

Els dolços transversals: de xuixos, botifarres dolces i brunyols

Salvador Garcia-Arbós

La pastisseria té en general un àmbit reduït, és una forma d'expressió local. En canvi, la cuina és més transversal. L'arròs a la cassola dels diumenges –bo o dolent, amb més gènere o menys–, el rostit, les sarsueles o els suquets tenen un esquelet comú.

En la pastisseria hi ha menys unitat general, tret de ben poques coses. A vegades el fil conductor pot ser l'aroma anisat de la matafaluga: el tortell d'Olot o els modernistes de Besalú. Les flanes de Figueres, farcides de crema, s'assemblen a les de Camprodon, però no tenen res a veure amb el cor de massapà de Torroella de Montgrí. En canvi, a Figueres i a Torroella els padrins regalen la rabassa per Nadal al seu fillol. Al sud d'aquests dos municipis empordanesos, els padrins regalen un tortell –el canònic és de brioix farcit de massapà– als seus fiols el dia del Ram. Però, compte, el tortell del Ram, malgrat les observacions de Ferran Agulló publicades el 1933 al *Llibre de cuina catalana*, a la fi del segle XX ja se circumscriu només als territoris del bisbat de Girona que ja no pertanyien a la demarcació de Girona. Això exclou d'entrada el Ripollès i la Cerdanya, que són dels bisbats de Vic i d'Urgell, i alguns municipis del Maresme. A més, a començament del segle XXI, el potent Gremi de Pastissers de Barcelona ha aconseguit universalitzar la mona –o l'escultura de xocolata que l'adorna– en el conjunt del país; és a dir, els padrins, si encara en queden, obsequien la mona als seus fiols, si és que queda mainada batejada. Ha de ser trist per a un d'aquests grans pastissers i excel·lents artistes que tenim de Ripoll, d'Olot, de Santa Coloma de Farners, de Salt, de Sant Feliu de Guíxols, de Girona o de Banyoles. Ha de ser una desgràcia veure com aquell dia la seva feina queda camuflada per una dotzena de figures de plàstic de personatges de dibuixos animats o de jugadors del Barça per repartir entre la mainada beneficiària del pastís. S'ha aconseguit que sigui més important el decorat que allò que es menja.

De dolços transversals o globals en veig més aviat poques, i totes tenen un caire molt temporal, no pas anual o perpetu: els brunyols o bunyols, a la primavera, durant tota la Quaresma; les coques de revetlla a l'estiu, per Sant Joan, Sant Pere, Sant Jaume i alguna festa major; els panellets, a la tardor, per Tots Sants, i els torrons i les neules, a l'hivern, per al cicle nadalenc.

El xuixo

A qualsevol pastisseria de les comarques gironines hi he vist xuixos; fins i tot n'he vist anunciats a pastisseries de Barcelona: «Tenim xuixos de Girona». És més, a fora de Girona es mengen xuixos excel·sos, elaborats a la manera clàssica, segons estableix la llegenda fundacional d'aquest dolç. Convé saber que la història va començar a la fi de la guerra del catorze, la gran guerra, que es va acabar el 1918. Un pastisser francès, víctima de la fam que va assolir Europa després d'aquella Primera Guerra Mundial, es va refugiar a Girona. El van llogar a la desapareguda confiteria Puig, on s'hi va estar pocs dies, els justos per ensenyar a l'Emili Puig com es feia aquell pastís de pasta fullada, llevada, farcida de crema, fregida i, un cop refredada, ensucrada.

Hi ha moltes teories que expliquen per què es diu *xuixo* i no d'una altra manera. En una xerrada sobre xuixos a Anglès, vam arribar a la següent teoria: el senyor Puig no parlava francès, i aquell immigrant sense papers no sabia gens ni mica de català i molt menys de castellà. Imaginem que el pastisser francès intentava explicar-se i recalrava el nom del dolç mentre l'assenyalava: «*Chou*, ça s'appelle *chou*, *chou*. Oui, oui: *chou*, *chou*...», que més



El xuixo de Girona.

o menys vol dir «Xu, aquest pastís es diu xu. xu, això mateix: xu, xu». Però el senyor Pi només entenia «Xu, xu». I ja hi vam ser: allò q havia de ser una pasta chou va passar a anomenar-se xuixo.

De l'origen del mot, el *Diccionari català-valencià-balear*, de mossèn Alcover i Francesc de B. Moll, no en parla, i el *Diccionari etimològic*, de Joan Corominas, amb prou feines en diu res. Xavier Puig, el darrer de la saga de la pastisseria Puig, trobava l'origen del nom a la semblança amb la petita llança mig metre, acabada en punxa i semblant a perpalina, que usaven els serenos. Aquesta llança era el *chuzo*, pronunciat xuixo a Catalunya. Malgrat l'acudit, la versió més ajustada és el *chou à la crème*.

