

Xavier Theros
- SEGUIU-ME

13/06/2022

Xurreries i xurros

3 min



L'aparador de la xurreria Apelo, al carrer Gran Coberta. MARCEL·LA GARCIA

Ha desaparegut la xurreria que hi havia al costat de casa meua. Com a molta gent, els xurros em porten records agradables d'un berenar al carrer Petritxol, d'una festa nocturna acabada amb una tassa de xocolata desfeta o de la cançoneta infantil sobre la xurreria del carrer Urgell cantonada Borrell, que són dos carrers que no es creuen mai. Tanmateix, la seva història segueix sent un misteri.

La idea de barrejar farina i aigua, i fregir-ne la massa resultant en oli roent, es perd en la foscor dels temps. Sembla que a l'antic Egipte ja es coneixia aquesta preparació, i els romans eren molt aficionats a tota mena de bunyols. Si ho busquem a la xarxa, trobaran altres orígens igual de versemblants, com la introducció d'aquest dolç per part dels àrabs o dels xinesos. I no falta qui busca una explicació al nom a partir de les ovelles xurres, i als pastors que, en comptes de pa, duïen els ingredients en una bossa, i només els havien de fregir al moment en una parada del camí.

Sigui quin sigui el responsable de la seva creació, en el nostre país els xurros van associats a la indústria xocolatera, i ja hi trobem referències als segles XVII i XVIII. En aquells anys, bunyoleria i xurreria eren termes sinònims. El típic esmorzar català que es despatxava era xocolata desfeta amb pa o bunyols, abans de l'arribada del café amb llet i l'afrancesat croissant. Ja fos en establiments fixos o en parades ambulants dotades d'un petit fogonet, imatge habitual en fires i mercats, el cas és que els xurros es van anar obrint pas durant el segle XIX, fins a convertir-se en tota una tradició.

En la dècada de 1840 van sorgir moltes bunyolerias, a rebuf de l'èxit de la del Tio Nè·lo, sota els porxos de la casa Vidal Quadres, i del seu veí, el Tio Pascual, que estava sota els porxos d'en Xifré. I a finals d'aquell segle va sorgir la tradició de prendre xocolata desfeta i xurros la nit de Reis. De fet, les xurreries han estat presents en la fira de Sant Tomàs, que se celebra des del 1877. Per fer-mos una idea de la seva popularitat, val a dir que fins i tot funcionava una xurreria en el selecte balneari de la Puda, als peus de Montserrat.

Segons la premsa de l'època, els berenadors de Montjuïc feien olor de xurros en les revetlls populars de Sant Joan i Sant Pere. Fins i tot hi havia una xurreria molt famosa al cor mateix del que seria el Barri Xino, al desaparegut carrer del Migdia. Mentrestant, el Paral·lel s'omplia amb aquests negocis, que no eren gaire valorats pels seus veïns, pel perill d'incendi que implicava tenir-los a prop. A la premsa era habitual trobar notícies d'aquesta mena, com el gran foc que es va produir en un d'aquests establiments del carrer Méndez Álvarez l'any 1908, o a Joaquín Costa el 1923.

A partir del segle XX, les xurreries van passar a oferir patates fregides i cotnes, els amos de l'aperitiu. També es van convertir en un senyal que arribava l'estiu, quan ocupaven els passejos marítims de molts pobles de la costa. Moltes no van tancar durant la Guerra Civil, i en la postguerra apareix l'antecedent de l'actual Gremi Artesà de Xurros de Catalunya. Amb els anys, la xurreria es torna un element distintiu del paisatge barceloní. Fins que en la dècada de 1990 van tancar un terç de les que funcionaven, i es va dictar una polèmica llei municipal que permetia heretar la concessió només als fills dels titulars. El 2016 el fotògraf Oscar Ciutat va retratar les supervivents, que va aplegar en un llibre. Avui, però, sembla que la seva continuïtat està assegurada en un món globalitzat que ha descobert els xurros com a tendència gastronòmica. Després de tantes peripècies, l'acre baf d'oli fregit encara inunda alguns carrers de la nostra ciutat.

No hi ha comentaris. Sigues el primer a comentar aquest contingut.

COMENTAR

CONTINGUT ELABORAT PER

Xavier Theros
- SEGUIU-ME

CAPS PUNTES

OPINIÓ

Una Cinema de les Amèriques a destorço i sermo...



Aldecei Navas, viat de mala prop

Mònica Planas Collat



Entre TADON i les botes descordades

Jordi Costa



Autògrafs col·lapso i díctic d'Invernia: tot va...

Editorial



A la cua

David Ferrández



Dona suport a la informació de qualitat i rigor. Entre tots fem l'ARA.

SUSCRIBU-T'HE

EL MÉS POPULAR

MÉS MÉS

EL MÉS VIST

Congost del Mu; molt més que el germà petit del congost de Mont-rebei

1.

Habitat les golfes d'una masia del segle XIV

2.

Un dia amb el pintor Miquel Barceló

3.

Rafael Nadal és l'home més avorrit del planeta

Marc Giró

4.

Sorpreses et dona la vida

5.

EL MÉS COMENTAT

Rafael Nadal és l'home més avorrit del planeta

Marc Giró

1.

El glamur és una merda

Marc Giró

2.

Celles de mina

Mònica Planas Collat

3.

Un dia amb el pintor Miquel Barceló

4.

Congost del Mu; molt més que el germà petit del congost de Mont-rebei

5.

DESCOBREIX

MÉS MÉS

Clàssics literaris al laboratori: una lectura diferent de deu escriptors

Xavier Duran
REPORTATGES

Magí Garcia (Modg): "Insultar un desvalgut no m'interessa, però la policia, el rei o..."

Àlex Gutiérrez
MIDA

Espectres caníbals de l'amor a Xangai

David Vidal Castell
CRONIKES