

Nacameh

Publicación electrónica arbitrada en Ciencia y Tecnología de la Carne
cbs.izt.uam.mx/nacameh
ISSN 2007-0373

NACAMEH Vol. 11, No. 2, pp. 33-49, 2017

¿Por qué son famosos los chorizos de Toluca? Percepción, reputación, identidad y tradición culinaria de un embutido que llegó para quedarse

Why Toluca's chorizos are famous? Perception, reputation, identity and culinary tradition of a sausage that is here to stay

Baciliza Quintero-Salazarⁱ✉

*Centro de Investigación y Estudios Turísticos, Universidad Autónoma del Estado de México.
Cerro de Coatepec S/N, Ciudad Universitaria. C.P. 50100. ✉ Autor de correspondencia:
bquinteros@uaemex.mx.*

Resumen

Este documento presenta la historia de cómo surgió la fama y reputación de los representativos chorizos toluqueños, desde sus inicios hasta nuestros días. El documento se inicia explicando qué son los alimentos con calidad diferenciada, con especial énfasis en los productos cárnicos. Posteriormente, se presenta la forma en que el cerdo llegó a México y cómo éste se adaptó al Valle de Toluca y sus implicaciones para posteriormente explicar de qué manera la producción de productos cárnicos y en especial el chorizo hicieron de Toluca una ciudad famosa. A continuación se describen algunas características únicas que posee el producto, incluyendo el tipo de ingredientes, la morfología, tipos y variedades existentes. Finalmente, se reflexiona sobre la importancia de valorar a los productos cárnicos tradicionales desde una perspectiva integral. Se concluye que el chorizo toluqueño es algo más que un alimento o un embutido, es un elemento fundamental de la gastronomía toluqueña, producto del territorio y de un saber hacer heredado de generación en generación que debe revalorarse.

Palabras clave: chorizo toluqueño, calidad diferenciada, patrimonio gastronómico, características, historia.

ⁱ  orcid.org/0000-0002-3142-3714

Recibido: 28/11/2017. Aceptado: 12/02/2018

Abstract

This document presents the history of how the fame and reputation of the most representative Toluca sausages was constructed from its beginnings to the present day. The document begins explaining the concept of foods with differentiated quality, especially meat products are. Subsequently, the way in which the pork arrived to Mexico and how it was adapted to the Toluca Valley and its implications. After, the explanation on how the production of this meat product, especially chorizo, made Toluca a famous city. Next, unique characteristics of the sausage including type of ingredients, morphology of the product, kinds and varieties are explained. Finally, a reflection is done on the importance of value traditional meat products from an integral perspective. It is concluded that chorizo toluqueño is something more than a food or a sausage, being a fundamental element of Toluca gastronomic heritage of the territory and a specific know-how that has been passed from generation to generation, and that must be revalued.

Key words toluqueño chorizo, differentiated quality, gastronomic heritage, characteristics, history.

INTRODUCTION

“En todos aquellos lugares donde su fama es conocida, la sola mención de Toluca resulta suficiente para despertar el apetito. Prestigio de “Ciudad Gastronómica” que nuestra recolecta provincia se ha ganado a pulso de podríamos decir, de grandes choriceros, de artistas epónimos de la tocinería y gracias a la succulenta carne del discutido marrano”. (Alfonso Sánchez García, Toluca del Chorizo: Apuntes gastronómicos)

¿Por qué cuando escuchamos, vemos o leemos el nombre de ciertos productos cárnicos tales como Jamón Ibérico de Bellota, Chorizo Riojano, Cecina de León, Chorizo de Cantimpalos entre otros, con frecuencia pensamos que se trata de productos con calidad y que dicha calidad se debe, en gran medida, a su lugar de procedencia? ¿Por qué cuando escuchamos en México las palabras Yecapixtla, Capulhuac, Monterrey entre otras, muy probablemente acudan a nuestra mente imágenes de alimentos como cecina, barbacoa y cabrito de calidad, respectivamente? ¿Por qué la sola mención del término “Toluca”, a muchos, nos hace pensar en chorizo? ¿Qué tienen en común todos estos alimentos? ¿Cuál es el origen de esa imagen y percepción? ¿Cómo es que origen o lugar de procedencia de un alimento puede llegar a avalar su calidad?

En épocas recientes, y como efecto contrario y natural a la globalización en el consumo, producción y comercialización de los alimentos ha surgido en el mundo un sector creciente de consumidores que se interesa cada vez más en alimentos, incluyendo

productos cárnicos, con calidad diferenciada; es decir, productos con características que se diferencian del resto y que van más allá de cumplir con las especificaciones solicitadas por las normas oficiales en cuanto a la calidad higiénica, sensorial, fisicoquímica y nutricional. Dichas diferencias se centran en atributos vinculados con formas específicas de producción tales como la forma de producción ecológica, artesanal, tradicional etcétera; calidad de los ingredientes (gourmet) origen geográfico, la cultura e identidad, particularmente cultura alimentaria, entendida según Espeitx (2004), como el complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad, forma de comercialización (comercio justo), entre otros.

