

paladars elèctrics

La Casa Pont de Cadaqués, un exemple d'indústria agroalimentària potent

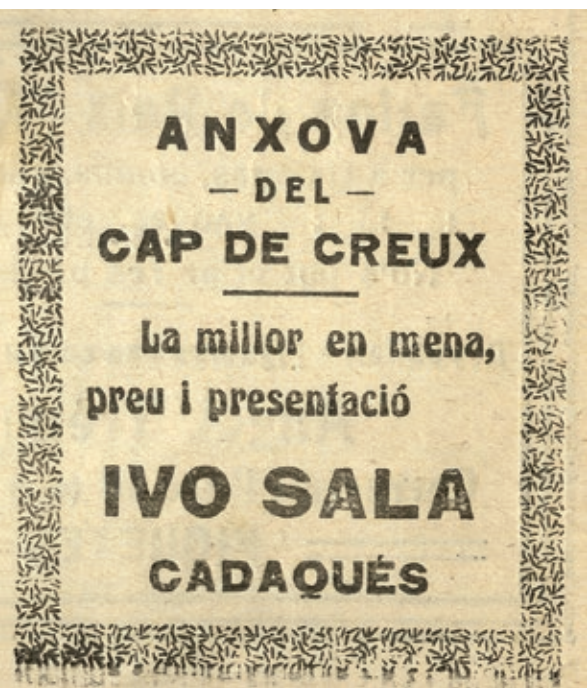
La Casa Pont de Cadaqués, desapareguda amb la revolució de 1936, era l'exemple més clar de la indústria de les salaons a la zona del cap de Creus. També elaboraven vinagre, garnatxa i oli de qualitat superior i venien corall i altres articles. Malauradament, llevat d'algunes petites empreses artesanals, ningú n'ha agafat el relleu, tot i el potencial agroalimentari que ofereixen aquells paratges.

Text > PEP VILA, filòleg i historiador de la cultura

Els Pont són una nissaga antiga. A començament del segle XVIII ja hi havia un cònsol a la vila amb aquest cognom. L'any 1861 es va iniciar la casa comercial Josep Pont i Fill. Josep Pont Marès fou el pare d'Onofre Pont i Berga. Es dedicaven a la navegació mercant, al comerç de corall, de peix salat, vi dolç, vinagre, tonyina, etc. També elaboraven ver-

mut sec, que no es va popularitzar fins a la guerra de 1914. La Casa Pont tenia dos trulls i diverses naus de cabotatge amb les quals anaven a vendre els productes a França (Sète) i a Itàlia (Gènova), a més d'un vaporet. Amb la liberalització del comerç americà i l'arribada de cadaquesencs a Cuba, alguns dels productes de Casa Pont es consumien a les Antilles. També van obrir mercats

a Mèxic i l'Argentina. Entre 1899 i 1890 van perdre tres vaixells que feien la ruta americana. Llavors concentraren el seu negoci a Espanya i en diversos ports de la Mediterrània. El fill, Onofre Pont i Berga, va donar molta empenta al negoci, i va crear riquesa i prosperitat a la població quan la marina mercant de Cadaqués ja minvava. Tenien sucursals per a l'exportació de vins a



>> Publicitat d'anxoves del cap de Creus venudes per Ivo Sala. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Etiquetes amb productes de J. Pont i Fill. (Foto: ARXIU PEP VILA)





>> La Casa Pont de Cadaqués. (Foto: PACO RIVIÈRE. WIKIPÈDIA COMMONS.)

