

CANSALADES



CANSALADES

JAUME FÀBREGA

EXavier Garriga, confiter de Banyoles de la mítica Can Boadella, elaborava la famosa Tortada i les cansalades, i ho dic en passat perquè, per desgràcia i imperatius de l'edat, va tancar la històrica pastisseria. Però va tornar a elaborar cansalades per a la festa d'Amics de la Puda celebrada a Banyoles el 13 d'octubre. Una festa amb molta assistència, muntada a través del Facebook per l'Albert Tomàs, amb l'entusiasta col·laboració d'altra gent, com l'Antoni Ja i d'altres.

La Puda -o la Font Pudosa, com també la coneixem els banyolins- era un antic balneari freqüentat pel bo i millor de la societat barcelonina a la Belle Époque, que ara, malauradament, és una

trista ruïna. El grup impulsor de Museu d'Art Contemporani dels Països Catalans, fa anys, vàrem intentar, sense èxit, que s'adquirís per a la ciutat. Es conserva, però, un element emblemàtic, la preciosa i característica font en forma de túmul circular, que ara torna a rajar l'aigua pudent que, diuen, és tan beneficiosa per a tota mena d'afeccions. Les dames i els senyors i menestrals solien beure aquesta aigua amb ferum d'ous nials acompanyada d'uns anissos que la feien més passadora, a vegades un carquinyoli i, sobretot, les característiques cansalades. Que no són un "pastisset", com diu una escriptora, sinó una pasta.

Un servidor va ser el primer a donar notícia, en l'àmbit general català, de l'existència d'aquesta pasta típica de Banyoles. Per exemple, parlo de la Puda, les cansalades, etc. al meu llibre *El Pla de l'Estany*, publicat l'any 1993. En torno a parlar a *Memòries del gust*. La cuina familiar del Pla de l'Estany, publicat al 2003. Al llibre *Les postres i els pastissos de l'àvia*, publicat el 2005, parlo també de la tortada de Banyoles. Finalment, en parlo al llibre *La cuina del 1714. Història i receptes*. A més he escrit diversos articles i grans reportatges sobre el tema, tant al *Diari de Girona* com a la revista *El Temps*. Particularment, sempre que he viatjat -sigui a Marràqueix o a París, a Florència o a València, a Palma o a Perpinyà- m'han acompanyat les tortades o les cansalades com a obsequi molt benvingut pels meus amics locals.

La cansalada és una petita peça allargada de pastisseria feta de bescuit i recoberta d'una glaça a base de clara d'ou. Això darrer és la gràcia de la cansalada de Banyoles, a parer meu, ja que aquest glacejat -que és el que li donaria el nom, pel color blanc en contrast amb el daurat- hi produeix no solament l'harmonia de colors, sinó també el joc de gustos i textures, entre la nívia glaça cruixent i el flonjo i ros bescuit. Esperem que no es perdin definitivament!