Específicamente en la Unión Europea existen los siguientes sellos de calidad diferenciada: denominaciones geográficas de calidad (Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P), Artesanía Alimentaria, producción ecológica, Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G) y las marcas de calidad alimentaria las cuales garantizan el cumplimiento de requisitos superiores a los solicitados para el resto de los alimentos. Dichas figuras fueron creadas para estimular la producción agrícola variada, proteger de imitaciones, así como para dotar al consumidor de información relacionada con el carácter específico de este tipo de productos (Fundación Alimentum, 2009).

En cuanto a las denominaciones geográficas de calidad en la Unión Europea es importante mencionar que la legislación protege a varios productos incluyendo: aceites de oliva, cereales, vinos, quesos, condimentos y especias, legumbres, jamones, carnes frescas, embutidos y productos cárnicos, entre otros (MAPAM, 2017). En el caso de embutidos y otros productos cárnicos destaca España, país en donde productos como el Chorizo Riojano, Chorizo de Cantimpalos, Salchichón de Vic o Longaniça de Vic, Sobrazada de Mallorca, Botillo del Bierzo, Cecina de Mallorca, entre otros, cuentan con el sello I.G.P., lo que significa que son productos que poseen una cualidad determinada, una reputación u otra característica que se atribuye a su origen geográfico, y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zonas geográfica delimitadas (MAPAM, 2017).

En el caso de América Latina, su gran biodiversidad y riqueza cultural y étnica han dado origen a una gran cantidad de productos cárnicos típicos o tradicionales que los consumidores identifican con calidad diferenciada, incluyendo productos artesanales y tradicionales. De acuerdo a la Traditional United Europe Food (TRUEFOOD), un producto alimenticio tradicional es aquel frecuentemente consumido, asociado a celebraciones y / o temporadas específicas; que se transmite de una generación en generación; elaborado de una manera específica según el patrimonio gastronómico; procesado naturalmente, y distinguido y conocido por sus propiedades sensoriales y asociado a un cierta localidad, región o país (Cotillón y col., 2013). Sin embargo, a diferencia de Europa, muy pocos de estos se encuentran protegidos por denominaciones de origen de calidad. Ejemplo de lo

anterior es el Salame Típico de Colonia Caroya (Ministerio de Agroindustria. Presidencia de la Nación, 2017). En contraparte, existe un sin fin de productos tradicionales que gozan de una gran reputación por parte del consumidor y cuya producción contribuye al desarrollo de algunas comunidades o regiones pero que no cuentan con protección institucional.

Particularmente en el caso de México, se cuenta con varios productos cárnicos cuya calidad está asociada a su origen ejemplo de ello, además de los antes mencionados, son las carnitas de Quiroga Michoacán, la machaca del norte de la República Mexicana así como los chorizos de distintos estados los cuales presentan características únicas y bien definidas, entre otros. Por el momento, el objetivo de este documento es analizar el origen de la fama, reputación, tradición e importancia del chorizo tradicional que se elabora en el Valle de Toluca.

La introducción del cerdo en México

No se puede hablar de chorizos toluqueños sin antes hablar del cerdo y su introducción en México.

El ganado porcino llegó a nuestro país con la Conquista junto con el ganado ovino, caprino, vacuno y aviar. Particularmente el cerdo, se adaptó perfectamente al clima y se dice que su sabor cambió al incluir el maíz dentro de su alimentación. La importancia del cerdo fue tan grande que, existen crónicas que refieren su importancia para los conquistadores. Al respecto, Bernal Díaz del Castillo (Citado por Matesans, 1965) señaló que: "Cortés llevaba en su bagaje a las Hibueras una gran manada de puercos que venía comiendo por el camino". Asimismo, se sabe que la expedición de Hernán Cortés traía consigo tocinos y carne de cerdo seca dentro de sus provisiones (Matesans, 1965). Lo anterior, aunado a que dicha especie era fácilmente transportable, de fácil reproducción (y requería poco espacio para ello), así como a lo aprovechable de su carne y derivados propició que el ganado porcino fuera el primero en introducirse en la Nueva España. También ayudó el que su alimentación resultara barata porque los indígenas proporcionaban maíz a través del pago de tributo a sus encomenderos. De ahí que desde 1524 se organizó el abasto de cerdo en la Ciudad de México (Matesans, 1965).

El cerdo en el Valle de Toluca

Se cree que la cría de cerdos en el Valle de Toluca se inició desde el siglo XVI. Particularmente Cortés, desde 1525 ya había instalado en el Valle de Toluca sus criaderos de cerdos, ovejas y vacas. Posteriormente, en 1529, le fue otorgado, por Real Cédula de Carlos V, el Marquesado del Valle. Al parecer, Cortés escogió al valle Matlatzincó, como anteriormente se le llamaba al Valle de Toluca, porque tenía la intención de consolidar la explotación ganadera en la zona (León, 2002). Cabe señalar que Cortés había sido un próspero criador de cerdos en Cuba, de tal manera que se dice que su expedición a tierra firme traía tocino, carne salada de puerco (muy probablemente jamones) y pan de cazabe (Matesans, 1965).

