

## EDITORIAL

### ¡Adeu Canal "Noi"! , perdo, Nou

L'adeu al canal autonomic de radio i televisio nos genera sentiments encontrats, no debades l'ent **Radiotelevisio Valenciana**, a pesar de la seua minima audiencia, no generava indiferencia, mes be obligava a mantindre un posicionament respecte dels seus continguts, formes i maneres de tractar i transmetre l'informacio.

Per una banda, el tancament de l'ent **RTVV** no fara derramar una llagrima ad aquells valencians que sentien com un afront un canal que banalisava les noticies, manipulava l'informacio i balafiava els diners publicos.

Especialment la televisio, el mig audiovisual, s'havia convertit en un repetidor de messages i **directrius politiquies** que atentava contra la pluralitat i la veracitat informativa, que **silenciava** sectors socials -casi sempre els mateixos- i que **despreciava** qualsevol informacio que se podia generar des del valencianisme mentres donava noticia de quanta activitat, acte o actuacio procedira o era generada pel pancatalanisme valencià; això si, en discrecio, seguint eixa ya vella estrategia de catalanisar sense escrotar. Era un mig que tractava les nostres festes i tradicions en la mes absoluta **superficialitat**, que copiava tart i mal programes d'unes atres cadenes i que oferia poca produccio propia de calitat.

S'ha posat punt i final a una televisio i radio en la que els professionals havien deixat de ser-ho. Dien que se'ls coartava, que es veyen **instrumentalisats** i **dirigits**, pressionsats pel poder politic. Nos preguntem: ¿a on quedava l'honestitat de qui informava?, ¿a on el seu codic etic i professional? Mes encara: ¿a on estaven els **sindicats** i les seues accions de control mentres eixe ent era el millor lloc per a "apesebrar" a amics i simpatisants de qualsevol color politic? ¿A on estaven i cap a on miraven els **orguens de control**, per cert tambe composts per politics en base a quotes que ells mateixa decidien? Ara tot son **crits i llamentacions** sobre un monstro que conscientment han deixat creixer desmesuradament, sense trellat i vorejant la llei que possibilita la seua creacio.

Mes, i d'ahi lo dels sentiments encontrats,

¿acas els valencians no tenim dret a tindre una radio i una televisio publiques i plurals? No, no volem una televisio sectaria, coenta i en un model llinguistic estrany, pero **SÍ, SÍ** que volem una televisio valenciana, publica, plural, sostenible, lliure de les pressions politiquies i que de veritat contribuixca a fer del valencià un vehicul normal de comunicacio i de cultura; pero la **llengua valenciana** i no eixa llengua hibrida plena de coentor a la que nos tenien aveats. I desigem un mig a on el valencià ocupe un major percentage de la programacio que fins ara ocupava, i de manera especial en programes de debat a on els tertulians sempre -quina casualitat- eren d'uns atres territoris, i en general castellarparlants, com si no hi haguera persones de pes i en opinio aci, en la terra, que pogueren debatre sobre qualsevol tema.



I de nou tot este sectarisme informatiu i este balafiament economic quedarà **sense responsables**, mes alla d'acusacions periodistiquies i interpelacions parlamentaries. Ni tornaran els diners que han perdut o regalat, ni nos tornaran la dignitat, com ya es habitual en estes terres.

Començaren per **arruinar-nos l'autoestima**, furtant-nos la llengua, distorsionant-nos l'istoria i qüestionant els nostres simbols identitaris mes volguts; continuaren en el **sistema financer**, que s'han repartit els dos centres de poder que se nos disputen, de manera que bona part de les nostres necessitats economicques hauran de passar per decisions preses fora de les nostres fronteres; ara li ha tocat la tanda als **mijos de comunicacio**, privant-nos dels quals nos furten la possibilitat d'utilisar-los com a autentics instruments de vertebracio social (ya se sent dir que la **TV3** fara el paper de servici public en el lloc de **Canal 9**); i ya tenen decidit **tornar competencies** a l'Estat en l'excusa de que no podem mantindre-les, de modo que la nostra autonomia es cada volta manco autonoma. Resulta dificil creure que esta destrossa, tan absoluta com metodica, siga producte de la simple incompetencia.

