

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE
GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

LA CASQUERÍA: UN TESORO GASTRONÓMICO

Discurso de la Académica Electa
Dña. **CHELO MIÑANA**
con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en
Ávila el día 6 de marzo de 2016

Y

Contestación en nombre de la Corporación a cargo del
Académico de Número y Presidente
D. Julio Valles

Ávila
2016

LA CASQUERÍA: UN TESORO GASTRONÓMICO

© Consuelo Miñana y Julio Valles

© De la presente edición: Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación

Imprime: Marcam. Ávila

"Cuando más tendemos a una vida moral elevada,
más debemos recordar que el espíritu tiene sus
raíces en las vísceras".

Gustave Payot

Cuando se nombra la palabra “**casquería**” las reacciones son diversas y extremas, la primera imagen que aparece es todo un ideario de vísceras sangrantes; y la verdad es que siempre se ha encontrado en ella una forma de elaborar platos con mucho sabor y con infinitas posibilidades.

La casquería ha sido y sigue siendo un producto protagonista a lo largo de la historia. Nunca deja indiferente, produciendo reacciones de rechazo y de admiración a partes iguales ¿cómo entender y explicar que la parte desechada o desechable de un animal puede convertirse en un manjar? Y en ese preciso instante entra la palabra gastronomía en escena, siendo las manos y la creatividad del cocinero fundamentales para convertir unos cuantos despojos en un manjar apreciado en toda buena mesa y llegando a convertirlo en todo un lujo.

Posiblemente sea una de sus conquistas a lo largo de la historia, combinar su condición de despojo con su aparición en las grandes mesas, en diferentes civilizaciones, en diferentes siglos pero siempre mostrando las *mejores* partes del animal ya sea de tierra o de mar, las más preciadas y las más escondidas.

Como en casi todo, los términos son muchos y variados, y dependiendo de las zonas podemos encontrar diferentes acepciones para nombrar la misma parte del animal. No deja de sorprender que una parte tan apreciada como el foie haya sido el inicio de la casquería y se haya convertido en un producto de lujo.

En los inicios de nuestra evolución como especie, antes de que hubiésemos desarrollado habilidades como la agricultura

o la ganadería pasamos un periodo de tiempo en el que nuestra principal ingesta de proteínas procedía esencialmente de la carroña. La raza humana vagaba por la naturaleza esperando conseguir restos de presas, cazadas por otras especies mejor dotadas hasta ese momento para la caza. Así parte de la alimentación se basaba en lo que éstas desechaban por saciedad o imposibilidad de comer, el tuétano y los sesos eran en muchas ocasiones la única recompensa. Más tarde, cuando se desarrolló la capacidad de cazar, se consumían los órganos en primera instancia, pues era lo que primero se echaba a perder. No se podía despreciar nada.

Las primeras referencias históricas las encontramos en la **cultura egipcia**, escritos que nos hablan de hace 4000 años, y que

describen las prácticas para el engorde con higos del hígado de sus ocas, aumentando de esta forma su tamaño y confiriéndole un sabor exquisito.

Los romanos avanzaron en la misma dirección cuando sumergían los hígados apenas extraídos del cuerpo de la oca, en un baño de leche y miel. Estos productos tenían una gran reputación y eran muy apreciados; data de esta época el libro de cocina más antiguo de la civilización latina “De Re Coquinaria” de Marco Gavio Apicio en el que se encuentran referenciadas preparaciones consideradas exquisiteces con vulva y pecho de cerda, así como rabo, morro, tripa, manitas de cerdo y variados platos con sangre e hígado de animales de tierra y de mar.

Los antiguos chinos apreciaban el hígado de cuervo como remedio contra la anemia, y la referencia más ilustre de casquería la encontramos en La Iliada de Homero, en la que se relatan los funerales de Aquiles y como se ofreció un plato de tripas asadas a la brasa como banquete para despedir al héroe muerto.

Encontramos referencias también sobre los gustos bizantinos por estos alimentos, deleitándose con menudencias y despojos, sobre todo las manos de cerdo y cordero, las tripas, el hígado, que tenían por manjar delicadísimo, los riñones y, de herencia romana, las ubres de cerda.

De origen visigótico parecen ser algunas recetas de aprovechamiento de determinadas partes menos nobles de los animales en la

cocina, como nuestro rabo de toro, el menudo, las manitas de cerdo y los riñones.

También los rabos parece que hicieron las delicias de los Omeyas, como vemos en el estofado descrito en el libro de uno de sus cocineros más famosos Kitab al-Tabih.

Los mercados de ganado del siglo XIII en España, comenzaron a comercializar lo que hoy conocemos como PRODUCTOS DE CASQUERIA, uno de los capítulos trascendentales de la historia de la casquería en España. Durante el reinado de Alfonso X el Sabio, cuando provocando una auténtica revolución social, otorgó a determinadas ciudades las “Cartas Pueblas”, esto significaba el permiso para establecer mercados sin el control de los señores

feudales, la nobleza local, la corona o la iglesia.

En la Pola (palabra que significa Puebla), una de las citadas ciudades, se estableció el mayor mercado de ganado del principado de Asturias (hoy el mayor de ganado vivo de Europa), allí se vendían y sacrificaban reses para las grandes ciudades cercanas, pero no todo el despiece de los animales se podía vender, ya que las tripas, riñones, hígados, cabeza, se corrompían antes de llegar al destino. En una sociedad donde la mayor parte de su población tenía poco para comer, no se desperdiciaba nada y así nació la tradición casqueril de la Pola. Las manos de mujeres hábiles en el manejo de la carne, limpiaban, troceaban y cocinaban las montañas de despojos que se producían en el matadero, hasta convertirlas en sabrosas raciones de lengua ahumada, riñones a la

brasa, callos y mollejas rebozadas. La fama que alcanzaron sus preparaciones fue notable y, llevaba a los nobles a acudir desde Oviedo a comerlas o a solicitarlas para ser consumida en los grandes palacios de la ciudad.

