

CORPUS DE PLATOS DE CASQUERÍA: 0, I, II, III, IV y Terminología comparada

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



Pies de cerdo con salsifís (franceses congelados)

ANTECEDENTES

Esta serie de documentos sobre casquería tienen su origen en un enconado debate, suscitado en una cena de parejas amigas, después de una comida prospectiva a la que yo no asistí, en un restaurante chino estilo Sichuán de Barcelona, en la que participaron solo los hombres, mis amigos. La cuestión era si el plato de tripa, bastante picante (nivel 2 de 4) que pidieron, llevaba intestinos o no. Yo como veterinario les confirmaba técnicamente, que la tripa de ternera o cordero (los callos), no llevan intestinos, si acaso cabeza, morro y/o pata. Ellos afirmaban que presentado en el plato, eran como unas arandelas tipo calamares cortados en aros... Después concretaron que, según la carta era *Tripa de cerdo con verduras*.

Callos es el nombre del plato en castellano y *tripa* en catalán y ambas son denominaciones consagradas por el uso, pero tripa tiene en catalán otros significados más amplios

<https://www.diccionaris.cat/diccionari/sinonims/tripa/0>

y entre las posibles divergencias idiomáticas catalán-castellano, la ajustada o no traducción del plato chino al castellano y que es un tema que da para mucho, así empezó todo...

Agradecimientos: a Emilio Molina, de FRIMOSA (Sant Quirze del Vallès), por su espléndida oferta de casquería, para la realización de las fotos de productos. En la página web, está disponible su catálogo de casquería y menudencias y nos propone seis recetas de cocina de autor (carrilleras y lengua, de ternera; callos a la madrileña y a la catalana; y patas y riñones, de cordero), del chef Jordi Gabaldà, del desaparecido *Restaurant Contrast* (Sabadell), de cocina creativa de mercado.

<https://www.frimosa.com/>



Estómago blanco de ternera, troceado y envasado, de FRIMOSA

INTRODUCCIÓN

La casquería en la historia de la alimentación

En realidad, no solo del cerdo se come todo. Desde el último aprovechamiento como combustible para el fuego, de los huesos consumidos y repelados por el hombre primitivo, la casquería ha ocupado históricamente un lugar importante en la ingesta de proteínas de la mayor parte de la población humana, la de menores posibilidades económicas. En estas y en otras áreas geográficas, las carnes de recurso -equinos, búfalo, cebú, camello, lamas, alpacas, reno y perro- (Sanz Egaña, 1948) y toda la caza salvaje han sido su otra fuente principal de proteínas.

El consumo de este recurso alimentario por la población humana es general. Fàbrega (2020), en su libro ***Cap i pota***, realiza un breve recorrido por los platos de menudencias de las “cocinas de Mundo”, materia prima que es cocinada de forma muy variada, por la mayoría de culturas.

Algunas poblaciones de latitudes y parajes especialmente duros como Islandia, Escocia y Kazakhstán, que tienen los ovinos como especie doméstica adaptada a ese medio ambiente y como principal recurso para la obtención de proteína y grasa, realizan un aprovechamiento integral de carnes, grasas y despojos de estos animales, en una cocina sencilla y directa. Otras, no tan insospechadamente lejanas al histórico arco mediterráneo, también practican este tipo de aprovechamientos del ovino.

La cultura esteparia de los kazakos añade el caballo como especie de consumo de carnes y también proveedora de leche para la elaboración de productos lácticos (leche, calostros, cuajada/requesón, mantequilla y productos fermentados: *kumys*, *shubat*, *airan*, *katyk* y *shalap*), además de ovejas, cabras, vacas y camellas, como otras especies lecheras.



Capipota de ternera cocido, troceado y envasado, de FRIMOSA, listo para cocinar

Para consumir carne, hay que cazar animales salvajes o sacrificar animales domésticos, pescar o recoger marisco. En el Paleolítico, el hombre era cazador-recolector. En el Neolítico, la ganadería combinada con la agricultura, permite aprovechar las distintas aptitudes productivas de los animales domésticos, de los que el cerdo era el principal animal dedicado específicamente a la producción de carne y grasa; el resto de especies se utilizaban principalmente para silla, transporte y trabajo y obtención de leche, lana, huevos y miel.



