

# **CORPUS DE PLATOS DE CASQUERÍA**

## **I. COCINA CATALANA (s. XIV-XXI)**

***XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN***



*Cap i pota a la vinagreta, con judías: un buen plato frío de verano*

# LIBROS DE COCINA Y GASTRONOMÍA

**ANÓNIMO. Libre de Sent Soví (inicios siglo XIV -1324 según Maranges-). Edición de Grawe (1979).**

De las elaboraciones culinarias medievales catalanas, este libro explica las recetas y la preparación de:

- *Ventre de moltó o de cabrit farcit.*
- La limpieza de:
  - lengua de buey o vaca.
  - cabeza y pies [de rumiantes].
  - tripas [de rumiantes].
- Corte de ...
- [...].
- *Freixura:*
  - *de moltó o de porc:* comprende pulmón, corazón e hígado:
    - con huevos.
    - otra receta.
    - fritas.
  - de cabrito con leche de almendras.
- *Resoles* [masa de pasta de trigo con levadura, frita, adicionada con otros ingredientes] de intestinos y estómagos de cabrito.
- Cabeza y pies de *moltó*.
- *Tripes de moltó, vedell o bou.*
- *Freixures de cabrit o de vedell.*
- *Tripes de vedell.*
- *Freixures de lechón.*

**RUBERTO DE NOLA. Libro de cozina (1525). Edición de Del Castillo y Jaén (1972).**

En la selección de recetas de esta edición, no aparecen platos de casquería.

**LLADONOSA. La cuina catalana més antiga (1998)**

En el capítulo Recetario, con 115 platos medievales y 16 postres, presenta estas recetas:

- *Resoles de cabrit* (del Sent Soví).
- *Potatge que es diu freixurat*: lleva pulmón, corazón e hígado de cordero.

**MARANGES. La cuina catalana medieval, un festí per als sentits (2006)**

En el capítulo Ingredientes principales. Animales. Vísceras, comenta que no todas eran apreciadas igualmente y que se empleaban para cenar y como ingredientes complementarios, para rellenos y para espesar salsas (hígados). Los estamentos más pobres eran los que consumían más vísceras. Cita:

- Intestinos: comenta que no eran apreciados.
- Hígado: era la víscera preferida.
- *Freixures*: designa todas vísceras del pecho, especialmente el pulmón.
- *Lieu*: es el pulmón.
- Bazo: de consumo raro.
- Mollejas de ave.
- Riñones: indicadas por algún autor como no recomendables.
- *Tripa*: estómago de los rumiantes.

Del Libre del Coch de Mestre Robert, explica las recetas de:

- *Bruscat per a dotze escudelles*: se prepara con 3 bazos y 1 hígado de cabrito.
- *Gratonada daurada de freixura de cabrit*: lleva asadura y cabeza de cabrito.

En el capítulo Ingredientes principales. Animales. Otras partes del cuerpo, cita:

- Cabeza: de *moltó*, cabrito, buey, ternera, lechón y conejo.
- Sesos.
- *Gargamella/gaznate (faringe)*.
- Lengua: de buey, vaca, ternera y de ciervo.
- Mollejas.
- Ubres: de consumo en caso de hambruna.
- Morro.

- Tuétano.
- Oreja.
- Pies: para cenar y para hacer gelatinas, para conservar los alimentos.
- Sangre: producía aversión.
- *Tela*: grasa visceral, para envolver o como grasa de cocina.
- Criadillas: eran apreciadas.
- Ojos [de pescado]: de atún, calamar y sepia, incorporados a la receta.

Aporta también alguna receta de casquería de:

- **Arnau de Vilanova. Regiment de Sanitat (1305).**
- **Libre del coc de la Canonja de Tarragona (1331).**

### **FÀBREGA. El convit del Tirant (2007)**

En el capítulo Porqué comemos lo que comemos, afirma que el concepto carne incluía los menudos, menudencias, despojos, asaduras, *tripes*, *tanda*, riñones, etc. y caza y aves, ingredientes que están presentes también en los recetarios medievales.



La inmortal broca medieval, en una manufactura actual de madera

**ANÓNIMO (P.M.T.I.). Nuevo manual de guisar con toda perfección (1830). Prólogo de Ripoll (1977).**

En el capítulo De la comida de carne, da las recetas de:

- Manos de carnero (*moltó* –carnero llano o castrado-).
  - una receta.
  - otra receta.
  - receta de Manos de carnero, lechal o cabrito.
- Sangre de carnero, lechal o cabrito.
- Lengua de ternera.
- Tripas.
  - una receta.
  - tripas con pimientos y tomates.
- Sesos de carnero.
- Cazuela (de manos de carnero o castrón –macho cabrío castrado-).

## AGULLÓ. Llibre de la cuina catalana (1833). Prólogo de Torrado (1978).

En el capítulo Carne de ternera da las recetas de:

- Lengua de ternera o de cerdo
  - estofada.
  - a la vinagreta.
- *Gresoletes* de sesos de ternera, cordero o lechal (rebozados con clara de huevo).
- *Cap i pota amb samfaina*.
- *Tripa* de ternera.

En el capítulo Carne de cordero, carnero (capado), lechal o cabrito, da las recetas de:

- Manos de cordero o lechal.
- *Tripa* de cordero o lechal.
- Sesos
  - salteados.
  - *gresolletes* o buñuelos.
  - empanados.
  - con huevo.

En el capítulo Carne de cerdo da las recetas de:

- Sangre:
  - rellena.
  - *sang i fetge*/sangre e hígado.
- Manos de cerdo:
  - con nabos.
  - o lengua con *samfaina*.
  - a la brasa.

En el capítulo Aves y caza da las recetas de:

- *Escaldums* (de menudillos de cualquier ave).