Hay que señalar la importancia de la cocina de la casquería en posteriores épocas de necesidad, donde los poderosos cometían en exceso y la mayoría del pueblo llano se mantenía como podía, como cita Quevedo en el Buscón: “Comieron una comida eterna, sin principio ni fin. Trajeron un caldo tan claro, que podía verse con que ansia unos dedos macilentos, se echaban a nado tras un garbanzo huérfano y solo”. O este verso de Miguel Moreno: “Juan a comer convidó, a Pedro que fue en ayunas, y poniéndole aceitunas, al principio lo admiró. Y dijo: En

mi tierra vi que éstas, siempre postre fueron, Juan respondió: Y no mintieron, que también lo son aquí”. Por último la descripción de la comida de sábado que hace Quiñones de Benavente en el Entremés del Mayordomo: “Los sábados que es día de cazuela, habrá brava bazofia mojatoria, asadura de vaca en pepitoria, tal vez una panza con sus sesos y un diluvio de palos y de huesos”.

La primera mención que se conoce en lengua castellana de los callos a la madrileña aparece en 1599.

Hay algo mágico en la casquería, los diferentes pueblos primitivos siempre dieron un alto valor espiritual a determinadas vísceras, órganos y fluidos de los animales y los hombres. Los astrólogos Persas predecían el futuro leyendo los hígados de

cordero y ternera. Determinadas tribus de África central y Sudamérica, comían el hígado y el corazón de sus enemigos, en la creencia de que su fuerza y valentía pasarían así al vencedor. En el folklore de algunos países de Europa central, Drácula, un personaje siniestro mezcla de murciélago y hombre, bebe la sangre de jóvenes víctimas, para alimentarse y prolongar su vida eternamente.

Religiones como la cristiana, convierten el vino en la sangre de Dios, para después beberla en conmemoración y comunión mística. En algunos rituales de magia negra, se come el corazón de la víctima del sacrificio y se usan velas fabricadas con su grasa.

La medicina tradicional China, es otro claro ejemplo que, emplea cornamentas, hígados, testículos, patas, piel, pelo, riñones de animales como el tigre, rinoceronte o leopardo, para curar algunas enfermedades.

Todo un mundo dedicado a las partes ocultas de la anatomía, variado como ningún otro campo cuando hablamos de gastronomía. Multitud de materias primas, preparaciones tradicionales, interpretaciones y descubrimientos de vanguardia, que hacen evidente que en estos alimentos encontramos más variedad de texturas, color, aromas y sabores que en las carnes nobles de los respectivos animales. En términos amplios, todo lo que no es carne es casquería.

Casquería, despojos, mondongos o menudos,

vísceras, entresijos, asaduras o achuras, todas palabras con las que definimos esas partes del animal sacrificado, que no son carne ‘noble’, y que no se hayan comprendidas en el término canal.

Son las partes menos valoradas, las que provocan una mueca únicamente con nombrarlas, se vean o no se vean.: Morros, crestas, cabezas, sesos, carrilleras, lenguas, orejas, papada, mollejas, cuello, tuétanos, corazón, sangre, hígado, bazo, riñones, criadillas, entresijos, callos y estómago, ubres y rabos.

Se distinguen en un primer momento dos grupos de ingredientes para nuestros platos. Por un lado tendríamos las vísceras (riñones, hígado, sesos, callos, mollejas, etc.) y por otro, zonas de carne y músculo que son más difíciles de sacar de la pieza como

carrilladas, lengua, el corazón, el rabo o las manitas, etc.

Músculos. Se trata de carne magra y si hacemos caso al dicho que afirma que su calidad depende del trabajo del músculo, el corazón late, las carrilleras corresponden a los maseteros, con los que los animales mastican, y la lengua está en continuo movimiento.

Aparte de las tripas que se usan para embutir, están los estómagos, protagonistas de los callos. Se trata de músculos de fibra lisa, esto es, de contracción lenta e involuntaria. Tras subrayar la importancia de su limpieza, recordemos que las de cordero pueden comerse enrolladas en un ovillo. Una vez cocidas con ajo, cebolla, perejil, pimienta, laurel, vino y brandy, se aliñan con ajo, tomillo, romero, se asan a la brasa o a la

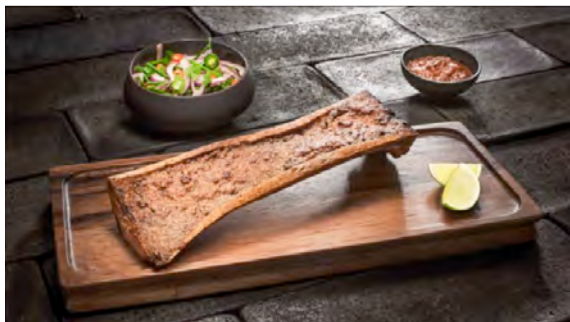
plancha o se fríen. Los zarajos pertenecen a esta categoría.

Vísceras. Se corresponden con los órganos que encontramos en las cavidades. El corazón sería el más importante, pero se valora como músculo.

Son las partes que requieren una mayor precaución, hígado, riñones, timo, pulmones –liviano– y sesos, actúan como filtros en el cuerpo de los animales. Dejando a un lado los de oca y pato, que tienen categoría de exquisiteces, los hígados de ternera, cordero y cerdo son de amplia aceptación. Los riñones también son apreciados y las mollejas –la glándula del timo hipertrofiada en rumiantes jóvenes– gozan de muchos adeptos, y se preparan sobre todo a la brasa.

Especial mención a los cartílagos y tendones. Las manillas y las patas por su

componente gelatinoso son verdaderas delicias tras una cocción prolongada. Las orejas y las crestas de gallo estarían entre las partes que se han popularizado en los últimos años. No hay que olvidar las particularidades del tuétano de los huesos, que da potencia y sabor a sopas y caldos, y es objeto de alguna preparación digna de mención como el *Tuétano a la brasa* en la que únicamente interviene la calidad del producto y un toque de cocción.

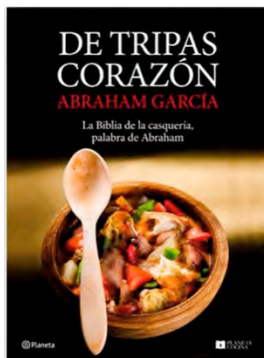




De cerdo, de la ternera, del cordero, del gallo e incluso del avestruz, la casquería es un recorrido absoluto y completo por el interior, y en ocasiones el exterior del animal, que dignifica las partes menos nobles de su anatomía.

Abraham García ha sido el cocinero que se ha atrevido a ponerle literatura a los deshechos. Un recetario que es considerado tanto por el autor como por el público, la Biblia de la Casquería y que hace un recorrido enseñando y describiendo las múltiples posibilidades tanto de los productos

como de sus combinaciones con especias, legumbres y verduras.¹



Riñones: Situados a ambos lados de la columna vertebral.

