

Els restaurants de Cal Ramon tenen una tradició que arrenca dels pares del senyor Ramon Pons, que ara és l'avi de la nissaga i que als vuit anys ja va començar a tenir responsabilitats en el negoci familiar, una taverna-cafeteria iniciada a començaments de segle: **“L'any 1929, durant l'Exposició Universal de Barcelona, va tenir lloc l'arribada de dos-cents hidroavions italians, la qual cosa va suposar un esdeveniment excepcional. Tota la comarca va anar-hi en carros i jo, que llavors tenia vuit anys, duia el cafè amb dues gotetes d'anís o de rom a les taules.”**

La filla d'en Ramon, la Maria Inés Pons, també s'hi va iniciar molt d'hora, en el món de la restauració. Amb nou anys ella ja ajudava també els pares, i recorda una anècdota de quan era petita: **“El meu pare feia el pop amb salseta i jo m'enfilava a una cadira, perquè no arribava als focs. El meu pare em deia ‘Ves al tantó que el pop no s'enganxi’, hi tirava farina i jo havia de vigilar. Al meu pare li agradava molt fer el marisc natural, fresc del dia, al vapor, a la cafetera on fèiem el cafè. Ell deia que era un plat espontani. Precisament d'aquí va néixer la Cassola Ramon, el nostre plat.”**

Aquesta és la recepta més apreciada pels parroquians i pels de fora, als restaurants d'aquesta nissaga de restauradors, i cal afegir que el plat va ser creat el 1954, a base de musclos, cargols, llagostins i galeres, tot i que les mariscades pròpies de la casa -que llavors no feia ningú, a Sant Carles de la Ràpita- ja bullien des del 1948.

El fill de la Maria Inés, en Joaquín Ramon Ojando, també en té, de coses per explicar. Ell fa poc que va acabar els estudis, però des dels setze anys que ajuda la família, i ara ja s'hi dedica plenament: **“Recordo que a les últimes eleccions va venir Jordi Pujol a sopar, i vaig tenir l'oportunitat de parlar amb ell personalment. Hi havia sopa, i el president va agafar una cigala que hi havia dins la sopa i li va dir al cambrer que només volia brou. Tot seguit, però, va tornar el marisc dins la sopera. És un home molt natural. També hi havia còctel de llagostins i se'l va acabar en un minut. És la personalitat més important que ha passat per casa.”**

La seva mare afegeix que en Pujol els havia dit que anava per feina i que no soparia, però que després es va engrescar amb l'àpat i va deixar el plat ben net. A l'hora de servir el pastís, com és costum a la casa, van apagar els llums i van encendre les bengales. No ho havien comentat a ningú, que ho farien, perquè també és una tradició. Tot l'equip de seguretat es va esverar. Hi va haver un gran rebombori, però tot va acabar en un ensurt. Un bon restaurant, en qualsevol cas, és territori assidu dels polítics: **“El governador de Tarragona hi ve moltes vegades, a menjar a casa.”**

Tornant al Ramon, val a dir que hi va estar set anys fora, durant la Guerra Civil, i que formava part de l'anomenada lleva del biberó. Això no obstant, als vint-i-cinc anys va obrir la Tasca Ramon, un localet de dotze metres quadrats. Va ser el principi de tot. Actualment, la família regenta un total de sis empreses d'hostaleria, l'hostal-restaurant Casa

Ramon, el restaurant L'Ancora, el Víctor -regentat pel germà de la Maria Inés, que l'hi dóna el nom-, l'hotel Playa Bella, el Casa Ramon Mariner i la cafeteria-cocteleria Xampany -que porta en Ramon fill-.

El seu pare i la seva esposa, la Maria Cinta Carbó, han pujat, com ha quedat provat, una autèntica nissaga de restauradors. Ara ja són tres, les generacions implicades en el negoci, i entre tots han comptat com a comensals amb gent com ara la infanta Cristina de Borbó, un expresident de govern com Adolfo Suárez, l'humorista Eugenio o personatges del món de la revista, com Tania Doris o el senyor Colsada. En Ramon, per la seva part, s'autodefineix com a artista i creador, però **“no es pot passar per alt que el paladar no està sempre igual.”** És la sentència indiscutible d'un veterà del sentit del gust. **“Ens hem dedicat molt al que tenim a la nostra terra -afegeix-, com ara a l'arròs negre, a l'arrossejat, a l'arròs a banda o a la paella, també als fideus guisats o a l'arròs pelat. Sempre ens movem en aquests ingredients.”**

La Inés reitera que tant l'arròs com el marisc de Sant Carles de la Ràpita tenen un sabor inigualable i que, de fet, són els puntals de la gastronomia de la comarca, i en Joaquín Ramon també hi diu la seva: **“La cuina que fem nosaltres és molt senzilla. S'ha de tenir en compte que la matèria primera és excel·lent. A mi, personalment, m'agrada posar una mica de llima -que li proporciona el seu avi- a alguns mariscos, però en general no sóc partidari d'amanir excessivament els plats de peix i marisc. Si no ens ho demanen, no hi posem salses.”**

Ell creu que l'èxit dels restaurants de la família rau en el fet que sempre han treballat per fer clients, no per fer diners. La seva mare hi està d'acord: **“Cada dia, quan entrem a la feina, ho posem tot. Cuinem amb molt de carinyo, que és el que ens ha ensenyat el nostre pare.”** Així, a Cal Ramon, si el client no troba el menjar al seu gust li repeteixen el plat. És la gentilesa del que sap que fa les coses ben fetes. Als restaurants de la família tots estan a l'aguait dels plats, i de les boques que els tasten: **“Sempre volem que el client torni, i que d'alguna manera esdevingui amic de la casa.”**

L'avi és partidari de no omplir els locals amb més de cent places: **“A partir d'aquest punt es perd molt el clima familiar. Surts de la mida i surts de la forma. A un restaurador que comencés li aconsellaria que donés carrera als seus fills i que ell continués fins que pogués, i que no s'estengués més enllà de les seves possibilitats, per no perdre el bon servei.”**

La relació d'en Ramon amb els pescadors queda explicada amb les seves pròpies paraules: **“Quan jo anava a comprar els mariners em convidaven a una cervesa, perquè quan em veien a mi el peix pujava.”** Ara, aquest creador d'un imperi en el món de la restauració de la zona és pagès, i amb setanta-set anys que té encara se'n va al garroferar a apuntalar els arbres. Es va jubilar al restaurant, però els seus saben que un home com ell no es jubila mai del tot.



Família Pons – Sant Carles de la Ràpita (el Montsià)