



La curiosa història d'una de les teves coses preferides



T'has preguntat mai des de quan la humanitat menja xuxes? Tot i que se sap que **els cavernícoles de la prehistòria ja menjaven dolços fets amb mel assecada**, que estaven per a llepar-se els dits, els caramels i llaminadures tenen els seus orígens en l'antiguitat perquè l'home necessitava tenir un aliment que fos lleuger i que li aportés energia durant els llargs viatges.

Els egipcis, per exemple, preparaven els seus caramels barrejant mel i fruita i li donaven formes diferents. Però va ser a l'Índia on es va usar per primer cop el sucre sòlid. El nom de caramel procedeix del descobriment de la canya de sucre, anomenada també "canya de mel" que en llatí denominaven "canna melis" i que finalment va donar lloc a "caramel". **Durant l'Edat Mitjana els productes que tenien molt sucre eren considerats com una droga i, per aquest motiu, només hi tenien accés els reis i els mercaders més rics.** Però va ser a partir del 1850 quan els Estats Units van començar amb la seva producció industrial.

Comencem per una de les xuxes més estimades, **el xiclet**. Qui va inventar aquesta meravella? Doncs sembla ser que **els maies van ser els primers en extreure la saba d'un arbre anomenat chicozapote que, després d'assecar-la, era una goma mastegable que feien servir per a netejar-se les dents i refrescar-se la boca.** Però la gran revolució es va fer el 1860 quan T. Adams va començar a utilitzar el "xiclet" importat de Yucatán o de Belize, com a goma base perquè tenia més elasticitat i capacitat per a retenir els sabors (maduixa, regalèsia, menta?)



George Smith, un fabricant de dolços dels Estats Units va crear el primer "lollypop" el 1908 i l'any 1958 un català, **Enric Bernat**, creava el **Chupa Chups**. La idea d'Enric Bernat era fer un caramel que al menjar-lo, la gent no s'embrutés les mans; en un primer moment hi ha incloure una forquilla però, després de diverses proves, van optar per a substituir la forquilla per un pal de fusta.

I a qui no li encanten **les piruletes de Cor**? Doncs resulta que són de finals de 1960, i tot i que **tots creguessin que eren de maduixa, són de cirera**.

L'origen dels caramels Solano és molt curiós; aquests caramels van aparèixer a la primera meitat de segle XIX, quan **a un confiter logronyès se li va ocórrer fer servir per fer aquests caramels amb llet de burra, un remei de llavors per als refredats**. Celestino Solano, va afegir a la llet un rajolí de cafè i aquest remei va triomfar entre els refredats de Logronyo.

Una de les primeres xuxes que mengen els més peques, els **Sugus**, els va inventar Suchard l'any 1931. **El seu nom de la paraula escandinava "Suge", que vol dir "llepar"**.

I ja, per anar acabant, no podem oblidar que, **potser sou fans dels núvols**. Si és així heu de saber que en origen, **aquest producte es va crear ja en l'antic Egipte, com a remei contra la tos a partir de l'extracte de la Althaea officinalis o Malva**. Fins i tot els mateix egipcis ja van començar a afegir-mel per endolcir-lo. Però, va ser el 1948 quan l'americà Alex Doumark va derivar el producte extrusionant-lo en forma de petits cilindres, ara ja amb base clara d'ou, resultant un producte ja molt semblant al d'avui en dia i que tant dolços moments ens ha donat.