Molleja del cuello, pulida, de ternera, de FRIMOSA

Carne: canal y despojos

Con la entrada en la CE y ahora como miembros de la UE, la terminología sanitaria, veterinaria y comercial (de producto) se ha ido adecuando a la legislación comunitaria, aunque están vigentes y permanecen muchas denominaciones consagradas por el uso en las distintas lenguas españolas,

desde las que se refieren a los animales para carnicería, hasta los embutidos de tradición más local.

Para la obtención de la carne, las operaciones de sacrificio y de faenado (carnización) de los animales domésticos para consumo humano, parten de un animal vivo (peso vivo/PV), del que se obtiene una determinada canal (peso canal/PC). La relación entre PC y PV es el rendimiento a la canal/RC. Cuanto mayor es el rendimiento a la canal, más carne (músculo/lean) proporciona. El animal vivo ya sacrificado, incluye por partes:

- Canal: básicamente carne y huesos comestibles (también cartílagos, tendones, nervios, ...), en cuanto sirven para cocinar. En porcinos y aves también incluye la piel, que es comestible y cuya canal se presenta con ella, anatómicamente adherida a la canal.
- Quinto cuarto: incluye despojos (comestibles) y subproductos (no aptos para el consumo humano) de matadero (cueros, pieles, ...). [¿cuántos hambrientos en la historia de la Humanidad no han comido cuero?].
- Contenido digestivo: aunque el ayuno previo está recomendado antes del sacrificio, existe contenido gastro-intestinal en el aparato digestivo del animal sacrificado.

<https://ddd.uab.cat/record/252013?ln=ca>

Delfa et al. (1991) resumen especificando, que del animal vivo después de la carnización se obtiene:

- Contenido digestivo.
- La canal.
- El quinto cuarto, que comprende:

- Despojos:
 - Rojos.
 - Blancos.
- Caídos: con destino industrial.
- Depósitos adiposos: también con destino industrial.

En la compra, la oferta comercial de despojos blancos varía según su preparación previa:

- limpio crudo ->
 - cocido ->
 - blanqueado.



Molleja del corazón, de ternera, de FRIMOSA

La casquería en la bibliografía culinaria

La historia de la alimentación y de la gastronomía ha sido abordada por distintos autores,

<https://ddd.uab.cat/record/215484?ln=ca>

que hablan también de la restauración en cada época histórica.

En la Edad media, Mestre Robert de Nola (antes de 1491) y Anónimo (1324) escriben recetarios. Grewe (1979), Lladonosa (1998) y Maranges (2006) estudian la cocina medieval catalana, que incluye también platos de despojos y su preparación.

<https://ddd.uab.cat/record/215482?ln=ca>

Obviando la Edad moderna y la cocina barroca y de palacio, en el siglo XIX aparecen un buen número de recetarios de cocina, que aquí se analizan. No obstante, existen también otros más, algunos de menor relevancia, que a continuación se comentan.

En su ***Historia de la gastronomía española***, Martínez Llopis (1989), incluye en la página 342, una bibliografía de libros de cocina españoles, que no se tratan en este trabajo, entre otros:

BERENGUER DE MONGAT. 1848. Novísimo cocinero universal. Barcelona.

CABRISAS. 1848. Cocina catalana y cubana. Barcelona. [Es destacable esta ligazón colonial entre cocinas, también propuesta por Altamiras (1899) y la Vda. de Carpinell (1966)].

CIRERA F. [1857] 1960. Avisos o sian reglas sensillas a un principiant cuyner o cuynera adaptadas a la capacitat dels menos instruits. Vich.

ALTAMIRAS J. 1899. Novísimo [arte de cocina. Selecta elección de las más recientes fórmulas de las cocinas española, francesa, italiana y americana. Guisos especiales de la cocina de Cataluña. Barcelona.

MURO Á. 1894. El praticón.

Añade otros propiamente de gastronomía (página 344). Ya en el siglo XX sitúa (página 354):

PUGA Y PARGA M., *Picadillo, La cocina práctica (1906)*.

CONDESA DE PARDO BAZÁN. *La cocina española antigua (1913)*.

Y en la página 356 agrega otros más.

