



ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA
DE GASTRONOMÍA

EL CHORIZO EN ESPAÑA
(Y un ingenuo intento de definir qué es)

Discurso de entrada en la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía

Autor: Ángel J. Moquera Llamas

INTRODUCCIÓN

Voy a hablar sobre el chorizo en España y, puesto que se trata de un discurso de entrada a una Academia de Gastronomía, me voy a referir obviamente a su acepción de embutido y no al concepto de mangante.

La idea de hablar del chorizo me surgió porque al entrar en la Academia de Gastronomía de Valladolid me dijeron que me habían asignado la letra “ch” minúscula (o letra “che” como también se llamaba). Mi primera impresión fue que alguien me quería mal en la directiva de dicha academia ya que dicha letra había sido expulsada desde 1994 del alfabeto castellano y, hoy en día, ya no es una letra sino un dígrafo.

Sin embargo, enseguida me agradó la asignación. Para la Real Academia de la Lengua las mayúsculas se utilizan para las iniciales de los nombres propios y las minúsculas para los nombres comunes y, en este caso, me habían asignado la inicial correspondiente a la palabra “chorizo”, sin duda un producto excelso para una academia gastronómica. Además, tanto el chorizo como la letra che son característicos de España.

El chorizo no es de rancia cuna, no pertenece a la nobleza, como su primo el jamón, pero, en su humildad, no podemos negar que nos otorga estupendos placeres gastronómicos. Casi todos estaremos de acuerdo en que hay pocos platos más exquisitos que unos huevos fritos con patatas y chorizo, o que un bocadillo de chorizo frito es bocado sublime (sobre todo si tiene un toque picante).

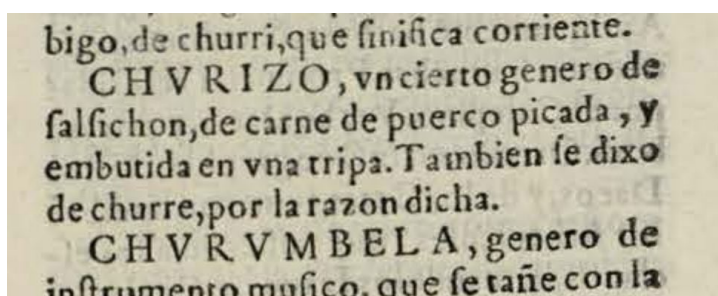
¿QUÉ ES EL CHORIZO?

No dudo que, a primera vista, nadie nos planteamos ninguna dificultad en representarnos qué es un chorizo. Todos sabemos lo que es y lo comemos habitualmente como embutido.

Sin embargo, cuando uno empieza a indagar comienzan a surgir las dudas, hasta el punto de que acabas sin saber qué es lo que define al chorizo. Y, si no sabemos lo que es, tampoco podremos fijar su fecha de nacimiento.

EL CHORIZO EN LOS DICCIONARIOS

- En Tesoro de la Lengua Castellana o Española ⁽¹⁾, de Covarrubias, publicado en 1611, se define chorizo (denominándolo chvrizo) del modo siguiente:



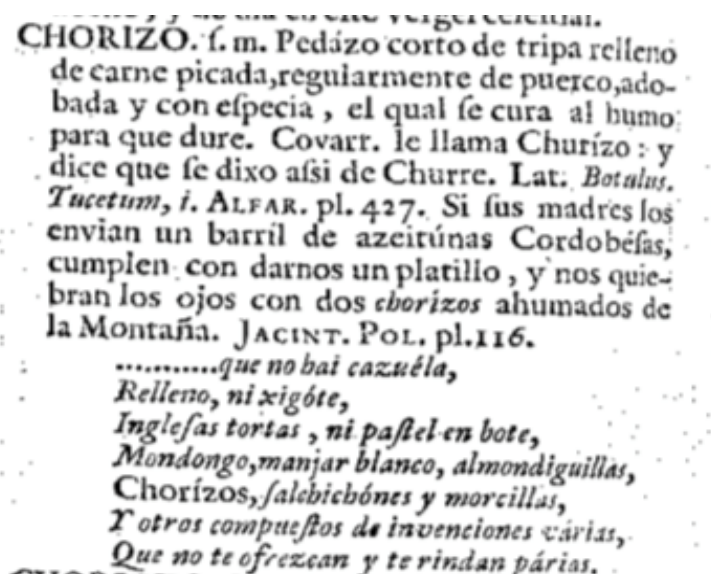
* Churre, según la R.A.E., es: “Chorreo grueso y sucio que escurre de una cosa grasa”.

- La definición de chorizo, según la Real Academia de la Lengua, es:

“Pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, el cual se cura al humo” (2).

- (1) Tesoro de la Lengua Castellana o Española, de Sebastián de Covarrubias Orozco, Editado por Luis Sánchez en 1611.
- (2) Diccionario de la Lengua Española, de la Real Academia de la Lengua, XX Edición, 1984.

Esta definición de la R.A.E. ya fue incluida de forma muy similar en su Diccionario de Autoridades en 1729 (3) con el literal siguiente:



CHORIZO. f. m. Pedázo corto de tripa relleno de carne picada, regularmente de puerco, adobada y con especia, el qual se cura al humo para que dure. Covarr. le llama Churizo: y dice que se dixo así de Churre. Lat. *Botulus Tucetum*, i. ALFAR. pl. 427. Si sus madres los envian un barril de azeitunas Cordobéfas, cumplen con darnos un platillo, y nos quiebran los ojos con dos chorizos ahumados de la Montaña. JACINT. POL. pl. 116.

.....que no bai cazuéla,
Relleno, ni xigóte,
Inglesas tortas, ni pastel en bote,
Mondongo, manjar blanco, almondiguillas,
Chorizos, salechichónes y morcillas,
Y otros compuestos de invenciones varias,
Que no te ofrezcan y te rindan párias.

Aunque resulte paradójico, ofrece una definición muy abierta pero a la vez limitadora. Abierta porque podría incluir a otros embutidos a los que no llamamos chorizo y admite la posibilidad de usar carne que no sea de cerdo, y limitadora porque, como veremos, existen chorizos frescos u oreados que no se curan al humo, como requiere la definición académica.

- La definición que nos ofrece el Diccionario Enciclopédico Larousse es:

“Embutido que se prepara con carne de cerdo, picada y condimentada con sal y pimentón, y al que a veces se añade pimienta” (4).