- Menudillos de gallina
  - [salteados].
  - con patatas.

**ANÓNIMO. La cuinera catalana (1835). *Introducción de Queralt (2009)*.**

En el capítulo Quadern I, da las recetas de:

- Manos:

- de carnero (*moltó*).
- a la vinagreta.
- de castrón o carnero.
- de otra manera.
- de cerdo rellenas.
- de vaca o de ternera.
- Ternera:
  - cabeza.
  - orejas.
  - lengua.
- *Tripes*:
  - de ternera.
  - de otra manera.
- Sesos:
  - de vaca.
  - fritos.
  - de carnero.
- Sangre de lechal o de cabrito.
- Cabeza:
  - de lechal.
  - de cabrito o de lechal.
- *Tripes*:
  - de buey o de ternera.
  - de otra manera.
  - de otra manera.

**GATELL. La mestressa industriosa (1883-1884)**

El autor no incluye ninguna receta sobre casquería y centra el contenido del libro en Fiambres, cremas y pudings, en el tomo 3º y en Licores en el tomo 4º.

**SABATA. Quadern de cuina (inicios siglo XX).** *Editado por Torrado como La cuina de l'àvia (1979).*

En el capítulo Carnes explica las recetas de:

- Pata de ternera.
- Pies de cerdo con nabos de la Cerdanya.
- Sesos a la romana.
- Empanadillas rellenas de sesos.
- Pastelillos de sesos.
- Queso de cabeza de cerdo: se prepara en molde y lleva también lengua escarlata.



Cubertería de servir, antigua

## **CUNILL DE BOSCH. La cuyña catalana (1907)**

En el capítulo Carnes De vaca o buey cita las recetas de:

- Lengua:
  - en *rosques*: a rodajas, empanadas y al ast.
  - con puré: es lengua escarlata con puré de legumbres.
  - con salsa picante.
  - con casaca.
  - al horno.
  - escaldada.
  - al ast.
  - al natural.
  - con pepinillos pequeños.
  - estofada.
  - gratinada.
- Paladar: [está incluido en cada par de piezas del *capiota*, pero se puede comprar también separado, por unidades].
  - *a tall de casa*.
  - a la sartén.
  - frito.
  - con picada.
- Sesos.
  - a la marinesca: previamente cocidos y después guisados con setas.
  - frito.
  - a rodajas.
  - con manteca negra.
- Tripas:

- a la madrileña.
- a la andaluza.
- a la asturiana.
- a la antigua.
- con jamón.
- con queso.
- con salsa.
- *tripa... i pota* [de ternera].

En el capítulo Carnes De ternera cita las recetas de:

- Cabeza:
  - a la vinagreta.
  - rellena.
  - frita.
  - al natural.
  - guisada.
- Orejas:
  - entre dos fuegos: empanadas, pasadas por huevo y a la cazuela con brasas por encima.
  - con *moixernons*.
  - a la veneciana.
- Lengua:
  - *pastells* de lengua: rodajas en una masa para horno o fritos como *crespells*.

- *Potes*: dice que los castellanos hablan de manos y pies según sean anteriores o posteriores:
  - Manos:
    - fritas.
    - al natural.
    - rellenas.
    - rellenas y empanadas.
    - a la marinesca.
    - a la oriental: con salsa de tomate y huevo desleído en caldo.
  - Pies:
    - con salsa.
    - fritos.
- *Tendrums/tendones*: no añade ninguna otra explicación del producto.
  - con guisantes.
  - a la menestrala.
  - en blanco.
- *Ventrell*: no añade ninguna otra explicación del producto.
  - frito.
  - salteado.
- *Perdiu*.
- Lengua estofada.

En el capítulo Carnes Carnero, cordero, lechal y cabrito, cita las recetas de:

- Tripas de lechal fritas.
- Lengua de carnero o de cordero:
  - guisada.

- a la sartén.
- Sesos.
- Criadillas de lechal.
- Sangre de lechal o cabrito con cebolla.
- Manos y pies:
  - manos con salsa de piñones.
  - pies *a la doba*.
  - pies a la provenzal.

En el capítulo Carnes Cerdo, cita las recetas de:

- Lengua:
  - rebozada.
- Orejas:
  - al horno.
  - a la sartén.
- Pies:
  - rellenos.

En el capítulo Carnes de caza, cita las recetas de:

- Cabeza de jabalí.

En el capítulo Aves y caza de pluma, cita las recetas de:

- Menudillos *ab escaldums*: guisados.

Da las recetas de:

- Lengua de ternera con níscalos a la brasa.
- Manos de lechal con piñones y guisantes.
- Cabeza y manos de lechal con *girella* (plato de la Pobla de Segur).
- Lengua de ternera con cebollitas doradas.
- Manos de cordero o ternera al estilo Rosalía.
- Lenguas de carnero (*moltó*) o de cerdo.
- Manos de cerdo:
  - empanados a la brasa.
  - estofadas con nabos.
  - Mas Corriol.
- *Tripes* de buey o ternera a la Provenzal.
- Sesos
  - fritos a la Romana.
  - sesos de cordero, ternera o cerdo salteados a la Rosó.
- Cabeza de ternera a la vinagreta.
- Manos de cerdo con piñones y guisantes.
- Vientre de cerdo con guisantes a la Catalana.
- *Tripes* con patatas a la Catalana.
- Tripa, hígado o pata de ternera o buey a la *llauna*.
- Manos de ternera o buey a la *llauna*.
- Sangre y hígado con cebolla.
- Cabeza o manos de ternera al horno, con patatas salteadas al estilo de pobre.