'Riñones al jengibre sobre gachas de gañán'

¹ **Partes** y sus *'Platos'* extraídos del libro De Tripas Corazón de Abraham García

Criadillas o Turmas: Testículos del animal.

‘Criadillas rellenas de jamón, senderuelas y trufas’

Carrilladas: Los laterales o mofletes de la cabeza. Es una carne muy tierna y sabrosa.

‘Carrillera estofada de ibérico al vino tinto’

Lengua: Órgano muscular móvil situado en la cavidad de la boca del animal.

‘Lengua estofada con níscalos al pimentón’

Corazón: Órgano impulsor de la sangre.

‘Corazones de ternera, cordero, cerdo o pato sobre patatas al pimentón’

Mollejas: Glándulas pertenecientes a la garganta y pegadas al corazón. Con el crecimiento del animal desaparecen.

‘Risotto de senderuelas, mollejas de cordero y langostinos’

Sangre: Líquido del animal.

‘Sangre española’

Hígado: Es la víscera más voluminosa y una de las más importante en cuanto a la actividad metabólica.

‘Tarrina de hígados de ave y poquito foie’

Manos: Pies o manos del animal, limpias y sin pezuñas. Muy gelatinosas.

‘Manitas de cordero sobre potaje de trigo al azafrán’

Morro: El hocico, la parte baja de la cara o nariz. Para judías, o a la plancha.

‘Morros de ternera con alubias blancas y níscalos de escabeche caliente’

Cabeza: De ella se extrae el seso, la carrillada, morro, lengua, orejas y trozos de carne de oído.

‘Cabeza de ternera en salpicón’

Orejas: Situadas a ambos extremos de la parte alta de la cabeza.

‘Orejas de cerdo y espárragos trigueros en tempura’

Pajarilla: Bazo del animal y situado a la izquierda del estómago.

‘Sopa de bazo con pasta fresca’

Entresijos: Intestino grueso del cordero que se fríe. Plato típico de Madrid. Se fríen junto con los entresijos las gallinejas: intestino delgado del cordero.

‘Entresijos crujientes sobre alboronía’

Crestas: Protuberancia de la cabeza del gallo.

‘Ensalada de crestas de ave y pintada escabechada’

Panza: Estómago y panza del animal.

‘Estómago de corderito lechal al curry’

Papada: Pieza situada en la parte baja de la cabeza, debajo de la mandíbula, muy rica en grasa con parte central de magro.

‘Papada confitada con carabineros a la parrilla, batata asada y romesco’

Cuello: Carne que une la cabeza con el tronco del animal, es seca, con mucho nervio y tejido conjuntivo.

‘Cuello de avestruz al amontillado’

Tuétano: Sustancia grasa de color blanquecino, rico, esponjoso y sangriento que se encuentra en el interior de los huesos de los animales.

‘Cañas de tuétanos con ensalada de hierbas silvestres a la vinagreta de miel’

Las vísceras son los órganos de los animales destinados al consumo humano. Menudos, o productos de casquería, se han puesto de moda. Los restaurantes de más postín

ofrecen mollejas, patas y morros, lengua, hígado, riñones, callos, corazón, etc., porque gustan y tienen un precio asequible. Todavía se conocen en los mataderos como despojos o menudencias, blancos o rojos y su consumo es muy apreciado en unas culturas y repudiado en otras, pero son innegables algunos de sus beneficios para la salud.

Las **vísceras rojas**, como son el hígado, el corazón, los riñones y los pulmones, son una **excelente fuente de hierro y de vitaminas del grupo B**, especialmente de vitamina B12. Constituyen por tanto el **alimento antianémico** por excelencia, comparable tan sólo a algunas algas y con la ventaja de poder consumirse vísceras en las cantidades deseadas, dentro de un orden. El hígado está especialmente indicado para tratar distintos tipos de anemia.

Las vísceras rojas son una importante fuente de vitaminas A y D, así como de cobre y potasio, y su aporte calórico es similar al de la carne magra. No obstante, aportan más colesterol a la dieta y por ello deben tener cuidado con las raciones las personas con problemas de colesterol.

Además, dada la función del hígado en el organismo, en caso de que el animal hubiera consumido toxinas o estuviera tratado con un exceso de medicamentos, parte de estas toxinas quedarían almacenadas en él. Asimismo hígado y riñones son fuentes de purinas e incrementan los niveles de ácido úrico.

El consumo de vísceras blancas, entre las que se incluye sesos, tuétano y criadillas puede resultar peligroso para la salud

siempre y cuando el animal estuviera enfermo (como ocurre con la llamada enfermedad de las “vacas locas”). Descartado este riesgo, el consumo de casquería blanca está indicado en personas que se alimentan pobremente, pero que no tienen problema de incrementar los niveles de colesterol por su riqueza en grasas.



En general, unos y otros, blancos y rojos, tienen cualidades nutritivas excelentes. Y aunque son productos que provocan o rechazo o entusiasmo; lo primero ocurre por

su aspecto desagradable, y lo segundo por su sabor delicioso.

Muchos de los despojos constituyen fuentes excelentes de nutrientes esenciales para la dieta y permiten disponer de menús variados y apetitosos. Sirva como ejemplo el hígado, que es una fuente magnífica de vitamina A y de hierro. Es pues importante la procedencia de la materia prima pero garantizando esta el consumo de casquería es muy recomendable en personas con anemia o mal nutridas, debiendo tener cuidado quienes padezcan de exceso de colesterol o de gota.

Desde el punto de vista nutricional estas partes son ricas en proteínas de calidad; la grasa ronda el 2-3%, excepto en el hígado, la lengua y los sesos; contienen bastante colesterol, entre 100 mg. en la lengua, 200 mg. en los sesos y 300 mg. en el hígado.

También son ricos en hierro, con cifras elevadas el hígado, corazón, riñón y lengua; poseen mucho fósforo y zinc; y cantidades altas de vitamina A, con 10.000 mcg. el hígado. En lo que se refiere a la vitamina B12, el hígado cuenta con 100 mcg, muy recomendado a personas bajas en hierro (anemia) y embarazadas.