Definitivament, si la crisis actual ha revelat la necessitat general d'una regeneracio democratica, en Valencia fa falta molt mes, **es fa urgent una completa neteja**.

Definitivament, si la crisis actual ha revelat la necessitat general d'una regeneracio democratica, en Valencia fa falta molt mes, **es fa urgent una completa neteja**.



#### LA CITA

Havent fracassat en tots els oficis, decidí fer-me periodista.

Mark Twain

#### SUMARI

- 1  
• EDITORIAL: **¡ADEU CANAL "NOI"! , PERDO, NOU**
- 2  
• LLISTAT: **ACTIVITATS CULTURALS**
- PATRIMONI: **LA TRADICIO DEL TORRO EN EL REGNE DE VALENCIA**
- 3  
• FRUITES, VERDURES I HORTALICES (LXXX): **PARLEM DE L'ANACART**
- LLISTAT: **ACTIVITATS CULTURALS**
- RESENYA BIBLIOGRAFICA: **ELS CAVALLERS DEL REGNE DE VALENCIA**
- 4  
• PASSATEMPS
- NADALENCA: **BAIX D'UNA PENYETA**

#### ACLARIMENT

Esta publicacio està redactada en les Normes d'El Puig. Encara que es una obra colectiva,

l'encarregat de la redaccio final de cada articul te llibertat per a fer-ho en la normativa d'accentuacio de la seua preferencia. Este tema es motiu de debat, pero no de divisio, entre nosatres.

#### AVIS

### 19396

es el numero de la loteria de Nadal al que juga enguany el Rogle. Poden demanar participacions (3 €) cridant al numero de telefon de la capçalera d'esta pagina. I, encara que es una cosa que se diu sempre, este numero es dels que toquen.

Per cert, ¿saben quina atra cosa se diu sempre? Efectivament: no obliden fer fotocopies d'est eixemplar per a repartir entre amics i coneguts.

**ACTIVITATS CULTURALS**  
**DECEMBRE DE 2013**

Trobarà més informació dirigint-se a les respectives associacions:

**Aellva** (Assoc. d'Escriptors en Llengua Valenciana)  
C/ Alt, 64. 46003 Valencia C.  
www.aellva.org

**CCV** (Círcul Cívic Valencià)  
www.circulocivico.org

**El Piló** (Assoc. Cult. El Piló)  
C/ Dr. Moliner, 10-B. 46100 Burjassot  
Tel: 963 63 42 75

**LRP** (Lo Rat Penat)  
C/Trinquet de Cavallers, 9. 46003 Valencia C.

Tel: 963 91 09 92  
www.loratpenat.org

**PLV** (Plataforma Valencianista)  
plataformavalencianista@hotmail.com

**5 Dec** (dijous) 22:00 h. Teatre Principal. Valencia C.

**CXXX JOCS FLORALS de la Ciutat i Regne de Valencia**

+Info: **LRP**

**5 Dec** (dijous) 21:30 h. Restaurant del Polideportiu i Ermita de Santa Ana, Albal.

**SOPAR** primer aniversari i

**ENTREGA DEL PREMI FLAMA 2013**

Preu del sopar: 20€

+Info: **CCV**

**7 Dec** (dissabte) De 9 a 19 h. Explanada central. Jardins de Viviers. Valencia C.

**FIRA d'entitats civiques i associacions culturals valencianistes**

+Info: **CCV** i **PLV**

**9 Dec** (dilluns) 19:45 h. Seu de l'Aellva.  
**TERTULIA** sobre normativa, dubtes i millores, per Voro López.

+Info: **Aellva**

**14 Dec** (dissabte) 19:00 h. Sala Iturbi del Palau de la Musica. Valencia C.

**CONCERT DE NADAL DE LO RAT PENAT**

+Info: **LRP**

**17 Dec** (dimarts) 20:00 h. Seu de Lo Rat Penat.

**PRESENTACIO** del **Calendari 2014** Realizat per Vicent Ramón Calatayud, Aureli López i Belem Marín. Capçalera de Josep Lacreu.

