

# EN MARXA CUINA!

HISTÒRIES  
D'UN  
CUINER  
AMB  
ROCK'N'ROLL

MARC RIBAS



Amb noves  
**RECEPTES  
BRUTALS**

Cossetània Edicions

**ENTREU  
AMB MI  
FINS A  
LA CUINA**



Primera edició: març del 2020

© Marc Ribas

© de l'edició:  
9 Grup Editorial  
Cossetània Edicions  
c/ de la Violeta, 6 - 43800 Valls  
Tel. 977 60 25 91  
cossetania@cossetania.com  
www.cossetania.com

Disseny i composició: Carla Rossignoli

Fotografies: Enrique Marco

Cuïnera: Ana Brotons

Coordinació: Berta Mas

Impressió: Leitzaran Grafikk

ISBN: 978-84-9034-945-8

DL T 195-2020

# EN MARXA CUINA!

HISTÒRIES  
D'UN  
CUINER AMB  
ROCK'N'ROLL

MARC RIBAS



# ÍNDEX

<b>MARC COM A CLIENT</b>	<b>16</b>
<b>LES NOSTRES PARAULOTES</b>	<b>21</b>
<b>FUM, FUM, FUM</b>	<b>25</b>
<b>L'ESPATLLA DE CABRIT EXPRÉS</b>	<b>29</b>
<b>EGOS A LA CUINA</b>	<b>33</b>
<b>TOTS A PUNT I ELL NO VE</b>	<b>36</b>
<b>EL REI DEL VI</b>	<b>41</b>
<b>UNA TAULA DE PASSANTS</b>	<b>45</b>
<b>TERTÚLIES AMB ROCK'N'ROLL I LLEIXIU</b>	<b>49</b>
<b>EL PLAT ORFE</b>	<b>52</b>
<b>EL PA NO ME'L REGALES?</b>	<b>57</b>
<b>DE LA CANYA AL CROSSFIT</b>	<b>60</b>



<b>LA TAULA DELS DESPROPÒSITS</b>	<b>65</b>
<b>ANARQUIA INFANTIL</b>	<b>69</b>
<b>MANDONGUILLES AMB “PERÒ”</b>	<b>72</b>
<b>UN BARÇA – ATHLETIC CLUB QUE OMPLE LA SALA</b>	<b>77</b>
<b>MISTER PRAWN I LES GAMBES DE PALAMÓS</b>	<b>81</b>
<b>NI GOTA DE SANG</b>	<b>85</b>
<b>LA VEGANA I L’AL·LÈRGIC</b>	<b>89</b>
<b>LA TÒFONA D’INSTAGRAM NO ES POT TASTAR</b>	<b>93</b>
<b>LA SALSA “A PART”</b>	<b>96</b>
<b>EL CARPACCIO MASSA “CRU”</b>	<b>101</b>
<b>VEDELLA AMB “GUST DE PORC”</b>	<b>105</b>
<b>L’ALCOHOL PER A EMPRESES</b>	<b>108</b>

<b>CINC MINUTS DE GLÒRIA</b>	<b>112</b>
<b>TENIM UN NOM I EL SAP TOT HOM... NUGGETS!</b>	<b>117</b>
<b>EI, TIUS!</b>	<b>120</b>
<b>350 A TAULA I SENSE FOC</b>	<b>125</b>
<b>EQUIP DIVIDIT</b>	<b>128</b>
<b>FES L'AMOR I NO LA GUERRA</b>	<b>132</b>
<b>FORCES MAJORS</b>	<b>137</b>
<b>LA IAIA PAGA EL DIUMENGE</b>	<b>140</b>
<b>UN XEF ADVISOR PER PUNTUAR ELS CLIENTS</b>	<b>144</b>
<b>CANVIAR DE CASA</b>	<b>148</b>
<b>MOMENTS EN FAMÍLIA</b>	<b>153</b>
<b>ÍNDIX DE RECEPTES</b>	<b>156</b>

# INTRODUC

# Opinió

**H**e fet molts postserveis, tants com serveis, i comptant que em dedico a l'hostaleria des de fa vint-i-dos anys, en diferents ciutats i, fins i tot, en diferents països, doncs calculo que dec haver fet uns sis mil tornos.