Luján (1997) y Vila (2000, 2004) documentan también este período e incluyen otros autores no citados aquí, respectivamente:

- Luján: **POST-THEBUSEM.**
- Vila (2004):
 - **FAMILIA BALANZÓ. 1831. Guisados barios. Barcelona.**
 - **ALCÀNTARA PENYA, P. DE. Final siglo XIX. Cuina mallorquina.**



Gallinejas/*corones* de cordero, de FRIMOSA, ingrediente tradicional de un típico bocadillo de Madrid

La casquería y la restauración catalana

Por lo que respecta a la historia de la restauración catalana en los establecimientos públicos (hostales, fondas, restaurantes, casas de comida, ..., -incluyendo tabernas, chocolaterías, cafés, cervecerías, horchaterías, bares, hoteles, ...-), barcelonesa y gerundense principalmente, ha sido

tratada por Casas (1981), Luján (1983, 1990, 1997), Vila Medinyà (2000, 2004) y Serrano (2017). En estos establecimientos se ofrecía cocina tradicional catalana y más tarde, la llamada cocina burguesa, incorporando la primera sobre todo, por precio, platos populares de casquería y la segunda, preparaciones más elaboradas de cocina clásica.

Porello, en las recetas de los cocineros del siglo XIX y de primeros del siglo XX, se debe valorar la influencia de la cocina italiana, suiza y francesa en las cartas presentadas con la apertura de los primeros restaurantes “de categoría” en Barcelona, que ofrecen alta cocina, como por ejemplo más tarde, la cocina de Rondissoni (**Culinaria**, 1945).

En este sentido, Casas (1981) en ***Barcelona a la carta***, destaca la presencia de cocineros italianos y franceses y Luján (1997) de los suizos e italianos, que regentaban establecimientos barceloneses en estas épocas. Luján (1990), en las entradas *Beco* y *Restaurant Suizo* de su ***Diccionario***, resume esta trayectoria de la cocina burguesa, amparada por la influencia italiana desde finales del siglo XVIII, por la incorporación de la francesa hacia finales del XIX y por su posterior permanencia y apogeo durante la mayor parte del siglo XX. Ambos autores, reseñan en estas obras y en Luján (1997), una amplia relación de reconocidos restaurantes de Barcelona, desde finales del siglo XVIII.

<https://ddd.uab.cat/record/241545?ln=ca>

Hoy en día, de su cocina de casquería, actualmente los franceses valoran especialmente los riñones y las mollejas, que saben cocinar, salseados, de muy diversas maneras (Bertholle, 1978).

<https://ddd.uab.cat/record/241120?ln=ca>

Finalmente, destacar la publicación del documento de la Fundació Lluís Carulla, ***Nadala 2006 Cuina catalana***, un buen compendio sobre historia de la cocina y de la restauración catalanas, donde diversos autores presentan interesantes revisiones bibliográficas, que amplían esta introducción:

- Maranges (2006) comenta la cocina catalana medieval.
- Bàguena (2006) trata de la cocina moderna y contemporánea a través de los recetarios.
- Blasi (2006) comenta la historia de los establecimientos de restauración catalanes.
- Palau (2006) repasa también la historia de libros, autores, cocineros y restaurantes catalanes.
- Bàguena (2006) ofrece una espléndida recopilación bibliográfica de libros de cocina catalana, en su ***Repertori de llibres de cuina catalana***.

En esta misma publicación digital participan otros autores como Massanés, Contreras, Espeix y Arenós, que se ocupan de otros ámbitos de la cocina catalana.



Redecilla, cuajo o *muleta* de ternera, de FRIMOSA

Objetivo

Se presenta el **Corpus de Platos de Casquería / CPC**, una relación de los platos de casquería más destacados de la cocina catalana tradicional, principalmente. En documentos posteriores seguidos, se añadirán como registros relacionados en el repositorio digital **ddd.uab.cat**, otros platos de casquería procedentes de distintas cocinas y otro registro sobre terminología

comparada de productos. Se ha intentado clasificar, de forma no estricta, los platos de casquería según su cocina y gastronomía de origen.

Así, este trabajo completo, el Corpus de Platos de Casquería/CPC, se estructura en 6 documentos sobre casquería: 1 general, 4 específicos (Resultados) sobre platos y 1 de terminología comparada sobre productos de casquería de vacuno, lanar y caprino:

- 0: Antecedentes, Introducción, Material y métodos y Conclusiones.
- I. Cocina catalana.
- II. Cocina balear.
- III. Otras cocinas ibéricas.
- IV. Cocina clásica.
- V. Terminología comparada de productos de casquería en vacuno, lanar-caprino y porcino.

Manual de uso

Estos documentos pueden usarse como Guía de casquería y para buscar y localizar recetas en la bibliografía y por internet, a partir del nombre del plato, el autor, el libro, el año de publicación y la procedencia o zona de origen de los platos citados.



