

CUINA

menjar | beure | viure

LLEGUMS CATALANS

El sabor autèntic de la nostra terra

JORDI ROCA

DOLÇOS CÍTRICS

Postres amb fruita del temps

MERCATS GURMET

Les parades més selectes de Barcelona, Vilafranca i València

DESCOBREIX
ELS
RESTAURANTS
ON TASTAR EL
**MILLOR
XATÓ**

Xató *l'amanida de l'hivern*

RECEPTES ORIGINALS INSPIRADES EN ELS PLATS TRADICIONALS

DESCOBRIU CUINA
Número 103 • 4 €



Un tast de la Barceloneta

Seiem a taula amb el cuiner Marc Singla



El millor de la temporada

Ompli el cistell amb bananes, maires i galeres



Maridatges excepcionals

Tria de vins i caves que no poden faltar al celler de casa

MARC SINGLA

La Mar Salada

Deixeble de l'escola d'El Bulli, molts el coneixen com l'inventor de la truita deconstruïda o líquida. Però aquest xef ha demostrat que és molt més que un plat. Després d'un parèntesi en la seva carrera culinària, torna a experimentar amb el seu ofici al cor del barri mariner de Barcelona. Allà hi serveix un menú que ha merescut el premi Time Out de gastronomia.

Una revista de cuina no pot pressuposar que els lectors coneixin Jaco Pastorius, l'avantguardista baixista elèctric que va revolucionar l'instrument i que va tenir una notòria, per bé que efímera, projecció arran d'incorporar-se a la formació d'una banda popular d'aquell jazz que en dièiem de fusió, Weather Report. Però per raons generacionals i d'aficions musicals ja m'imaginava que Marc Singla sí que el deuria conèixer. Per això vaig començar fort l'entrevista, preguntant-li si el seu fitxatge per La Mar Salada pot semblar com si Jaco Pastorius hagués entrat a la cobla La Principal de la Bisbal.

— Home...

Ei, que és una gran cobla!

— No, ja ho sé, ja. D'entrada pot semblar això que dius, algú podria pensar-ho, però fa un any que sóc aquí i ja deus haver vist que al restaurant hi ha hagut canvis!

La Barceloneta té una clientela determinada: la majoria dels clients he vist que demanava el de sempre. La Marta Cid, que porta la sala, m'ha dit que el noranta per cent ve a dinar arròs.

— D'acord, però de mica en mica això anirà canviant. Volem que canviï. No sé si t'has fixat que a la carta hem posat els arrossos al final. Està comprovat que, en obrir-la, tots tendim a mirar primer cap a dalt i cap a l'esquerra.

Als diaris passa una cosa similar: la publicitat en certs espais és més cara.

— Està comprovat que és així. Amb només aquest detall de posar els arrossos a sota i a la dreta, ja ha baixat el percentatge de clients que en demanen. Però La Mar Salada continua fent arrossos. Però és que no volem fer només arrossos. Volem fer més coses. I les fem.

Tu tens un arròs de molta anomenada.

— És clar, i el tinc a la carta, l'arròs de muntanya. Vaig fer-lo a en Ferran Adrià, un dia que va venir a menjar al Talaia Mar. Duu conill, cargols i ceps. El sofregit el passes per la Thermomix. I l'acabes amb oli de carbó. Li va encantar.

El Talaia feia funcions que després va fer el Bullitaller?

— En certa manera, sí. En Ferran ens posava exercicis: "Avui toca iogurts salats. Trebal·leu sobre aquest concepte." Ens deien la delegació del Bulli a Barcelona. Conservo una fotografia de l'època, i quan la mires

penses, noi, quin equip! Estic amb en Carles Abellan, l'Oriol Castro, en Sergi Arola, l'Albert Adrià, l'Oriol Balaguer...

Quina cuina fas, ara, a La Mar Salada?

— La meua. La cuina de Marc Singla. Si hi penses, al Talaia, què fèiem? Tapes. Pica-pica. Festival de Tapes, n'hi deien. Un menú de divuit tapes. En Salvador Sostres, en aquella època, feia ressenyes de restaurants a *La Vanguardia* i va escriure molt bé de nosaltres en diverses ocasions. Allò ens va ajudar de debò. Érem tota una revolució, per l'època. Però feia la cuina d'en Marc Singla. I aquí continuo fent la cuina d'en Marc Singla. L'escalivada mateix, ja has vist que és una escalivada deconstruïda. Amb l'albergínia fregida, oli verd de julivert i reducció de vinagre, és una escalivada però no és la clàssica. És la meua interpretació de l'escalivada.

La truita líquida la fas encara?

— I tant! Com podria deixar-la de fer, si al receptari d'El Bulli només hi ha tres noms d'altres cuiners i un dels tres és el meu: truita de patates Marc Singla. Bras, Robuchon i jo. Imagina't! Mai no li ho podré agrair prou, a en Ferran. Ara no tinc la truita a la carta, però la faig per encàrrec quan reserven taula. ▷

Com als *Viatges de Gulliver*, Marc Singla també ha iniciat una aventura, aquesta, però, culinària i sense sortir de la Barceloneta.