Gairebé sempre, quan acaba un servei, en l'equip comentem com ha anat, què han dit els clients, si ha passat alguna cosa estranya o graciosa... En fi, tot allò que durant el servei no ens diem perquè estem per la feina i ens anem reservant per a l'estona de calma i xerrameca.

En aquest llibre hi trobareu això, el recull d'anècdotes, experiències, rareses, èxits i fracassos que ens hem trobat, el meu equip jo, al llarg dels anys de professió, i com ho hem viscut.

El que pretenc és fer-vos entrar a la cuina i que formeu part de l'equip explicant-vos els serveis des del punt de vista d'un cuiner. Aquest cop jo faig de «plataforma opinadora», serem una mena de XefAdvisor, ja m'enteneu... Avui els restaurants, i podríem dir que gairebé tots els negocis, ens enfrontem a les pàgines d'Internet, obertes i lliures per rebre l'opinió de cadascú. I això per un costat és fantàstic, i per l'altre... bé, per l'altre, com tot, té els seus inconvenients.

En aquestes pàgines, doncs, em mullo una mica i exposo la meva opinió i la meva vivència com a cuiner amb alguns clients dels restaurants. Potser us hi veureu reflectits i sovint, al llarg del llibre, us vindrà més d'un nom al cap! Tiets, germans, avis, pares, mares, filles, sogres, veïns, amics i, sobretot, el cunyat!

Ah! I a més a més us passo unes quantes de les receptes que em transporten a alguns d'aquests moments.

El llibre el vull compartir amb vosaltres i desitjo que us ho faci passar tan bé com m'ho he passat jo escrivint-lo. I, sobretot, desitjo que el gaudiu llegint i menjant. Gràcies per cuinar con mi.

# MARC COM A CLIENT

**M**'agrada molt anar a restaurants i viure l'experiència des de l'altra banda. Sempre estic agraït al menjar i al servei rebut, per a mi és un plaer i em deixo fer. És veritat que a vegades no són àpats excepcionals, ni falta que fa, sempre hi ha molt d'esforç, dedicació i bona voluntat al darrere.

A mi m'agraden els restaurants amb plats estrella, soc capaç de fer cua o molts quilòmetres per menjar aquelles mongetes tan especials que fan en un lloc o aquell suflé que fan en un altre, o aquell arròs...

Però no m'agrada massa el tracte molt servil, ni sentir que em fan la pilota... De fet m'incomoda bastant el tracte *de vostè* o les reverències excessives. Prefereixo un tracte directe de tu a tu.

No m'importa massa si em canvien o no els coberts, ni tampoc m'interessa que el cambrer m'expliqui com han cuit la costella que m'estic menjant. Les hores de cocció, el repòs que ha tingut o la maduració són cosa seva. Jo en aquell moment no estic treballant, sinó que estic gaudint.

Però, per altra banda, quan tinc alguna pregunta o hi ha alguna cosa que no entenc com l'han feta, mai em quedo amb el dubte, perquè per a mi anar a menjar fora, a més de gaudir, també és un aprenentatge. De vegades, on menys t'ho esperes acabes inspirant-te per fer un plat. Els cuiners ens nodrim de moltes fonts: de converses amb altres cuiners, de llibres i, evidentment, també d'anar a restaurants.

Les cartes amb noms molt complicats o llargs i amb un excés de literatura em resulten una mica pedants. Per exemple si unes postres es diuen «Somni de primavera en plena floració dels ametllers al capvespre», doncs... em sembla que s'han passat una mica! De fet, la pregunta més recurrent que li podrien fer al cambrer d'aquell restaurant seria: «Soc al·lèrgic a la lactosa, en puc menjar del somni aquest?» Perquè, és clar, què deu portar?, de què estan fets els somnis?, de xocolata?, de núvols?, de núvols de xocolata?... Bromes a part, m'atabala.