Los grandes volúmenes de producción de cerdos junto con a la elaboración y comercialización de embutidos fueron actividades económicas que dieron fama a Toluca desde el siglo XVI y hasta el XX (León, 2002). Sin embargo, con el paso del tiempo, la producción de cerdo se propagó por otras regiones de la Nueva España tal manera que aunque la producción de esta especie en el Valle de Toluca disminuyó no así la producción de embutidos y en especial de chorizos.

La fama de los productos cárnicos del Valle de Toluca

Queda claro que los chorizos mexicanos son producto de la fusión de los saberes culinarios de la cultura española y las culturas precolombinas, estas últimas a través de su ingenio, creatividad e incorporación de la biodiversidad local crearon chorizos con características únicas, aunque no del todo estudiadas ni reportadas en la literatura. Hoy por hoy, el chorizo es un alimento muy importante dentro de la gastronomía mexicana y se producen muchas variedades tradicionales y artesanales en entidades tales como Hidalgo, Veracruz, Oaxaca, Estado de México, entre otras sin embargo, guste o no, el chorizo más famoso sigue siendo el de Toluca.

Durante el periodo colonial, la producción tanto de carne fresca de cerdo como de charcutería y jabones del valle de Toluca abastecía a la Ciudad de México y a otras provincias mineras de la Nueva España (Colín en León García, 2002). Siendo el Valle de Toluca un gran productor de cerdos, la producción de productos cárnicos derivados de esta especie no se hizo esperar y su fama tampoco. Al respecto, existen varias referencias que dan cuenta de la calidad, fama y de lo lucrativo que resultaba desde sus inicios la utilización integral del cerdo. Sánchez (1976) en su libro "Toluca del Chorizo" hace un recuento de algunas personalidades de la época novohispana que dan prueba de la fama de la villa de Toluca en la elaboración de productos cárnicos. Por ejemplo, menciona que Fray Antonio Velázquez y Espinosa escribió en su obra *Compendio y Descripción de las Indias Orientales* lo siguiente:

"La Villa es de mucha contratación, hácense en ella los mejores jamones y tocinos de la nueva España y gran cantidad de jabón..."

Asimismo menciona que Fray Alonso de Ponce dijo que:

"...en un valle muy grande que llaman de Toluca...críanse muchos puercos y hácense maravillosos perniles que tienen fama en toda la Nueva España".

Por su parte León (2002) señala que Alonso de Zorita escribió en su obra *Historia de la Nueva España*, entre 1556 y 1566, sobre Toluca que:

"Todo el año se venden en la plaza menudos de puerco de gran calidad...longanizas, morcillas...espinazos, porque siempre matan puercos que los hay muchos y grandes...se hace la cecina de verano..." (León 2002).

En tanto, Carlos Pereira (Citado por Novo, 2012) al abordar el tema de la propagación de los animales del siglo XVI en su obra “La España de América” señaló que: *La industria de los chorizos y jamones se especializó en la ciudad de Toluca, que por su altura de 2,200 metros sobre el nivel del mar, tiene condiciones excepcionales para la industria de salazones y embutidos* (Novo, 2012).

También a Alexander von Humboldt (Citado por Novo, 2012), quien visitara la Nueva España en 1803, llamó la atención la reproducción del cerdo en el Valle Matlatzinco y señaló que: *De las dos castas de cerdo que en el día son más comunes en México...se han reproducido muchísimo en el altiplano central donde el valle de Toluca hace un negocio de jamones muy lucrativo* (Novo, 2012).

Toluca, Ciudad Choricera

Según Sánchez (1976), la fama de los chorizos toluqueños data de la época de la Colonia y se cree que esta especialidad cárnica contribuyó a la fama de Toluca como “Ciudad Gastronómica”. Asimismo, señala que dicho apelativo se había ganado:

“...a pulso de grandes choriceros, de artista epónimos de la tocinería y gracias a la apetitosa y succulenta carne del discutido marrano”.

Y agrega:

“Toluca, ciudad Gastronómica, jalaba torrentes de turismo... solamente atraídos por la idea de paladear esos chorizos envinados que sabían a gloria”

No se sabe con exactitud en qué momento de la Colonia se hicieron famosos los chorizos de Toluca sin embargo, se sabe que la calidad de los cerdos del Valle de Toluca y sus derivados llegó a ser tan conocida desde inicios del siglo XVIII que en 1713, el Duque de Linares, Virrey de la Colonia, ordenó levantar en el Zócalo de la Ciudad de México una espectacular pirámide alimentos, también conocida como Pirámide de la Gula, con motivo de nacimiento del segundo de los reyes de la Casa Borbón, el infante, Felipe Pedro. Al parecer, dicha pirámide contenía alimentos de todas las regiones de la Nueva España, y en especial del Valle de Toluca, donde los chorizos toluqueños tuvieron un papel preponderante (Sánchez, 1976; León, 2002). Por otra parte, en la novela costumbrista Los Bandidos de Río Frío de Manuel Payno, publicada entre 1889 y 1891, primero en España y posteriormente en México, se hace mención de productos locales tales como las longanizas frescas de Toluca (Payno, 1891).