**DALMAU. 200 plats casolans de cuina catalana (1966)**

En el capítulo Carne, pollo, conejo y cerdo, da las recetas de:

- *Sang i fetge muntanyenc* (sangre e hígado de cerdo a la montañesa).
- *Pota a la catalana* (manos).
- Manos de ternera a la *llauna*.
- Manos de cordero a la andorrana.
- Manos de cerdo:
  - Montsià.
  - Barceloneta.
- *Tripa a la aranesa*.
- *Lengua de ternera*.
- *Escaldums*: menudillos de pollo o pavo guisados.
- Sangre con cebolla.
- *Cassola de Cervera* (con butifarra o careta y manos).
- *Lengua de ternera*.
- Manos de lechal o ternera a la payesa.
- Manos de lechal con piñones y guisantes.
- Orejas de cerdo con salsa.
- *Sang i fetge amb xamfaina [de moltó]*.
- Menudillos de gallina con patatas.

## VÁZQUEZ MONTALBÁN. *L'art del menjar a Catalunya* (1977)

Vázquez Montalbán también comenta sobre cocina y gastronomía (callos a la madrileña, a la andaluza, menudo sevillano, ...) y explica algunas recetas:

- *Cap i pota.*
- *Escaldums.*
- *Menuts a la llauna:* de manos de cerdo o ternera.
- Menudillos de gallina con patatas.
- Manos:
  - de cerdo.
  - de cordero.
- Sangre
  - *i fetge* [de cerdo].
  - y cebolla.
  - rellena.
- *Tripa a la catalana.*
- *Ventre de porc.*

## LLADONOSA. La cuina que torna (1979)

En este libro ya explica muchas de las recetas que expondrá en su **Gran llibre**, además de algunas otras, como estas:

- Pies de cerdo:
  - a la montañesa.

- rellenos de casa la abuela.
- a la catalana.
- *Tripes* de ternera a la catalana.
- *Capipota* a la catalana.

### **CASAS. Barcelona a la carta (1981)**

De las recetas recogidas por el Gremio de Restauradores de Barcelona y representativas de la cocina barcelonesa presenta estas dos:

- Mollejas de ternera Ciudad Condal.
- Callos a la catalana.

### **DURAN-VAYREDA-MORALES-BURGAS. Platillos de l'Empordà (1979).**

### **Cuina casolana empordanesa (1981)**

Los autores comentan sobre cocina y platos y explican algunas recetas de distintos cocineros y cocineras, algunas de tradición familiar:

- *Escaldums del porc* [lleva 1 cabeza de cerdo entera y 4 pies de cerdo].

- Manos de cordero con guisantes (Can Kiku, de Lladó).
- Pies de cerdo con garbanzos.
- Lengua de ternera con frutos al estilo de Ca l'Armet.
- *Tripa i morro amb xamfaina*.
- Pies de cerdo:
  - con ciruelas.
  - de la abuela Montse.
  - con cigalas (Hostal la Vajol, de la Vajol).

**FÀBREGAS I SURROCA. De la cuina al menjador (1982). Recetas de Torrado y Thibaut.**

A partir de los platos citados por Fàbregas i Surroca en su obra, complementa este libro de antropología, un folleto anexo con recetas seleccionadas, comentadas y explicadas cronológicamente a sus capítulos, por Torrado y Thibaut. A cada parte de libro le corresponden unas determinadas recetas y las hay relacionadas con las grandes

comidas de festividades señaladas, que analiza el autor. Aquí se presentan solo las de casquería:

- La comida de *Nadal*/Navidad:
  - menudencias de pollo.
- La comida de fiesta mayor:
  - menudencias con salsa [se le añade hígado y sangre].
  - *freginat*: con sangre e hígado de cerdo (con cebolla) o cordero, con patatas hervidas, pasadas por la sartén al final.
  - de cordero:
    - la cabeza al horno.
    - los pies (*saltabarrancs* se llamaban en las *fondes de sisos*) hervidos y con sofrito y picada.
- La comida de bodas.
- La comida de los muertos:
  - *peuada*: plato actualmente perdido del que existen dos versiones, la dulce y la salada. Es como un flan de cerdo, con huevo: se hierven los pies, se deshuesan y pican a cuchillo a la medida adecuada, se pasan por la sartén con algo de pimienta y se añaden huevos batidos, poniéndolo todo en una cazuela honda, que se introduce en el horno tapada, para finalizar la cocción. La versión dulce añade azúcar y canela al huevo; la salada, ajo y perejil cuando está en la sartén.

## **LUJÁN N. El arte de comer (1983)**

En este libro sobre historia de la gastronomía y de la cocina, en un capítulo, Luján habla de *La Renaixença* de la cocina catalana.

**CENTRE D'ESTUDIS DEL PALLARS. Cuina pallaresa (1988). Recetas de la Primera mostra de cuina popular pallaresa (SEA. Tremp, 1985).**

En el capítulo Carnes da las recetas de:

- *Freginat*: lleva sangre e hígado de cordero.
- Pies de cerdo:
  - pies y cabeza de cerdo con almendras.
  - pies de cerdo.
  - con leche.
  - guisados.

**VÁZQUEZ MONTALBÁN. Las recetas de Carvalho (1988)**

Es un recetario de su personaje, el detective-gastrónomo Carvalho:

- Tripa a la catalana con judías.
- Callos a la madrileña.
- *Cap-i-pota* con sanfaina.
- *Farcellets de cap-i-pota* con trufa y gambas.
- Múrgulas con vientre de tocino.
- Crêpes de pie de cerdo con alioli.
- Pies de cerdo:

- con nabos negros.
- a la catalana.