Calendari de taula realizat per Nàcio Serrano.

+Info: **LRP**

Del **21 Dec** al **5 Gin** Seu de Lo Rat Penat.

**MOSTRA D'INDUMENTARIA tradicional valenciana d'hivern**

Horari de visita: de 18 a 21 h. (de dll a div) de 11 a 14 (dss). (Excepte festius i vespres)

+Info: **LRP**

(Continúa en la página següent)

**PATRIMONI**

**La tradició del torro en el Regne de Valencia**

M<sup>a</sup>A.M.C.

El torro es una massa dolça elaborada en armeles pelades i torrades, les quals se couen juntament en mel o sucre. Dita pasta, a la que es optatiu incorporar clara d'ou, se treballa i se li dona forma rectangular, la barra de torro. En les seues varietats tradicionals, **Xixona** i **Alacant** -moll i dur respectivament-, i en moltes atres mes modernes, no pot faltar en les tradicionals festes nadalencques.

Sobre la seua història i oríge podem trobar moltes versions diferents, llegendes i curiositats. De les mes cridaneres es la que conta que en l'antiga **Grecia** els deportistes consumien una pasta composta principalment

d'armela i mel com a producte energètic per a participar en les **Olimpiades**.

Els estudiosos del tema situen l'orige del torro en la **Península Arabiga**. Citen el tractat "*De medicinis et cibus simplicibus*" del segle XI, escrit per un mege arap, en el qual se parla del "Turun". D'allí s'estendria cap al **nord d'Àfrica**, a on se conserva una rebosteria tradicional basada en la mel i les armeles, i a la **Península Iberica**. Els fruits secs i la mel ja formaven part de l'alimentació dels habitants de **Al-Andalus**. Es mes, una atra versió sobre el seu oríge parla d'un concurs proposat pels araps per a trobar un aliment nutritiu que se conservara en bones condicions durant llarg temps i que poguera ser transportat fàcilment pels seus exèrcits.

En **Xixona**, breçol del torro tal com el coneixem hui, una llegenda explica el seu oríge en l'història d'una trista princesa escandinava i el seu marit, el rei, que, per a contentar-la, manà plantar tot el territori d'armelers per a que quan floriren semblaren el paisatge de tonalitats blanques simulant el país de la princesa. A partir d'eixe moment, en l'abundància d'armeles, els habitants de Xixona elaboraren les primeres mostres de torro.

**Ferran Galiana**, xixonenc estudios d'este producte, estableix que la paraula torro deriva de "torrat", que era una mescla de mel i fruits secs que es coïa directament en el foc per a donar una massa consistent i fàcil de menjar.

Recentment s'ha constatat en senyes històriques que el torro ja existia en *la villa de Sexona* en el segle XVI. També en este segle se nomena en obres de teatre (1570) o en documentació de la ciutat de **Alacant** (1582), en la qual el seu consum ja apareix lligat a les festes de **Nadal**. De fet, dos anys mes tart, la tradició de men-

jar torro en esta celebració apareix referida en el llibre del cap de cuina de **Felip II**, titulat *Conduchos de Navidad*.

La primera recepta coneguda s'arreglega en l'anònim *Manual de Mujeres*, del segle XVI. El procés d'elaboració autènticament tradicional consistix en coure la mel en una olla de doble fondo, a on se bat i se li afegí el sucre i la clara d'ou. A continuació se buiden els cabaços d'armela pelada i torrada. Tota esta pasta passa al procés de mesclat en moviments rítmics que donen unes grans pales, fins que el mestre torreroner done per concloua esta

fase nomenada "**punt de meler**", per a seguidament posar-la en moles, cobrir en neules, tallar en barres, gelar i rematar en l'envasat al buit. En el segle XVIII, coincidint en la plantació massiva de canya de sucre en America i la llibertat de comerç, se comença a incorporar el sucre com a nou ingredient, donant les varietats de guirlache, *yema*, *yema tostada*, torro de neu... En el temps noves varietats de torro han anat apareixent i ara ne tenim de molt diversos ingredients: de chocolate, trufat, de nata i anous, etc.