Juego de 4 manitas de cordero, ya escaldadas y limpias, para su venta

MATERIAL Y MÉTODOS

Se realiza una revisión bibliográfica no exhaustiva de libros de cocina y de gastronomía, por autores y en obras de mayor relevancia histórica, que refieren platos y recetas de casquería, o simplemente referencias de platos de menudencias, en los períodos históricos considerados. Por extensión no

se incluyen las cocinas de la Edad antigua, ni de la Edad moderna (Montiño (1623), Altamiras (1767), Josep Orri (s. XVIII), ...).

La elección de las obras ha sido sesgada, ya que todos los libros pertenecen a la biblioteca del autor. No obstante, en el trabajo se tratan también los libros más representativos, al menos, de la cocina catalana.

Las fotografías que se incluyen son del fondo fotográfico del autor. Son fotografías de producto presentado individualmente o expuesto para la ocasión, realizadas la mayoría en las instalaciones de FRIMOSA y de platos cocinados, tomadas en la cocina de casa. El cocinero de los platos elaborados a propósito para estos documentos, ha sido también el propio autor. El resto de los libros, las obras antiguas (siglo XIX) se han buscado de forma no exhaustiva en internet. No se ha logrado localizar *on line* los siguientes:

ANÒNIM. El cuiner dels desganats (1875)

DOMÉNECH. La gastronomía (1899)

CORREO DE TORTOSA. María Cinta o la cocinera económica (1927)

La mayoría de recetas pertenecen a la cocina tradicional catalana, pero considerada *in extenso*, ya que también incluye otras que son de la más actual cocina “de diseño”, platos de autor, realizados por distintos reconocidos restauradores.

La revisión se presenta cronológicamente, por autores y año de la primera edición publicada del libro (indicado entre paréntesis) y refiere el nombre completo del plato. En los libros citados, pero no aquí, aparece la receta completa para su preparación culinaria. No se ha añadido la receta de cada plato (ingredientes y preparación), para limitar la extensión del trabajo. A

partir del nombre del plato, solo hay que buscar la receta, comprar los ingredientes, prepararlos, cocinarlos y degustarlos. Pero las más básicas, también se las puede imaginar cualquier cocinero aficionado, que tenga una idea de ingredientes, proporciones (¿cuántos pimientos verdes se deben añadir a $\frac{1}{4}$ de kilo de costilla de cerdo para hacer una buena marca?), preparaciones y cocciones.

También se han acotado por extensión, las materias primas de casquería. Así, comprenden platos de despojos (vísceras, glándulas, piezas con carne y hueso -cabeza-), pero de forma general no incluyen piezas de carne (carrilleras) o de carne con hueso de la canal (rabo) y órganos, que son las menudencias más usuales. Tampoco incluye embutidos excepto la *girella*, hecha de carne y menudencias de cordero, que se come tal cual o se puede cocinar.

Para sentar las bases de las materias primas en la denominación de los platos reseñados en la bibliografía analizada, se han consultado los siguientes diccionarios, que definen toda la nomenclatura utilizada:

1. Diccionarios generales.
2. Diccionarios-guías.
3. Diccionarios terminológicos.



Librillo o *llibret*, de ternera, de FRIMOSA

1. DICCIONARIOS GENERALES

DECAT. DICCIONARI ETIMOLÒGIC I COMPLEMENTARI DE LA LLENGUA CATALANA. COROMINES

<https://decat.iec.cat/veuredoc.asp?id=267891>

TRIPA:

Intestins.

Tripers.

Guisat tripes de vedell (s. XIV i XV).

BUDELL:

Embotit, botifarra. Tripes, budell.

Boyaux.

BREVE DICCIONARIO ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA CASTELLANA.

COROMINES

<http://habilis.udg.edu/~info/webs/Corpus%20i%20diccionaris/Corominas&PascualDCECH/ZBREVE-Joan-Corominas-Diccionario-Etimologico-de-la-lengua-castellana.pdf>

DICCIONARI GENERAL DE LA LLENGUA CATALANA. FABRA

BUDELL: intestins.

Budellada, budellam.

TRIPA: intestins, ventre, panxa, estómac remugants.

Tripes de be amb samfaina.

DICCIONARI CATALÀ-VALENCIÀ-BALEAR. ALCOVER - MOLL

<https://dcvb.iec.cat/>

TRIPA:

Budells. Ventre, panxa, estómac remugants.

BUDELL:

Prim i gros.