Es importante hacer notar que existen evidencias de que en el siglo XVIII las recetas de elaboración de chorizos formaban parte de los libros de cocina de la época de tal manera que, registraron la forma en que éstos se elaboraban. Al respecto, doña Dominga de Guzmán en su Recetario Mexiquense del siglo XVIII documentó la siguiente receta para la elaboración de chorizos la cual, según señala Guadalupe Pérez San Vicente en dicho recetario, podría ser la misma receta con la que fueron elaborados los chorizos que

adornaron a la Pirámide de la Gula o Pirámide Gastronómica del siglo XVIII de la que se habló anteriormente. Asimismo, dicha receta recuerda mucho, como se verá más adelante, mucho a las recetas e ingredientes que actualmente se emplean para elaborar los chorizos toluqueños el día de hoy:

Los chorizones que me cuadran. *Sacarás la carne de puerco y después molerás azafrán, pimienta, clavo y canela, jengibre y nuez moscada; todo esto se muele en seco porque no lleva nada de agua; todo lo echarás a la carne, le echarás hartito vinagre de Castilla, vino Carlón, pasas, almendras, piñones, nueces peladas y todo lo dejarás en infusión hasta el otro día* (De Guzmán, 2010).

Nótese que esta receta no hace mención de la adición de chile, sin embargo, en dicho recetario también existe la siguiente receta en la que sí se hace mención de la adición de este ingrediente.

Chorizones

“...Se le echa adobo en cantidad de cincuenta o sesenta chiles anchos desvenados y remojados en vinagre; éstos se muelen con tres cabezas de ajo mondados y molidos con el chile con el vinagre...después se pica y se le echa el adobo con dicho chile, vinagre y ajo, un puño de orégano...al tiempo de rellenarse se le echarán dos onzas de pimienta molida, media onza de cominos y otra media de jengibre...” (De Guzmán, 2010:55).

Al parecer, todas estas menciones contribuyeron para el surgimiento de la fama y buena reputación de los productos cárnicos de Toluca no sólo a nivel nacional sino, internacional. Al respecto, Edward Mühlenpfordt (citado por Novo, 2012), integrante de un grupo de ingleses dedicado a la explotación de minas en México entre 1827 y 1834 escribió: *Toluca es famosa tanto por su manufactura de jabón y velas, como por su cría de cerdos, con los que se elaboran los mejores jamones y chorizos de todo el país* (Novo, 2012). Tan famosa fue la ciudad de Toluca en la confección de chorizos que en el siglo XIX que Manuel Rivera Cambas, escritor y ensayador de metales, documentó que los chorizones, longanizas, jamones, morongas y chicharrones de Toluca eran muy apreciados, de muy buen gusto y comercializados en zonas aledañas a esta ciudad y en la Ciudad de México (Novo 2012).

Por su parte Elizondo (1997) señala que la fama de Toluca como Ciudad Choricera traspasó las fronteras nacionales a principios del siglo XX cuando un establecimiento de nombre Casa Barenque, la cual producía chorizo tipo español, empezó a enviar a Europa su chorizo. Al parecer, el producto alcanzó gran prestigio, especialmente durante la Segunda Guerra Mundial. Asimismo, menciona que para su envío, una vez embutido el producto se colocaba en latas de lámina de 20 litros llamadas alcoholeras, las cuales eran llenadas con manteca de cerdo como medio de conservación y posteriormente selladas. Dichas latas se enviaban primero a la Ciudad de México, después al Puerto de Veracruz; de ahí se transportaban por barco a España donde finalmente se repartían a diversos puntos

de Europa. Con el paso del tiempo, Casa Barrenque cerró sus puertas pero para entonces la receta de la elaboración de sus chorizos ya era conocida por varios toluqueños, quienes posiblemente laboraban en dicho establecimiento. Algunas de estas personas empezaron a fabricar el producto por cuenta propia y transmitieron el saber hacer a sus descendientes hasta llegar a nuestros días.

Actualmente, pese a que el origen de la carne de cerdo con que se elaboran los chorizos ya no proviene en su totalidad del Valle de Toluca, su producción y la de otros productos cárnicos tradicionales sigue vigente no sólo en Toluca, sino en varios municipios que integran el Valle Matlatzincó; dicha actividad económica brinda sustento a un gran número de familias. Al respecto, Fernández et al., (2011) reportaron la existencia de 160 comerciantes de chorizo verde en el Valle de Toluca, siendo Santiago Tianguistenco, San Mateo Atenco y Toluca los municipios en donde se concentra el mayor número de comerciantes del producto. Cabe señalar que estos autores también reportaron que la zona de producción comprendía los municipios de Toluca, Santiago Tianguistenco, Tenango de Arista, Mexicatzingo, Capulhuac, San Mateo Atenco y Texcaliacac sin embargo, la zona de producción no necesariamente corresponde a la de comercialización. Es muy importante aclarar que si bien dicho estudio se centró en el chorizo verde, por lo general se comercializan a la par tanto el chorizo verde como el rojo, siendo el rojo el de mayor demanda.