### **LUJÁN. Diccionari Luján de gastronomía catalana (1990)**

Similar en su planteamiento al diccionario de Dumas, Luján comenta también alfabéticamente, sobre cocina e historia de la gastronomía y explica algunas recetas. Así, cita el menú de las antiguas *fondes de sisos*, de *escudella* o *cap i pota* o *llibret i muleta*; las *tripes* y el *cap i pota* del Hispania de Arenys de Mar y de Casa Leopoldo de Barcelona y las manos de cerdo (con tomillo) del Hotel Boix de Martinet de Cerdanya.

Aclara que callos es el nombre en castellano y en gallego, que deriva del latín *callum*, pero que es *tripa* en catalán, *trippa* en italiano y *tripe* en francés. Añade que según el Diccionario de Nebrija (s. XV) son los trozos

del estómago de la vaca o del carnero capón. De Alemán (1599) añade: "Había revoltillos hechos de las tripas con algo de callos del vientre".

Cita los callos a la madrileña y explica las recetas de:

- Manos de cerdo a parrilla.
- *Tripa a la catalana*.

## AVUI-CANALS. Sobretaula (1991)

En el capítulo Aves, carnes y caza presenta las recetas:

- Pimientos rellenos de pies de cerdo (Hotel El Castell, La Seu d'Urgell).
- *Terrina de peuada a l'empordanesa* (Restaurant Motel Empordà, Figueres).
- *Tripeta* [de cordero] (Restaurant Hostal Vall Ferrera, Àreu).
- Mollejas de ternera con escalibada y salpicón de almendras tostadas (Restaurant Mas Pau, Avinyonet de Puigventós).

## **LLADONOSA. El gran llibre de la cuina catalana (1991)**

En este libro principal de la cocina catalana, el autor presenta las bases de esta cocina y explica cómo se preparan antes de cocinar, las diferentes piezas de casquería que pueden comprarse. En el capítulo Casquería indica la preparación de estas recetas.

- Lengua de ternera con guisantes.
- Pies de cerdo:
  - con miel y vinagre.
  - con judías blancas.
  - con piñones y guisantes.
- Manos de cordero con arroz.
- Sangre de cerdo con cebolla.

- *Cap-i-pota*.
- Cabeza de cordero al horno.
- Criadillas:
  - de buey rebozadas.
  - de cordero rebozadas con harina de galleta.
- Lenguas de *moltó* rellenas a la moianenca.
- Sangre e hígado [de cerdo].
- *Ofegat de la Segarra*: lleva oreja, morro y pies de cerdo.
- Pies de cerdo:
  - a la brasa.
  - y oreja con sofrito.
  - con caracoles.
  - a la *llauna*.
  - con gambas.
  - con orejones.
  - con llanegas.
  - con nabos.
  - con cigalas.
  - con ciruelas.
  - con pasa y piñones.
  - con moscatel.
- Calderada: lleva oreja y butifarras.
- *Freginat*: lleva sangre, hígado y riñones de cordero.
- *Sang i fetge* de cordero al agridulce.
- *Cassola urgellenca*: lleva pies, oreja, morro de cerdo y butifarras.
- Oreja:
  - y morro de cerdo con pasas y piñones.
  - de cerdo con canela.
- Manos de cordero Rey Regomir.

- Lengua de ternera
  - con guisantes.
  - con níscalos.
- Tripa:
  - de ternera:
    - con patatas.
    - a la catalana.
    - a la *llauna*.
  - de cordero a la *llauna*.
- Criadillas y mollejas con ajo y perejil.
- Sesos:
  - de ternera rebozados.
  - salteados con ajo y perejil.
  - buñuelos de sesos de cordero.
- Mollejas de cordero a la brasa.
- Manos de cabrito:
  - con pasas y piñones.
  - rebozados.
- Sangre y pulmón de cordero.
- Vientre de cerdo:
  - con garbanzos.
  - con judías blancas.
  - con guisantes.
  - con llanegas.
- *Sanganheta*: se prepara con sangre de cordero.

## **SUBIRÓS. Les receptes del Motel Empordà (1993)**

En el capítulo Entrantes explica la receta de:

- Cabeza de ternera, con salsa verde.

En el capítulo Carnes explica la receta de:

- Oreja de cerdo confitada, con patatas salteadas.

## **ANORO-COSTA-FIGUERAS-LLINÀS. La cuina a Sils (1994)**

En el capítulo Las carnes comentan estos platos tradicionales:

- *Tripa i peus.*
- *Sang i fetge de cerdo.*
- *Peus de porc amb suc.*



*Tripa i peus [de cordero]*

## AVUI-GARCÍA SALINES. Guia de bolets. Les 100 millors receptes (1994)

El libro presenta las siguientes recetas:

- Pies de cerdo con rebozuelos.
- Tripa de cerdo con *orellanas*.

## CASAS. Florián (1994)

Explica las recetas de:

- Callos a la madrileña.
- Criadillas de toro rebozadas.

## INIESTA-PUJAL. Menges de l'Alt Urgell (1994)

En el capítulo Menudos del cerdo indica las recetas:

- Cabeza de cerdo con pasas (plato típico de Ansóvell).
- *Freginat*: con sangre e hígado de cerdo (de El Pla).
- *Freginat (patates emmascarades)*: lleva sangre de cerdo o butifarra negra (Tuixén).
- Sangre: con sangre líquida de cerdo (Noves).
- *Tastet*: se prepara con corazón y riñones hervidos en la caldera, que se aderezan con una vinagreta con ajo y perejil (El Pla).

En el capítulo Carnes presenta las recetas:

- *Colls i punys*: incorpora todos los menudos del pollo.

## **COMADIRA. Fòrmules magistrals (1997)**

En el capítulo *Gòtic i menuderia* habla de casquería, comparándola con la francesa.