Sobre aquestes línies, Marc Singla amb el cap de cuina, Albert Enrich, enllestint alguns dels plats del dia. A sota, vista general del menjador del restaurant, amb una decoració marcadament marinera. A la imatge de la pàgina dreta, la cap de Sala, Marta Cid, serveix uns clients a la magnífica terrassa del local.

Feia set anys que no exercies de cuiner?

— Sí.

Per què vas deixar l'ofici?

— Circumstàncies de la vida. Vaig tenir un accident. Bastant greu: la cama feta malbé, una recuperació lenta. Nàpols, cantonada amb Diagonal. Aquell cotxe va passar en vermell...

I per què has tornat a l'ofici?

— L'Albert. L'Albert Enrich. La culpa és de l'Albert! Jo havia muntat una empresa de peix, Fumet d'Escòrpora. Servia a restaurants. Després vaig portar *consultings*, assessoraments, sempre dins el sector. Ah, i no sé si em deuries veure, però vaig sortir sis mesos per la televisió, amb la Mayra Gómez Kemp, a *Tomates y pimientos*. Rodàvem aquí, a Sant Just. Vaig coincidir amb més cuiners, com en Ramon Freixa, la Paula Casanovas... Perdó, ara on érem?

L'oferta de l'Albert per venir cap aquí.

— Ah, sí. Van ser també circumstàncies de la vida. Portàvem els fills a la mateixa escola, a Bellaterra. Però ja ens coneixíem,



ell havia estat quatre anys treballant amb l'Oriol Balaguer. L'Albert és un dels cinc millors postristes del país.

Qui són els altres tres?, dic tres perquè dono per descomptat que un és en Paco Torreblanca.

— Evidentment. Doncs no ho sé, he dit cinc per dir un número. Però ho són segur l'Oriol Balaguer, l'Albert Adrià i en Jordi Butron. L'Albert està en aquest nivell. Sempre dic que fa postres de restaurant de dues estrelles. Ara n'ha de fer a ritme



de centenars per dia, però el nivell és el mateix de quan treballava al taller de l'Oriol Balaguer.

Són unes postres bestials. En varietat, en qualitat i en presentació.

— Oi que sí? Però el cas és que l'Albert em va dir de venir aquí. Primer li vaig respondre que no, perquè no podria pagar-me. "Això ja ho arreglarem." Em va garantir que podria fer el que volgués. Però ell ja sabia què faria i què no: no he estat mai de triples salts mortals. Penso que som un molt bon equip. La Mar Salada ara és com un tríode: l'Albert, la Marta i jo.

La propietat és de la família d'ella.

— Això mateix. L'Albert va haver de deixar el taller quan la seva dona, la Marta, també per circumstàncies de la vida, va passar a encarregar-se d'aquest restaurant.

Els seus avis són els amos de Can Ros.

— Sí, Can Ros és el negoci familiar de tota la vida. Té un segle d'antiguitat! La Mar Salada el van obrir fa uns quinze anys. Els avis són d'aquella gent d'abans, de treballar,

treballar i treballar. Uns lluitadors. Sempre han viscut per la feina i només per la feina. La feina és la seva vida.

Com es diuen?

— Ramon Cid i Rosa Lorente. En Ramon i la Rosita, de Can Ros.

I què en diuen, dels canvis a La Mar Salada?

— Em sembla que estan contents de com van les coses. Omplim, que en un restaurant d'aquestes dimensions, i amb la crisi, és dir molt. També ens ha ajudat el fet que estiguem començant a tenir algun ressò mediàtic. Mira, veus aquella paret? Són articles que ens han fet. L'avi segur que n'està satisfet. Segur. Ell és l'amo i, per tant, la seva opinió és fonamental: l'avi és l'avi! El va sorprendre que traguéssim de la carta l'orada a la sal. Ens va preguntar el perquè. Vam explicar-li que volíem apostar per un producte que, als preus a què tenim el menú, en aquell cas era inviable.

El vostre menú ha rebut el Premi Time Out al millor de Barcelona. ▷

PICA-PICA

PLATS RECOMANATS

Els bunyols de llamàntol · Els sorprenents daus d'albergínia amb romesco · L'escalivada amb anxova del Cantàbric · Uns extraordinaris canelons de peix i escamarlanets · Llagostins amb risotto, cremós de Parmesà i pero ximenes · Calamars farcits de botifarra de perol · Peus de porc farcits de gambes i alls tendres · Arròs de muntanya (conill, cargols, ceps).

PARADOXA

La truita de patates Marc Singla juga amb les textures, de manera que la patata culmina la copa, tot i que intuïtivament semblaria que ha d'anar esmunyint-se cap al fons: en escuma, té menys densitat que l'ou. Paradoxes de la vida, una persona famosa per haver fet una truita líquida és qualificada per antics companys d'ofici com un cuiner "sòlid".