El consumo de casquería ha sufrido grandes altibajos a lo largo de la historia y concretamente en España, las cifras de consumo de casquería sorprenden, hay productos cuyo consumo se ha disparado. El corazón de ternera ha sido uno de ellos, el auge de la cocina peruana lo ha convertido en moda y uno de sus platos estrella es el anticucho: corazón sazonado con una mezcla de diferentes ingredientes [ajo picado, comino, jugo de limón, chile, pimienta, sal, vinagre, cerveza negra, orégano...]. Su

origen se remonta a la esclavitud africana que llegó al país andino en la conquista.



Las crisis económicas tienen gran parte de culpa en los aumentos de ventas, las familias calculan mejor su presupuesto, hay que hacer gala de imaginación y los despojos son una opción económica, variada y con muchas posibilidades gastronómicas. El

mercado nacional de las vísceras se calcula en más de 1.500 millones de euros anuales.

En el año 2.000 apenas se consumía un 5% de la casquería que se consume ahora. Son más de 720 millones de toneladas que generan más de 30.000 puestos de trabajo y que se distribuyen en unos 15.000 puntos de venta en España

Los mejores chefs de España incorporan en sus recetas elaboraciones con productos de casquería. Las nuevas formas de envasar mejoran su presentación y optimizan el tiempo de consumo haciéndolo más largo y con más garantías de frescura y conservación.

Los antaño llamados despojos han vuelto con una fuerza intempestiva se han convertido en todo un fenómeno europeo. El triunfo de la víscera no es sólo español. Los

franceses también se escudan en su tripiér. «Entre septiembre y octubre del año 2009 las ventas aumentaron en un 15%, mientras el consumo de carne se redujo en un 2,6%», informa un teletipo de la agencia France Press. Los datos provienen de la Confederación Nacional de Casquería, equivalente a ANECAS en ese país. «Estamos convencidos de que este aumento está relacionado con el menor poder adquisitivo de los franceses», afirma Jean-Jacques Arnoult, su vicepresidente, cuya familia expende callos desde 1870. «No es que las personas sean más pobres hoy que ayer, pero asumen que lo son porque escuchan la palabra crisis en todo momento».

El recorte de los presupuestos familiares tiene grandes ganadores y el negocio de los despojos es uno de ellos porque la materia

prima se sitúa entre los productos con precios asequibles en el mercado y la imaginación para convertirlos en apetitosas recetas es gratis.

La cocina de casquería es tradición y vanguardia, porque muchos cocineros reconocidos la ponen en práctica en sus menús de temporada. Entre sus virtudes, el gran valor nutritivo de este tipo de productos, cargados de hierro, vitaminas y proteínas. Si los consumes en su justa medida pueden ser muy beneficiosos para enriquecer tu dieta y una opción cardiosaludable.

Necesitan una preparación culinaria laboriosa y porque todavía hay quienes consideran de "mal gusto" y propio de clases económicamente débiles su consumo, posiblemente sean razones por las que en

determinadas épocas ha descendido su consumo, también podríamos apuntar a una falta de imaginación comercial como parte del problema.

El crecimiento del consumo en estos momentos es innegable, además de los precios y los valores nutritivos cada vez más reconocidos. Estos productos han evolucionado también en origen, ahora son menos perecederos que antaño gracias a las nuevas técnicas de conservación y al diseño de nuevos envases, que además lucen tan bien como las mejores carnes, lo que ayuda a que el comprador no tenga reparos en llevárselos a casa. Los platos de este género han sido siempre considerados como populares, a pesar de que la casquería ha entrado a formar parte en los últimos años de las cartas de grandes restaurantes, y de que algunas especialidades como el foie y las

crestas de gallo están reservadas al lujo de las tiendas gourmet

Pocas cosas habrá tan internacionales y a la vez tan incorporados a las tradiciones y culturas de países en todo el mundo y épocas a lo largo de los siglos.

Casquería en España, Abats en el vecino Francia y Ofally Good para los angloparlantes, una cocina intensa e internacional que se ha hecho un hueco importante para ser considerada parte esencial de la tradición gastronómica a nivel internacional y no se queda atrás apareciendo y reapareciendo de la mano de los grandes chefs del momento en los movimientos de vanguardia que la hacen estar siempre actualizada.

“si para componer un menú sólo somos capaces de utilizar productos de elite, la alta cocina está muerta”. Ferrán Adrià

Hablar de casquería, depende dónde y con quien, se hace con la boca pequeña, sin embargo hablando de cocina de vanguardia en los últimos años destacaríamos el nombre de 3 cocineros que la han convertido en bandera de sus cartas, ponencias y filosofía: Francis Paniego, Abraham García y Javi Estévez cocineros de generaciones diferentes que sirven de ejemplo de la pasión que suscita este género sin importar la generación que esté al frente de los fogones.

La casquería aporta texturas especiales y únicas también sabores que parecían relegados a rincones de tradición empiezan a aparecer en las cartas de los grandes restaurantes de referencia

Los callos, las mollejas o el hígado son otros productos que nos encontramos de norte a sur de España en infinidad de platos regionales y recetas típicas de toda la vida como el hígado estofado al Jerez, los riñones o las mollejas encebolladas, la lengua de ternera en salsa o los míticos callos a la madrileña.

Las recetas de toda la vida, las que surgieron de la necesidad y el hambre, cuando la casquería era el recurso de los desfavorecidos, tienen ahora consideración de exquisitez y han sabido adaptarse a los nuevos tiempos utilizando las nuevas corrientes y técnicas de cocina para ir educando los paladares, enseñando a disfrutar y apreciar este género empezando por texturas agradables, y sabores no muy fuertes, para luego ir abriendo el campo y descubrir todas sus posibilidades.

“En el menú que llamamos **Desde las entrañas** cocinamos el alma de algunos productos cárnicos, los órganos vitales de aquellos animales de los que habitualmente solo nos comemos sus músculos. Hablamos de entrañas y vísceras, de entresijos, asaduras y despojos..., hablamos de casquería. Les proponemos revisar la tradición; les invitamos a enfrentarse a sus tabúes y disfrutar de un menú que les resultará sorprendente y rico.” Francis Paniego

Francis Paniego, consciente de la importancia de la alta cocina y de su poder para extender y preconizar modas gastronómicas no ha dudado en introducir en sus ponencias la consideración de que el género de la casquería es uno de los remedios naturales para poder alimentar mejor al planeta y erradicar el hambre en el mundo.



Teorías que demuestran el poder y la consideración que ha alcanzado la cocina en estos últimos tiempos saltando fuera de los espacios de cocina para demostrar que la aportación de la gastronomía va más allá del simple hecho de comer.