## **ANORO. Les nostres receptes de cuina (1998)**

En el capítulo *Rostits, farcits, guisats i estofats* presenta estas recetas del colectivo La Cuina a Sils:

- Lengua de ternera rustida.
- Pies de cerdo con butifarras.

Antiguamente, como carne de caza, explica que la de ardilla era fuerte y que con ella se preparaba un arroz, que podía mezclarse con perdiz o conejo, para atemperar el sabor del plato.

### **ANORO-LA CUINA A SILS. Quaderns de cuina I (1999)**

En el capítulo *Les galtes i els peus* presenta esta receta de esta cocinera del colectivo La Cuina a Sils:

- Pies de cerdo con caracoles (Dolors Ribas).



*Peus de porc* (medio), cocido en un caldo vegetal y listo para cualquier preparación posterior, a la que se puede incorporar, si se requiere, este estupendo caldo gelatinoso

## **FÀBREGA. Els quatre elements i les arrels del menjar (1999)**

En el capítulo Recetas del pastor da la receta de:

- *Sang i perdiu*: lleva sangre y pulmón de cordero.

## **ANORO-LA CUINA A SILS. Quaderns de cuina II (2000)**

En el capítulo El cordero, los pies y las carrilleras, presenta las recetas de distintas cocineras del colectivo La Cuina a Sils:

- Pies de cerdo al horno (Anna Escolà).
- Pies de cerdo y codillos con marisco (Pilar Pratsevall).
- Pies de cerdo con fumet de pescado (Pepita Vall-llosera).

## **CALERA. Cuina catalana (2000)**

En el capítulo de los *Menuts*/menudencias da las recetas de:

- *Cap i pota d'anyell amb girella*.
- Lenguas de carnero [castrado] rellenas a la Mollerussa.
- Menudillos de pollo guisados.
- Médula gratinada.
- Mollejas de ternera.
- Morro de ternera estofado.
- Manos de cerdo:
  - a la catalana.
  - con caracoles.
- Pata de ternera a la catalana.
- Tripa a la catalana [es de cerdo].
- Criadillas rebozadas.
- Sangre e hígado a la catalana.

## **QUERALT. La cuina de les Terres de l'Ebre (2000)**

En este libro de cocina catalana, en el capítulo de Primeros platos explica las siguientes recetas:

- *Pitança de llauter*: lleva pulmón de cordero, que es el principal órgano de la asadura.

### **ANORO-LA CUINA A SILS. Recull de receptes de vedella (2001)**

Presenta estas recetas del colectivo La cuina a Sils:

- Lengua de ternera con *cama-secs*/senderuelas
- Lengua de ternera rustida: puede ser de vaca, ternera, cerdo o *moltó* [cordero].

### **ESPEITX-CÁCERES-MASSANÉS. Com a la llosa, res (2001)**

Este libro trata sobre las transformaciones alimentarias en el Pallars Sobirà y en el Alt Urgell, comarcas pirenaicas de Catalunya. Proporciona buena

información sobre Caza, Carne, Matanza del cerdo y Embutidos tradicionales e incluye un recetario que, en su apartado de Carnes da las recetas de platos, obtenidas a partir de entrevistas personales abiertas, indicando género y edad del entrevistado y localidad y fecha de la entrevista:

- Pies de cerdo a la brasa (de Sort).
- *Freginat*: incorpora sangre de cerdo cuajada (de Esterri d'Àneu).

### **PALAU. La Cuina del Pirineu català (2001)**

Presenta en el capítulo Cerdo las recetas de:

- Pies de cerdo:
  - con llanegas.
  - con nabos negros.

Presenta en el capítulo Cordero las recetas de:

- Girella.
- *Freginat*: lleva corazones, freixura/pulmón y sangre cruda.
- *Sangueta*: se prepara con sangre de cordero.

En el capítulo Platos perdidos añade:

- Civet de ardilla.
- Oso con *salsa pebrada*.

### **ANORO. Les cuineres de Sils (2002)**

En el capítulo Platos únicos presenta estas recetas del colectivo La Cuina a Sils:

- *Pota i tripa* con garbanzos.

- *Sang i perdiu* [pulmón] con patatas.

En el capítulo Aves presenta también esta receta del colectivo:

- Menudillos de pollo con sanfaina.

En el capítulo Cerdo presenta también recetas del colectivo:

- Pies de cerdo:

- con butifarra.
- con caracoles.
- con alcachofas.
- con cigalas.
- con marisco.
- y codillos con nabos.
- con guisantes.
- con salsifíes.
- con sanfaina.
- con fumet de pescado.

En el capítulo Ternera presenta también recetas del colectivo:

- *Pota i tripa* con sanfaina.
- Lengua de ternera con senderuelas/*cama-secs*.

En el capítulo *Rostits* presenta también recetas del colectivo:

- Lengua rustida (de vaca, ternera, carnero o cerdo).

## **VÁZQUEZ MONTALBÁN. La cocina de los mediterráneos (2002)**

Presenta distintas recetas de:

- Catalunya:
  - Manos de cerdo con piñones y guisantes.
  - Vientre de cerdo con judías blancas.

- Sangre e hígado a la catalana [de cerdo].
- Callos a la catalana.
- *Ccipota amb samfaina.*
- Pies de cerdo con gambas.
- Vientre de cerdo a la catalana.
- *Ccipota.*
- Menudos de gallina con patatas.
- Manos de cerdo con caracoles.

## **ANECÁS. Els menuts (2004)**

Este folleto de recetas de autor de casquería presenta:

- Asadura de cordero estofada con almendras, picatostes y romesco [lleva solo pulmón de cordero].
- Los callos de siempre con garbanzos fritos y menta.
- Lengua de ternera estofada con vino, calamares y verduras.