AL FINAL DE L'ESCAPADA

"Una vegada vaig fer la bogeria d'anar amb la dona al restaurant d'en Pierre Gagnaire, a Saint-Étienne. Per mi el millor cuiner del món. Vam fer el viatge expressament. I va ser una experiència inoblidable. 400 euros per persona!, però els valien. De fet, ni així sortien els números: el menjador ple volia dir sis persones. Es va arruïnar i al cap de poc ja es va traslladar a un hotel de París."

CARTELLERA DE LA MAR SALADA

El menú té tanta acceptació que, tot i que es canvia setmanalment, el dilluns és quan té més demanda, perquè molts clients, frisosos, assisteixen a l'estrena. Conèixer-lo poden fer-ho abans i tot, per correu electrònic.



PEUS DE PORC FARCITS DE GAMBES I ALLS TENDRES

NIVELL	TEMPS	RACIÓ
MITJÀ	6 h	10 €

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

6 peus de porc tallats per la meitat • 1 porro
 ½ ceba • 1 nap • 2 pastanagues • 1 clau
 d'espècia • llorer • ginebró • 1 branca d'api
 5 kg d'ossos de vedella del genoll • 2 l de vi
 negre • 2 cebes • 2 pastanagues • 2 porros
 ½ kg de tomàquets • 300 g de gambes
 500 ml de nata líquida • 300 g d'alls tendres
 100 ml de conyac

PREPARACIÓ

- 1** Per als peus: blanquegeu-los. Poseu-los a coure en una olla amb aigua freda i feu-ne arrencar el bull. Escorreu-los i poseu-los amb les verdures netes, les espècies i aigua freda abundant. Bulliu-ho a foc suau unes 3 h rectificant-ho de sal.
- 2** Escorreu els peus i poseu-los en safates de forn amb la pell a sota. Encara calents, desosseu-los, salpebreu-los i reserveu-los.
- 3** Per al fons: torreu els ossos al forn. Poseu-los en una olla amb vi, perquè es redueixi. Afegiu-hi les verdures i aigua.

- 4** Poseu-ho a coure a foc suau unes 6 h, perquè surti un brou gustós i concentrat.
- 5** Peleu les gambes, salteu-ne les cues, flambegeu-les amb conyac i reserveu-les.
- 6** Salteu-ne els caps, flambegeu-los i cobriu-los amb la crema de llet. Deixeu-ho reduir a la meitat, coleu-ho i reserveu-ho.
- 7** Peleu els alls tendres, talleu-los en juliana, salteu-los i reserveu-los.

MUNTATGE

- 8** Escalfeu els peus al forn 5 min a 160 °C. Esteneu-los sobre un paper film amb la pell a sota i sense deixar espais buits.
- 9** Sobre els peus, poseu-hi alls i gambes. Salseu-ho amb fons de carn. Enrotlleu els peus amb el paper film i refrigereu-los.
- 10** Un cop freds, talleu-los a rodanxes de 5 cm de gruix, retireu el film i marqueu-los a la paella pels dos costats, a foc suau. Escalfeu-los al forn i munteu-los al centre del plat. Salseu-los amb el fons de carn i acabeu-ho amb xips de verdures.

— Ens el van donar a la festa pel número 100 de la vostra revista. També ho tenim emmarcat allà a la paret.

La Marta diu que el vostre menú “és de bojos”.

— És que és de bojos! L'hem apujat de 10 euros a 13,50, cosa que pot semblar contraproduent, ara que tothom abaixa els preus, però és un menú que, pel que donem, hauria d'estar a 18 euros. El canviem cada setmana. Cada dilluns, menú nou, i es pot triar entre una pila de plats. Plats que figura que són de menú, però que podrien ser perfectament de carta. Són plats de carta, vaja. Hem arribat a tenir raviolis de pasta fresca feta des de zero. L'Albert i jo, a les tres de la matinada, preparant la pasta. De bojos. Treballem una barbaritat. Tu calcula-ho: només el menú, són set-cents menús per setmana. Que vol dir dos mil cent plats. Uns vuit mil cinc-cents al mes. I sense baixar el llistó. Perquè no el volem baixar.

Però estàs content.

— Sí, molt. Som pràcticament els mateixos en plantilla que abans, però en canvi ara al restaurant hi ha cinc o sis vegades més feina. La compensació és que el client ve i notem que li agrada. I repeteix. Hi posem molta il·lusió, imaginació, tècnica, esforç, i de moment obtenim bons resultats. M'he tornat a posar la jaqueta. Torno a sentir-me cuiner. ■

La Mar Salada

Passeig de Joan de Borbó, 58.
 La Barceloneta (Barcelona).
 Tel. 93 221 21 27.

www.lamarsalada.cat

HORARI: de dilluns a divendres de 13 a 16 h i de 20 a 23 h. Dissabtes, diumenges i festius: de 13 a 23 h.

VACANCES: Només tanca el dia de Nadal.

PREU: a partir dels 35 €.

XEF: Marc Singla.

CAP DE CUINA I POSTRES: Albert Enrich.

CAP DE SALA I SOMMELIER: Marta Cid.