

L'homenatge de Fra Roger a Miquel Mariano

MON PARE

Miquel Mariano



Avui ens trobem aquí per dinar junts, perquè un grupat gros de cuiners, tots companys de professió, volen agrair-te públicament tots els anys que has dedicat a la cuina de Menorca. Volen fer-te saber que la manera com l'has treballada i l'has defensada els agrada i la tenen com a mostra. De pas, també, volen celebrar amb tu la teva merescuda jubilació. Te l'has ben guanyada, ho sabem tots. Tens el cel guanyat. Cadascun d'ells ha preparat un plat de la carta de Ca n'Aguedet i, per tant, avui serà un dinar d'homenatge a la cuina d'aquest restaurant.

Quan es parla de Ca n'Aguedet qui més qui menys visualitza a l'àvia Aguedet, ta mare, i al conco Crispín, el teu germà, però quan es parla de la cuina tothom et visualitza a tu. Però si avui hem de recordar i retre homenatge a la teva trajectòria professional, crec que és de justícia mencionar a dues persones que han estat molt importants dins la teva vida. Una és *sa mamà*, na Margarita Pons Fullana, una dona hàbil amb els dolços que ha sabut estalviar i empènyer fort, sobretot en els moments més difícils. Darrera un gran home sempre hi ha una gran dona, ja se sap. I l'altra és l'avi Miquel, ton pare,

un home que probablement alguns dels presents no hauran conegut. En Miquel Mariano Bennàssar era mallorquí, va néixer a sa Pobla, però de jovenet amb la seva família va haver d'emigrar al Prat del Llobregat. De la seva mare va heretar el bon gust per la cuina. Als divuit anys va venir a Menorca a fer el servei militar, es va enamorar de l'àvia i aquí es va quedar. Era un home fort, emprenedor i molt feiner. Va tenir varis oficis: carboner, pagès... Va ser el primer en introduir les màquines de segar i batre al camp de Menorca. Però la seva verdadera professió era la cuina. L'avi davant dels fogons era una persona molt creativa i, com a bon pobler, li agradava molt el picant, el coent. Don Joan de Borbó, després de tastar les seves sàpies farcides de gambes i pinyons el va fer cridar i li va dir: «¡Ets un artista!» i Horacio Sáenz Guerrero, director de «*La Vanguardia*» entre els anys 1969 i 1983, li dedicà un escrit ple d'elogis.

Els teus avis materns, en Crispín Vadell i na Joana Pons, tenien *Es Centro*, un petit casino situat al número 9 del carrer Nou des Mercadal que, en certa manera, podríem considerar com l'origen de Ca n'Aguedet. Devers l'any 1950, els teus pares van heretar aquest negoci familiar i el



Quan es parla de Ca n'Aguedet qui més qui menys visualitza a l'àvia Aguedet, ta mare, i al conco Crispín, el teu germà, però quan es parla de la cuina tothom et visualitza a tu

van continuar. Molta gent del poble, i de fora, encara recorda les tapes de l'avi i els gelats de l'àvia. El negoci va funcionar, va créixer i va arribar a un punt que l'avi es va cansar de fer tapes i entrepans. Ho trobava poca cosa. Tenia ganes de fer plats grossos! I així va ser com, a principis dels anys 80, van decidir vendre *Es Centro* i obrir un restaurant que anomenarien Ca n'Aguedet. En un principi tu no hi feies feina,

eres fuster, però l'avi et volia al seu costat i va insistir fins que et va tenir a la seva vora. Vas començar de baix, com toca, aprenent l'ofici des de zero, pelant patates i fregent plats. A poc a poc, l'avi et va anar mostrant tots els seus coneixements. Que no eren pocs! Tu el vas saber escoltar i així vas adquirir un patrimoni immaterial que, personalment, desitjaria no es perdés mai. Ara, mon pare, ha arribat el moment de descansar, sí, però també d'escriure un llibre. T'ho demanem tots. Has de perpetuar tot allò que un dia et van mostrar i deixar-ho com a present al poble de Menorca. Serà el teu llegat.

(*) Discurs que Miquel Mariano Pons va llegir a son pare, en Miquel de Ca n'Aguedet, a l'acte d'homenatge que li va retre Fra Roger el passat 4 de gener.