

# Índex

Introducció ..... 3

## Tardor

Codonyat ..... 7

Coca de pinyons ..... 8

Corona de glòria ..... 9

Sopada ..... 11

Tortada ..... 12

## Hivern

Bunyols ..... 13

Casca de reis ..... 14

Pastissets de Nadal ..... 15

Massapà ..... 16

Torró de cacau ..... 17

Torró de gat ..... 18

## Primavera

Arnadí ..... 19

Coca de Pasqua ..... 21

Rotllo cremat ..... 22

## Estiu

Aigua *civà* ..... 23

Rotllets d'ou ..... 24

Coca Cristina ..... 25

Mantecades de la reina ..... 27

Melmelada de tomaca ..... 28

Resoli cafè ..... 29

Rotllets d'anís ..... 30

Carquinyols ..... 31

# Del costum sucrer

*e qui trobar-te vol dolça com bresca  
no li falràs, e de mals medicina  
e de sabor entre dolça y amarga.*

A. MARC

Introduït a la Safor per la tècnica agrícola dels àrabs, allò que primer va atraure del sucre foren les propietats terapèutiques, acceptades ràpidament per la societat feudal. Tractats mèdics tan importants com el *Règim de Sanitat* del metge Arnau de Vilanova són molt abundants en consells dietètics que atribuïen al consum de fruites en confitura efectes molt positius per a la digestió i la salut. Durant el segle XIV, el metge lleidatà Jaume d'Agramont aconsellava, com un remei contra la pesta, el saníssim costum de consumir neules dolces acompanyades de piment després de cada menjar. Lluís Alcanyís, metge de Xàtiva, recomanava, pels bons efectes terapèutics, un dolç tan típic d'altres èpoques com el menjar blanc, una mena de sopa feta amb llet d'ametles, midó, sèmola d'arròs, sucre i un pessic de canyella, a la qual imputava la propietat de guardar els 'humors' per tal que no es podriren. Considerava, a més, que els codonys o les peres s'havien de menjar confitats i no naturals. L'*Art d'Apothecari*, és a dir, el manual dels apotecaris o farmacètics, recomanava l'elaboració de xarops on el sucre era l'ingredient fonamental. Altres publicacions mèdiques atorgaven al sucre dissolt en aigua propietats curatives contra les malalties del ventre, l'estómac, la veixiga i els ronyons.

Amb el pas del temps el sucre va perdre la condició de remei d'apotecari i el consum es va ampliar de les classes més nobles o adinerades a les classes populars alhora que es convertia en un condiment habitual del rebost. De fet,



encara resten nombrosos exemples de l'ús que la noblesa feia del sucre. Així, la influència italiana en la cuina d'Alfons el Magnànim és recollida en els dos grans receptaris medievals a través d'algunes preparacions on el sucre era l'ingredient principal i que avui ens resulten, almenys sorprenents, així es preparaven, a tall d'exemple, unes garbies o bledes arrebossades amb sucre o unes truites agredolces on el sucre constituïa un element primordial, uns plats que recorden els actuals *souffles*, per citar només dos exemples ben senzills.

El futur de la rebosteria de la Safor es dibuixa amb esperança sobretot per la qualitat i capacitat reconeguda dels *mestres sucrrers* que es dediquen a aquesta labor. Aquests professionals saforencs en l'art de la golosia fan seus aquells dolços tan arrelats en la cultura valenciana com els pastissets de Nadal, per posar només un sol exemple. Es manté la tradició que encara es preserva en algunes poblacions saforenques. La major part de la sucreria s'elabora amb uns pocs ingredients: sucre, farina, oli, ametla i ou. Aquests productes en la seua forma tan primaris són la base d'alguns plats realment remarcables com la corona de glòria, l'arnadí o el massapà, que no cal confondre amb les figuretes que es regalen els enamorats el dia de Sant Donís, la casca de Reis, els rotllets d'ou, o l'admirable transformació del codony en un dolç de tardor de propietats sàpides miraculoses.