Como vemos limita la denominación a embutidos de cerdo en los que se aplica pimentón, pero sin embargo no exige que sean carnes curadas al humo.

- (3) Diccionario de la Lengua Castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua. Real Academia Española, Ed. 1726 – 1739.
- (4) Diccionario Enciclopédico Larousse, Editorial Planeta, S.A., Edición 1990.

- La enciclopedia Espasa en 1930 transcribe la misma definición que la R.A.E., pero luego amplía la acepción diciendo:

“Embutido que se prepara con carne de buey, de ternera o de cerdo, picándola y condimentando generalmente con pimienta molido, dulce o picante, y en algunos países con pimienta. Los mejores se fabrican con lomo puro bien picado y aderezado con sal y pimienta (chorizos de lomo). Otros se preparan con carne de cerdo de distintas partes y grasa picada menudamente. Estos son de calidad inferior. Los chorizos con carne de buey, de ternera, carnero, etc., no tienen más diferencia que la carne y la grasa o sebo correspondiente. Una vez embutidos se ahúman para conservarlos y se cuelgan en lugares ventilados y frescos, también suelen conservarse en salmuera o en latas cubiertos con grasa de cerdo; este último procedimiento mantiene los chorizos en estado de reciente fabricación y les comunica un gusto especial, por lo cual son más solicitados. El chorizo de lomo y el de superior calidad se comen en fiambre a manera de salchichón. Su uso más general es para el cocido, al que comunica un gusto y color especial. Se come asimismo en tortilla cortado en rajas. También se prepara un guisado especial friéndolo y añadiendo huevos fritos. Este plato se denomina fritada de huevos con chorizo, Merecen especial mención por su finura los chorizos riojanos, los extremeños y los asturianos” ⁽⁵⁾.

- Acudiendo a una visión extranjera, como es el tratado Larousse Gastronomique, se nos ofrece la siguiente definición:

“Especialidad de origen español elaborada con carne (sobre todo carne magra de cerdo) picada y adobada con pimentón y otros condimentos (ajo, guindilla u orégano) que suelen variar según el lugar donde se elabora, embutida en tripa de cerdo. A menudo se consumen recién hechos, fritos o asados a la parrilla, pero habitualmente se dejan secar o se curan al humo. El chorizo frito, crudo o asado participa en la preparación de innumerables platos de la cocina española, como el cocido y el arroz a la cazuela” ⁽⁶⁾.

(5) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana, Editorial Espasa Calpe, S.A., Edición 1930, Tomo 17.

(6) Larousse Gastronomique, Editions Larousse, Edición 2003.

Parece que tienen que venir los franceses a enseñarnos lo que es nuestro chorizo, pues creo que su definición es la que más se ajusta a lo que, *a bote pronto*, todos pensamos que es el chorizo. Nos aclaran que principalmente es carne de cerdo, que se condimenta con pimentón y otras especias, y aunque generalmente se cura al humo, también se come fresco o seco.

ETIMOLOGÍA DE LA PALABRA CHORIZO

El Diccionario Etimológico de Corominas refiere que CHORIZO (embutido) es vocablo propio del castellano y del portugués (*chouriça*, antes *souriço*, S. XIII), de origen desconocido: la forma originaria parece ser *SAURICIUM* ⁽⁷⁾.

Wikipedia nos dice que aunque el origen de «chorizo» es incierto, la teoría más aceptada es que proviene del latín vulgar *sauciu*, que a su vez surge del latín clásico *salsicium*, al igual que la palabra «salchicha». Según esta hipótesis, «salchicha» llegaría a la lengua castellana vía del italiano *salsiccia*, mientras que «chorizo» provendría del portugués *souriço* ⁽⁸⁾.

Teniendo chorizo y salchicha un mismo origen etimológico no podemos distinguir, en base al vocablo, cuándo se diferencian históricamente los chorizos de las salchichas como embutidos diferentes. Aunque, desde cierto punto de vista, podría llegar a decirse que el chorizo es una variedad de salchicha.

(7) Breve Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana, Joan Corominas, Tercera Edición 1987. Editorial Gredos S.A.

(8) <https://es.wikipedia.org/wiki/Chorizo>

LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS (I.G.P.), LAS MARCAS DE GARANTÍA (M.G.) Y OTROS CHORIZOS CARACTERÍSTICOS EN ESPAÑA

En España hay cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas del chorizo (Cantimpalos, Riojano, Requena y Sierra de Guadarrama), también tenemos chorizos con el marchamo de Marca de Garantía. Tanto las I.G.P. como las M.G. establecen los requisitos que deben cumplir sus productos y, dentro de sus ingredientes, tenemos los siguientes:

- I.G.P. Chorizo de Cantimpalos (Segovia)

El Chorizo de Cantimpalos es un producto embutido, curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración.

- I.G.P. Chorizo Riojano (La Rioja)

Materias primas: Carne y tocino de cerdo, sal fina seca, pimentón 100% categoría extra, ajo fresco y pelado, todo ello embutido en tripas naturales de cerdo.

- I.G.P. Chorizo de Requena (Valencia), si bien la I.G.P. hace referencia a todos sus embutidos, no solo al chorizo.

Se entiende por chorizo el embutido crudo curado, obtenido con la mezcla de magro (60 – 70%) y tocino (40 – 30%) de cerdo picados o troceadas, adicionada

de sal, especias (pimienta, pimentón, ajo, canela y clavo), condimentos (vinos, licores...) y aditivos autorizados, amasada y sometida la masa a un período de reposo más o menos prolongado, incluso nulo. Se caracteriza por su coloración roja y sabor particular. El embutido se hará en tripa natural y se someterá al secado y curado convenientes, para alcanzar la humedad máxima del 45%.

- I.G.P. Chorizo de ternera Sierra de Guadarrama (Madrid). Única I.G.P. en la que la carne utilizada es de ternera en lugar de cerdo.

Pertenencia a las vacas de las razas Charolés, Avileña-Negra Ibérica, Limousine o proceder de cruces entre ellas; y su alimentación se realiza a base de cereales. El chorizo de ternera I.G.P Sierra de Guadarrama está hecho con piezas nobles de los animales, así como las tripas naturales y pimentón de la Vera. Además, recuerda que es sin gluten ni lactosa.

- M.G. Chorizo de León (buscan I.G.P.)