**GDLC. GRAN DICCIONARI DE LA LLENGUA CATALANA. GRUP
ENCICLOPÈDIA**

<https://www.diccionari.cat/gran-diccionari-de-la-llengua-catalana>

TRIPA: intestins, budells. Ventre, panxa, estómac remugants.

Gastronomia: trossos estómac i intestins dels remugadors.

BUDELL: totes les parts de l'intestí.

DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. RAE

<https://dle.rae.es/>

CALLO: estómago vacuno y ovino / Callosidad.

TRIPA: intestino, mondongo. Abdomen, vientre, barriga, panza.

Vísceras, entrañas.



Pata cocida de ternera, envasada al vacío, de FRIMOSA

2. DICCIONARIOS-GUÍAS

DUMAS. Diccionario de cocina (1869)

En este diccionario, Dumas trata de animales, vegetales, productos y platos y explica también recetas de cocina, pero ninguno de ellos pertenece al ámbito de la casquería.

LUJÁN. Diccionari Luján de gastronomía catalana (1990)

Ver en los documentos.

GUTIERREZ-VV. AA. Diccionari visual dels aliments

Este diccionario visual de traducción (con fotos de animales, productos y platos), presenta en el primer capítulo Diccionario visual de los alimentos, la traducción al castellano y al catalán, y a otros 14 idiomas en algunos subcapítulos (vasco, gallego, portugués, francés, inglés, italiano, polaco, búlgaro, árabe, rumano, ruso, japonés, urdú, chino e hindi) de los nombres de los animales domésticos de consumo y de distintos productos de origen animal y vegetal (carnes y despiece; cereales; embutidos; especies; frutas; frutos secos; hortalizas; setas; lácticos; legumbres; mariscos; pan, harina y levaduras; pastas; pescados; pesca salada y otros productos diversos).

En el siguiente capítulo, Recetas del mundo, explica los ingredientes y la preparación de 5 recetas de cada uno de estos 20 países:

- Europa:
 - España: Catalunya, Euskadi, Galicia y resto de España, donde incluye los callos a la madrileña.
 - Portugal.
 - Francia.
 - Italia.
 - Polonia.
 - Rumania.
 - Rusia.
- América:
 - Colombia.
 - Ecuador.

- Perú.
- Brasil.
- Argentina.
- Asia:
 - India.
 - Japón.
 - Líbano.
 - Pakistán.
 - China.
- África:
 - Argelia.
 - Marruecos.
 - Senegal.

LLORENTE-LOPE. Guia dels animals que es venen al mercat (1994)

Esta guía de productos de origen animal de venta en los mercados de abasto, traduce los nombres del catalán al castellano, de entre otros, los principales moluscos, crustáceos, peces, anfibios, aves y mamíferos.

Muestra fotos y dibujos de los animales y productos, con una breve historia de cada animal como especie de consumo, un resumen de su biología, de sus aspectos comerciales de compra y venta y finalmente de su preparación culinaria.



Mollejas de ternera, envasadas al vacío, de FRIMOSA

3. DICCIONARIOS TERMINOLÓGICOS

<https://ddd.uab.cat/record/241544?ln=ca>

DELGADO. Diccionario de gastronomía (1985)

Este muy completo diccionario de bolsillo que indica entradas en castellano, pero también acepciones en euskera, catalán, gallego y en algunas otras lenguas extranjeras, define:

- Asadura: conjunto de las entrañas de un animal, particularmente ovinos y bovinos, entre las cuales hígado, pulmón y corazón, que se preparan fritas, con salsa.
- Callos: fragmentos del estómago de vaca, ternera o cordero... [explica su cocina].
- Crestas de pollo: parte superior de la cabeza de las gallináceas que se condimenta junto a los menudillos o en recetas propias.
- Criadillas: testículos de animal, generalmente carnero, que se preparan como los riñones.
- Menudencia: despojos o menudos de las reses de matadero, aves, etc.
- Menudillos: interior de las aves, o conjunto del higadillo, molleja, sangre, madrecilla y yemas, cuando se aprovecha para alimentación.
- Menudo: en las aves, pescuezo, alones, pies, higadillo, molleja, sangre, madrecilla, etc.
- Mondongo: intestino y panza de las reses de matadero.
- Pata: mano y pie de los animales, como cordero, cerdo o ternera.
- Tripa: intestinos, menudos / *Callos*.
- Tripicallos: *callos*.