Els confits, de llarga tradició comarcal, s'obtenien de la canya de sucre per a l'elaboració de la qual es feien servir uns magatzems enormes amb moles de molí anomenades trapigs o enginys, dels quals tenim una magnífica mostra a Oliva, tant per les restes de l'edifici que es conserven com pel meticulós manual de fabricació del sucre elaborat per Gregori Maians. De les factories saforenques eixien els més celebrats confits de tot Europa, reclamats pels més il·lustres personatges de les corts reials i fins i tot del Vaticà. Els confits es feien servir a les taules més luxoses i també com un present reial, comparable a les millors joies. I així podíem adduir multitud d'exemples de dolços: filloles de



flor de taronger, llimonets, pilonets de sucre de careta, pinyons confits o torrons d'ametla que quan eren portat a taula, feien riure d'alegria els ossos dels convidats.

A Xeraco mantenim una tradició sucrera i casolana important. Sobretot en dos festes molt assenyalades: Nadal i Pasqua. Una estima pel dolç i la sucreria que s'estén al llarg de tot l'any, no només durant aquestes festes i celebracions. En aquest petit receptari hem volgut recollir una mostra il·lustrativa del bon quefer de la gent xeraquera en l'elaboració de postres dolces de festa i altres de més quotidianes. Incloem, a més, unes instantànies suggerents del procés d'elaboració, complex i laboriós, de la coca i dels panous de Pasqua, del codonyati del torró de gat. Molts dels lectors se sentiran identificats amb algunes de les receptes si no en totes. I és que d'alguna manera, aquesta classe de dolços es poden trobar a llocs ben a prop i també molt lluny, si és no que no ens allunyem massa de l'àmbit cultural i lingüístic que ens és propi. Per aquest motiu hem d'agraïr intensament l'ajuda dessinteressada de Josep Gomar, Tano a l'hora d'editar aquesta mostra de dolços populars de Xeraco. Ara, com a tots els pobles, algunes preparacions assoleixen una qualitat particular que els fa especialment remarcables. Així el codonyat o el massapà, adopten a Xeraco una dimensió tan destacada que els fa sobreixir entre la sucreria valenciana.

Joan IBORRA



*Tardor*

# Codonyat

1 kg. de codonys nets, 3/4 de sucre

Preneu els codonys i peleu-los, talleu-los, renteu-los i bulliu-los. Una vegada bullits, trossegeu-los i esclafeu-los finament. Passeu-los per un cedàs o tamís fins que reste la polpa neta i cremosa. Després barregeu aquesta molla en la proporció de quatre parts de fruita per tres de sucre. En un perol poseu a coure la mescla a foc molt lent i remeneu-la lentament amb un cullerot de fusta. Quan prendrà un color daurat intens, traieu-la del foc i emmotleu-la en veixells adequats. Deixeu que s'eixumore durant una quinzena i guardeu el codonyat al rebost.

# Coca de pinyons

2 planxes de pasta fullosa, confitura de cabell d'àngel, 1 ou, canyella, pinyons, sucre

Esteneu una capa prima de pasta fullosa sobre una llanda untada prèviament amb oli d'olives. Amb una forqueta punxeu-la tota i mulleu-la amb l'ou batussat. Poseu-hi al damunt la confitura de cabell d'àngel. Amb una altra capa de pasta fullosa cobriu tota la superfície de la coca. Amb els ditz polze i índex féu un crostonet a les vores a fi que les dues capes s'unisquen bé. Unteu d'ou la capa superior de la coca i punxeu-la novament. A banda, mescleu els pinyons la canyella i el sucre que tirareu per damunt la coca. Coeu-la al forn durant 20 minuts. Deixeu que es refrede abans de tastar-la.





# Corona de glòria

1/2 kg. de sucre, 375 gr. d'ametló, 8 ous, una tassetta de llet, 1 bescuit de 4 ous

En una cassola, amb els rovells i la meitat del sucre prepareu una crema a foc molt, molt lent, remenant sense descans fins que la massa es torne esponjosa i gens grumosa. Tot seguit, sense deixar de remenar, afegiu la llet bullida prèviament i l'ametlòal veixell i remeneu la massa fins aconseguir una crema lleugera. Talleu el bescuit en rodanxes fines i col·loqueu-les sobre una safata redona recoberta de paper brodat, de forma que la capa exterior del bescuit quede en contacte amb el paper i conforme un cercol que en servirà de base. Sobre aquesta base, esteneu una capa de crema, tapeu-la amb una altra capa de bescuit i així successivament fins que coroneu el rotllo amb l'última capa del bescuit. Prepareu a banda les clares a punt de neu, afegiu-los el sucre sobrer i careu el rotllo. Amb una mànega pastissera i el merengue restant, decoreu el pastís i el fiqueu uns minuts al forn fins que adquireirà un color daurat. Consumiu-lo un dia després d'haver-lo preparat.