Frecuentemente ahumado, se elabora a partir de partes nobles de la canal del cerdo blanco. Se realiza un picado de carne y se le añaden las correspondientes especias del chorizo español, sal, ajo picado, orégano y Pimentón de La Vera, ya sea dulce o picante.

- M.G. Chorizo Zamorano

El chorizo Zamorano se hace con piezas seleccionadas de cerdos grasos de capa blanca y, como ingredientes no cárnicos se emplea pimentón dulce o picante con Denominación de Origen “de la Vera”, sal, ajo y orégano.

- M.G. Ibérico de Salamanca

Elaborado con magros ibéricos de calidad extra, pimentón de la Vera, sal, ajo y orégano.

- El Chorizo de Soria está intentado desde 2018 regular su Marca de Garantía y aprovecharse del éxito que ha tenido la M.G. Torrezno de Soria.

- M.G. Chorizo y Morcilla Asturianos.

Elaborado a partir de una mezcla de carne, pimentón, sal y ajo, embutido en tripa natural. Curado y madurado con ayuda de humo de madera de roble, que le da su característico sabor ahumado.

Existen chorizos en toda España, en Galicia algunos se acogen a la Marca de Garantía “Galicia Calidade”; también hay otras zonas de España que asociamos a chorizos característicos como el chorizo de Pamplona, la chistorra de Navarra, el chorizo canario, también llamado de terror o de perro, que es en pasta como la sobradada, etc. Además, también tenemos el embutido denominado “chorizo blanco”, que se elabora sin pimentón, de ahí que no posea el color rojizo típico en el que pensamos todos.

El fabricante de embutidos Olalla, en su página Web ⁽⁹⁾, hace unas reseñas históricas y afirma que *“chorizo es una combinación de carne picada y grasa de cerdo condimentada con pimentón y ajo y embutida en una tripa natural. Ha estado ligado desde tiempos primitivos a la matanza del cerdo”*.

En definitiva, todas las I.G.P. y las M.G. exigen que el chorizo lleve pimentón, además de otras especias, principalmente el ajo, y es un embutido, de carne picada generalmente de cerdo, que se embute en tripa natural (al menos los de buena calidad), lo cual se viene a corresponder con las definiciones que ofrecen tanto Larousse Gastronomique como Olalla, si bien este último limita la denominación a la carne de cerdo.

Ello me lleva a la atrevida conclusión de que el chorizo, tal y como lo entendemos hoy en día, es un producto que se desarrolla después del descubrimiento de América por los europeos, puesto que el pimentón proviene del citado continente.

Y califico mi conclusión de “atrevida” porque me aparto de la docta opinión de nuestro presidente D. Julio Valles, que es, sin duda, uno de los mayores estudiosos de la historia de la gastronomía española, pues, al pedirle su opinión

y ayuda, me dijo que el chorizo existe desde mucho antes del descubrimiento de América por lo europeos.

(9) <https://olallajamones.com/blog/post/origen-chorizo>

Yo me inclino a pensar que, puesto que no existe una definición de chorizo indiscutida ni uniforme, la idea mental que nos representamos cuando hablamos del chorizo es ese embutido rojizo que se elabora con pimentón. Por lo tanto, esas variedades de salchichas que se elaboraban con pimienta y otras especias antes del siglo XVI no se corresponden con lo que hoy entendemos por chorizo.

Además, no he sido capaz de localizar ningún escrito anterior al siglo XVI en el que se utilice la palabra chorizo en su texto original (aunque sí aparece una “receta de chorizo” en una reciente traducción de la obra latina “*De re coquinaria*”, pero considero que es una licencia que se permite la traductora). Y, aunque no descarto que nuestros archivos históricos pueden contener documentos en los que se cite el chorizo, parece poco probable que fuera una palabra de uso común, al menos, no en la literatura, como referiré a continuación. Y creo que también es significativo que Covarrubias en el siglo XVII recoge la palabra “chvrizo”⁽¹⁾ y no “chorizo”.

BREVE RESEÑA AL CHORIZO EN LA LITERATURA

Olalla, el fabricante de embutidos antes citado, en su Web (9), habla del origen del chorizo y refiere como antecedentes lo siguiente: *“En La Odisea de Homero encontramos la descripción de una tripa rellena con sangre y grasa que puede asarse en el fuego, es decir, la morcilla. Siglos después, los romanos ya consumían embutidos llamados botulus, una especie de morcilla que se vendía en la calle”*.

En una traducción de 1987 del considerado primer libro de cocina del mundo (**) *“DE RE COQUINARIA”*(10), atribuido a Marco Gavio Apicio (vivió en el siglo I, durante el reinado de Tiberio, pero parece que se trata de una obra del siglo IV o V), viene la receta de “farcimina”, que traducen al español como receta de “chorizo”, aunque basta leerla para comprobar que no se corresponde con lo que hoy entendemos por chorizo:

“Picar unos sesos y huevos, piñones, pimienta, garum y un poco de benjuí. Con eso llenar la tripa y poner a cocer. Luego asarla y servir.”

Como dije anteriormente, no he logrado localizar ningún texto en el que se utilice la palabra chorizo con anterioridad al siglo XVI, pero incluso nuestros grandes literatos del Siglo de Oro utilizan el vocablo de forma muy limitada.

Tras indagar en numerosas obras de Cervantes, Calderón de la Barca, Lope de Vega, Quevedo, Tirso de Molina, Garcilaso de la Vega, Góngora, Baltasar Gracián, Lope de Rueda, etc., he encontrado unas cuantas referencias a los “duelos y quebrantos”, que en algunas publicaciones actuales nos dicen

que era un plato de huevos que frecuentemente llevaba tocino o chorizo (en franca discrepancia con nuestro presidente D. Julio Valles, quien es, sin duda,

(**) Hay recetas en tabletas de arcilla mesopotámicas de 1700 a.C. y también citas de recetas en autores griegos anteriores a Cristo, pero no se consideran propiamente libros de cocina.

(10) APICIO, COCINA ROMANA, Editorial Coloquio S.A., traducción Bárbara Pastor Artigues, tercera edición 1987.

mejor conocedor del asunto). Ya encontramos en la primera página del Quijote la referencia a los duelos y quebrantos, como la comida de los sábados de D. Alonso Quijano, pero también los citan otros autores de primera línea como Calderón de la Barca, Lope de Vega o Quevedo. Sin embargo, es infrecuente que se use la palabra chorizo, con la salvedad de Quevedo que la cita en cuatro ocasiones y de Cervantes que la utiliza, que yo sepa, solo en una de sus obras.

