



CLARA OLIVERAS

XUIXO

Xuixo.— Em temo que els gironins tenim una certa tendència natural cap a tot allò que és dolç. El xuixo, per descomptat, n'és l'exemple més explícit, el més contundent. El concepte de dolçor dels gironins, segurament, és excessiu: com el xuixo. Em costa d'imaginar un producte de la imaginació de l'home que sigui tan exageradament ensucrat, greixós i sense mesura. Parlo, és clar, dels xuixos amb pedigrí, no pas d'aquesta mena de subproductes industrials que ens volen fer empassar a vegades (massa sovint) i que consisteixen en una pasta sense personalitat farcida (ben poc farcida) d'una cosa que gosen anomenar crema.

El xuixo com Déu mana ha de tenir la quantitat de crema justa. No pot ser que la crema sobreixi ni que l'hàgim de buscar amb una lot, en aquesta cova esplèndida, oliosa, monumental, recoberta del sucre que ens ha de caure plàcidament sobre els pantalons o les faldilles. El xuixo ha de ser com els de can Puig, per entendre'ns: un excés controlat. Parlo d'una confiteria malauradament tancada (tinc amics que encara l'enyoren, com si fos un amor que s'hagués escapat a trenc d'alba, sense deixar cap missatge) perquè ningú no se'm pugui ofendre, però és cert que encara hi ha uns quants establiments que ens poden oferir xuixos de primera categoria.

Amb el xuixo ja en faríem prou per definir el caràcter golafre dels gironins, però la presència contundent de la botifarra dolça ens acaba de confir-

mar el que ja temíem: aquí, els grassos de mena tenen un paradís. Pot ser que l'invent sigui empordanès, però només faltaria que no ens el poguéssim apropiari! Botifarras de perol, greixons, combinacions extremes i agosarades, grandiloquència. Potser un refugiarse en l'escalfor dels greixos perquè no es faci tan incòmoda la humitat, el record d'aquella grisor que va infantar tot això que ara els metges s'entesten a prohibir.

JOSEP M. FONALLERAS