Francis Paniego defiende la casquería como alternativa a dejar de comer carne porque "La solución pasa por no ser caprichosos y no comer solo las piezas nobles de los animales, sino volver a lo ancestral de la tradición culinaria y comernos todo el

animal". Esta corriente que introduce la casquería como elemento de vanguardia supone el impulso necesario para que este género no quede apartado y en el olvido, la gastronomía como muchas otras disciplinas está marcada por el paso de la modas y en esto juegan un gran papel los valedores que consiguen adaptar, no olvidemos, para hacer avanzar la tradición y adaptarla a los nuevos gustos.

Podríamos decir que la alta cocina ha jugado un papel fundamental en el renacimiento de la cultura de los despojos porque está demostrado que la casquería puede ser otra cosa y sigue perfectamente la línea de vuelta a la sencillez y a los orígenes que está empezando a vivir la gastronomía tras años de agitación creativa.

“Hoy la casquería resurge con renovado ímpetu. Interés del que, aunque sólo sea por mimetismo, parece contagiarse el ama de casa que de nuevo vuelve a pedir la vez en esas colas nutridas mayoritariamente por emigrantes hispanos que han devuelto a los despojos su abolido esplendor”²



El cocinero Abraham García es el nombre que aparece siempre que se habla de la cocina de los despojos en España, y el único que ha recogido sus profundos conocimientos del producto haciendo un

² Abraham García

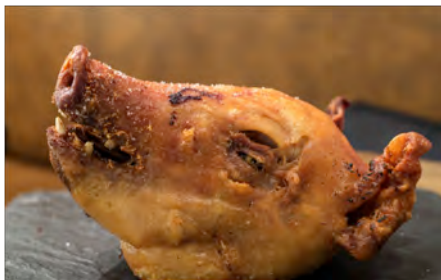
completo recorrido por las múltiples formas de cocción y elaboraciones que convierten los despojos, recién adquiridos en el mercado, en magnificas recetas de ayer y de hoy.

La considerada *Biblia de la casquería*, completa la simple sucesión de recetas, algunas de ellas ya enumeradas anteriormente, con la impronta de la curiosa personalidad del personaje, cocinero apreciado que con sus comentarios deja patente su pasión y su conocimiento del producto. No deja de sorprender la importancia que tiene la calidad y la elección del producto en origen cuando en este tipo de elaboraciones se le presuponen salsas y condimentos de mucha potencia por lo que se podría pensar equivocadamente que el producto en sí mismo queda enmascarado.

Los callos podríamos decir que son el máximo exponente de la casquería, los que han estado siempre en el recetario y el plato que conocen tanto defensores como detractores. Abraham García gira sobre la receta original, sin buscar complicar lo que no es complicado, para elaborar unos callos enrollados simplemente porque el producto lo pedía, asegura que los mejores callos no son los de ternera son los de vaca, que selecciona ‘hasta la impertinencia’ todos los cortes siendo el resultado una receta cuyo descubrimiento valdría ella sola la publicación de un libro.

"En casi todos los restaurantes modernos, tradicionales, de fusión o de producto siempre ha habido un hueco para la casquería. ¿Acaso no encontramos partes gelatinosas incluidas en grandes platos acompañados de cilantro, curry o toques ácidos? ¿O manitas guisadas o mollejas de

codero lechal en restaurantes de renombre? Lo que sí es cierto es que ahora los cocineros nos hemos dado cuenta de que estos productos admiten muchas más elaboraciones y técnicas para sorprender al comensal. Cada vez tenemos más información, y eso se nota".³



"La diferencia con los sitios tradicionales son las cocciones y las presentaciones. Nuestra casquería está muy procesada. Hay platos que incluso podrían pasar por

³ Javi Estevez

productos no casqueros. La lengua de ternera parece una pieza de ternera asada, o la textura de las mollejas es muy similar a la del hígado de pato a plancha. Hay que venir con la mente abierta, ¡que la casquería mola mucho!". *Javi Estevez*

Javi Estevez, pertenece a la última generación de cocineros españoles que de una manera atrevida y brillante ha apostado por la casquería para desarrollar su estilo. Materias primas que siempre han sido las mismas, en la mano de unos cocineros jóvenes que miran la tradición y le aportan una interesante evolución que la adapta pero la respeta. El avance son las cocciones y las presentaciones, el juego con las texturas y los trucos visuales que tienen como objetivo atrapar a un público nuevo acostumbrado a otras combinaciones, gustos y sabores.

Una vez introducida en la alta cocina hay que considerar que la casquería no es tan barata como tenemos en la consideración popular, porque incorpora el tiempo de unas elaboraciones largas y la búsqueda de unas materias primas tratadas con mimo y cuidadas al extremo en origen que tras todo el proceso hasta llegar al plato son víctimas de una gran merma.

Javi Estevez es consciente de los prejuicios a los que se enfrenta la materia prima que maneja, y por ello recomienda ir poco a poco con ella, empezando por texturas agradables y sabores no muy fuertes. "Por ejemplo, un seso cocido sería uno de los últimos escalones. Pero el morro de cerdo, bien crujiente, servido con unas gotas de picante, seguro que es un buen comienzo". Él mismo recuerda con horror los filetes de hígado de su infancia: "No creo que me comiera uno

ahora por que sí, pero elaborado dentro de un paté, con algún vino de jerez, mantequilla y mucha cebolla, cae fijo. ¿Ves? Yo también tengo que engañarme a mí mismo".

¿Un secreto? Si hay que desvelar un secreto, hay uno en el que coinciden grandes cocineros, amas de casa a lo largo de generaciones y los especialistas de pequeñas tiendas especializadas que todavía quedan en los mercados: la limpieza, requisito indispensable y parte de la técnica extrema de conseguir y presentar un plato sublime.

Aquellas amas de casa que en pueblos o ciudades recibían de los carniceros la casquería, a veces gratis, aprendieron incluso a controlar los elementos tóxicos que llevaban los órganos internos, y necesitaban limpiarse y cocerse bien para que su consumo fuera seguro. Una casquería rica en

purinas puede provocar un ataque agudo de gota en quienes padecen acumulación de cristales de ácido úrico en las articulaciones.. Vigilar y dominar todos estos factores de riesgo era una faena que intuitivamente era realizada con normalidad por aquellas amas de casa que limpiaban las vísceras; asimismo lavaban y enjuagaban esmeradamente los intestinos de cerdo; igualmente los riñones, procurando retirar el transporte de orina y sumergiéndolos por un tiempo en agua de tomillo antes de limpiarlos.