De originalidad de los chorizos toluqueños

¿En qué radica la originalidad de los chorizos toluqueños? Para empezar, actualmente no se puede hablar del chorizo de Toluca, sino de los chorizos de Toluca. Ya desde 1976 Alfonso Sánchez señalaba que:

“...no todo el chorizo toluqueño es exactamente igual. Es cierto que la mayoría ostentan su sello familiar...que es ese picor incitante y deleitoso que produce el chile ancho o jaral”, pero de chorizo a chorizo, aunque todos salgan de Toluca, hay sus matices diferenciales.” (Sánchez 1976:49).

Sin embargo, en su obra no mencionó al chorizo verde, tampoco mencionó a los chiles verdes como parte los ingredientes fundamentales de esta modalidad de chorizo. Al mencionar al chile ancho o jaral, sin lugar a dudas, se refería al chorizo o los chorizos rojos. También Doña Dominga de Guzmán en su famoso recetario del siglo XVIII hace referencia de la adición del chile ancho.

Hoy en día los chorizos de Toluca se clasifican en dos: los chorizos verdes y los chorizos rojos, con sus respectivas variedades y matices cada uno. El chorizo rojo, como se mencionó anteriormente, tiene su origen en la época de la Colonia, en tanto que el chorizo verde podría corresponder a una innovación realizada en los años 70 del siglo XX, es decir, probablemente su creación fue posterior a la publicación de la obra de Sánchez o

quizá aún no era tan popular para esas fechas. A continuación se describen las particularidades de cada uno de estos.

Chorizo rojo

En 1976 Alfonso Sánchez escribió en su peculiar y divertido libro Toluca del Chorizo que, si bien el chorizo de Toluca tiene profundos orígenes en el chorizo español, también tiene particularidades que lo hacen muy distinto de sus ancestros ibéricos. Asimismo señala que entre son tres los elementos diferenciadores: el maíz, el chile y las hierbas de olor. El maíz, porque sus componentes debieron de haber permeado hasta lo más profundo de las fibras musculares del cerdo dotándolo de un sabor único que originalmente no tenían los cerdos alimentados con bellotas que fueron traídos de Extremadura, España. El chile (ancho o jaral), por su parte, con su sabor dulzón, agrio, picoso y excitante además de dar su sello particular a los chorizos de México y Toluca, revolucionó y dio vida a los chorizos españoles los cuales, hasta antes de la llegada de los invasores, eran descoloridos. Por último, la selección, mezcla, notas y sazón de hierbas de olor tan distintas como el cilantro (de naturaleza fresca) y el jengibre (de naturaleza refrescante) como dieron como resultado los chorizos excepcionales de Toluca.

Si bien en es posible que los chorizos de Toluca han cambiado e incluso ha habido innovaciones (como el chorizo verde), particularmente en la elaboración del chorizo rojo aún se emplean varios ingredientes de las recetas tradicionales. Al respecto, Ovando (2013) menciona que carne de cerdo y grasa (en una proporción 80:20), tripa natural, especias (jengibre, ajo, cebolla), semillas de cilantro, chiles secos, vinagre y tripa natural son los ingredientes generalmente empleados en su elaboración al día de hoy. Por su parte Salinas (2013) señala que los chiles secos utilizados en su preparación son el chile de árbol, el puya (el cual es muy parecido al guajillo) y el guajillo. Sin embargo, algunos productores también reportan la utilización de chile ancho y chile chipotle (Jiménez, 2013). Recordemos que a la fecha, por lo general, cada productor ha desarrollado, mantenido e incluso heredado su propia receta. Es por ello que la gama de especias y condimentos adicionados puede variar e incluir, dependiendo del productor, además de los ingredientes antes mencionados: pimienta negra, clavo, orégano, canela, nuez moscada, comino, sal de mesa y sal de grano.

Por si fueran pocos los matices de los chorizos rojos, además, existen desde hace mucho tiempo, variantes dentro de cada tipo. En el caso del chorizo rojo, Sánchez (1976) ya hablaba de un chorizo comercial para el turista, un especial para conocedores y otro para los paladares más distinguidos que se hacía por encargo. Por su parte Salinas documentó la presencia de chorizos rojos comerciales, probablemente el que Sánchez refiere para turistas; almendrado, que podría corresponder al que llamó especial; y uno especial, que podría corresponder a que Sánchez (1976) menciona que se hacía por encargo. Es importante mencionar que en la actualidad, otra de las características que hacen único al

chorizo rojo de Toluca es la adición de frutos secos entre los que se incluye pasas, cacahuates, piñones y almendras. También se ha reportado la utilización de vino blanco, vino tinto y brandy (Jiménez, 2013).