# Sopada

1/4 de llet, 3 ous, 1 cullerada colma de midó, 1/4 de sucre, canyella de canó, la corfa d'una llima ratllada, llengüetes de bescuit

Bulliu la meitat de la llet amb la canyella i la meitat de la ratlladura de la llima. Una vegada bollida, deixeu-la que es refrede. L'altra meitat de la llet mescleu-la amb els rovells d'ou i el sucre. Mescleu tota la llet i poseu-la al foc i remeneu-la de forma constant. Quan voldrà alçar el bull, apagueu el foc i aboqueu el contingut en una font ampla on haureu col·locat les llengüetes de bescuit. Una volta refredada, espoleu la sopada amb sucre glaç barrejat amb la ratlladura de llima restant. Cremeu el sucre amb un ferro calent o amb qualsevol eina de pastisser similar fins que caramelitze. Guardeu-la al refrigerador en temps de la calor.

# Pastís d'ametla o Tortada

1 kg d'ametla mòlta tot i pell, 1 dotzena d'ous, 400 gr. de sucre, 2 cullerades de farina

En un atifell, munteu les clares a punt de neu amb un insigne de sal. Feta la merenga, afegiu molt a poc a poc l'ametla mòlta o ametló negre, els rovells dels ous, el sucre i la farina, estrictament per aquest ordre. Remeneu-ho tot molt bé fins que obtingueu una massa homogènia i sense grumolls. Aboqueu la pasta en un motle apropiat i coeu la tortada al forn. Sabreu que estarà feta si quan fiquen un furgadors delicadament sobre la massa el traieu eixut. Una vegada cuita, deixeu que el pastís es refrede i la desenmotleu. Podeu adornar-la amb sucre glaç o sucre de llustre també la podeu carar amb merengue.



*Hivern*

## Bunyols de carabassa

500 g de carabassa, 500 g de farina, 30 g de llevat, 2 ous, 1 corfa de llima ratllada, canyella

Torreu la carabassa al forn, lleveu-li la corfa i netegeu la molla. Pasteu-la i repasteu-la fins que es torne una massa suau. Desfeu el llevat en un got amb aigua tèbia. Afegiu la farina a la carabassa pastada i treballeu-la amb les mans, incorporeu l'aigua amb el llevat i repasteu-ho tot. Quan la massa quede ben fina, deixeu-la reposar durant 20 minuts perquè fermente. Després, afegiu la canyella, la llima ratllada i els ous batuts i pasteu-ho tot plegat. Escalfeu l'oli en una cassola fins que estarà ben calent. Amb uja bunyolera, aneu fregint els bunyols fins que adopten un color daurat obscur. També podeu fer-los amb la mà, humida perquè la pasta no s'apegue, si és que en teniu traça, i els doneu forma amb els dits índex i polze.



# Casca de reis

1 kg. d'ametló, 1/2 kg. de sucre, 200 gr. farina fluixa, 6 ous, confitat de moniato

Mescleu l'ametla, el sucre, la farina i els ous. Pasteu aquests ingredienbts a poc a poc fins que aconseguiu una massa fina. Doneu-li forma redona i allargada. Talleu-la per la meitat dues capes, farciu una part de la casca amb el confitat de moniato i tapeu-la amb l'altra part.

Decoreu-la segons el vostre gust amb ulls, boca, escates... amb la pròpia pasta o amb altres ingredients comestibles. Poseu la casca sobre una neula, unteu-la amb ou i fiqueu-la al forn a una temperatura de 225° durant 15 minuts fins que prenga el seu color daurat característic. Careu-la amb un merengue alçat amb un poc de suc de llima.