Antigament eren les mateixes famílies

xixonenques productores les que venien el torro en parades en els portals de les cases del centre de Xixona.

A finals del segle XIX i principis del XX moltes famílies artesanes del torro se traslladaven, en els carrets carregats, a les principals capitals, **Valencia**, **Madrid**, **Barcelona**, etc, a vendre este exquisit mos, en les dificultats que suponia per a l'època. Hui en dia esta classe de venda, practicada per artesans centenaris, se pot vore en els mercats tradicionals nadalencs.

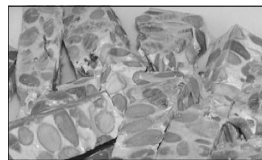
En l'actualitat el **Consell Regulador de les Indicacions Geogràfiques Protegides Xixona i Torro d'Alacant** (CRIGPJTA) que agrupa a totes les empreses xixonenques del sector -les quals sumen el 70% de la producció nacional, constituint el primer productor mundial de torro, massapa i dolços nadalencs- es l'encarregat de la defensa i promoció del producte, penetrant en molt d'èxit en **Regne Unit**, **França**, **Alemania**, **Suramerica**, **EE.UU.**, **Extrem Orient** o **Japo**. La major producció se centra en els mesos previs a Nadal per a poder abastir el consum intern i extern; en acabar les festes, algunes de les fàbriques tanquen i esperen a l'inici de la nova campanya.



INGREDIENTS DEL TORRO



TORRO DE XIXONA (MOLL)



TORRO D'ALACANT (DUR)

## Parlem de l'anacart



L'anacart, *Anacardium occidentale*, és un arbre que arriba fins als 12 metres d'alçària i pertany a la família de les **anacardiàcees**. Les seues fulles son senzilles, coriàcees i ovalades, i les flors, de color blanc i tonalitats rosades, desprenen un agradable perfum.

La característica més notable de l'anacart és la manera en que es produïx el fruit, puix que l'anou comestible que li dona tot el protagonisme és simplement la **llavor** que s'encontra en la base de l'autèntic "**fruit fresc**" d'a on procedix; i és que quan el brot o pedúncul s'unfla, pren consistència carnosa i forma pareguda a una pera, podent-se consumir la polpa, be al natural quan arriba a la madurea, o be en confitura, oferint un gust àcid suculent. Pero la raó de la seua existència la té en la llavor, encara que, eixa doble utilitat -com a fruit fresc i com a sec per la seua armela- li dona un gran prestigi en els països a on es produïx, especialment en **Brasil**.

Oferix un alt **valor alimentici**, puix conté d'un 40 a un 50% d'oli, i l'armela madura té diverses aplicacions en medicina, aixina com la mateixa corfa, a la que se li atribueixen propietats per a combatre la diabetes. El suc que s'obté del pedúncul sucós és molt apreciat com a remei medicinal casolà per a determinades malalties febrils.

Són importantíssims els cultius en **Orient**, aixina com en l'**Amèrica** tropical i sub-tropical, les quals han propiciat una forta indústria exportadora a tot lo món. En **Espanya**, com a fruit sec, l'entrem en tendes de cert prestigi durant tot l'any i especialment durant l'època de **Nadal**. De qualsevol manera, l'anacart és originari d'**Amèrica Central** i **Brasil** i el seu cultiu requereix un clima prou càlid, resistint sense problemes les sequies; ademés de no necessitar massa conreu o recapte. És, segurament, l'únic fruit en el món que té la doble característica de ser al mateix temps un fruit fresc i sucós i un fruit sec apreciadíssim per la seua exquisita armela.

## RESENYA BIBLIOGRAFICA J.P.B.

Cuadrado, Albert

*Els cavallers del Regne de Valencia*

Institut d'Estudis Valencians. Valencia, 2013

(238 pàgines)



L'Institut d'Estudis Valencians inicia en esta obra la colecció **Biblioteca Històrica Valenciana**. Es tracta d'un estudi que inclou un treball introductori sobre la cavalleria, unes transcripcions d'obres valencianes senyeres sobre este tema i una aproximació a l'Orde de Montesa, tot fet en rigor històric pel professor i historiador Albert Cuadrado.

