

L' A V I

-Què?

-Doncs un capellà d'esquena, calze en mà, vestit i preparat per a dir Missa.

-Ah!

-Però de cop i volta el capellà es girà i mossèn Josep va veure que no era sinó una calavera, d'ossos secs i bruts, que amb els seus ulls buits i negres cercava quelcom. Si, cercava un escolà.

-Ah, és clar! Sense escolà no podia dir Missa, oi avi?

-I n'hi havia algun?

-Quin escolà vols qui hagués? Quan va recórrer l'església amb el seu fosc mirar i va comprovar que no n'hi havia cap, llençà un fort sospir i va desaparèixer.

El mossèn va anar a demanar consell al senyor bisbe, el qual va escoltar molt interessat aquell fantàstic relat.

Ambdós van arribar a la conclusió que aquell esquellet no era sinó la resta d'algun capellà que morí abans de celebrar una missa que havia promès, i que mirava de dir-li per sortir del purgatori.

I van quedar en trobar un escolà disposat a ajudar aquella missa. Però quin escolà voleu que hi anés? Tots els vaillets tenien por. Així doncs, el senyor rector va anar a demanar-ho a un noi que vivia amb la seva família cap a dalt de les muntanyes, on no havien sentit a parlar mai d'aquella història. El mossèn li va demanar que hi anés just a les dotze de la nit i, que sobre tot, no es mirés el celebrant, ja que aquest era molt lleig i no volia que se'l guaitessin.

El xicot anà a mitja nit a l'ermita i ajudà tota la missa amb el cap baix, però a l'hora del "lavabo", li veié aquells dits d'esquelet. Llavors alçà els ulls i ho comprenqué tot. Però va fer el cor fort i complí la seva feina ben bé fins acabar-la, just fins quan aquell misteriós personatge abandonà la capella i desaparegué.

-Uf! Que valent!

-I, qui fou aquell escolanet avi?

-Jo mateix, i aquell bondadós capellà m'ha premiat la meua feina donant-me tot el que ara tinc - i besant els seus estranyats nets digué- i el més important do: aquesta família.

Maria Josefa de Ribot i Porta

LES POSTRES DE
TOTS SANTS

PANALLETS

200 grs.	d'ametlles crues
300 "	de sucre
50 "	de pinyons
1	llimona
25 grs.	de sucre llustre
35 "	de cireres confitades
1	ou
2	clares
	un pols de crémor

SCALDAR les ametlles, pelar-les i passar-les per la màquina de ratllar. Preparar un xarop a punt de bola amb mig cullerot d'aigua, 200 grs. de sucre i el crémor. Barrejar-hi les ametlles i la pell de llimona ratllada i treballar-ho a foc mitjà fins que quedi una pasta.

Abocar-la sobre el marbre empolvorat de sucre i fer-ne un corró. Dividir-ho a bocinets i arrodonir-los d'un a un.

Pintar els uns amb clara batuda, i els altres, amb rovell d'ou batut, per acolorir-los diferentment. Passar-ne uns quants pels pinyons fent que aquests hi quedin adherits. Posar en els altres una cirera confitada al centre.

Coure'ls a forn mitjà disposats en una llauna de pastisseria. Empolvorar amb sucre llustre els panellets que no tinguin confitura i servir-los, ben disposats, en safates recobertes amb un tapetet.

Irene Masó Collbatallé