Merece mención aunque con menos arraigo la casquería del mar. Al igual que las tradicionales casquerías, la casquería marina se ha visto renovada por el interés suscitado en los grandes cocineros que han convertido el aprovechamiento máximo de las materias primas en una tendencia que nos hace

descubrir sabores y texturas, unas por nuevas y otras por olvidadas.

El avance en las técnicas de cocina tiene mucho que ver con que nos encontremos en el plato con el estómago de rape, la vejiga natatoria del atún o incluso las raspas de los boquerones. La investigación en la cocina, la inquietud de los grandes chef por ir más allá, ha permitido recuperar en muchas ocasiones productos que aparecen en los libros de historia llegando a ensalzar productos, a priori de desecho, hasta convertirlos en delicatessen.

Nuevos sabores y texturas que apasionan al público pero que además permiten llevar al extremo la rentabilidad a los productos frescos del mercado. El avance de las grandes cocinas en las elaboraciones de

casquería marina es reciente y ese interés ha llegado a las cocinas de las casas para aprovechar el máximo aprovechable en favor de un despiece que respete partes como la piel y los hígados que hasta hace muy poco el pescadero retiraba.

Consumir las vísceras marinas implica al igual que el en el conjunto de la casquería eliminar prejuicios gastronómicos para sorprender al paladar con nuevos sabores y sensaciones en forma de texturas desconocidas. Callos de mar, crujientes de piel de bacalao, sangre de salmón, grasa de sardinas, distintos tipos de hígados marinos, vejigas natatorias, incluso el humor vítreo de los globos oculares de los pescados se pueden utilizar para seducir al comensal.

Ingenio, aprovechamiento e innovación que persiguen la consecución de unas elaboraciones inéditas basadas en productos de deshecho, para muchos inservibles y que adoptan forma gastronómica cuando se les aplican unas técnicas de vanguardia que rompen con las perspectivas tradicionales, modificando texturas y potenciando sabores. Las presentaciones son las que más han cambiado, porque un producto también se compra con la vista y un plato se puede comer con los ojos. Esta ha sido una de los grandes logros de la casquería en los últimos años, ganar adeptos entendiendo que una parte fundamental del rechazo lo produce la parte ‘poco comercial’, la visión de sangre y vísceras es capaz de cerrar el estómago a cualquiera y en la casquería en general, ya sea de tierra o de mar, los cocineros han contribuido a una importante evolución,

provocando el gusto por las nuevas propuestas y marcando tendencias que han acabado trasladándose a los mercados y a las cocinas particulares.

Medula de atún, de textura gelatinosa, una receta de hígado de rape en fondue, un milhojas de corazón de atún o un carpaccio, las casquerías de mar ha aprendido de su hermana mayor para conquistar a cocineros de renombre como Arzak, quien maneja hígados, huevas, piel de rape o espinas de atún; Marcos Morán de Casa Gerardo que utiliza sangre de salmón a la brasa o mantequilla de grasa de sardina; Quique Dacosta con sus huevas de pescadilla y Dani García que incorpora como acompañamiento a un plato gachas con el semen del lenguado. El máximo exponente de este género en

España es Ángel León en su restaurante A Poniente.

Este chef gaditano ha estudiado cómo influye el rígor mortis en la calidad de las especies, utiliza el humor vítreo de los globos oculares como gelificante y las escamas para espesar salsas y elabora toda una serie de platos basados en el estudio del aprovechamiento de los pescados, en los que es un auténtico experto.



Posiblemente inventar, esté todo inventado, la casquería en cualquier caso seguirá sorprendiendo, porque tiene una necesidad de constante adaptación a los gustos y a los entornos. Todo un mundo que avanza con el mundo y merece especial mención en Castilla y León porque está arraigada en las tradiciones gastronómicas de forma muy profunda, al punto de estar siempre de actualidad como tesoro en grandes y en modestas mesas.

BIBLIOGRAFÍA

Abraham García 2009 De tripas corazón.
Editorial Planeta

Enlaces:

[http://www.los5mejores.com/
labocamagazine/a-proposito-de-gallinejas-
entresijos-botones-mollejas-chicharrones-
tiras-zarajos-y-otros-despojos/](http://www.los5mejores.com/labocamagazine/a-proposito-de-gallinejas-entresijos-botones-mollejas-chicharrones-tiras-zarajos-y-otros-despojos/)

[http://www.los5mejores.com/restaurantes/
losmejoresplatos/casqueria/](http://www.los5mejores.com/restaurantes/losmejoresplatos/casqueria/)

[http://grupolagazette.com/al/index.php?
option=com_content&view=article&id=113:
les-tripes-a-la-mode-de-
caen&catid=12:recette-du-mois-
cuisine&Itemid=112](http://grupolagazette.com/al/index.php?option=com_content&view=article&id=113:les-tripes-a-la-mode-de-caen&catid=12:recette-du-mois-cuisine&Itemid=112)

<http://www.traveler.es/viajes/tendencias/articulos/casqueria-on-fire-que-vienen-las-visceras/6274>

<http://www.cocinayaficiones.com/2014/11/casqueria-la-gran-desconocida-apuntes/>

<http://www.muyinteresante.es/historico/articulo/encomio-de-la-casqueria>

http://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/02/11/articulo/1423634400_142363.html

http://saberparacomer.blogspot.com.es/2009/10/en-los-inicios-de-nuestra-evolucion_23.html

<http://sobremesa.es/not/1046/cocina-con-casqueria-un-viaje-al-interior>

<http://www.publico.es/espana/abraham-garcia-chef-viridiana.html>

http://ccaa.elpais.com/ccaa/2012/11/29/madrid/1354223991_602786.html

<http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2016/02/el-desparpajo-de-la-nueva-casqueria.html>

<http://blog.fagor.com/salud-alimentaria/nutricion/el-nuevo-valor-de-la-casqueria/>

<http://www.elmundo.es/blogs/elmundo/latrinchera/2012/05/16/casqueria-contra-la-crisis.html>

<http://gastronomiaycia.republica.com/2008/12/02/casqueria/>

<http://gastronomiaycia.republica.com/2008/05/24/casqueria-marina-trash-cooking/>

<http://www.demoslavueltaaldia.com/articulo/reportaje/puro-corazon-de-la-cocina-de-casqueria-los-anticuchos-peruanos>