La publicació s'estructura en **cinc parts**. En la **introductòria** es fa un relat sobre la vida cavalleresca i s'explica l'estatus de cavaller, adinsant-se en qüestions tan interessants i a la vegada tan dispars com poden ser la forma en que solucionaven les seues disputes o les peces que constituïen la seua armadura.

La transcripció de **Lo Cavaller** de Ponç Menaguerra –capita de la cavalleria valenciana, segle XV– nos permet conèixer "la pura practica dels tornejos cavallerescs, quan no els desafius ya prohibits per la realeza". Es un tractat escrit en llengua valenciana a petició de l'estament militar valencià que tindria gran repercusió i influència en posteriors regulacions de distintes ordens. **L'Art de la Cavalleria** arreplega l'adaptació de l'escrit de Joanot Martorell que apareix en el *Guillem de Varoych* i que aborda la part més espiritual del cavaller. **Les lletres de batalla**, el quart capítol, nos descobreix el valor d'estes missives, vinculades a l'honor i destinades a desafiar-se o a solventar els llitigis entre els cavallers, escrites de manera lliteraria. L'últim capítol es dedica a l'orde de cavalleria valenciana per excelència, la **Orde de Montesa**.

Recomanem esta publicació sobre un tema poc conegut a pesar de que durant el segle XV rellevants personalitats valencianes traslladaren per escrit les regles de la cavalleria, constituint estes obres autèntiques guies normatives al respecte.

## ACTIVITATS CULTURALS

DECEMBRE DE 2013

(Ve de la pàgina anterior)

Del 26 Dec al 4 Gin

**Stand de la fira EXPOJOVE**

+Info: LRP

Convocats els

**PREMIS EL PILO**▪ **13 Premi Federic Feases** de novel·la▪ **7 Premi Josep Melià** de teatre▪ **2 Premi Joan Costa Català** d'ensaig (Convocat en col·laboració en **Convenció Valencianista**)

Determini d'entrega: 1/3/14

+Info: **El Piló**

El Rogle els desija

un

Feliç Nadal

i un

Bon Ninou

LA MARE DE DEU I ELS SANTES.  
JOAN DE JOANES

## CONTACTA EN NOSATRES

Apartat de Correu 527

46002 Valencia ciutat

Telefon: 617 030 370

rogleconstantillombart@gmail.com

## Rogle en Internet

Tots els exemplars editats fins ara estan, en pdf, en: [www.rogleconstantillombart.com](http://www.rogleconstantillombart.com)

## COLABORA EN EL ROGLE

**Donar difusió** ad esta publicació es la millor forma de col·laborar en nosatres. Tambe pots fer-te **soci** (36 € a l'any) o **colaborador** (12 € a l'any), i t'enviarém a casa tots els numeros que es publiquen durant l'any.

Si tens voluntat de fer alguna puntual aportació econòmica, tambe te quedariem molt agrats. El nostre número de conte, en **Caixa Ontinyent**, es:

2045 6014 65 3000195833

Resol l'acrostic del costat a partir de les definicions.