Aunque no es un estudio exhaustivo, en los autores del Siglo de Oro he podido localizar las citas siguientes:

- FRANCISCO DE QUEVEDO, en “LA HORA DE TODOS Y LA FORTUNA CON SESO”:

*“Estábase afeitando una mujer casada y rica. Cubría con hopalandas de solimán unas arrugas jaspeadas de pecas; jalbegaba, como puerta de alojería, lo rancio de la tez; estábase **guisando las cejas con humo, como chorizos**; acompañaba lo mortecino de los labios con munición de lanternas, a poder de cerillas; iluminábase con vergüenza postiza, con dedadas de salserilla de color.”*

Vemos, por la comparativa que hace con el maquillaje de una mujer, que tiene un concepto del chorizo como producto curado al humo.

- FRANCISCO DE QUEVEDO, en “POEMA HERÓICO DE LAS NECEDADES Y LOCURAS DE ORLANDO EL ENAMORADO. DIRIGIDO AL HOMBRE MÁS MALDITO DEL MUNDO”:

*“Vinieron extremeños en cuadrillas,
bien cerrados de barba y de mollera;
los unos van diciendo «¡Algarrobillas!»;
los otros apellidan «¡A la Vera!»;
en los sombreros llevan por toquillas*

***cordones de chorizos, que es cimera
de más pompa y sabor que los penachos
para quien se relame los mostachos.***

En la estrofa hay referencias al chorizo, a la gente de Extremadura y a La Vera, que precisamente es la comarca que actualmente tiene Denominación Geográfica Protegida para el pimentón.

- FRANCISCO DE QUEVEDO, en “LA VIDA POLTRONA”:

*“Denme a las mañanas
un gentil torrezno,
que friendo llame
los cristianos viejos.
Tripas de la olla
han de ser, revueltos,
longanizas largas
y **chorizos negros**.
Por ante, la hambre,
y por postre, luego,
un ahíto honrado
de vaca y carnero.”*

- FRANCISCO DE QUEVEDO, en el romance “DESCRIBE EL RÍO MANZANARES CUANDO CONCURREN EN EL VERANO A BAÑARSE EN ÉL”:

*“Por haber faltado el ante
con las levas que se han visto,
todas las meriendas llevan
sus coletos de pepinos.*

*Los más en los salpicones
de carrera dan de hocicos;
en diciplinas del sorbo
son abrojos los chorizos.”*

- MIGUEL DE CERVANTES, en “LA TÍA FINGIDA”:

*“...juro a tal, que si conociera al poeta que tal soneto
compuso, que le había de inviar mañana **media docena de
chorizos** que me trajo esta semana el recuerdo de mi tierra.*

***Por sola la palabra chorizos, se persuadieron los oyentes
ser el que las alabanzas decía estremeño sin duda, y no se***

engañaron, porque se supo después que era de un lugar de Estremadura, que está junto a Xaraicejo;”

En el siglo XVIII tenemos menos escritores importantes, quizá los más conocidos son Cadalso, Jovellanos, Leandro Fernández de Moratín y los fabulistas Iriarte y Samaniego y en el único que he localizado la palabra chorizo ha sido en este último:

- FELIX MARÍA DE SAMANIEGO, en “LIBRO III, FÁBULA VIII”:

*“A un santero le manda
que se acerque; le pilla la demanda,
y allá con sus hechizos
la convirtió en **merienda de chorizos**.
A un joven desenvuelto y rozagante:
le regala un diamante”*

- FELIX MARÍA DE SAMANIEGO, en “LIBRO IV, FÁBULA X”:

*“Un formidable gato,
en vez de perseguir a los ratones
se venía, guiado del olfato,
a visitar **chorizos y jamones**.”*

El uso de la palabra chorizo en la literatura comienza a ser más habitual en el siglo XIX y especialmente con la Generación del 98, donde ya pasamos a encontrar con mucha frecuencia su mención.

No voy a transcribir citas porque son demasiado abundantes, así en “La Regenta”, de Leopoldo Alas Clarín, se cita varias veces el chorizo, y Pío Baroja lo cita en “Memorias de un Hombre de Acción”. También usan el vocablo chorizo, en su acepción de alimento, Mesonero Romanos, Fernán Caballero, Blasco Ibáñez, José María de Pereda y Juan Valera, todos ellos en varios de sus respectivos libros. Benito Pérez Galdós nombra al chorizo nada menos que en 23 de sus obras. Y, por último, resaltamos a Emilia Pardo Bazán, que aparte de citar el chorizo en, al menos, seis de sus libros, escribió dos libros de recetas de cocina, a los que nos referiremos en el apartado siguiente.

INDAGANDO EN LOS LIBROS DE RECETAS ANTIGUOS

La receta más antigua que he localizado buscando en Internet es un anónimo castellano del siglo XVI (aunque un trabajo de fin de grado de la facultad de medicina de Valladolid lo data entre 1475 y 1525), citado en varias Webs, titulado: ***“Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçeutas muy buenas”*** en el que se incluye ***“Receta para hacer chorizos”***:

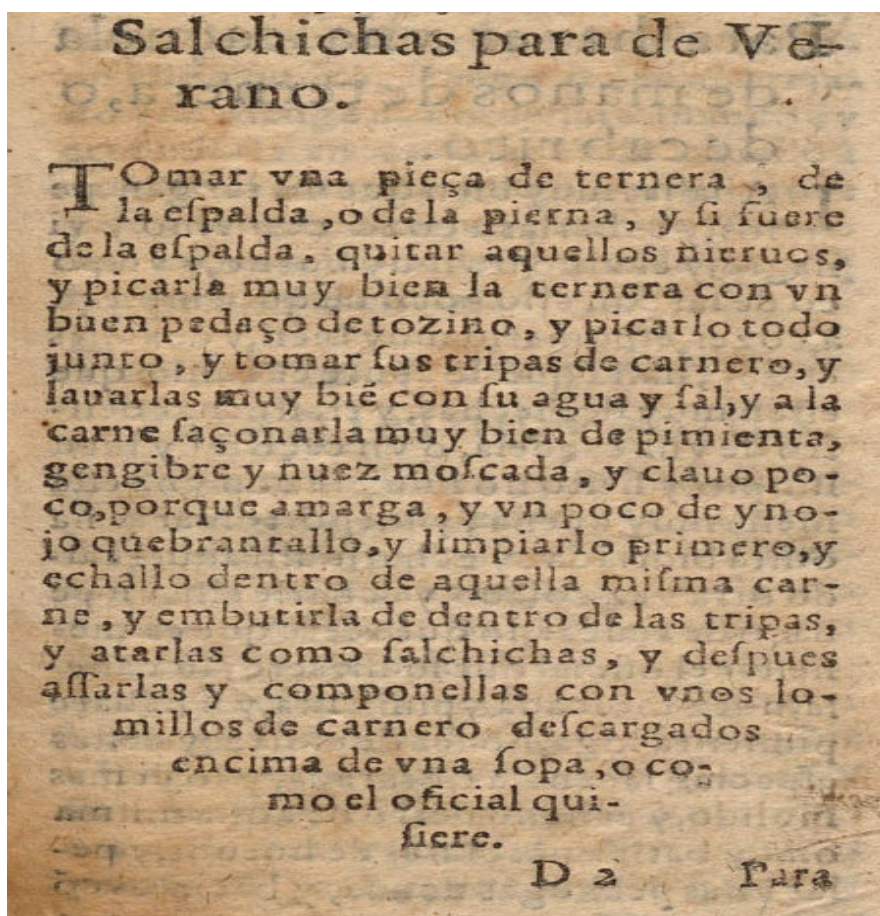
“Carne de puerco magra y gorda picada, harina muy cernida, ajos mondados, clavos molidos, vino blanco, sal la que fuere menester. Amasarlo todo con el vino y después de masado, dejarlo en un vaso cubierto un día natural. Y después henchir las tripas de vaca o puerco, cual quisiéredes, de esta masa y ponerlas a secar al humo”.

Esta antigua receta no requiere pimentón y es parecida a algunas definiciones actuales del chorizo pero, en cualquier caso, es coetánea o posterior al descubrimiento de América por los europeos. Y, siendo quizá la primera receta que se conserva (pues no considero la de Apicio una auténtica receta de chorizo), no parece fácil defender que el chorizo exista desde mucho antes de 1492 (aunque seguro que me tendré que rendir al más ilustrado conocimiento de nuestro querido presidente).

El ***“LLIBRE DE SENT SOVI”***, de 1324, es un libro de cocina medieval, de autor **anónimo** y escrito en catalán, al que se considera el primer recetario medieval de cocina española, en el que no aparece ninguna receta de chorizo ni de ningún otro embutido.

Ruperto de Nola, que fue cocinero de Fernando rey de Nápoles (presumiblemente Fernando I de Nápoles), es autor del "**LLIBRE DEL COCH**", un recetario de cocina catalana, escrito en 1477 e impreso en el siglo XVI, que copia diversas recetas del "Llibre de Sent Sovi" y añade otras recetas de diversos reinos, aunque ninguna castellana. Su libro tuvo varias ediciones y bastante difusión. En castellano se editó por primera vez en Toledo en 1525 con el título "**Libro de Guisados, Manjares y Potajes intitulado Libro de Cozina**", y tampoco contiene ninguna receta en relación con el chorizo.

El libro de **Diego Granado** titulado "**LIBRO DE ARTE DE COZINA**"⁽¹¹⁾, impreso en 1599, tampoco contiene ninguna receta para fabricar chorizo ni que lo use como ingrediente, sin embargo, sí incluye una receta de salchichas, la cual copiamos porque podría encajar en alguna de las definiciones del chorizo que hemos encontrado (ternera picada fina con tocino, sazonada con pimienta, jengibre, nuez moscada, clavo e hinojo y embutida en tripa de carnero):



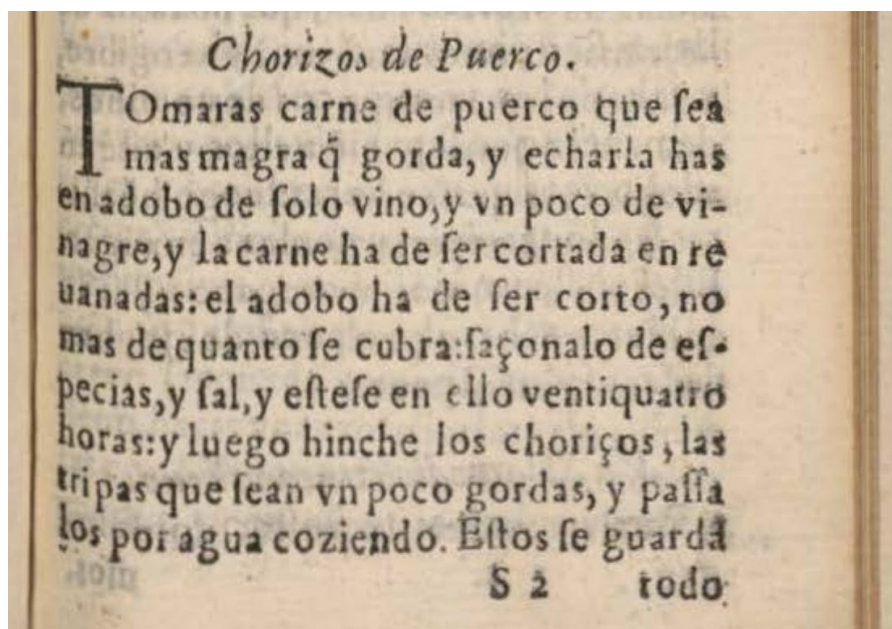
(*)