- Pies de cerdo rellenos de *botifarró* [de cebolla] con orellanas.
- Tempura de manitas de cordero con pimientos asados.
- Canalones de *cap-i-pota* a la vizcaína.
- Buñuelos de sesos [de cordero].
- Ensalada de verduras y setas de temporada con lechecillas de cordero.
- Ensalada de criadillas rebozadas con parmesano y frutos secos.
- Hamburguesa de oreja de cerdo con chipirones y setas.
- Menestra de verduras de temporada con corazón de ternera.
- *Cap-i-pota* sobre un gazpacho de guisantes con caviar de lumpo.
- *Corones/gallinejas* de cordero crujientes con ensalada de alcachofas.
- Fritura de *blanquet/madejas* de cordero.

## **ROCA. La cuina de la meva mare (2004)**

En este libro de cocina catalana tradicional, el capítulo Carnes explica las recetas de:

- *Pota i tripa* de cordero.
- Estofado de lengua de ternera con patatas.
- Pies de cerdo con nabos.
- *Platillo de menuts*: lleva menudillos de pollo y pato y también de conejo (cabeza y costillas).

- *Sang i perdiu de xai* [sangre y pulmón de cordero].
- Sangre con cebolla [de cerdo].

En el capítulo Mar y montaña presenta esta receta:

- Pollo con pie de cerdo y cigalas.

#### **INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA. Corpus de la cuina catalana (2006)**

Con el asesoramiento del TERMCAT, este libro incluye un breve glosario de productos y preparaciones de platos.

En el capítulo Carnes da las recetas de:

- Cabeza:
  - de cabrito al horno.
  - de ternera con vinagreta.
  - de cordero al horno.
  - *capipota*.

- Sesos de cordero rebozados/*crespells de cervell*.
- Platinos de menudillos de gallina:
  - *Colls i punys*.
  - *Escaldums*.
- *Freginat*: con sangre e hígado de cordero.
- *Girella*:
  - con cabeza y patas (de cordero).
  - *Girella del Pallars*.
- Lengua de ternera
  - con carrerillas.
  - guisada con guisantes.
- Morro y oreja [de cerdo] con judías secas.
- *Niniua*: sangre y pulmón de cordero.
- *Ofegat de la Segarra*: lleva oreja, morro, manos y carrillera de cerdo.
- *Peuada*: lleva oreja y morro de cerdo salados y manos de cerdo.
- Manos:
  - de cabrito:
    - a la *llauna*.
    - con piñones y guisantes.
  - de cordero con senderuelas.
  - de cerdo:
    - a la brasa.
    - a la *llauna*.
    - con caracoles.
    - con castañas.
    - con cigalas.
    - con gambas.
    - con llanegas.
    - con moscatel.

- con nabos negros.
- con piñones y guisantes.
- con chanfaina.
- rellenos de setas.
- *Peus i tripa* de cordero.
- *Platillo de colls i punys* con setas.
- *Platillo* de menuditos con setas.
- *Platillo* de menuditos de gallina.
- *Pota de vedella a la llauna*.
- *Pota i tripa de xai* [cordero].
- *Sanganhetes*: sangre y pulmón de cordero.
- Sangre de cordero frita.
- Sangre e hígado con cebolla [de cerdo].
- Sangre y pulmón de cordero.
- *Tacons: peus i tripa de xai*.
- *Terregada*: con sangre y corazón de ternera.
- *Tripa*:
  - *a la catalana*.
  - *amb samfaina*.
- *Turmes i lletons* con ajo y perejil.
- Vientre de cerdo:
  - con garbanzos.
  - con judías secas.
  - frito.
  - *ventre d'osso* [lleva lengua, hígado, costilla y magro de cerdo] con ciruelas.

En el capítulo de Cocina de otoño explica las recetas de:

- Lentejas guisadas con manitas de cerdo.

### **FÀBREGA. L'essència de la cuina catalana (2013)**

En el capítulo *Menuts i carn picada* comenta los platos y su vocabulario asociado (afines) y da las recetas de:

- *Capipota*.
- Pies de cerdo con nabos.
- *Platillo*.

### **GUIRADO. Quines coses més estranyes que mengem a Catalunya (2013)**

En el capítulo Menudencias, además de referir las siguientes recetas, explica un poco de historia de la casquería, donde se comen, sus denominaciones y unos consejos básicos de compra, nutrición, preparación y conservación, con una buena tabla donde indica las técnicas de cocción adecuadas, para cada producto:

- *Capipota*.
- *Cassola urgellenca*.
- Sesos:

- con ajo y perejil: de ternera o de cordero.
- de cordero rebozados.
- *Flam de peuada*: lleva pies, oreja, carrillera y morro de cerdo.
- *Freginat*: con sangre e hígado de cordero.
- Lengua:
  - de cordero a la vinagreta.
  - ternera guisada con setas.
- Mollejas:
  - de ternera a la brasa.
  - de cordero guisadas con habas rehogadas y salsa de carne.
- Pies:
  - de cordero rebozados.
  - de cerdo con gambas.
  - timbal de pies de cerdo crujientes con ensalada cítrica.
- Ensalada de patatas y lengua de ternera.
- Tripa de ternera a la catalana.
- Ensalada de crestas y mollejas [de pollo].
- *Arròs de colls i punys*: con cuellos, puntas de alas y menudencias de pollo.
- *Sang i perdiu de xai*: lleva pulmón de cordero.

## ROCA. Las mejores recetas de mi madre (2013)

En el capítulo Carnes explica las recetas de:

- Manita y tripa de cordero.
- Manitas de cerdo con nabos.
- Platillo de menudillos (de pollo y de pato -cuellos, alas, patas, hígados, mollejas) y de conejo -cabeza y costillas-).