Otro dato interesante que menciona Sánchez es que un chorizo para poder ser llamado toluqueño debe contener vino blanco o bien vinagre de frutas y lo dice de la siguiente manera:

“Cuando el tocinero busca un chorizo con virtudes suficientes para llamarlo toluqueño, entonces pone la carne a “pudrir” en vino blanco. El vinagre de frutas, cuando es puro y legítimo, puede sustituir con bastante decoro al fermentado de uva” (Sánchez, 1976:51).

Hoy sabemos que tanto el vinagre como el vino lo que hacen no es pudrir al chorizo sino, promover el establecimiento de las bacterias ácido lácticas como flora dominante y con ello fomentar la fermentación ácido láctica, y con ello favorecer la conservación y generación de sabores y aromas únicos a través de este proceso ancestral. Actualmente, con este fin así como para proporcionar sabor algunos productores adicionan, además, vino tinto, jerez, entre otros.

Chorizo verde

Para muchos, no existe alimento más extraño que el chorizo verde. Este embutido, únicamente existen en Toluca. Quien lo ve por primera vez piensa que se trata de chorizo vegetariano o incluso, hay quien puede llegar a pensar que se trata de un alimento en estado de descomposición pero, no es así y quien prueba por vez primera este embutido, quedará prendado de su exquisito y sabor.

Salinas (2013) reportó tres variedades de chorizo verde: comercial, almendrado y especial, las mismas que en el caso del chorizo rojo. Lo interesante es notar que la mayoría de los ingredientes de la receta del chorizo rojo se mantienen constantes excepto los elementos que le brindan la coloración verde la cual puede ser proporcionada por un gran número de ingredientes que van desde: cilantro, tomate, lechuga; chiles frescos, chile poblano, cuarezmeño, y jalapeño; perejil, pepita verde, entre otros (Salinas, 2013; Ovando, 2013). Cabe señalar que la mayoría de los productores refieren que no utilizan sales de cura para la conservación del producto (Jiménez, 2013). Este dato fue corroborado por Sánchez-Becerril (2017). A continuación (Tabla 1) se presenta una tabla en la que se pueden observar los ingredientes más comúnmente empleados en la elaboración de las variedades más comunes tanto de chorizo verde como del rojo toluqueños.

Tabla 1. Ingredientes comúnmente empleados en la elaboración de las diferentes variedades de chorizos toluqueños (Adaptada de Jiménez, 2013; Ovando, 2013 y Salinas, 2013)

Ingrediente	Rojo	Verde
Carne de cerdo	x	x
Grasa de cerdo	x	x
Tripa natural	x	x
Chiles secos:		
Puya, Guajillo y de árbol	x	
Chiles frescos: Cuarezmeño, Serrano y Jalapeño		x
Espicias: Ajo, Cebolla, Jengibre, Semillas de, cilantro, etc.	x	x
Sal	x	x
Vinagre	x	x

Morfología y atado

Además de los ingredientes, los chorizos toluqueños se diferencian de los demás elaborados en la República Mexicana, y de los españoles, en su coloración, morfología forma y, desde luego, tiempo de maduración.

Respecto a la forma (“cilíndrica”), tanto el chorizo rojo como el verde son muy similares, dependiendo del productor sin embargo, entre productores, sí existe una gran diferencia en cuando a las dimensiones del producto. Al respecto, Quintero et al., (2011) reportaron que en el caso del chorizo verde, había una gran variabilidad en cuanto a la coloración y dimensiones del mismo, dependiendo del productor. De igual forma, determinaron que los chorizos verdes provenientes de mercados y tiendas especializadas en la venta de productos cárnicos de la localidad presentaban longitudes entre 6.1-13.1 cm y 8.5-13.5 centímetros, respectivamente; y calibres entre 31.85-42.33 y 31.19-40.10 milímetros, respectivamente (Figura 1).

Respecto a la superficie, ésta se caracteriza por ser lisa, suave y compacta, dependiendo del grado de maduración aunque es importante señalar que por lo general, los chorizos se comercializan en fresco.

Es importante señalar que anteriormente el atado se realizaba con la fibra de maguey llamada ixtle, y dicho amarre se realizaba cada 7 u ocho centímetros (Sánchez, 1976). Actualmente, el amarre se realiza ya sea con hilo cáñamo, hilaza, entre otros sin embargo, Elizondo (1997) reportó que los amarres se realizan cada 10 cm.



Figura 1. Chorizo comerciales (arriba) y diferentes tonalidades de chorizo verde comercializado (abajo) en la Ciudad de Toluca.

El proceso

El proceso general para la elaboración de chorizos comprende de manera general, las etapas que comúnmente se señalan para chorizos, es decir: selección, recepción y acondicionamiento de la materia prima; pesado o preparación de especias y otros ingredientes, molido o picado de carne y grasa, mezclado, embutido, atado, colgado, lavado, oreado, almacenamiento y venta. Cabe señalar que, en épocas pasadas la carne condimentada se colocaba en ollas de barro de Metepec, posteriormente se le adicionaba vino, y se dejaba reposar por lo menos 48 horas (Sánchez, 1976). Sin embargo, esto ha cambiado y actualmente la maduración ya no se realiza en ollas de barro, sino que el producto es embutido luego de ser mezclado. De acuerdo con Becerril (2017), la maduración del producto se puede dar sí y sólo sí el producto no se vende el mismo día y no existe una programación para el tiempo de maduración. De ahí que el producto se considere como ligeramente acidificado. No obstante, es posible encontrar en los puntos de venta chorizos con diferente grado de maduración aunque, normalmente el consumidor los prefiere frescos.

