

# perfil

Mentre Estanislau Figueras i Francesc Pi i Sunyer presidien la Primera República, i Francesc Savalls combatia al costat del Carles VII en la tercera carlinada, Vicenç Carreras, pastisser, confiter i adroguer de Banyoles, va cridar a capítol els seus quatre fills.

## Xavier Garriga, *l'últim tortadista de can Boadella de Banyoles*

Rebesnét del fundador, va jubilar-se l'any 2012

SALVADOR GARCIA-ARBÓS > TEXT

PERE DURAN > FOTOS

Perè (l'hereu), Miquel, Ramon i Carme van reunir-se a l'obrador amb el seu pare Vicenç per tastar tres tortades. N'havien d'escollir una per fixar la fórmula de la tortada de Banyoles. Segurament va ser per sant Martirià o per la Mare de Déu d'Agost. Les van tastar en dejú o havent dinat? Va ser un moment transcendent o va ser un pim i pam amb presses? Van triar la millor, perquè a fe que la tortada de can Boadella ha estat sempre una menja extraordinària, ben acompanyada per un te, un vi generós o amb un làctic amorós. Però eixuta per menjar sola.

### Una fórmula secreta

La fórmula de la tortada de can Boadella de Banyoles és secreta. És tan secreta que dels receptaris manuscrits originals n'han arrencat els fulls en què es detalla el procediment precís per



fer aquesta dolça d'ametlla, ous, sucre i..., cuita al forn en un motlle de corona comprat a París, i emblanquinada amb sucre llustre, just en el moment abans de pagar i sortir de la botiga. I que la fórmula sigui secreta fa encara més desitjat aquest bescuit o pa de pessic, en el qual els amos de la pastisseria expliquen que la flor de farina era substituïda per ametlla i només per ametlla. Per més misteri, els fulls els va ocultar en un amagatall Xavier Garriga, el darrer pastisser i hereu de cinquena generació d'un establiment acreditat per primer cop

el 1846 en el Registre de Contribució Industrial de Comerç. Precisament, Xavi Garriga va veure's obligat a separar els fulls un dia del 1987 en què va aportar documentació dels arxius privats de la família a la Cambra de Comerç de Girona, amb motiu del primer guardó com a empresa centenària.

**El cosí de Calella guarda el secret de la tortada amb la mateixa diligència que el seu cosí de Banyoles, home culte, refinat i de bon gust, que fa pensar en Peter Sellers**

Aquell any d'inici de la primera carlinada es pren com a data fundacional, però no es descarta que l'establiment hagués estat obert anys abans. Xavier Garriga ha conservat els fulls com la fórmula màgica de la Coca-Cola.

Si un Carreras és el fundador de la pastisseria, per què l'establiment regentat per un Garriga va acabar essent can Boadella?

És tan senzill com saber que la filla, Carme Carreras, es va casar amb Antoni Boadella Mauri, i van canviar el nom de la pastisseria. L'hereu, Francesc Boadella Carreras, es va casar amb Rosalia Rabasseda i van tenir bessones, Dolors i Carme. La Dolors es va quedar a Banyoles i, el 1935, es va casar amb Ricard Garriga Pau, de Girona, un pastisser que havia estat al forn Sant Jaume de Barcelona, que va estar en contacte amb la pastisseria francesa a Font Romeu i que es va cuidar de les dolces d'un hotel de Torredembarra. I van tenir tres fills: Assumpció, Carme i Xavier, el darrer d'una nissaga de tortadistes. Xavier Garriga Boadella, rebesnét del fundador, va decidir de no tornar a canviar el nom. Pensava que posar pastisseria Garriga i antiga casa Boadella i antiga casa Carreras era ridícul i complicat. La situació d'avui és pitjor: Ni a can Garriga ni a l'antiga casa Boadella ni a l'antiga casa Carreras ja no es fan tortades. Han tancat i barrat. Posem un ciri a sant Martirià i pugem-ne un parell més a la Mare de Déu de Rocacorba i a la Mare de Déu del Mont perquè les tortades no s'extingeixin de Banyoles. I que, si tornen, siguin encara millors.

### Entre la pastisseria i l'òpera

Gràcies a Déu i a la Mare de Déu, la tortada perviu al Maresme. Una tia de Xavier Garriga, la Carme, es va casar amb Antoni Carreras, nét de Ramon Carreras, fill de Vicenç Carreras, que se'n va anar fins a Calella de la Costa, al Maresme, per obrir-hi una pastisseria, avui tancada.

Precisament, un dels llibres antics de receptes que Xavier Garriga té a ca seva és el *Libro de Drogas para uso de Ramon Carreras*, de Calella, encetat el 24 de febrer del 1879. Un altre precisament: Xavier Garriga va fer l'aprenentatge a Calella. Dos anys, que va començar netejant llaunes, com tot aprenent, en l'època que l'aprenentatge era un estadi vital.

Avui mateix, a Calella, es fan tortades en una altra pastisseria. N'és el propietari Joaquim Miracle Collmalivern, un cosí de la família. Ell, molt més jove que Xavi Garriga, va ser qui va ensenyar els secrets per fer funcionar el darrer forn de can Boadella de Banyoles. El cosí de Calella guarda el secret de la tortada amb la mateixa diligència que el seu cosí de Banyoles, home culte, refinat i de bon gust, que fa pensar en Peter Sellers.