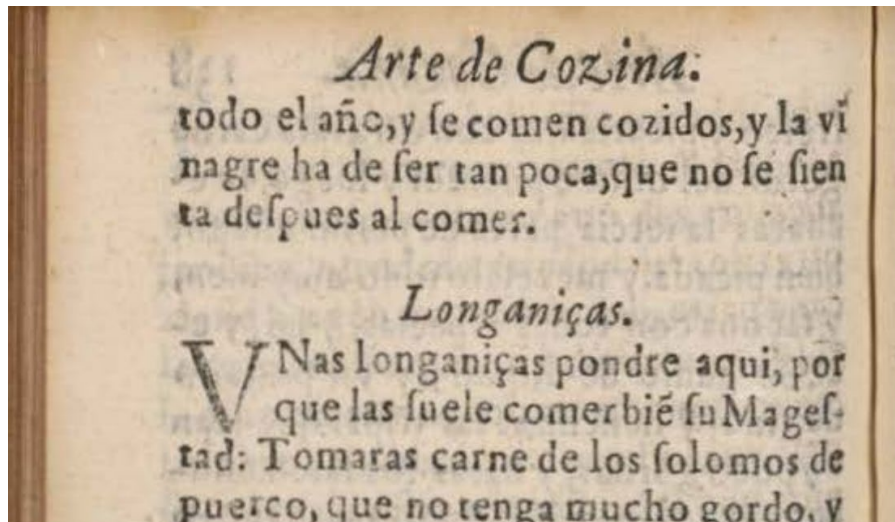
De Diego Granado dice Wikipedia que fue cocinero de Felipe II, pero la Real Academia de Historia cuestiona incluso que trabajara en la corte, pese a que en la propia portada del libro se indica: “*oficial de cocina, residente en esta Corte*”. También dice la citada Academia que el libro plagia recetas de Ruperto de Nola y, sobre todo, de la obra “*Opera*”, escrita por Bartolomeo Scappi, que fue cocinero privado del papa Pío V.

(11) DIEGO GRANADO, LIBRO DE ARTE DE COZINA, Editado en 1599 en Madrid por Luis Sánchez.

Sí contiene una receta de “*chorizos de puerco*” el libro “**ARTE DE COZINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA Y CONSERVERIA**” (12), publicado por primera vez en 1611, y escrito por **Francisco Martínez Montiño**, quien fue Cocinero Mayor del Rey Felipe II y mantuvo el cargo hasta el reinado de Felipe IV. El libro fue reimpresso varias veces en los siglos XVII y XVIII y también contiene recetas de otros embutidos (morcillas, salchichones y longanizas)

Su receta de los chorizos de puerco es la siguiente:



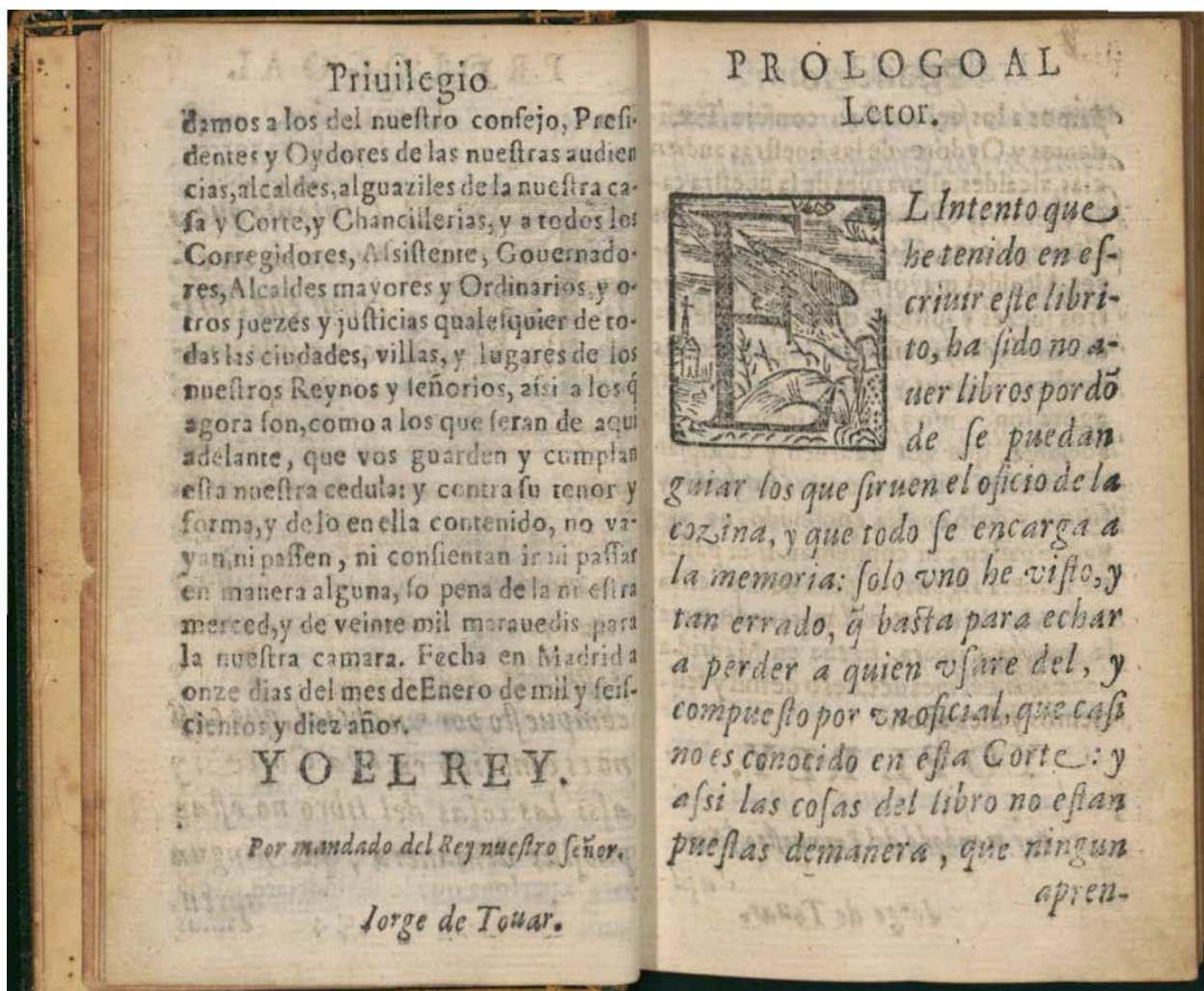


(*)

