



XURREALISME

NOSTÀLGIA XURRERA

projecte fotogràfic de Marta Huertas

WWW.MARTAHUERTAS.COM

XURREALISME

NOSTÀLGIA XURRERA

Les xurreries formen part del paisatge urbà de la ciutat. Han sobreviscut al canvi de costums, de generacions, de dietes alimentàries i de criteris urbanístics. Però, malauradament (exceptuant la fira de Reis i alguna de privilegiada per horari i ubicació), viuen una clara decadència.

Aquest reportatge és un homenatge a totes les persones que tiren endavant les xurreries i que, treballant en horaris intempestius, traslladant i carregant la xurreria d'un costat a l'altre i suportant fred uns dies i calor molts altres, fan que encara sigui possible berenar una xocolata desfeta amb xurros, fer un vermutet amb patates de xurreria o menjar unes corteses *de les de tota la vida*. Quantes matinades post-festa salvades gràcies a una xurreria oberta!

Aquest reportatge és també una reivindicació per la cultura del menjar de carrer. Poder cuinar i vendre el que cuines hauria de ser possible, sense tantes restriccions. Una activitat que permet guanyar-se la vida, preservar la tradició i socialitzar. El carrer com a lloc de descobriment gastronòmic a preus assequibles.

No havien de ser els carrers sempre nostres?

El projecte parteix d'una reflexió sobre la manera com els elements que tenim integrats en el nostre paisatge poden arribar a passar-nos desapercebuts. Parteix també d'una fascinació i interès per la nostàlgia, pels espais solitaris, pels oasis urbans, per les llums enmig de la foscor, per les persones que ens trobem cada dia i sovint no veiem. Una xurreria és un lloc on arrecerar-se. L'escalfor quan fa fred. La salvació quan portes tota la nit desperta o l'energia quan t'has llevat massa d'hora. Són també companyia. És una reflexió també al voltant de la cultura, les tradicions i la gastronomia i com aquestes canvien, s'adapten i ens construeixen generació rera generació.

Amb la intenció de retornar a les xurreries el protagonisme que tenien abans que mengessim les patates de bossa de sabors inverosímils. I quan era divertit esmorzar xocolata amb xurros. I amb la intenció de reivindicar la xurreria com el foodtruck original.

MARTA HUERTAS CIURANA



Xurreria Mari Carmen, a la fira de reis de Gran Via, a Barcelona, el moment àlgid de les xurreries a la ciutat, però on només poden anar-hi unes quantes escollides.



La xurreria Argilés, al carrer de la Marina (Barcelona), el refugi després d'una llarga nit. Una de les xurreries que més treballa de tota la ciutat en ser al costat d'una zona d'oci nocturn. Fundada per José Argilés, l'any 1958, que va ser president del Gremi de Xurreries de Barcelona durant 40 anys.



En Christian de Romania treballa a la xurreria del Clot (Barcelona), just la que hi ha a la sortida del metro. Una xurreria que te més de cinquanta anys d'història a la ciutat.



La Nataliya i la seva família treballen a Sant Vicenç de Montalt. Aquí és més facil que a Barcelona, per permisos i competència. Els dona un toc de llimona i canyella o anís als xurros que els fa diferents i deliciosos.



L'Oti fa 20 anys que treballa a la xurreria de Can Peixauet (Santa Coloma de Gramenet). I fa 20 anys que obre a les 3h del matí.



Arenys de Mar, xurreria Rossi, coneguda per tothom. Fan els xurros al moment. És una nit molt freda d'hivern. Para un cotxe i demana dues paperines de xurros. Beneïda escalfor!



La Líbia, de Colòmbia, no sabia fer xurros però en va aprendre dins un garatge i amb els camioners com a conillets d'Índies. Quan va començar i li demanaven porres dissimulava perquè encara no en sabia fer. Fins que en va aprendre també. La seva és una xurreria de frontera, situada entre Santa Coloma de Gramenet, Badalona i Sant Adrià de Besós.



El Popó és la xurreria que hi ha a Canet de Mar. Hi treballa el Moisès. Abans tenia una xurreria que es deia Lágrima, com a broma, ja que a les seves filles, quan els tocava treballar-hi els agafaven tots els mals. Defensa la xurreria autèntica i tradicional. La dificultat per a mantenir el negoci és cada vegada més gran a causa, entre altres, de les normatives cada vegada més restrictives i estrictes.



A Olot elaboren xurros a la xurreria Jofre des de 1915. Tenen també una especialitat ben garrotxina: els xurros de farina de fajol, amb un 50% menys de farina i de greix i un 30% menys d'oli.



La xurreria del Francisco Romero, a Cerdanyola del Vallès funciona des de 1980. Els diumenges tenen sempre cua. Encara que l'han mogut diverses vegades de lloc sempre ha estat a prop del riu Sec.



L'Ester va començar a veure el seu pare fer xurros quan ella tenia 8 anys i tant ella com gairebé tots els seus germans han seguit l'ofici. Ella carrega i descarrega la xurreria i la porta amunt i avall amb la furgoneta. És riallera i valenta i reivindica que ens hem d'acostumar a pagar per les coses el que costen, cansada que molts clients vulguin xurros regalats.