## **LLADONOSA. La cuina catalana (2015)**

En el capítulo de Aves y conejos explica las recetas de:

- Menudillos de gallina:
  - con ajo y perejil.
  - con patatas.
- *Platillo de caps i puntes*: lleva molleja, cuello, patas, cresta e hígado).

En el capítulo de Ternera, cerdo y cordero explica las recetas de:

- Ternera:
  - Cabeza de ternera a la vinagreta.
  - *Ccipoteta*.
  - Sesos de ternera rebozados.
  - Sesos salteados con ajo y perejil.

- Lengua de ternera con guisantes.
- Platillo de lengua de ternera con ciruelas secas y nueces.
- Tripa de ternera a la catalana.
- Tripa de ternera con patatas.
- Criadillas y mollejas con ajo y perejil.
- Cerdo:
  - *Farcit de Carnaval*: embutido en el que se rellena un estómago de cerdo con carne picada y otros ingredientes.
  - *Flam de peuada*: lleva oreja, manos, morros, carrilleras e hígados de gallina.
  - *Ofegat de la Segarra*: con oreja, morro y manos.
  - Oreja de cerdo con canela.
  - Oreja y morro de cerdo a la catalana.
  - Manos de cerdo;
    - a la brasa.
    - a la llauna.
    - con caracoles.
    - con gambas.
    - con miel y vinagre.
    - con judías secas.
    - con moscatel.
    - con nabos.
    - con orejones.
    - con ciruelas.
    - y oreja con sofrito.
- *Plat de traginers*/plato de arrieros: lleva hígado y lomo de cerdo, vientre de cerdo hervido, *bisbe* y judías secas hervidas y fritas.
- *Platillo d'escaldums de porc*: lleva media cabeza y 6 manos de cerdo.

- Platillo de manos de cerdo con garbanzos.
- Sangre de cerdo con cebolla.
- *Sang i fetge amb ceba*.
- Vientre de cerdo:
  - con judías blancas.
  - con guisantes.
- Cordero:
  - Buñuelos de sesos de cordero.
  - Cabeza de cordero al horno.
  - *Freginat*: incorpora sangre cuajada, hígado y riñones.
  - *Girella amb cap i potes/girella con cabeza y manos*.
  - *Girella del Pallars*: embutido de cordero (se rellena con corazón, pulmón y *tripa*, un estómago y se hierve -todo es de cordero-).
  - Lenguas de carnero [capado] llenas a la moianenca.
  - Lechecillas de cordero a la brasa.
- Manos:
  - de cabrito:
    - con piñones y guisantes.
    - rebozadas.
  - de cordero Rey Regomir.
- Platillo de manos de cordero con guisantes (*saltabarrancs/saltabarrancos*).
- *Samfaina* de Centelles: lleva pulmones, corazón y sangre cuajada.
- *Sang i fetge* de cordero al agridulce.
- *Sang i perdiu* de cordero: lleva pulmones.
- *Tripa* de cordero con arroz.
- Criadillas de cordero rebozadas con harina de galleta.

## **PARÉ. Cuina Mey (2015)**

En el capítulo Carnes explica las recetas de:

- Manos de cerdo rellenas a la catalana.
- Manos de cerdo Mey.
- *Tripa i cap de vedella.*

## **SERRA DE MANRESA. Cuinar en temps de crisi (2015)**

En el capítulo Cocinar la carne y las aves, explica las recetas de:

- Menudillos de ave a la capuchina.
- Orejas de ternera en adobo.
- Tripa al gusto de queso.
- Pies de cerdo con azúcar.

## **MARTÍN. Barcelona a peu de porc (2017)**

Después de describir casas de comidas, gastrobares y bodegas, añade recetas según establecimientos:

- Mixto de *capiota* (Can Vilaró).
- Tripa de cordero a la catalana (Portolés).
- Pies de cerdo con vino rancio (Can Boneta).
- Arroz de *capiota* y langostinos (Can Ros).

## **MONZÓ. Taula i barra (2017)**

El autor comenta situaciones y valora materias primas y platos y en particular, habla de los pies de cerdo, de la sangre y la tripa.

## **ANORO-LA CUINA A SILS. La cuina del porc (2018)**

Da las siguientes recetas, en el capítulo de:

- Pies:
  - con caracoles.
  - con alcachofas.
  - con marisco.
  - con salsifíes.
  - con higos.
  - con gambas.
  - con setas.
  - con tripa de bacalao.
  - con cigalas.
  - con sepia.
  - a la brasa.
  - pies y oreja.
  - con garbanzos.

- con salsa de miel.
- en *carpaccio*.
- Morro y oreja:
  - con garbanzos.
  - arroz de morro y oreja.
  - oreja frita.
  - oreja con judías.
  - oreja con salsa.
  - morro y oreja con judías.
- Lengua:
  - estofada.
  - con alcachofas y setas.
  - con hierbas.
  - con guisantes.



*Carn de perol* (despojos de cerdo hervidos en la caldera), con vinagreta

## FÀBREGA. La cuina més exquisida de la Costa Brava. Els tapers (2018)

En el capítulo Carne, menudencias y caza, explica las recetas de:

- Pies de cerdo con nabos.
- Platillo de pollo con setas: lleva menudillos, no carne.
- *Pota i tripa*.

En el capítulo Mar y montaña presenta esta receta:

- *Catxoflino*: combina cigalas, mejillones, morro de ternera hervido y albóndigas de carne de cerdo.

## VV. AA. Pallars terra de corder (2019)

En el capítulo La cocina del cordero, desde el Pallars Jussà proponen las recetas de:

- *La girella*.
- Cabeza y manos de cordero.
- Ravioli de menudencias de cordero con salsa de chile dulce: lleva tripa, pulmón y corazón.
- *Girella* con salsa amarilla.

