

La Cort del Mos de Palamós: reinventar la cuina d'avui amb receptaris medievals

La figuerenca Helena Termes i el badaloní Jeffrey Ruiz defensen des d'un restaurant situat en un carreró la cuina ancestral reinterpretada amb tècniques contemporànies

La Cort del Mos és un nom estrany que reuneix diverses idees: l'espai destinat al bestiar, la comitiva del rei, la porció de menjar que cap en una queixalada. M'agrada aquest pas dels fems al vellut perquè les cuines no són altes ni baixes, encara que sí l'actitud de qui les desplega. La Cort és la casa del Jeffrey Ruiz i l'Helena Termes al carreró de Mal Pas de Palamós, i l'irrefutable és que la parella fa bons passos. L'Helena, de Figueres (1995), és pastissera i en Jeffrey Ruiz, de Badalona (1992), és cuiner, professionals que volten la trentena que, després de treballar en cases nobles, del Motel Empordà a Via Veneto i El Celler de Can Roca, han decidit la independència, també a la recerca d'un estil. Es van conèixer al Peralada Resort amb Paco Pérez i l'abril de 2025 La Cort obria la boca en un local senzill. De tècniques i refinament en saben, decidits a mostrar-se al món amb més nuesa però sense renunciar a l'equipatge. La royal d'ànec de l'Empordà amb escamarlans pelats és deutora de l'aprenentatge i té aportacions de les cases esmentades, com si armessin un trencaclosques de l'herència recent. Fetge d'ànec i de pollastre i totes les parts de l'ànec dins d'un rulo i amarat amb el brou de les carcasses. Vet aquí el plat del rei. I vet aquí el plat del poble: la coca de recapte, amb milfulls caramel·litzat, pebrot, ceba, recuit d'en Pauet, milfulla de Futami Hidenori i seitons, segons la fórmula d'una de les àvies d'en Jeffrey, Helena; l'altra, Maria, inspira les anques de granota. Alhora, l'Helena aporta les seves àvies al diàleg gastro: la Mercè i la Pilar. Endeutats amb la memòria, conversen amb dones grans de Palamós a la recerca de respostes, ja que ells són uns acabats d'arribar. Diuen: "Preguntàvem què menjaven i era el resultat d'un intercanvi. 'Jo tinc pollastre'. 'Jo tinc peix'". D'aquesta forma natural va néixer el mar i muntanya. Seria interessant que les dones els deixessin receptes i ells les adaptessin en cerca de la conservació del saber. Anem al mar i muntanya: l'entrepà d'orella (una feina endimoniada: escaldar, confitar, premsar, laminar, planxar a la paella) amb tàrtar de gambes i els seus coralls. Un must o, perquè ens entenguem, obligatori. Perill amb la humitat, que pot estovar el paper. Des del començament de la sessió, en Jeffrey i l'Helena expliquen el compromís amb el Llibre de Sent Soví, el receptari mare de la cuina catalana, del segle XIV. Sé que l'aplicació del Sent Soví és un suïcidi perquè el paladar és un altre, de manera que vull saber de quina manera el fan servir: "Algunes tècniques i de forma indirecta". Hi ha una renúncia als ingredients vinguts d'Amèrica? És clar que no: ja he assenyalat el pebrot. A Barcelona, el restaurant La Sosenga desplega una filosofia similar. En tots dos, Sent Soví en dosis homeopàtiques. Per postres, l'Helena prepara una crema catalana amb llet d'ametlla a la manera medieval i amb taronja i el resultat és òptim. Al tram final, el contundent i imprescindible torrixiu, farcit de crema, fill d'una torrija i un xuixo. Tornem a les anques de granota, amb salsa de fricandó i minipastanagues en vinagre: m'agrada que el batraci, que prové de França, tregui la poteta perquè som tan exquisits que hem oblidat el menjar saltador. S'ha de millorar el fregit de les cuixes. Fem un salt a un altre plat amb ingredient esquivol: les crestes confitades amb espardenyes, un mar i muntanya inèdit. Nou impuls, ara, cap a l'arròs de l'Estany de Pals, varietat baronet, amb gambes i galeres i una sosenga, sofregit del Sent Soví, sense tomàquet, no cal dir-ho. Dos passos més en aquest relat desordenat: la croqueta de poma de Girona amb botifarra del perol de la carnisseria Seli, a Torroella (volen aprendre a elaborar embotits amb en Toni Vilà). I per acabar un final de crònica amb el còctel de gambes, una mirada renovadora que també vaig trobar a Villa Más, amb uns xefs ben joves que també s'interessen pel passat. En la seva adaptació, un cercle amb gamba blanca i préssecs de Mas Molla (idem a Villa Más), rom i salsa rosa feta amb els caps dels crustacis i, al mig, un lliquet d'enciam, amargant perquè inclou el tronc. La Cort del Mos o

l'harmonia i la cruïlla entre el coneixement antic i el conreixement nou.Helena Termes, Jeffrey Ruiz i Hamsa Hayyan.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/09/29/cort-mos-palamos-reinventar-cuina-121952583.html>