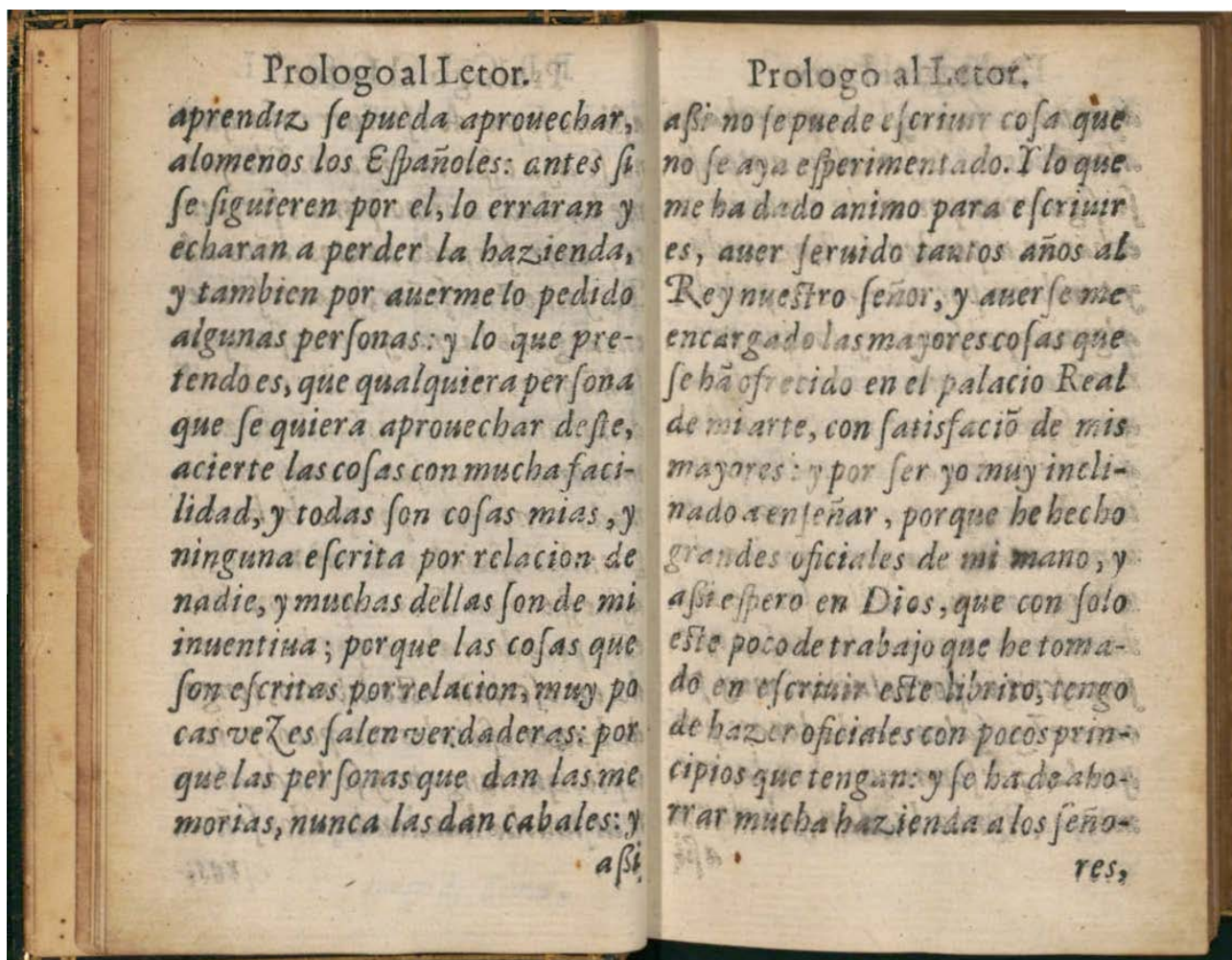
(12) FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, *ARTE DE COZINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA Y CONSERVERIA*, Editado en 1611 en Madrid por Luis Sánchez.

Martínez Montíño en su *“Prólogo al Lector”* dice haberse motivado a escribir el libro porque no hay libros por los que se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina y afirma haber visto solo uno, que es *“tan errado que basta para echar a perder a quien usare de él”*. Su ácida crítica al autor de ese libro le lleva a afirmar que está *“compuesto por un Oficial, que casi no es conocido en esta Corte”* y, según parece, se refiere a Diego Granado (de quien ya hemos dicho que se le acusa de haber plagiado numerosas de sus recetas).

Como me ha resultado muy interesante y gracioso paso a copiar el principio del citado prólogo:



(*)



(*) Imágenes obtenidas de la Biblioteca Digital Hispánica de la Biblioteca Nacional de España

Es algo chocante que tan importante cocinero de la Corte no tuviera conocimiento de otros libros de cocina, con la salvedad ya mencionada del “*Libro de Arte de Cozina*”, de Diego Granado, que tanto critica.

Siendo “*Arte de Cozina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*”, el primer libro que localizo de autor y fecha conocidos que contiene una receta que utiliza expresamente el vocablo “chorizo” en su título, debo admitir que, pese a que esté escrito algo más de un siglo después de los cuatro viajes de Cristóbal Colón a América, no señala como indispensable la utilización de pimentón en su elaboración, ya que habla genéricamente de “*sazonarlo de especias, y sal*” pero sin concretar cuáles deben utilizarse. Supongo que, en aquella época, en que las comunicaciones eran mucho más lentas que en la actualidad, el plazo de un siglo no era excesivo y probablemente todavía no se habría generalizado

demasiado el uso del pimentón recién llegado de América y no sabemos, por no concretarse en la receta, si Martínez Montañón lo utilizaba. Siendo un cocinero bastante presuntuoso, como se deduce por la lectura del prólogo de su obra, quizá sí utilizaba el pimentón, pero no lo quiso concretar en la receta por eso de no revelar todos sus secretos y mantener su imagen de cocinero insuperable.

En 1745 se publica por primera vez **“NUEVO ARTE DE COCINA SACADO DE LA ESCUELA DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA”** (13), cuyo autor **Juan Altamiras** (pseudónimo de Raimundo Gómez) fue un fraile franciscano del convento de San Diego en Zaragoza. Es un libro de recetas dirigido a la gente humilde de presupuesto ajustado. Dentro de los escasos recetarios que se publicaron en España durante la Edad Moderna, es uno de los libros que tiene mayor predicamento.

En la obra de Altamiras tampoco aparece el chorizo como ingrediente, y únicamente encontramos la siguiente receta de *“salchichas, o longaniza basta”*:

Salchichas, ò Longaniza basta.

SE hacen de liviano, lengua, corazon, riñones, y de las degolladuras; echaràs pimienta, y sal; despues de cortadas bien menudas, las ataràs como las morcillas: no fe han de cocer, y las colgaràs donde fe enjuguen.

Al igual que la receta de Diego Granado, nos parece que la receta de Altamiras también podría corresponderse con alguna definición actual del chorizo.

(13) JUAN ALTAMIRAS, NUEVO ARTE DE COCINA SACADO DE LA ESCUELA DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA, Editado en 1767, Barcelona, Imprenta Maria Angela Martí Viuda (facsimil editado en Librerías París-Valencia S.L., 1999).