# Pastissets de Nadal

1/4 de sucre, 1/4 l d'aiguarent, got i mig d'oli, 1 kg. de farina, confitura de moniato, sucre glaç, canyella de canó, 1 llima ratllada



Poseu a bullir conjuntament l'aiguarent, l'oli i el sucre. Quan bullirà, afegireu la farina fins que la pasta quede lligada. Deixeu-la refredar. Esteneu la massa sobre una superfície llisa. Amb la volara d'un got d'aigua talleu la pasta i féu-ne trossets circulars. Sobre cada coqueta dipositeu una cullerada de moniato confitat i dobleu-la fins a tancar-la. Coeu-los a forn a temperatura forta. Una vegada cuits, empolvoreu-los amb el sucre glaç.

# Massapà de Xeraco

1/2 kg. d'ametló, 1/2 kg. de sucre, 4 ous, 1/4 kg. de carabassat tallat a trossets, nous, neules

En un veixell mescleu 3 clares d'ou amb l'ametló i el sucre. Pasteu la massa amb les mans i féu-ne dues boles de grandària semblant i aplaneu-les en forma de coca. Poseu una de les coques sobre la neula i farciu-la amb el carabassat barrejat amb els quatre rovells d'ou.

L'altra la utilitzeu perquè tape el massapà. Unteu el massapà amb la clara sobrerada. Decoreu-lo amb les nous i coeu-lo una hora al forn de 150°.





# Torró de cacau

1/2 kg. cacau mòlt, 1/2 de moniato bullit i esclafat, 1/4 kg. de sucre, canyella, ratlladura de llimó, neules

En un recipient poseu el cacau mòlt, el moniato i el sucre. Amb les mans pasteu la massa a foc molt lent fins que la trobeu fina i sense grums. Aquest serà el moment per afegir la canyella i la ratlladura de llimó a la massa que incorporareu molt a poc a poc. Una vegada feta aquesta pasta, deixeu-la refredar. Mentre, prepareu les neules i humiu-les lleument amb un drap banyat a fi de dotar-les de flexibilitat. Tracteu cada neula com si fóra un pastisset. Damunt una superfície llisa espolvorejada amb un pessic de farina, poseu una neula i dins la quantitat de torró suficient perquè quede plena. Després, dobleu les neules en forma de mitja lluna. Procedireu així, neula a neula, fins que s'acabarà la massa. Deixeu assecar els torrons uns dies abans de consumir-lo.



# Torró de gat

1/2 kg. cacau mòlt, 1/2 de moniato bullit i esclafat, 1/4 kg. de sucre, canyella, ratlladura de llimó, neules

En un recipient poseu el cacau mòlt, el moniato i el sucre. Amb les mans pasteu la massa a foc molt lent fins que la trobeu fina i sense grums. Aquest serà el moment per afegir la canyella i la ratlladura de llimó a la massa que incorporareu molt a poc a poc. Una vegada feta aquesta pasta, deixeu-la refredar. Mentre, prepareu les neules i humiu-les lleument amb un drap banyat a fi de dotar-les de flexibilitat. Tracteu cada neula com si fóra un pastisset. Damunt una superfície llisa espolvorejada amb un pessic de farina, poseu una neula i dins la quantitat de torró suficient perquè quede plena. Després, dobleu les neules en forma de mitja lluna. Procedireu així, neula a neula, fins que s'acabarà la massa. Deixeu assecar el torróns uns dies abans de consumir-lo.



*Primavera*

## Arnadí

1 kg. de carabassa , 1/2 kg. de sucre, nous pelades, ametles fregides, pinyons

Coeu la carabassa al forn. Després de cuita i refredada, tragueu la molla, enrotleu-la amb un drap fi i pengeu-la a la serena una nit sencera perquè escòrriga l'aigua. A l'endemà poseu la carabassa cuita en un llibrell i netegeu-la d'impureses. En un recipient poseu el sucre i coeu-lo a foc lent fins que obtingueu el punt. Després afegiu la carabassa al veixell, treballeu aquests ingredients amb les mans fins que esdevinguen una massa homogènia i fina. Fiqueu uns gallonets de nous pelades i torneu-ho a pastar. En una cassola de test, arregleu la massa en forma de caramull i guarniu-lo amb files d'ametles pelades i pinyons alternativament. Una vegada ben arreglat, porteu el caramull al forn de cuita o fiqueu-lo al forn de casa a temperatura elevada durant 1 hora. Sabreu quan serà cuit si pungeu la massa amb una agulla o furgadents i la traieu neta.