RIERA. Diccionari de la cuina catalana (2002)

Este completo diccionario de bolsillo define:

- *Capipota*: plato tradicional guisado de porciones grasas y gelatinosas de la cabeza y las patas de cerdo, buey o ternera.

- *Cervell*: encéfalo de un animal comestible. Los de cordero y ternera se pueden hacer rebozados, fritos en mantequilla o en buñuelos. Añade que es la más fina y sutil de las vísceras.
- *Freixura*: plato de pulmones de vaca cocido con un sofrito y considerado un “plato pobre”.
- *Menuts/menuderies*: son los alimentos que corresponden a las entrañas animales, como la tripa, pulmones, hígado, corazón y riñones.
- *Peus de porc*: gelatinosos, se suelen hacer a la *llauna*, rebozados, a la brasa, con llanegas, con ciruelas, con pasas y piñones o con caracoles. Con huesos o sin.
- *Peus de xai*: se pueden servir con arroz y caldo de carne.
- *Tripa*: intestino de un animal comestible. Forma parte de los menudos. Su cocina es variada ya que puede emplear diferentes especies animales y distintas elaboraciones.

TERMCAT. Diccionari de Veterinària i Ramaderia (2002)

Este diccionario define y traduce terminología de veterinaria y de ganadería en catalán, español, francés e inglés. Incluye 2 anexos de Etnología (razas) y de Morfología (regiones anatómicas) e índices en los 4 idiomas.

- *Call: callositat.*
- *Crestat/crestó:* castrón, macho cabrío castrado.
- *Marranís/molgó:* carnero llano. Carnero castrado para engorde y venta para carne.
- *Tripa natural: budell* (intestino).



Lenguas de ternera cocidas, envasadas al vacío, de FRIMOSA

CONCLUSIONES

De la revisión bibliográfica, puede constatarse que muchos de los productos empleados como materias primas son recurrentes, siguen siendo los mismos, con similares preparaciones; son las recetas tradicionales, las de toda la vida. Y ciertas recetas principales, pueden venir de lejos, de recetarios antiguos, con variaciones en los condimentos utilizados. No

obstante, algunas materias primas y platos como las orejas de vacuno guisadas, casi se han perdido...

El vegetarianismo histórico rechaza por motivos morales el sacrificio de animales y el consumo de carnes (Brandt, 1972) y contrapone vegetalismo y frugivorismo al carnivorismo, esgrimiendo razones anatomo-fisiológicas para considerar al hombre como no omnívoro (Alfonso, 2003).

<https://ddd.uab.cat/record/239975?ln=ca>

No obstante, hoy en día, en tiempos de animalismo militante, veganismo y de fraudes mediante subterfugios proteicos con aspecto y forma de bistec/hamburguesa, que quieren llamar carne, pero que son fabricados en el laboratorio en vez de obtenidos o cazados, la cocina de la casquería perdura en nuestros días. Es a la vez, recurso alimentario a buen precio y también escogida *delicatessen* gastronómica (las carrilleras de ternera, por ejemplo), para un amplio abanico de compradores y comensales.

Estas últimas décadas, la llegada de inmigración, principalmente de origen magrebí y latinoamericano, que aprecia estas materias primas en su cocina y gastronomía, basada en la leña y el carbón de “los asados” en el caso de los latinos, ha revitalizado el sector de la casquería y, por extensión, sus puntos de venta, que son las carnicerías-supermercado halal y las paradas de menudencias en los mercados.



Capipota de ternera, envasado al vacío, de FRIMOSA

REFERENCIAS

DICCIONARIOS GENERALES

**DECAT. DICCIONARI ETIMOLÒGIC I COMPLEMENTARI DE LA
LLENGUA CATALANA. COROMINES**

<https://decat.iec.cat/veuredoc.asp?id=267891>

**BREVE DICCIONARIO ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA CASTELLANA.
COROMINES**

<http://habilis.udg.edu/~info/webs/Corpus%20i%20diccionaris/Corominas&PascualDCECH/ZBREVE-Joan-Corominas-Diccionario-Etimologico-de-la-lengua-castellana.pdf>

DICCIONARI GENERAL DE LA LLENGUA CATALANA. FABRA

DCVB. DICCIONARI CATALÀ-VALENCIÀ-BALEAR. ALCOVER - MOLL
<https://dcvb.iec.cat/>

GDLC. GRAN DICCIONARI DE LA LLENGUA CATALANA. GRUP ENCICLOPÈDIA

<https://www.diccionari.cat/gran-diccionari-de-la-llengua-catalana>

DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. RAE

<https://dle.rae.es/>

DICCIONARIOS-GUÍAS

Véase Enlaces Bibliografías.

