

El xuixo

Em costa entendre per què ha trigat quasi un segle a comercialitzar-se i difondre's el xuixo de xocolata. I em costa entendre per què a Girona cada dia no se serveixen milers de xuixos per esmorzar. Ja sento l'espavilat de torn que, sense rumiar, diu que avui vivim el drama dels ciutadans que no es volen engreixar. És una ximpleria de solemnitat. Expliqueu-me per què es mengen tants de croissants per esmorzar. L'irreflexiu següent dirà que es tracta d'una fregitel·la molt energètica. Doncs per què a una ciutat tan urbana com Madrid es consumeixen cada dia tantes tones de xurros o a Sevilla tantes de peix fregit?

El problema són els pastissers que no volen perdre el temps amb aquest dolç tan fantàstic per esmorzar. El xuixo ha de ser pasta fullada, llevada, farcida de crema i fregida. Lamentablement, hi ha massa pastissers que usen masses industrials: pasta de bunyol o pasta berlina, que queden poc fines i inflades. En no quedar fullades, tampoc no agafen aquell cruixent tan desitjat. Si analitzem els olis de fregir pararem bojos: ben pocs fan servir oli d'oliva, amb l'excusa que té una aroma massa forta; com si els greixos líquids industrials que usen no fossin una ofensa per a la membrana pituitària. En el supòsit que el xuixo sigui de pasta fullada ben fregida i cruixent, falla el farcit: aire amb un record de crema. El farcit hauria de ser generós i de crema veritable: de llet, canyella, pela de llimona i ous.

Cal experimentar. Jo els prefereixo de crema, si més no el primer, com la prova del nou. Però entenc que cal experimentar. Hi ha una nova onada de pastissers emprenedors que han entès que la innovació, la recerca i el desenvolupament (I+R+D) poden entrar al seu petit obrador. Tenen iniciativa, proven i arriuen. He menjat xuixos de xocolata a Girona i farcits de carn a Figueres. També me n'han ofert de nata, però ja no és un xuixo canònic, perquè l'hi han injectat després. Tanmateix, si aquest petit truc ha de servir per omplir tota la cavitat interior de farciment, endavant. No m'agrada l'aire, aquest caire de xuixo

industrial que tenen alguns xuixos amb una fina capa de crema deshidratada interior.

Cal experimentar per tal que el volum de crema es mantingui. Avui hi ha tècniques físiques per aconseguir-ho. Recordo que al Fòrum Gastronòmic Girona 2009 l'inventor del coulant –el de xocolata, l'autèntic–, Michel Bras, va fer la presentació mundial del seu nou coulant: una pasta farcida de gelat de nata i fregida. Caram, rellamp de cuiner. Vam tastar-lo, i aquella enorme bola fregida podria haver passat per xuixo de nata, però sense gelar. L'alta temperatura de l'oli, entre els 180 i els 200°C, havia desglaçat el gelat de nata.

L'experimentació ha de servir, també, per trençar el mite del xuixo com a menja perible. Un xuixo no es manté ferm d'un dia per l'altre. Això fa que molts forasters que cerquen un record, un dolç típic, no se'l puguin endur. Si més no s'hauria de treballar perquè aguantés dos, tres o quatre dies. Hi ha dolços i altres menges de les Espanyes, d'Itàlia i França que aguanten poc, però aguanten per arribar i menjar-se'ls. Si no se'n surten com a gremi perquè estan barallats entre ells, que ho facin individualment.

El dolç típic de Girona encara no ha complert el centenari i ha emmalaltit per falta d'atenció. Tinc la sensació que alguns pastissers el fan per força, per tenir-ne, però no pas com el seu producte estrella. Hi ha jugat fort Julià Castelló, i no només amb una campanya de màrqueting i d'imatge del producte: proposa nous formats de xuixos, nous farcits, i els seus xuixos tenen un volum gros de crema. Ha experimentat. Crec que els altres pastissers de la ciutat de Girona i de les comarques gironines haurien de seguir la seva petjada. Tots hi guanyarem.

Ara no toca discutir sobre l'etimologia del mot

xuixo, ni qüestionar on va ser inventat, perquè, sense cap mena de dubte, va ser inventat a la Confiteria Puig, de Girona, per un pastisser francès refugiat i per Emili Puig. D'això se n'ha de parlar, i molt, el 2018, l'any del xuixo.



— XANI ROQUETA 2010 —