

Paraules que Miquel Mariano Pons va dirigir a son pare, en Miquel Mariano de Ca N'Aguedet, amb motiu de l'homenatge que l'associació Fra Roger li va retre a Sa Pedrera des Pujol (Sant Lluís) el dilluns 4 de gener de 2016

Mon pare,

Avui nos trobam aquí per dinar junts, perquè un grapat 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 i al conco Crispín i quan es parla de la cuina tothom et visualitza a tu. Però si avui hem de retre homenatge a la tasca que heu fet des de Ca n'Aguedet, crec que és de justícia mencionar a dues persones que han estat importantíssimes dins la història del restaurant. Una és "sa mamà", na Margarita Pons Fullana, la seva habilitat amb els dolços és increïble i el seu estaló moral en els moments difícils encara ho ha estat més. I l'altra és l'avi Miquel, un home que probablement alguns dels presents no hauran conegut. En Miquel Mariano Bennàssar era mallorquí, va néixer a sa Pobla, però de jove 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 sípies farcides de gambes i pinyons el va fer cridar i li va dir: "¡es usted un artista!" i Horacio Saenz Guerrero, director de La Vanguardia entre els anys 1969 i 1983, li dedicà un escrit ple d'elogis en el diari barceloní.

On va començar ca n'Aguedet? Els pares de n'Aguedet, en Crispin Vadell i na Joana Pons, tenien "Es Centro", un petit casino situat al número 9 del carrer Nou des Mercadal. Devers l'any 1950, n'Aguedet i en Miquel van heretar aquest negoci familiar i el van continuar. Molta gent des 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 fregant 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 heretar 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.