<http://cocinitas.es/la-casqueria-una-delicatesen-barata-para-tiempos-de-crisis/>

<http://www.ondojan.com/la-revista/reportaje/item/156-casqueria-gastronomia-intensa-y-de-maximo-aprovechamiento.html>

<http://alimentosparacurar.com/n/1605/visceras-o-casqueria-pros-y-contras.html>

<http://casqueria.blogspot.com.es/2007/06/productos-del-cerdo.html>

<http://www.elmundo.es/suplementos/cronica/2008/685/1227999603.html>

<http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/los-despojos-los-secretos-de-la-cocina-mas-visceral>

http://www.cocinatis.com/chefs/menu-gore-francis-paniego_2014061500135.html

<https://www.dietapaleo.org/casqueria-organos-visceras-en-la-dieta-paleo/>

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Que-Son-Animales-De-Abasto/5811671.html>

<http://espana.gastronomia.com/noticia/3038/las-ponencias-de-madrid-fusion>

http://cadenaser.com/ser/2014/01/28/gastro/1390872194_850215.html

<http://www.larioja.com/v/20140128/sociedad/cocina-entranas-20140128.html>

<http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2014/02/la-casqueria-magica-de-francispaniego.html>

<http://www.intrisa.es/bondades-de-la-casqueria/>

<http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/la-casqueria-vuelve-a-las-mejores-mesas-madrilenas>

<http://regusto.es/2011/06/20/casqueria-2/>

<http://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/france/10694395/The-offal-truth-about-French-cuisine.html>

[h t t p : / / www.cuisineetvinsdefrance.com/,abats,2401633.htm](http://www.cuisineetvinsdefrance.com/,abats,2401633.htm)

https://offallygood.wordpress.com/?blogsub=confirming#blog_subscription-2

DISCURSO DE CONTESTACIÓN POR EL
SEÑOR
D. JULIO VALLES

ACADÉMICO DE NÚMERO

Acabamos de oír el discurso de la ya Académico de número Chelo Miñana, al que tengo el honor y la satisfacción de contestar por múltiples razones a las que tendría que sumar una más, y no menos importante, como es nuestra amistad. Chelo atesora virtudes personales y profesionales y unas ayudan a las otras a componer una personalidad en la que el entusiasmo por lo que hace es siempre como un faro que la guía y el trabajo la herramienta que la sustenta. Mucho de todo esto tiene el discurso que hemos oído elaborado después de una gran tarea de documentación una gran parte procedente de internet, medio que

Chelo maneja con maestría y que le ha permitido conocer más a fondo aspectos históricos sobre la materia central de su discurso como es la importancia de las casquería en la gastronomía tanto antigua como actual.

En este sentido y como es conocida mi afición por la historia y especialmente por la que trata de aspectos culinarios voy a traer aquí para ratificar lo dicho por nuestra nueva académico un pasaje de mi libro *“Cocina y Alimentación en los siglos XVI y XVII”* que refleja lo cierto de la importancia que Chelo da a la casquería también a lo largo de la historia y que se refiere en este caso a la

corte madrileña en el siglo XVII, un escenario importantísimo para el cambio de costumbres gastronómicas en la sociedad española y donde se reivindica por parte del pueblo el acceso a la comida “regalada” que consumía la “gente principal” es decir los poderosos, pero también estos, quizá hartos de tanto manjar blanco, de quesadillas y de gigotes, apetecen cosas que el pueblo consume con fruición como eran los despojos comida cotidiana de las clases menos favorecidas y también plato de los figones más modestos, donde se servía habitualmente, asadura, bandujo, bandullo, bofe, boheña, buche, callos, cogullada, compañeros, criadillas, hígado, manillas, menudillo, meolladas,

meollo, redaño, tripicallos, turmas y la ubre de vaca.

Veamos esta referencia histórica:

Los llamados “despojos” sobre todo las vísceras, manos, pies y cabezas eran muy apreciados. Por ejemplo en el caso del carnero, los menudos, los celebrados pingarejos o pulgarejos que son el vientre, con manos y cabeza, bazo, callos, corazón, hígados, riñones, sesos, mondongo, lehecillas y turmas, tenían gran aceptación entre la gente popular y algunas partes eran apetecidas por todas las clases sociales, como la lengua, que llegó a tener tal demanda, que los alcaldes de casa y corte tienen que regular su distribución y en 1617 y 1630, mandan hacer: “Lista de las personas a quienes se daban”, en 1698 se da un “Auto para que el

mayordomo del matadero enviase certificación a la Sala de las reses que en él se mataban” y en 1699 se insiste en una “Orden para que dicho mayordomo cumplierse las nominadas y repartimiento de ellas”. Años más tarde se controlan las que llegaban a conventos, colegios y hasta la casa real, contando “las que se dieron a los conventos de San Diego de Alcalá, San Gil de Madrid y San Felipe el Real” y sobre que se diesen “las que tocaban a los conventos de San Francisco, San Gil, San Bernardo, San Diego de Alcalá, Mercedarios calzados, Colegio Imperial y otros”. Y como la casa real no podía ser menos se ordena *que se aumentase el número de las consignadas para SS. AA.* Este control nos indica la gran aceptación del producto por los madrileños en especial, y por todos los españoles de la época, aunque en esto hay que hacer un matiz, pues a pesar

de que la sala de alcaldes ordena el aumento de las que habían de darse a los monarcas, esto no se hace efectivo hasta el siglo xviii, con anterioridad vemos que Martínez Motiño no tiene ninguna receta de lengua en su libro, lo que evidencia que no era una comida para reyes en cambio, tanto Diego Granado como Hernández de Maceras, que también son de la época y escriben libros para “gente principal”, sí la incluyen entre sus recetas, Granado la prepara: asada, rellena, empanada o en torta; igualmente Maceras las hace lampreadas, en pastel y pastelones.

Como puede verse la importancia de la casquería y la cocina de los despojos viene de antiguo en nuestro país.