Soc senzill, demano un bon tracte, marxo d'hora, deixo propina i no em queixo mai. Si no m'agrada el lloc simplement no hi torno, o trigo una mica a fer-ho per veure si han millorat. Sé que obrir un restaurant i ser regular és molt difícil. De fet, la regularitat és la clau de l'èxit, en tot.



# PEUS DE PORC AMB NAPS

4 peus de porc  
Sal gruixuda  
5 cebes  
2 fulles de llorer  
1 bitxo  
Pebre negre  
1 gra d'all  
1 cabeça d'alls  
4 naps negres  
2 l de brou de  
pollastre  
Aigua mineral  
Vi ranci  
Ratafia  
Sal  
Oli d'oliva verge  
extra  
15 ametlles  
15 avellanes  
30 g de xocolata  
70% cacau  
3 llesques de pa  
fregit

---

1. Socarrimem els peus de porc, tallats pel mig, i els cobrim amb sal gruixuda. Els deixem 20 minuts.

2. Els traiem de la sal i els submergim en un pot amb aigua mineral freda i les fulles de llorer. Els posem al foc i deixem que arrenqui el bull. Un cop arrenqui, reservem els peus en un plat o una safata.

3. Tallem les cebes a la microbrunesa i les enrossim en una cassola amb un raig d'oli d'oliva verge extra i una cabeça d'alls tallada transversalment. Ens ha de quedar megarossa.

4. Pelem i tallem els naps a la mida d'una mossegada.

5. Aixequem els sucres de la ceba amb el vi ranci i hi afegim una mica de bitxo fresc a rodanxes, un raig de ratafia i hi posem els peus de porc. Ho deixem coure a foc baix.

6. Un cop els sucres de la cassola s'estan evaporant, ho cobrim amb el brou de pollastre i tapem la cassola. Ho deixem bullir 1 hora i mitja. Hi afegim més aigua si cal perquè els peus quedin coberts, però sense remenar mai la cassola.

7. Als últims 20 minuts hi afegim els naps pelats i tallats.

8. Fem una picada amb les ametlles, les avellanes, la xocolata, les llesques de pa fregit i el gra d'all. Afegim la picada a la cassola per sobre perquè s'incorpori.

9. Servim els peus amb julivert per sobre i... brutal!

**EL NAP NEGRE ABANS ACABAVA EN ALGUN  
BROU. ARA ÉS UN PRODUCTE DE PRESTIGI.**

---

---

# FRICANDÓ D'ESCÓRPORA

800 g de filets  
d'escòrpora  
500 g de rossinyols  
6 cebes de Figueres  
2 grans d'all  
200 ml de vi ranci  
200 ml de conyac  
Farina  
Pebre negre  
1 l de brou de peix

## **Per fer la picada:**

25 g de pinyons  
70 g de farina  
d'ametlla  
Brins de safrà

1. Fem un bany de sal al peix, ja net i filetejat, durant 10 minuts. La solució ha de ser de 50 g de sal per litre d'aigua.

2. Fem el sofregit tallant la ceba a la brunesa i, un cop rossa, aixecant-ne els sucres amb vi ranci. Caldren uns 40 minuts a foc mitjà. Colem l'oli i reservem la ceba.

3. En l'oli on hem enrossit la ceba i en la mateixa cassola saltem els bolets a foc fort, i els reservem juntament amb la ceba.

4. En el mateix oli fregim, a foc mitjà, l'escòrpora salpebrada i enfarinada.

5. A la cassola on hi ha l'escòrpora hi posem la ceba i els bolets, i ho deixem a foc viu mentre hi afegim conyac. Un cop evaporat l'alcohol hi posem el brou... I que faci xup-xup, tapat i a foc molt baix, durant 15 minuts. Al final ho lliguem amb la picada i... brutal!