Resulta interesante saber que, de acuerdo con Novo (2012), desde el siglo XIX al alemán Edward Mühlenpfordt le llamó la atención el hecho de que los chorizos toluqueños no fueran ni salados ni ahumados, sino que "... se conservaban en azúcar, tal y como eran mandados al resto de la república" (Novo, 2012).

Otro dato interesante a mencionar es que la producción de chorizos que se comercializa en la mayoría de los mercados de Toluca se realiza de manera artesanal y con un grado de tecnificación muy bajo utilizando picadora y embutidora. Menos del 50 % utiliza mezcladora durante el proceso. No obstante, existen tiendas o establecimientos especializados en la venta de productos cárnicos los cuales sí emplea mayor tecnología y el producto se almacenan en refrigeración. En el caso del producto que se comercializa en la mayoría de los mercados. El chorizo que se comercializa en los mercados populares normalmente se madura y almacena a la intemperie (Becerril, 2017).

Las recetas

Las formas en que se pueden utilizar los chorizos de Toluca son tan diversas como uno pueda imaginar. Van desde las más tradicionales hasta las más modernas. Tradicionalmente los chorizos de Toluca se emplean en la preparación de guisos tales como chorizo con papas, en salsa verde, en salsa con nopales y papas, a la plancha o a la parrilla, acompañado de queso, al pastor, en salsa verde con verdolagas, con frijoles, con chilaquiles, con lentejas, entre otras. También es muy utilizado en la preparación de comida rápida, es decir tacos, tortas (también muy tradicionales de la zona), sopes e incluso pizzas.

Chorizos e identidad toluqueña

Como hemos podido constatar, el hecho de que el cerdo y sus derivados sean tan populares en el Valle de Toluca obedece a una gran tradición la cual se gestó con la introducción del cerdo y que, pese a las circunstancias, se ha mantenido gracias a la producción de productos cárnicos tales como los chorizos. De la misma forma en que el sabor del maíz se incorporó a las fibras musculares del cerdo, la tradición por la preparación y consumo de chorizos se instaló dentro de la gastronomía toluqueña y en la identidad de las personas que nacieron en esta región. Basta mencionar que a los nacidos en Toluca les llaman “los patas de puerco”, apelativo que surgió, según Sánchez (1976) porque en las épocas en las que los obradores trabajaban a su máximo potencial, no se sabía qué hacer con las patas del cerdo ya que, no eran aptas para elaborar jamones, ni chorizos y queso de puerco. Así que, se inventaron las patitas de cerdo en conserva, mismas que estaban presentes en las casas de prácticamente todos los toluqueños (Sánchez, 1976).

Otro dato interesante es que aún hoy en día muchos llaman a los habitantes de la ciudad de Toluca choriceros. Es más, a los integrantes del equipo de fútbol de Toluca, los Diablos Rojos, se les llama choriceros, en referencia al embutido tradicional que desde antaño se produce en Toluca.

Por otra parte, es importante señalar que, se han realizado algunos eventos que han contribuido a valorizar la producción de chorizos en Toluca. Al respecto, 3 de octubre de 1997 con un embutido de casi un kilómetro, se logró establecer el Record Guinness del Chorizo de Toluca (Elizondo, 1997). Sin embargo, no fue sino hasta el 8 y 9 de septiembre de 2012 que la Asociación de Productores de Chorizo Artesanal del Valle de Toluca con el apoyo de la de la Asociación Prochorizo Valle de Toluca integrada por estudiantes de la Universidad Autónoma del Estado de México, así como instancias gubernamentales, organizaron con gran éxito la Primera Feria del Chorizo Artesanal del Valle de Toluca (Fernández, 2013). Sin embargo, esta feria no ha alcanzado a consolidarse toda vez que luego de la segunda edición de la misma en 2013, no se ha vuelto a realizar.

Pese a lo anterior, la fama de los chorizos de Toluca continúa siendo reconocida por propios y extraños, tan es así que durante la visita de quien fuera presidente de los Estados Unidos de América, Barack Obama, en el marco de la Cumbre de Líderes de América del Norte (CLAN) la cual tuvo lugar el 19 de febrero de 2014, en la ciudad de Toluca, escribió a través de su cuenta de Twitter: “Agradecemos la hospitalidad de Toluca...No podré disfrutar del famoso chorizo” (Figura 2).