Pollença i a Felanitx. Tenien fins i tot una petita banca nacional i internacional que deixava diners a la gent del lloc puntualment, per fomentar l'exportació. Malauradament, amb la revolució de 1936, la família va ser acusada de pràctiques caciquistes i de servir els interessos de la dreta. D'una revolada mataren el pare, el fill i el gendre. Així es va acabar el negoci de les salaons, dels vins, dels olis i de les salmorres, que en moments determinats havien donat feina fixa a molta gent del poble. A inici del segle xx, l'empresa tenia seixanta treballadors fixos. Quan es pescaven tones i tones d'anxova i sardina, s'ajuntaven als magatzems fins a dues-centes persones d'ambdós sexes. Moisès Serinyana, apoderat general de l'empresa, va ajudar també a professionalitzar el negoci. Tampoc podem oblidar els estibadors que carregaven i descarregaven el peix, els traguers que repartien les mercaderies, etc. Ara

només se'n conserven les etiquetes de les ampolles i les llaunes litografiades.

Salari en anxoves

Ja l'any 1689, un organista de Figueres encarregat d'avaluar l'estat de l'orgue de Santa Maria de Cadaqués va ser obsequiat amb tres rals per la cavalcadura i un barril d'anxoves, un cop arranjat l'instrument: llavors ja eren una preuada menja que s'usava com a salari en espècies.

Els Pont també feien barrils i botes, caixetes de fusta per als productes, consumien espart per a les cordes i els cordills, molta sal, pebre, fusta per als vaixells i llaunes per als envasos. Diversos boters també treballaven per a ells. Anaven a vendre el corall pescat a Itàlia i tenien unes finques que produïen un oli fi, excel·lent, a Alcanyís (Terol). També entraren en el negoci de productes per ensulfatar les vinyes, sofres italians, sulfats de coure, etc. Les vinyes

destruïdes per la fil·loxera donaren pas a l'olivera. L'oli es va convertir en el motor econòmic de la vila. A més dels Pont, hi havia dues o tres cases més de salaons: els Rubiés, que tenien despatx obert a Barcelona; els Sala, provinents de Blanes, i d'altres. Al poble hi havia una altra marca: «Anchoas Catalanas. La Perfecta. Cadaqués». Al Port de la Selva i Roses hi havia altres indústries menors. Casa Pont ocupava un magatzem de gairebé mil metres quadrats, una cantonada entre tres carrers: el de la Fitora, el de l'Hort d'en Sanés, i el de l'Amargura.

A les pàgines del suplement literari de *L'Autonomista*, propietat de Darius Rahola de Cadaqués, i en els llibres del cronista local Firmo Ferrer hem llegit històries sobre la Casa Pont, la pesca i la indústria de l'anxova, ara majoritàriament concentrada a l'Escala. Un cop pescada, l'anxova s'encantava a les ribes. Després passava a les indústries i a particulars. Les dones es posaven davant la pastera, escaparraven l'anxova, i la posaven en tonells i barrils. Les anxoves es menjaven per esmorzar, sobre el pa, ruixades amb l'oli d'oliva. Llavors els caps i les tripes de l'anxova escaparrada es llençaven al mar. Hom hi llançava també les morcades, és a dir, les agües brutes, les llunes olioses dels trulls que funcionaven a Cadaqués. Avui dia, algunes empreses petites, artesanals, s'hi volen tornar a dedicar. El monocultiu del turisme s'hauria d'arraconar per recuperar aquests productes. Josep Pla explicava que «potser les millors anxoves del Mediterrani es feien a Cadaqués. Aquest és, si més no, el meu modest criteri, després d'haver viscut alguns anys —tants hiverns!— en aquest poble misteriós i inoblidable» (*El que hem menjat*, OC, 22).

El relleu

Amb el risc de deixar-me'n més d'una, assenyalo algunes empreses i productes locals que volen recuperar aquests sabors antics: Es Salaó de Cadaqués, que fan anxova amb sal i pebre negre, seitons amb vinagre i tomàquets secs amb oli d'oliva; S'Anxova de Cadaqués; l'oli Mas de la Senyora; l'oli d'oliva Llei de Cadaqués; Ses Omeies, la DOP Empordà i Cap de Creus, i la Garnatxa Perafita de Martín Faixó, un celler que treballa la varietat garnatxa negra, el picapoll, amb el qual s'elaborava el vi blanc de Cadaqués.