# Coca de Pasqua

1 dotzena d'ous, 3 kg. de farina de força, 1 kg. de sucre, , 1/2 l de suc de taronja, , 1/2 l d'oli d'olives, llevat, fruits secs, confitura, canella, sucre glaç, corfa de llima ratllada

Mescleu en un llibrell la dotzena d'ous, 1/4 de litre d'oli, 1 quilo de sucre i el suc de taronja. A poc a poc afegiu la farina i aneu pastant tot. Incorporeu el llevat de peça o *minuto* i continueu pastant fins que la massa es torne apegalosa i ratada, plena de forats. Unteu-vos les mans d'oli i contineu pastant vàries vegades fins que la massa es tornarà fina i homogènia. Deixeu-la al llibrell i tapeu-la amb un drap blanc. Espereu que es faça bona, és a dir, que fermente i puge. Una vegada tingueu la pasta bona, fenyeu-la en peces de mig quilo i mescleu-la amb els fruits secs i la confitura tallada a bocinets o trossos menuts i doneu-li forma semiesfèrica. A mesura que aneu acabant de fényer les coques, poseu-les damunt d'un paper blanc o d'una neula i col-loqueu-les a la post. Espereu a que torne a fer-se bona i porteu-la al forn. Abans d'enfornar les coques, els practicareu una incisió al bell mig de la coca i abocareu generosament una part del sucre glaç mesclat amb la canyella mòlta i les ratlladures de corfa de llima. Si seguïu el mateix procediment, sense afegir la fruita seca, obtindreu els panous.

# Rotllo cremat

3 cullerades de sucre, 1 pessic de sal, 3 clares d'ou, sopada, sucre cremat

Munteu les clares a punt de bescuit amb un pessic de sal. Tot seguit preniu-li el punt al sucre i afegiu les clares muntades a poc a poc. Unteu una cassola-forn amb mantega i repartiu el merengue racionalment. Tapeu-la i poseu-la a coure. Quan haja aconseguït la temperatura suficient perquè la massa adquireisca una textura travada i esponjosa, tragueu el rotllo del foc i aboqueu-lo en una font redona. Una volta refredat procediu de la manera següent: en un calfadoret cremeu sucre i aboqueu-lo per damunt el merengue quallat i redó; després aboqueu la sopada per damunt del rotllo i poseu la font a la nevera fins que tot plgat qualle.



*Estiu*

## Aigua civà

2 l. d'aigua, 1/2 kg. d'ordi o civada, 1/2 kg. de sucre roig 1 cullerada de sucre cremat, canyella de canó, corfa de llimó

Torreu l'ordi o civada en una paella. Tritureu-la una vegada torrada. Fiqueu aigua en una cassola al foc amb la corfa d'un llimó i dos branquetes de canyella. Quan haurà bullit prou, mescleu l'aigua amb la civada triturada. Afegiu-hi el sucre al vostre gust. Teniu present que aquesta aigua s'ha de beure freda per tant el sabor dolç quedarà un tant dissimulat. Traieu-la del foc i deixeu-la reposar tota la nit. A l'endemà coleu l'aigua *civà* i mescleu-la amb el sucre cremat. Col·loqueu-la al congelador i remeneu-la de tant en tant a fi que no s'agranulle.



# Rotlles d'ou

1/2 kg. de farina, 2 ous, 250 gr. de sucre, 2 tassetes de café d'oli, 2 cullerades de café de bicarbonat

En un veixell mescleu tots els ingredients fins que s'hagen barrejat ben rebé. Després, amb aquesta pasta féu-ne rotllets amb els dits com si foren llacets redons. Passeu-los per sucre i aneu dipositant-los sobre una llanda amb el fons cobert de farina. Coeu-los al forn de 170° durant 1/2 hora.