1. Investida i colp d'una ona. Afluència impetuosa i numerosa de persones o d'alguna cosa en algun lloc. S'aplica també a l'orage quan arriba una variació repentina en les temperatures.
2. Peça de roba que, nugada a la cintura, cobreix la part anterior del vestit per a evitar embrutar-se'l. S'utilitza molt en la cuina i en determinades professions.
3. Pas estret que serveix per a travessar d'una part a una altra.
4. Aplicat als soldats, fer-se violentament en tot allò que troben de valor en el terreny enemic. Furtar tot lo que hi ha en un lloc.
5. Pel curt i suau. Pel fi que tenen els adolescents en la cara abans d'apareixer la barba. Borra que se despen de la roba.
6. Sauri menut, d'uns vint centímetres de llarg, molt ràpid i fugidic, s'alimenta d'insectes i el podem trobar en jardins de la nostra ciutat i en el camp.
7. Ofici del ferrer. Taller a on se fon i se forja el ferro.
8. Planta lleguminosa papilionacea silvestre, de dos a quatre metres d'alçaria, en moltes rames primes i flexibles, fulles escasses i menudes i flors grogues i abundants a lo llarg de les rames. D'ella s'obté l'alcaloide nomenat esparteïna, utilitzat en medicina com a tònic per al cor. En llenguatge col·loquial se la nomena comparativament per a dir que una cosa està molt amarga.
9. Mamífer solipet africà, paregut a l'ase, de color blanc en ralles transversals negres.
10. Lloc o establiment que serveix per a hostajar-se, normalment per un període curt de temps i que disposa de servicis mínims i en poques comoditats. Refugi per a passar la nit. Casa d'acollida per a persones necessitades.
11. Tela allargada que rodeja la cintura cenyint-la per mig d'una o mes voltes. Teixit elàstic que utilitzen les dones per a cenyir el ventre; també se diu dels que se recomanen en fins ortopèdics.
12. Torre alta situada a vora mar en una llum en la part superior que serveix per a guiar als barcos durant la nit. Llum que tenen els vehicles per a allumenar el camí o la carretera en la foscor.

			1.		2.		
1.	-	<u>N</u>	-	-	-	-	-
2.	-	-	-	-	-	<u>N</u>	-
3.	-	-	<u>S</u>	-	-	-	-
4.	-	-	-	<u>U</u>	-	-	-
5.	-	-	<u>L</u>	-	-	-	-
6.	-	-	<u>G</u>	-	-	-	-
7.	-	-	-	<u>E</u>	-	-	-
8.	-	-	-	-	-	<u>M</u>	-
9.	-	-	-	<u>B</u>	-	-	-
10.	-	<u>L</u>	-	-	-	-	-
11.	-	-	-	<u>X</u>	-	-	-
12.	-	<u>A</u>	-	-	-	-	-

La solució a peu de pagina.

PARAULES VERTICALS

1. Dividir el cos d'una persona o animal en quarts o mes parts.
2. Ensenyar o instruir a una persona en alguna matèria o habilitat per mig de la practica. Domar i ensenyar a un animal per a que realitzi determinats exercicis. Eixercitar.

NADALENCA

Baix d'una penyeta

Baix d'una penyeta  
 naix un Jesuset,  
 nuet, nuet,  
 i es d'una donzella,  
 tot tremolant de fret,  
 nuet, nuet,  
 tremolant de fret,  
 nuet, nuet.

Un angel alegre,  
 va als pastors i els diu:  
 ¡Veniu, veniu!



Voreu en un pesebre  
 al qui es fill de Deu viu,  
 es fill de Deu viu.  
 ¡Veniu, veniu!

Baix d'una penyeta  
 naix un Jesuset,  
 nuet, nuet.

Nadalencia tradicional

Solucio: 10. ALBERC 11. FAIXA 12. FAR Verticals: 1. DESQUARTERAR 2. ADESTRAR 1. ONADA 2. DEVANTAL 3. PASSADIC 4. SAQUEJAR 5. PELUSSA 6. SANGRANTANA 7. FERRERIA 8. RETRAMA 9. ZEBRA

I RECORDA... La nostra primera paraula es **desquarterar**. Al·lo que està dividit en quarts o mes parts està **desquarterat**. Un **desquarterament** es l'acció i efecte de desquarterar. El carnicer que desquartera els animals es un **desquarterador**. Eix. *El govern ha deixat lliure a l'assessi multiple que desquarterava a les seues víctimes.*  
 La nostra segona paraula es **adestrar**. Se diu **adestrat** a la persona eixercitada en la realisació d'una activitat, o a l'animal domat o que ha depes certes habilitats per mig de l'eixercici i la practica. Un **adestrament** es l'acció i efecte d'adestrar. La persona que adestra o ensenya es un **adestrador**. Una persona o animal que es facil d'adestrar se diu que es **adestable**. Es **destre** la persona o animal habil o expert en un art o ofici. Eix. *L'adestrador ensenya als gossos policia a detectar els explosius. // Despuix d'un dur adestrament el jove cavaller ya es destre en el maneig de l'espasa.*