DICCIONARIOS TERMINOLÓGICOS

Véase Enlaces Bibliografías

BIBLIOGRAFÍA ANTIGUA

Para búsquedas de Gastronomía española antigua consultar:

<https://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Introduccion/>

ALTAMIRAS J. 1758. Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica. Barcelona.

https://www.bne.es/es/Micrositios/Guias/gastronomia/Comentadas_s_XVIII-XIX/DetalleImagen1.html

CUNILL DE BOSCH J. 1907. La cuyna catalana: aplech de fòrmules pera preparar tota mena de plats ab economía i facilitat, propi pera servir de guía a les mestresses de casa y a totes les cuineres en general. Llibreria de Francesc Puig. Barcelona.

<https://bipadi.ub.edu/digital/collection/fonsgrewe/id/70719>

GATELL Y FOLCH J. 1883-1884. La mestressa industriosa. Biblioteca L'art del pagès, Vol 6è. Biblioteca Agrícola Catalana, tomo 3-4º. Estampa de la Renaixensa. Barcelona.

<https://bcnroc.ajuntament.barcelona.cat/jspui/bitstream/11703/130677/1/La%20mestressa%20industriosa.pdf>

VILA MEDINYÀ J. M. (2000). Tractats de cuina i de rebosteria catalans. Annals de l'Institut d'Estudis Gironins. Vol. XLI. Institut d'Estudis Gironins. Girona.

<https://raco.cat/index.php/AnnalsGironins/article/view/54372/63622>

VILA I MEDINYÀ J. M. 2004. “Llibre de guisados, escullits particularment de la cuyna extranjera (1867)”. El receptari de Melchor de Ferrer y de Manresa. Estudis del Baix Empordà, núm. 23. Institut d'Estudis del Baix Empordà. Sant Feliu de Guíxols.

https://www.google.com/search?q=llibre+guisados+ferrer&oq=llibre+guisados+ferrer&gs_lcp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigATIHCAIQIRigATIHCAMQIRigAdIBCTI1ODgzajBqN6gCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8



Callo cocido de ternera (tripa rosa/morena), envasado al vacío, de FRIMOSA

BIBLIOGRAFÍA

- ALFONSO E. 2003. Curso de Medicina natural en 40 lecciones. KIER. Buenos Aires.
- ANÒNIM. 1979. Libre de Sent Soví. Grewe R. (ed.). Barcino. Barcelona.
- BERTHOLLE L. 1978. Las recetas secretas de los mejores restaurantes de Francia. 3 volúmenes. Biblioteca Práctica. Caralt. Barcelona.
- BRANDT C. 1976. El problema vital. Romargraf. Barcelona.
- CASAS C. 1981. Barcelona a la carta. Guía de restaurantes, historia y recetario. Laia. Barcelona.
- DEL FAR., GONZÁLEZ C., TEIXEIRA A. 1991. El “Quinto Cuarto”. Revista Ovis, 17. Tratado de patología y producción ovina. Luzán 5. Madrid - Barcelona.
- https://www.researchgate.net/publication/249994101_Delfa_R_Gonzalez_C_y_Teixeira_A_1991_El_Quinto_Cuarto_Ovis_17_48-66
- FÀBREGA J. 2020. Cap i pota. El gran llibre dels menuts. Cossetània. Valls.
- LLADONOSA J. 1998. La cuina catalana més antiga. Empúries. Barcelona.
- LUJÁN N. 1983. El arte de comer. Crónica de 4.000 siglos: del fuego a la Nueva Cocina. Biblioteca de la Vanguardia. La Vanguardia. Barcelona.
- LUJÁN N. 1990. Diccionari Luján de gastronomía catalana. La Campana. Barcelona.
- LUJÁN N. 1997. Historia de la gastronomía. Folio. Barcelona.
- LUJÁN N., BETTONICA L. 1974. Teoría y anécdota de la gastronomía. Salvat. Pamplona.
- VILA MEDINYÀ J. M. 2000. Les litúrgies del menjar a les terres gironines. Diputació de Girona. Girona.
- VILA MEDINYÀ J. M. 2000. Tractats de cuina i de rebosteria catalans. Annals de l’Institut d’Estudis Gironins, Vol. XVI. Girona.
- VILA MEDINYÀ J. M. 2004. “Llibre de guisados escullits especialmente de la cuyna estrangera (1967)”. El receptari de Melchor de Ferrer i de

Manresa. Estudis del Baix Empordà, núm. 23. Institut d'Estudis del Baix Empordà. Sant Feliu de Guíxols.