## FÀBREGA. Cap i pota. El gran llibre dels menuts (2020)

El autor inicia el libro, que es un recetario, con dos capítulos introductorios, que sitúan la casquería en la cocina (historia, bibliografía, comentarios, viajes, vocabulario de platos de las *fondes de sisos*, terminología comparada, cocineros, ...).

Fàbrega presenta traducidos (castellano/català/français/english), entre otros términos:

- Cresta/cresta/crête/crest.

- Callo/*tripa/tripe/tripe*.
- Intestino/*budell/intestin/chitterling*.
- Estómago/*estòmac/estomac/stomach*.
- Tuétano/*moll de l'os/moelle/marrow*.
- Manita/*peu/pied/foot*.
- Cola/*cua/queue/tail*.
- Criadilla/*turma/animelle/testicle*.
- Tetilla, ubre/*mamella/mamelle/udder*.
- Molleja/*pedrer/gésier/gizzard*.
- Redaño/*oment, entreví, saginera, tela de sagí/crépinette, fraise/caul*.

En el recetario, estructurado en una introducción histórica comentada del plato, los ingredientes y la preparación, Fàbrega, por orden de servicio de mesa, explica y comenta *in extenso*, distintas recetas de casquería, no solo catalanas, desde exquisiteces como el caviar y el foie-gras hasta recetas magistrales de afamados cocineros. Incluye, entre otras recetas, las de embutidos, vísceras y también las de *Mar i muntanya*.

- Entrantes:
  - Buñuelos de sesos.
- Patés y terrinas:
  - Morteruelo.
  - *Pa de fetge*.
  - Paté de hígado.
- Ensaladas con menudillos:
  - Ensalada de *carn de perol*.
  - Ensalada de mollejas de pato.
  - Cabeza de ternera a la vinagreta.

- Sopas y hervidos:
  - Menudillos de gallina.
  - *Sopa coberta*.
  - Sopa de menudillos de gallina.
  - *Sopa de tripes de xai*.
- Verduras y setas:
  - *Patates emmascarades* (con sangre de cerdo).
- Legumbres con sangre, hígado y butifarra:
  - Judías estofadas con oreja y morro de cerdo.
  - *Ventre* de cerdo con judías.
  - *Tripas* con garbanzos (*berbouka*).
- Brasa y fritos: hígado, riñones, lechecillas y criadillas:
  - *Coradella* con cebolla: con pulmones, corazón, hígado y sangre cuajada de cordero (o de cerdo).
  - Distintos platos con hígados de cerdo o cordero.
  - *Freginat* de menudencias de cordero.
  - *Freixurada (frit de freixura)*.
  - Lechecillas de cordero.
  - Morro de cerdo frito.
  - Criadillas rebozadas.
  - *Ubre* de vaca con alcachofas.
- Cazuelas: del *capiota* a las carrilleras, la lengua, el pie y el rabo:
  - Callos a la madrileña.
  - *Capiota amb samfaina*. Fàbrega afirma en este libro, que la primera cita escrita que él conoce del *capiota*, es el plato *Cap i pota a la catalana*, que aparece en el libro de Josep Cunill de Bosch, ***La cuina catalana*** (1907).



*Cap i pota*: aquí solo hay *cap*. En el fileteado de este trozo de careta hervida de ternera, se aprecian las distintas partes (interior abajo y exterior arriba de la cabeza).

- *Carn de caldera o de perol amb múrgules*.
- Chanfaina segoviana: con sangre e hígado de cerdo (puede ser de cordero). No es con la *samfaina* catalana.
- *Coradella de Molins de Rei*: pulmón, corazón, hígado y sangre de cordero guisados [es el plato típico del almuerzo del día de la *Fira de la Candelera*, cuando tradicionalmente los payeses acuden a Molins a comprar los frutales del año].
- *Escaldums* [de ave].
- *Freginat* de cabrito (*friche*).

- *Degolladura* [de cordero o ternera].
- *Frit de matances* [de cerdo].
- Carrilleras de cerdo:
  - a la cazuela.
  - con gambas.
- *Greixonera* de pies de cerdo.
- Lengua:
  - (de ternera) con coles de Bruselas.
  - de ternera con alcaparras.
  - de cordero con salsa de mistela.
- Mollejas buey con champiñones.
- Oreja de cerdo con salsa blanca.
- Pies de cabrito con salsa blanca.
- Pies de cerdo:
  - *a la llauna*.
  - con caracoles.
  - con llanegas.
  - con nabos.
  - con ciruelas.
- *Platillo de menuts i bolets*.
- *Pota i tripa* (sobre todo de cordero).
- *Pota i tripa clàssica*.
- Riñones al jerez.
- *Samfaina de Centelles*: similar a la chanfaina. No es con *samfaina* catalana.
- *Tacons*: intestinos de cordero guisados.
- Tripas:
  - a la moda de Caen.
  - con *paprika*.

- Pinchitos preparados con distintas menudencias.
- *Mar i muntanya*:
  - Bacalao con uva, crestas de gallo y ratafía (Santi Santamaría).
  - Pollo con tripas de bacalao (que en realidad es la vejiga natatoria).
  - Pies de cerdo rellenos con gambas y seta cardenal.
- Recetas magistrales:
  - Sesos de cordero con pimentón de Ezpeleta.
  - *Carpaccio* de hongos calabaza confitados con riñones de conejo (Ferran Adrià).
  - Terrina de pies y carrillera de ternera con germinados (Joan Roca).
  - *Cassola de Carnaval* -flam de peuada- (Josep Mercader): lleva pies, oreja y morro de cerdo y butifarra cruda y blanca.



"Carpaccio de pies de cerdo", de XARCUTERIA J. GRAU (des de 1959), de Sant Cugat del Vallès