Xavier Garriga i Boadella, nascut l'1 de maig del 1947, va tornar enyorat a Banyoles després de sis anys de batxillerat en l'internat dels Salesians de Mataró. Va fer-se càrrec de la pastisseria i, per ser a prop de casa, va fer la mili de voluntari a Girona. La intensa activitat cultural de les dècades dels seixanta i setanta del segle xx té molt a veure en l'elecció de



ser pastisser, un ofici que permet compaginar-hi els horaris, amb el consegüent sacrifici d'hores de son. Xavier Garriga va ser del TEI, i va col·laborar al Febrer Jove, que va aglutinar tot Banyoles i que va organitzar un fotimer d'activitats, sobretot concerts de la nova cançó. Molt aficionat al cinema, també va col·laborar amb el Cine-Club de Banyoles.

La seva estimació pel cinema el va transportar fins a l'òpera, la seva gran passió: hi va arribar després de veure *Strategia del ragno* (*L'estratègia de l'aranya*), de Bernardo Bertolucci (1970), i *Trollflöjten* (*La flauta màgica*), d'Ingmar Bergman (1975). «*L'estratègia de l'aranya* té una banda sonora plena de fragments de Rigoletto. De *La flauta màgica*, què n'haig de dir! La flauta... va ser el primer àlbum amb una òpera completa que vaig comprar; després, una selecció de *Rigoletto*. I a partir d'aquí vaig intentar entrar, conèixer i fruit del món de l'òpera». I ara és abonat i soci del Cercle del Liceu, i té el número 14 de l'Associació d'Amics del Liceu, amb 1.500 propietaris.

Tinc molt clar que Xavier Garriga hauria volgut ser cantant (o músic); l'afició a la música era tan forta a casa seva que, de ben petit, havia rebut classes de música i cant amb la senyora Maria Masgrau, i als nou anys li van fer fer la prova per entrar a l'Escolania de Montserrat. «Em van admetre, però no hi vaig anar perquè a casa no teníem cotxe i temien de no veure'm mai més; els hauria sigut com perdre un fill, perquè als que anaven a Montserrat se'ls veia poc; Mataró, ja ho sé, era lluny i hi estava internat, però s'hi podia arribar molt bé amb una combinació de Teisa i tren».

## Per què no s'han de tornar a fer anissos per poder anar a la font de la Puda a prendre les aigües? O per què han de desaparèixer les delicioses cansalades?

Va fer 65 anys i es va retirar de la pastisseria per dedicar-se plenament a l'apassionant món de l'òpera, la més completa i transversal de totes les arts.

I a partir d'ara, on queden tots els seus coneixements i els dels seus ancestres que havien vist fer tortades, pastar, emmotllar, enfornar... des que tenien ús de raó? Què se n'ha fet d'aquell *savoir faire* recollit en el receptari secret sense uns quants fulls? Per què no s'han de tornar a fer anissos per poder anar a la font de la Puda a prendre les aigües? O per què han de desaparèixer les delicioses «cansalades» —delícia de pa de pessic cobertes amb sucre glaç pintat amb una delicadesa pacient—, també imprescindibles per passar les sulfuroses aigües tel·lúriques que afloren a Banyoles? Em sap greu que deixi de fer el «Sant Martí» i un «Sarah Bernhardt» fet amb pasta de tortada i motlle rodó planer, un pastís cobert amb una capa fina de mantega dolça i ametlla laminada.

Reca que desapareguin els tres receptaris manuscrits, entre final del XIX i començament del XX, escrits en castellà farcit de catalanades i anotat en català del 1906. Un receptari que té escandalls de les produccions de diferents anys de començament del segle passat i que permet saber que no es podia viure només de tortades, que calia fer caramels, torrar cafè i ametlles, fer xocolata..., i, fins i tot, treballar la cera per fer ciris i atxes per anar a processons, actes religiosos i...

Acaba com una funció d'òpera? Tràgica? Dramàtica? Aplaudiments i a casa? Sempre hi ha un altre dia que un director d'escena i un teatre d'òpera es posen d'acord per fer una nova versió, a vegades polèmica i a vegades millor que la precedent.

### Tortades perdudes i tortades que arriben

De tortades, n'havien fet a Olot, a can Ferrer. Sí, a Olot, a la plaça de la Font de l'Àngel, al costat de can Xalegre. Tinc entès que encara conserven motlles i fan tortades. Abans dels Ferrer, la pastisseria havia estat propietat d'uns parents de can Boadella; durant molts anys, la Lola Boadella, mare de Xavi Garriga, i la seva germana bessona Carme, hi van pujar cada any per les Festes del Tura.

I també n'havien fet a can Boix, a Banyoles mateix. A partir de l'hereu de Vicenç Carreras, Pere Carreras, s'havia obert una nova línia familiar i de negoci, amb Miquel Boix Vilardell, que més tard seria tants anys alcalde de Banyoles. Aquest negoci va ser continuat pel seu fill Salvador Boix i la seva néta Montse.

Però els de «can Xuixo» van deixar de fer de pastissers. A Banyoles ja n'han tancat dues més, de pastisseries. Poc que anem pas bé!

La típica marca registrada «Tortada d'ametlla de Banyoles» es va deixar de fer l'1 de juny 2012, però a Banyoles encara es fan tortades... I, darrerament, Pere Arpa ha decidit posar les mans a l'obra per fer una tortada amb uns resultats extraordinaris.

Can Boadella va néixer un any abans que el Liceu, però el Gran Teatre de l'Òpera de Barcelona encara aguanta a la Rambla, almenys fins a l'hora d'escriure aquesta crònica. I ara a can Boadella han abaixat el teló, amb l'esperança que un nou director d'escena s'atreveixi a recuperar l'obra iniciada per Vicenç Carreras, pastisser, confiter i adroguer de Banyoles.

**Salvador Garcia-Arbós** és periodista.



**La típica marca registrada «Tortada d'ametlla de Banyoles» es va deixar de fer l'1 de juny 2012, però a Banyoles encara es fan tortades...**