# Coca Cristina

14 ous, 1 kg. d'ametló, 1 kg. de sucre, 150 gr. de farina, canyella en pols, ratlladura de, 3 llimons, 12 neules

Batusseu en un veixell les clares a punt de neu i afegiu-hi molt a poc a poc el sucre i els rovells dels ous. A banda barregeu l'ametló, la farina, la canyella i la ratlladura de llimó. Pasteu-ho ben pastat fins obtenir una massa lleugera i fina. Mescleu les dues masses i damunt d'un banc féu-ne catorze coques, col·loqueu-les sobre neules i empolvoreu-les amb canyella i sucre glaç. Coeu-les al forn de casa a una temperatura de 200° o porteu-les al forn de cuita. Aquest dolç admet la variant d'elaborar amb aquests ingredients una enorme coca o potser dues o tres, a fi d'aconseguir un resultat més espectacular per la grandària de les coques.





# Mantecades de la reina

360 gr. d'ametló, 360 gr. de sucre glaç, 300 gr. de seg  de porc, canyella,  
1 cullerada de farina

Mescleu en un llibrell el sucre glaç, l'ametló i el seg . Pasteu-ho tot fins que la massa esdevinga fina i sense grums. Afegiu la farina a poc a poc i repasteu la massa. Deixeu que la pasta repose un poc de temps. Amb les mans formeu boletes de la gruixa d'una mandonguilla i col·loqueu-los en una llanda de forn. Porteu-les a enfornar i una vegada cuites deixeu que es refreden. Féu una barreja de sucre glaç i canyella i espolvoreu-la per damunt les mantecades abans d'enrotllar-les amb paper de seda. En cas que prepareu aquest dolç durant l'estiu, tingueu la precaució de deixar reposar la massa a la nevera a fi d'evitar que en coure les mantecades s'esclafen.

# Melmelada de tomaca

1 kg. de tomaca madura (pelada i neta de vines), 1 kg. de sucre, la corfa d'una llima, canyella de canó (1 bastó)

Poseu el sucre a escalfar amb una mica d'aigua. Quan s'haurà desfet i presente una textura melosa, aboqueu la tomaca trossejada, no cal que la féu a micones. Comenceu a remenar sense parar perquè el sucre es mescle bé amb la tomaca. Continueu la cuita remenant la confitura fins que adquirirà una textura semidensa de color lluent. Separeu el confitat del foc, incorporeu la corfa de la llima tallada a trossos i el bastó de canyella de canó fet a bocins i deixeu que es refrede. Distribuïu-la en pots de vidre i guardeu-la al rebost.



# Resoli café

100 gr. de cafè mòlt, 1 clau d'olor i un pessic de matafaluga o d'anís en gra, canyella de canó, 1 bastonet, les corfes de 2 llimes i de dues taronges, 2 kg i mig de sucre, 3 l d'aigua, 2 l d'aiguardent o anís sec

Beguda típica de festes que s'oferia de compliment, en companyia de rotllets d'anís o coca Cristina, a qualsevol persona que anara de visita a una casa en temps de festa. El seu nom el vam adaptar els valencians d'una beguda tradicional italiana, el *rosolio*, que entre els seus ingredients tenia l'herba «droseràcia», en llatí *ros solis* o 'rosada del sol' d'on prengué el nom.

Féu el cafè en 1 litre d'aigua, coleu-lo i afegiu-hi la resta de l'aigua. Remenegeu el cafè perquè s'homogenitze. Incorporeu el clau, l'anís, la canyella i el sucre prèviament transformat en caramel i remogueu-ho ben bé fins que s'harmonitzen tots els ingredients. Poseu-ho a

bullir durant un quart d'hora aproximadament. Una vegada s'haja refredat el cafè coleu-lo i mescleu-lo amb l'aiguardent molt a poquet a poquet fins que tot plegat adquireisca la consistència típica del resoli.



# Rotllets d'anís

1/4 kg. de sucre, 1/4 litre d'oli d'olives, 1/4 kg. de farina, 1/4 litre d'aiguardent

Mescleu el sucre, l'oli i l'aiguardent en un veixell. Afegiu amb molta cura la farina i pasteu-ho tot bé. Una vegada obtinguda la massa, formeu rotllets de forma artística i aneu posant-los en una post o llanda de forn. Abans d'enfornar-los, amb un pinzell pinteu-los amb clara batuda ensucrada.



