
L'origen català de les conserves de peix

Autor:

Data de publicació: 26-05-2022

Marques com Massó, Ecurís, El Porrón o Serrats (al País Basc) mostren l'aportació catalana a la indústria de les conserves de sardines, tonyina, calamars, etc.

A la segona meitat de segle XVIII, mentre alguns gallecs començaven l'èxode a Amèrica –sobretot a Cuba–, alguns catalans –i no solament empresaris, sinó simples emigrants econòmics– emigraven a Galícia perseguint la sardina, que aquí ja era més escassa. Era el peix més consumit per les classes populars, tant fresca com conservada (arengades, etc.). Els catalans van ensenyar als gallecs la pesca amb els bous –mot que ha quedat a Galícia–, i al principi, segons sembla els tiraven pedres, ja que ho consideraven un invent del diable.

Mentre alguns gallecs començaven la conquesta d'Amèrica, a Galícia arribava una onada de catalans als quals es deuen en bona part el desenvolupament indústries del mar, especialment les actuals conserveres i algunes de les drassanes més importants. Eren empresaris catalans com ho mostra el seu cognom: Puig, Massó, Curvera, Molins, Sensat, Alfageme, Portanet, Fotras, Goday, Bargés, Castanyer, Colomer, Jover, Rossell, Bohigas, Cardona, Font, Buch, Llovet i, sobretot, Barreres.

Els catalans arriben a Galícia, en realitat, en la segona meitat de segle XVIII, encara que la seva influència socioeconòmica no es notarà fins a mitjan del segle XIX. S'instal·len a les Rias Baixas i barri de l'Arenal de Vigo. Al cementiri d'aquesta ciutat, nombrosos panteons exhibeixen cognoms catalans. Comença en aquesta època la transformació de les antigues fàbriques de salaó en autèntiques indústries conserveres, algunes fetes totalment de nou. Es dedicaven sobretot a les conserves de sardines

L'empresa conservera de la família Massó va ser la més gran i important que hi havia a Europa. Fundada l'any 1816 per un promotor català establert a Galícia i els seus fills, Salvador Massó i fills han estat referents en la qualitat dels seus productes. Van saber establir les bases d'una indústria emergent. Anys més tard els seus fills, Gaspar i Salvador, van ampliar el negoci a través de la societat Massó Hermanos S.A, un complex industrial que incloïa fàbriques a Bueu, Cangas de Morrazo, Barbate, Avilés.... Entre les inquietuds dels germans destaca la creació del Museu Massó de Bueu (Pontevedra) el 1932, un espai on es custodien llibres antics, manuscrits, cartes de navegació, mapes, quadres i diferents elements marítims i patrimonials que pertanyen a la família conservera.

Subscripció al butlletí

Rep les novetats d'El Temps al teu correu:

No obstant, la primera fàbrica gallega que es va dedicar a realitzar conserves de peix van ser els Goday, a l'Illa d'Arousa; i els Curbera a Vigo. Aquests conservers catalans també van al País Basc –on encara es fan conserves “en salsa catalana”, una mena d'escabetx suau– o a Cantàbria.

Si seguim la pista de la família Barreres, una altra gran dinastia catalana de conserves, en alguna ocasió han arribat a reunir en el seu Pazo de Nigrán a més 200 dels seus membres actuals. El patriarca, Mateu Barreres, es trasllada a Galícia amb altres empresaris catalans com els que hem esmentat, a causa de la crisi que origina a Catalunya l'escassetat de sardina a la costa mediterrània, ja que era l'element essencial del seu negoci. Els actuals descendents

d'aquell pioner conten que Mateu va crear a la Pobra do Caramiñal, el 1818, una de les primeres fàbriques de salaó i premsat de peix, tècnica catalana per a la seva conservació en salmorra, i que ja era practicada a l'Escala, a l'Empordà. Posteriorment, i en vista de la importància que adquiria Vigo com a port pesquer –de fet ha esdevingut el primer port pesquer d'Europa, i el primer en referències de conserves–, els Barreres s'estableixen en aquesta ciutat, en la qual va créixer una indústria pesquera especialitzada, base de l'actual port número u d'Europa, el popularment conegut com Berbés. És en aquest moment, a principis de segle XIX, quan a la ciutat s'assenta l'anomenada "aristocràcia de la sardina", quan Vigo adquireix un remarcable relleu econòmic. Els Barreres adquireixen aquí dues fàbriques de salaó i comencen a desenvolupar el seu negoci. És al 1853 quan els Barreres creen a Vigo la primera fàbrica de conserves de peix. A l'altre costat de la ria de Vigo Salvador Massó Palau, oriünd de Blanes (Selva), com el patriarca dels Barrera, inaugurava a Bueu una de les mes populars fabriques de conserves, que actualment, com hem dit, compta amb un Museu amb aquesta història, obert a Bueu l'any 1932. Al 1865 els Barreres inicien el negoci del transport de peix premsat (arengades).

Encara avui, les conserves Massó de tonyina són de les primeres del sector en relació qualitat-preu i, a més, etiqueten en català. Altres marques com "El Porrón" mostren els seus orígens catalans, així com l'elaboració, tant a Galícia com al País basc, de conserves premium en "salsa catalana" (Serrats i altres).

Els catalans també van anar al País Basc i a Cantàbria, on hi varen exportar el seu art de salar anxoves. La conservera Serrats, de Bermeo, mostra el seu origen. Igualment van anar a Isla Cristina, a Andalusia, que van repoblar –i on varen ensenyar la indústria de les arengades, que es practicava intensivament a l'Escala. Ara totes les arengades que mengem venen o d'Isla Cristina o de Galícia.

Al segle XIX les conserves de peix, i particularment sardines, ja eren populars a França, a partir de l'aplicació del mètode inventat per Appert. De fet, els industrials gallecs i catalans van fer venir tècnics francesos a fi de desenvolupar la tècnica. Guy de Maupassant reflecteix en un conte de l'obra *Le Plaisir* (portada al cine) la popularitat de les sardines de llauna. *Le Plaisir*, titulada *El plaer* o *El Placer* a Espanya, és una pel·lícula francesa de 1952 dirigida i escrita pel director Max Ophüls, que adapta tres relats curts de Guy de Maupassant, titulades *Le Masque* (1889), *La casa Tellier* (1881) i *Le Modèle* (1883). La pel·lícula està protagonitzada per Madeleine Renaud, Danielle Darrieux i Jean Gabin.