Ja abans dels Jocs Olímpics de Barcelona, amb les modes dietètiques i de la cultura del cos, el xuixo va caure de l'escambell. Dels centenars que se'n feien només a Girona els dies de mercat, es va caure a les desenes. En veure el poc que hi guanyaven, molts pastissers o en van deixar de fer o en van començar a elaborar amb potingues, de manera que cada cop més costa trobar un bon xuixo. L'altre problema és que és perible: no només no es guarda d'un dia per l'altre, sinó que del matí a la tarda ja es pot haver fet malbé. Els forasters pregunten pel dolç típic de Girona, però aquest no se'l poden endur de record. Vet aquí els rocs, ponts, campanars, jaumets, pepets, pets de bisbe, taps, carícies i moixaines, teules, modernistes i altres galetes de llarga durada inventades i elaborades a cada poble o a cada pastisseria com a especialitat local per poder embolicar per regalar.

La botifarra dolça

La botifarra dolça pot viatjar, però és una menja tan medieval, tan arcaica, que pot trobar detractors entre les ments més tancades, aquelles que, paradoxalment, són incapaces de valorar la modernitat i l'avantguarda. Enllaça amb els receptaris medievals de carns especiades amb pela de llimona i canyella i conservades amb sucre. Se la pot emparentar amb les pomes farcides de l'Empordà i d'Arenys de Munt, al Maresme, però no és el mateix. També té semblances amb les botifarres vermelles o llangonissetes cuites amb peres, canyella, pela de llimona i sucre en alguns indrets de la Cerdanya, però no és el mateix. No és una menja transversal, no abraça tot el bisbat de Girona: fa l'Alt Empordà, el Baix Empordà, el Pla de l'Estany, el Gironès i parts de la Garrotxa i de la Selva.

Fins i tot, una família pot estar dividida entre els que els agrada molt la botifarra dolça i els que en fan fàstics. Entre els que en



PEP CABALLÉ

La botifarra dolça.

inen i en mengen, hi ha els que mai no hi in posat poma i els que sempre n'hi oosen. Hem vist cuinar amb poma a la Bisal d'Empordà. I hem vist preparar les botifarras amb torradeta a Girona. Alguns, però pas gaires, han fusionat les dues coses, na i torradeta. La recepta més estesa és b llesques de pa o de llonguet amarades suc dolç. Aquesta és, de fet, la recepta reeta de la inventora de les botifarres dol i de la sopa de menta. És la recepta de idalla del grup Llegendes de Girona. ien que se la va inventar la majordoma de ant Narcís un dia que volia fer la guitza al bisbe. Va canviar la recepta de la botifarra

vermella: sucre en comptes de sal i canyella i llimona en comptes de pebre. Va posar botifarres, greix de porc i un xic d'oli, un canó de canyella, una pela de llimona i dos gots d'aigua en una paella fonda. Tot en fred. I va encendre el foc, ben a poc a poc. Amb el suc que quedava a la paella va reciclar les llesques de pa de llonguet tallades a un centímetre de gruix, perquè devia saber que en el segle XIX impressionarien el senyor Alexandre Dumas. L'autor d'*Els tres mosqueters* elogia de Catalunya les torradetes de santa Teresa fetes amb llonguet. Aquesta menja quaresmal, més que un plat transversal de la cuina dolça gironina, és un plat universal.

Brunyols o bunyols

L'única menja dolça comuna a pobles, ciutats i viles, a cases i comerços, a fleques i confiteries d'arreu del territori són els brunyols, però hi trobarem divisió perquè alguns en diuen *bunyols*. L'estàndard del conjunt del domini lingüístic és *bunyol*; l'estàndard dialectal o subdialectal és *brunyo*. Ja té gràcia que la gran discussió sobre aquests dolços quaresmals sigui lingüística.

Bunyol té la història al seu favor: Francesc Eiximenis fa la primera menció dels *bunyols* al segle XIV. Es documenta *bunyols* en algun text sobre jueus de Girona al segle XV, segons informa Millàs i Vallicrosa, un altre savi de Santa Coloma de Farners. En *El Llibre de Coc*, al XVI, del mestre Robert de Nola, hi figura *bunyol*. Segons Corominas, Wartburg o Meyer-Lübke, els grans lingüistes, cal cercar l'etimologia de *bunyol* en el mot preromà *bony*.

Malgrat tot això, Joan Corominas mateix, al seu *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, reconeix al *brunyo* una certa antiguitat i un fort arrelament, «encara que més popular que ciutadana, a tot l'Empordà, alt i baix, incloent en aquell no sols la rodalia de Figueres sinó fins a Besalú i tot; i és versemblant que s'hi usés segles enrere». Corominas comenta, a més, que la paraula es retroba a Sardenya, per importació catalana: *brugnolu*. I troba