Figura 2. Comentario en la cuenta de Twitter de la Embajada Americana sobre la visita del presidente Obama a la Ciudad de Toluca (<https://twitter.com/usembassyMEX/status/436277066095263744>)

A manera de conclusión

Existen en México muchos productos cárnicos tradicionales que deben valorarse desde una perspectiva integral, más allá de su composición fisicoquímica, su calidad higiénica o su contenido nutricional. Rescatar y difundir las razones por las que la fama y reputación de un producto cárnico como lo es el chorizo de Toluca y cómo es que dicha fama y reputación han traspasado la barrera del tiempo es fundamental para entender que cuando degustamos un chorizo toluqueño no sólo estamos comiendo un alimento, conglomerado de nutrientes y componentes químicos, sino que estamos comiendo un alimento con una alta densidad cultural, con identidad, con infinidad de historias detrás, y con los sueños de aquellos quienes en su momento, fueron visionarios al pensar que sería posible el establecimiento de la producción de una especie tan aprovechable como lo es el cerdo en este delicioso Valle Matlatzinco.

Agradecimientos

La autora agradece a la Universidad Autónoma del Estado de México por el financiamiento otorgado a través de los proyectos “Rescate y caracterización de embutidos tradicionales del Valle de Toluca”, clave 2634/2008U y “Determinación de las características de calidad del chorizo rojo toluqueño y su percepción por parte de los consumidores y productores”,

clave 3744/2014CID ya que ello fue fundamental para el desarrollo algunos de los trabajos citados en este documento.

Referencias

- BECERRIL SÁNCHEZ A. L. (2017). "Determinación de la calidad higiénica del chorizo rojo tradicional de Toluca, Estado de México", Tesis Maestría en Ciencias Químicas. Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado de México, México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/oca/handle/20.500.11799/67779>.
- COMECARNE. (2016). Compendio estadístico 2016 de la Industria Cárnica. Consultado en: <https://comecarne.org/estadisticas/>. Consultado el 21 de noviembre de 2017.
- COTILLÓN C., GUYOT A.C., ROSSIB D. Y NOTARFONSOB M. (2013). Traditional food: A better compatibility with industry requirements. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 93 (14): 3426–3432.
- DE GUZMÁN D. (2010). *Recetario Mexiquense. Siglo XVIII*. D.F., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- ESPEITX, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2): 193-213.
- FERNÁNDEZ Z.M.(2013).La acción colectiva como base para la activación SIAL: El caso del chorizo rojo y verde del Valle de Toluca. Trabajo Terminal de Grado, Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México, México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/14012/396628.pdf?sequence=1>.
- EL NUEVO COCINERO MEXICANO. EN FORMA DE DICCIONARIO (2007). D.F. Editorial Porrúa.
- FUNDACIÓN ALIMENTUM. (2009). *Ventajas de Calidad Diferenciada en la Industria. España*. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM). Disponible en: www.infoalimenta.com/uploads/_publicaciones/id100/100_Calidad-Alimentaria-Diferenciada.pdf.
- JIMÉNEZ V.M. (2013). Propuesta de un plan de mejora y control higiénico para productores de chorizo artesanal del Valle de Toluca en busca de una marca colectiva. Trabajo Terminal de Grado, Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México, México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/14011?show=full>.
- LEÓN G.M.N. (2002). *La distinción alimentaria del Valle de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez .1750-1800*. D.F., CIESAS.

- MATESANS J. (1965). La introducción de la ganadería a la Nueva España, 1521-1535. *Historia Mexicana* No. 56:533-566. D.F., El Colegio de México.
- MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA. PRESIDENCIA DE LA NACIÓN. (2017). Salame Típico de Colonia Caroya. Disponible en: http://www.agroindustria.gov.ar/secretodeorigen/salame_caroya.php. Accesado el 24 de noviembre de 2017.
- MAPAM (2017). [MINISTERIO DE ALIMENTACIÓN Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE]. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/>. Acceso: 26 de octubre de 2017.
- NOVO V.G. (2012). De la tocinería y salazones toluqueñas, han dicho... *El Sol de Toluca*, pp: 16A.
- OVANDO F.P.H. (2013). Revitalizando el patrimonio cultural-gastronómico: Marca colectiva, chorizo del Valle de Toluca. Tesis Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Alimentario. Universidad Autónoma del Estado de México, México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/14020/396905.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- PAYNO M. Los bandidos de Río Frío. (1891). Disponible en: <https://fcye23.wikispaces.com/file/view/PAYNO-Los-bandidos-de-R%C3%ADo-Fr%C3%ADo.pdf>
- QUINTERO-SALAZAR B., SANTILLÁN A. A., DUBLÁN G. O., VIESCA G. F.C., CASTILLÓN-JARDÓN J. (2011). Tipificación parcial de embutidos artesanales de la Ciudad de Toluca: Chorizo verde. *Nacameh*, 5(1): 10-26.
- SALINAS V. V.V. (2013). Estudio de mercado del chorizo rojo y verde en el Valle de Toluca. Trabajo Terminal de Grado, Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario. Universidad Autónoma del Estado de México, México. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/14310> .
- SÁNCHEZ G.A. (1976). Toluca del chorizo. *Apuntes Gastronómicos. Serie Arte Popular y Folklore*. Gobierno del Estado de México: Toluca, Estado de México.