# Carquinyols

Quarta i mitja d'ametla trossejada, 1/4 de sucre, 1/4 de farina, 2 ous

Mescleu l'ametla trossejada amb la farina, el sucre i els dos ous. Fenyeu bé la pasta fins que adquireisca una textura cremosa. Féu un braç amb la massa i unteu-la d'ou. Enfarineu una llanda i dipositeu el braç dels carquinyols. Introduïu la llanda al forn a temperatura mitjana. Quan prendran aquell color daurat tan típic el dolç serà cuit. Deixeu-lo refredar i finalment talleu-lo a llesques al vostre gust.



# Escomençòrum, mitjanòrum, acabòrum

Al racó del tio Miguel del Cego vivien un llop i una llobeta. Eren els amos a totes les terres a llevant del Mondúver, entre el tossal de la Barcella i la muntanya de Carreres. Tots els conills i perdius que habitaven per la Galera, el racó del Blau, el forn del Comú o l'ombria de l'Eixit havien d'anar amb molta cura per no caure en mans, o millor dit en els queixals d'aquelles dues feres.

La llobeta sabia que el llop tenia tres gerretes de mel ben amagades dins la soca buida d'un garrofer vell ple de rebolls ja que feia molts anys que no el treballaven. La mel rondinava contínuament pel cap de la llobeta i un dia que el llop havia anat a caçar al racó de Calciner, se'n va menjar una, de gerreta. Li resplendia la cara tant que el llop, tot estranyat, li va preguntar:

- Què has fet hui?
- Vinc de ser padrina.
- I com li han posat a la criatura?
- Escomençòrum.

L'endemà de matí es va menjar la segona gerreta i va posar la mateixa





careta. El compare llop, més estranyat encara, tornà a preguntar-li.

—Com ha anat el dia?

—Que no ho saps? Vinc de ser padrina.

—Altra vegada? I com li han posat al xiquet?

—Mitjanòrum.

Al tercer dia, la molt guilopa es va papar la tercera i última gerreta. El llop, escamat per tant de bateig, va comentar:



—Hui també has anat de bateig?

\_ Que no t'ho havia dit? Vinc de ser padrina.

\_ I com li han posat a l'infantet?

\_ Acabòrum.

\_ Oh! Són tres noms ben bonics.

I sense més malícia s'ho va creure. Un diumenge que el llop se sentia generós, va convidar la llobeta a menjar-se la mel que tenia tan ben guardada en aquella soca de garrofer, la llobeta però, es va excusar dient que no tenia fam. Aleshores, el llop va pensar que ell es menjaria tota la mel, però també li va estranyar moltíssim que la llobeta tinguera tan poca gana. Quan va arribar al garrofer, quasi va caure de tos en comprovar que no n'hi havia ni tres ni una ni mitja ni cap. No n'hi havia ni rastre, de les tres gerretes. Es va recordar de la llobeta i dels tres estranys batejos i es va dir.

\_ Escomençòrum. Mitjanòrum i Acabòrum.

Ara ho veig clar. Tots els dies de bateig. Però, aquesta malifeta no quedarà així!

I se'n va anar a buscar la llobeta per ventar-li uns quants calbots, però la llobeta era tan guilopa que, quan va notar les intencions del llop, li va suplicar

que no li pegara. En compensació li va prometre que diumenge vinent anirien tots dos plegats a Barx perquè allí les dones tenien el costum de deixar l'olla al foc i anar-se'n a missa, moment que, sàviament, aprofitarien per donar-se una bona fartada. Diumenge següent anaren a Barx. La llobeta menjava ara una penca, ara un cigronet ara una aleta de pollastre, mentre el llop s'engolia un plat darrere l'altre fins que, per profitós, una dona el va encalçar i de la pallissa que va li donar el va deixar tot espatlat. La llobeta molt espavilada, es va ficar una pilota de putxero al front i encara li va dir al llop:

\_ Llop, mira quin bony m'han fet els de Barx!

\_ A mi també m'han pegat però puja a l'esquena que tu estàs més ferida que jo. El llop, que en el fons era un benigembla, la va portar a casa mentre la llobeta guilopa anava cavallera.

Rondalla estreta del llibre  
*La serp de la Venta*