Otro aspecto que me gusta del discurso son esas casi dogmáticas afirmaciones que la autora nos hace como cuando dice *“En términos amplios lo que no es carne es casquería”*... bueno, **pero la casquería también es carne**, es evidente, pero si seguimos en el siglo XVII y aún 50 años antes, vemos que a pesar de lo estricto de las leyes cristianas en cuanto a la abstinencia de comer carne en los días que marcaba la iglesia es decir en la cuaresma más todos los viernes del año, y además las vísperas de todas las fiestas de guardar, es decir los sábados y vísperas de las cuatro témporas y Pascuas hay una norma eclesiástica que exime de prohibición a los despojos de los

animales en los sábados. A estos despojos se les llamaba *grosura* que según el *Tesoro de la Lengua* de Covarrubias, les define como: *Las extremidades e intestinos de los animales como cabeza, pies, manos y asadura. En Castilla se permitía comer los sábados sólo estas partes de las reses, y por eso se llamaban días de "grosura".*

El origen de tal permisividad para la ingesta de una parte de las reses, es decir carne, en un día de abstinencia, viene de la tradición en Castilla y en otros lugares de matar las reses los jueves y la imposibilidad de comer carne en viernes y sábados, con lo que hasta los domingos no se podía

consumir y en días calurosos de verano esto era fatal para la conservación de estas partes delicadas de las reses lo cual constituía una gran preocupación hasta el punto de que los monarcas castellanos solicitaron autorización papal para que, al menos durante los sábados, se consumieran estos despojos que estaban destinados en su gran mayoría a las clases más bajas. El Pontífice aceptó la propuesta de los reyes y los diferentes papas mantuvieron esta Bula para los reinos castellanos hasta mediados del siglo XVIII *cuya costumbre derogó el Papa Benedicto XIV el año de 1748.*

Vemos por lo tanto la importancia que los despojos o grosura tuvieron para la alimentación de una gran parte de la población y esto nos lleva además que a descubrir aquí que unos de los platos míticos del Quijote como son **los duelos y quebrantos son en realidad huevos con casquería** ya que según el diccionario de Autoridades, antiguo RAE estos eran “*una fritada hecha con huevos y grosura de animales...*” es decir otra medalla para la casquería.

Pero aunque hemos visto la dificultad de comer los despojos inmediatamente que se mataban las reses por los decretos

eclesiásticos había una forma de conservarlos en los primeros días haciendo un precocinado, algo similar al perdigado, un método que llegó a ser famoso, como el llamado *malcocinado*, que era un cocido leve de los menudos y despojos de las reses; se hacía en algunos establecimientos próximos al matadero donde la gente los compraba para acabar de prepararlos en sus casas.

En algunos figones de poca calidad, partiendo de este *malcocinado* se hacía un plato más completo como un cocido típico de Valladolid elaborado con carnes malas, despojos, mendrugos de pan y legumbres que se vendía en las tabernas cercanas a los

puestos de venta de los menudos de las reses que estaban situados en las proximidades de la iglesia de Nuestra Señora del Val y del monasterio de San Benito cerca de la Plaza Mayor. La gran demanda de este “*preparado*” dio lugar a que se conociera la zona como ***el malcocinado de Valladolid*** y hasta las casas próximas a los figones se llamaron “del malcocinado”.

Aparte de este guiso un tanto parecido a la bazofia en estas épocas y aún anteriores la casquería fue protagonista de otros platos mucho más dignos para dar la razón a nuestra académico de la bondad culinaria de los despojos y como ejemplo tenemos unas

crestas de gallo con migas, testículos de cordero con miel, nata y azafrán con nabos machacados platos del Renacimiento o un siglo después unas colas de carnero con agraz de Martínez Motiño que hasta se atreve con un platillo de puntas de cuerno de venado y Yelgo de Vázquez que propone un pastel de ubre de vaca, otro pastel de menudillo de ternera y finalmente otro pastel de hígado de carnero.

Hablando de recetas ancestrales de despojos, Chelo por su trabajo documental cita que los callos a la madrileña aparecen en 1599, esta referencia procede de un libro de Mateo Alemán de esa fecha: El Guzmán de

Afarache que está llevada al extremo de buscar noticia por parte del investigador que la propone ya que la acción se produce en Cantillana (Sevilla) y no en Madrid y dice de un mesonero sevillano: *“...nos dio un paseo de revoltillos hechos de las tripas, con algo de los callos del vientre.”*

No parecen callos a la madrileña, pero si son callos evidentemente. Gracias a Chelo y su discurso he aprendido algo que no conocía y a los que hacen la cita aguarles un poco la noticia.

Hasta aquí lo que se nos dice en el discurso coincide con mi teoría de que en cocina está todo inventado pero estos

argumentos serían banales si en este momento de la historia actual de la gastronomía no tuvieran los despojos, es decir la casquería, una realidad tan brillante como nos describe Chelo Miñana y el merecido elogio que hace de tres cocineros como Francis Paniego, Abraham García y Javi Estévez que están protagonizando platos con casquería verdaderamente sorprendentes y llenos de creatividad sin olvidar que desde hace años dos restaurantes señeros de Castilla y León como La Estrella del Bajo Carrión y Casa Ojeda que tenemos más próximos han protagonizado platos inigualables con la lengua de ternera.

Los callos son una de mis debilidades, aunque no todos se dejan comer con placer, debo citar aquí los callos sublimes de dos restaurantes ya cerrados como el Jockey de Madrid y el Suazo en Valladolid; en ambos se hacían de una manera excelsa y puedo contar sobre todo de mi experiencia con los callos que hacía Piedad en el Suazo y el tiempo de cocinar de este plato algo que acertadamente se dice en el discurso que es de una elaboración larga. Pues bien siendo esto cierto porque a veces en los restaurantes nos dicen que están recién cocidos y se debe esperar al día siguiente para apreciar todo su sabor, yo aprendí de Piedad que los callos pueden tomarse con

todo su sabor inmediatamente después de acabar el guiso el truco consiste en cocer los callos un día y una vez cocidos mantenerles en el agua de cocción toda la noche, al día siguiente se guisan con el aderezo correspondiente y una vez terminado se pueden degustar inmediatamente.

Finalmente el discurso nos introduce acertadamente en el mundo de lo que llama casquería del mar o del pescado alabando justamente la innovación que ha supuesto en los últimos años la utilización de vísceras de pescado para la elaboración de novedosos platos por destacados chefs españoles, y aquí también podemos volver la vista atrás

cuando hace 20 siglos en el sur de España se hacía el mejor garum del imperio romano, una celebradísima utilización de las vísceras de los pescados.

Chelo Miñana nueva académico de número, gracias por introducirnos en este mundo fascinante de la casquería de su historia y de su brillante actualidad, enhorabuena.

Julio Valles

Marzo de 2016