MARANGES I. 2006. La cuina catalana medieval, un festí per als sentits. Col·lecció Bofarull, núm. 9. Rafael Dalmau, Editor.

MARTÍNEZ LLOPIS M. M. 1998. Historia de la gastronomía española. Editorial Altaya. Barcelona.

DE NOLARUBERTO. 1972. Libro de cocina. Pan-europea de Ediciones y Publicaciones, SA. Barcelona.

SANZ EGAÑA C. 1948. Enciclopedia de la carne. Espasa-Calpe. Madrid.

SERRANO L. 2017. Hostals, fonda i hotels. Col·lecció La gent de Girona 02. Gavarres. Cassà de la Selva.

VV. AA. 2006. Nadala 2006 Cuina catalana. Any XL. Fundació Lluís Carulla. Barcelona.



Callo cocido y troceado de ternera (tripa rosa/morena), envasado al vacío, de FRIMOSA

ENLACES

MEMORIA GASTRONÓMICA DIGITAL (colección general)

<https://ddd.uab.cat/collection/mqd?ln=ca>

BIBLIOGRAFÍAS

Bibliografía sobre carnes, despojos y despiece

<https://ddd.uab.cat/record/252013?ln=ca>

Bibliografía sobre historia de la alimentación y de la gastronomía

<https://ddd.uab.cat/record/215484?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina catalana medieval

<https://ddd.uab.cat/record/215482?ln=ca>

Bibliografía sobre restaurantes

<https://ddd.uab.cat/record/241545?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina francesa

<https://ddd.uab.cat/record/241120?ln=ca>

Bibliografía sobre diccionarios de cocina y de alimentación

<https://ddd.uab.cat/record/241544?ln=ca>

Bibliografía sobre alimentación y salud

<https://ddd.uab.cat/record/239975?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina y gastronomía catalanas

<https://ddd.uab.cat/record/245096?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina y gastronomía catalanas: La cuina a Sils

<https://ddd.uab.cat/record/215483?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina balear

<https://ddd.uab.cat/record/215481?ln=ca>

Bibliografía sobre cocinas españolas

<https://ddd.uab.cat/record/243811?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina gallega

<https://ddd.uab.cat/record/233114?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina y gastronomía por productos

<https://ddd.uab.cat/record/244158?ln=ca>

Bibliografía sobre cocinas mediterráneas

<https://ddd.uab.cat/record/239981?ln=ca>

Bibliografía sobre comida, cocina y gastronomía mediterránea I

<https://ddd.uab.cat/record/89581?ln=ca>

Bibliografía sobre comida, cocina y gastronomía mediterránea II

<https://ddd.uab.cat/record/166610?ln=ca>

Bibliografía sobre cocina inglesa e irlandesa

<https://ddd.uab.cat/record/241121?ln=ca>

Bibliografía sobre la cocina del Imperio romano

<https://ddd.uab.cat/record/233173?ln=ca>



Manitas cocidas y callo blanco cocido de cordero, envasados al vacío, de FRIMOSA

PRODUCTOS

Despojos cárnicos I: ternera, cordero, cabrito, caballo, potro y cerdo

<https://ddd.uab.cat/record/146671?ln=ca>

Despojos cárnicos II: ternera, vaca, cordero, cabrito, caballo, potro y cerdo

<https://ddd.uab.cat/record/146670?ln=ca>

Despojos cárnica de bovino: ternera y vaca

<https://ddd.uab.cat/record/146669?ln=ca>

Despojos cárnica de ovino: cordero

<https://ddd.uab.cat/record/146668?ln=ca>

Despiece de porcino: piezas de carne, despojos y recortes

<https://ddd.uab.cat/record/132564?ln=ca>

Tripas naturales

<https://ddd.uab.cat/record/282218?ln=ca>

Despiece de la canal de pollo y gallina

<https://ddd.uab.cat/record/132555?ln=ca>

Oferta comercial de productos de pollo

<https://ddd.uab.cat/record/132554?ln=ca>

Las carnes en la literatura culinaria catalana medieval

<https://ddd.uab.cat/record/257856?ln=ca>



Tripa morena de cordero, escaldada y limpia, para su venta