No hemos encontrado más recetas del chorizo hasta que en 1888 se publica una obra con larguísimos subtítulos, titulada: “**LA COCINA MODERNA PERFECCIONADA**”(14). **TRATADO COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BOTILLERÍA**. *Contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura, según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros. Comprendiendo todos los útiles de cocina. El servicio completo de la mesa, y arte de trinchar, y el método mejor para elaborar excelentes pasteles, helados y licores. Y cuanto se refiere a la pequeña y grande cocina española, extranjera y americana. Economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto*”. Es una obra en la que no se cita quién es su autor, lo que me hace pensar que **colaboraron diversos cocineros coordinados por el editor Agustín Jubera**.

En este tratado se contienen dos recetas sobre cómo hacer chorizos y también se cita el chorizo como ingrediente para cocinar una “gallina rellena”. Las dos recetas para hacer chorizos son las siguientes:

Chorizo al modo de Extremadura.

Se toman partes iguales de carne magra de vaca y de cerdo, bien limpias de sus pieles y nervios, hasta la cantidad de unas ocho libras ; se añaden cinco de tocino fresco gordo, y se pican sobre un tajo con cuchillas bien afiladas, hasta reducir estas carnes á pasta ; entonces se sazonan con sal, pimienta en polvo, bastante pimienta encarnado dulce y un poco de picante, orégano, cilantro y alcaravea en poca cantidad, con dos ó tres dientes de ajo, todo molido : se mezcla bien esta masa, y se deja en la vasija de barro hasta el día siguiente en paraje fresco, revolviéndolo de vez en cuando : se llenarán intestinos de vaca rectos preparados de antemano, y se atarán á distancia de unos ocho dedos en rastra ó cortados, y atados con hilo largo por las dos puntas, á fin de unir después estos cabos en un nudo de dos en dos docenas, cuidando de dejarlos un poco apretados de carne, y punzados para que no quede dentro aire alguno : en esta disposición se cuelgan lo más separados que se

(14) LA COCINA MODERNA PERFECCIONADA. TRATADO COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BOTILLERÍA. Madrid, Agustín Jubera Editor, 1888.

pueda para ahumarlos hasta que queden secos, que se pasarán á paraje fresco y ventilado : se sirven cocidos.

Otra fórmula.

Se toma igual cantidad de carne y de hígado de cerdo y de tocino gordo, se amasa el todo, y se condimenta con sal, pimienta, un poco de nitro, laurel, ajo, tomillo, salvia y enebro; se llenan con ello intestinos de vaca, añadiendo mucha pimienta en grano y largos pedazos de pimientos. Se exponen luego al humo de enebro y frotan en seguida exteriormente con pimiento. Cocidos á la parrilla son muy buenos.

Ya a partir de esta época el chorizo pasa a aparecer como ingrediente en múltiples recetas y también encontramos variadas recetas sobre su fabricación.

En 1894 se edita por primera vez **“EL PRACTICÓN, Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras”**⁽¹⁵⁾, escrito por **Ángel Muro Goiri**, que publicó con anterioridad, en 1892, el *“Diccionario General de Cocina”*. El Practicón contiene numerosas recetas de la cocina popular española y fue una obra muy difundida a comienzos del siglo XX.

El Practicón contiene siete recetas que incluyen el chorizo como ingrediente: “puchero de verdura”, “puchero a la habanera”, “sopa de pote gallego”, “callos a la madrileña” (también dice que en Andalucía se hacen los callos a fuerza de chorizo y de garbanzos), “choutcrout”, “judías” y “habas caseras”. Sin embargo, no contiene ninguna receta sobre cómo fabricar chorizos, y ello obedece a que hace unas consideraciones diciendo que las *salchicherías* (*“llámense así todas las preparaciones del cerdo que son del dominio exclusivo de la industria salchichera”*) *“no tiene cuenta hacerlas en casa... ..y resultaría siempre inferior a la que se comprara hecha, a los salchicheros de oficio.”*

(15) ÁNGEL MURO, EL PRACTICÓN, Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras”. Madrid, Librería de ANTONIO RUBIÑOS. 30 Edición 1919.

También parece que Ángel Muro no considera las “salchicherías” con suficiente categoría como para formar parte de su ciencia culinaria, pues escribe: *“Además, creo haber dicho que la industria salchichera no puede entrar a formar parte de la culinaria, propiamente dicha, y sólo por la utilidad para la cocina y por excepción, daré tres buenas fórmulas en este sitio”*. Y sigue diciendo: *“Los chorizos, morcillas, salchichas blancas y encarnadas, butifarras, sobreasadas, chicharrones, quesos de Italia (pasta de picadillo de gorduras de cerdo), salchichones, mortadellas, cabeza de jabalí e infinidad de cosas más, nos las encontramos hechas cuando las vamos necesitando en las fórmulas en que figuran”*. Y a renglón seguido transcribe una receta de *“salchichón casero”*.

El Practicón también contiene una referencia al pimentón extremeño, como ingrediente de algunos embutidos y específicamente del chorizo. En su apartado titulado *“Los Pimientos”* señala:

“Molidos los pimientos después de secos, y tamizado el polvo, se saca de ellos el pimiento o pimentón colorado, dulce o picante, según el fruto de donde procede. Este ha llegado a ser para casi todos los habitantes de España, pero principalmente para los de Castilla la Vieja, un artículo de primera necesidad, como la sal y el aceite.

.../...

Donde se hace un gran consumo también de este artículo es en Extremadura, cuyo principal comercio es de embuchados; sabido es que el pimentón entra como elemento conservador en los chorizos, morcillas, longanizas y demás embutidos”.

A dos de los libros de recetas que voy a citar a continuación les tengo especial cariño por formar parte de mi infancia (momento muy relevante en la formación del sentido del gusto y que a todos nos lleva a evocar “las insuperables recetas de nuestra niñez”, como las deliciosas galletas hechas con la gruesa capa de nata que se obtenía al hervir la leche fresca, que era cuando te daban a saborear aquella inolvidable cucharada de nata cocida con azúcar), pues eran los recetarios que manejaban habitualmente mis abuelas, me refiero al “Picadillo” y al “Parabere”.

En 1905 se publicó **“LA COCINA PRÁCTICA, por PICADILLO”** ⁽¹⁶⁾. Picadillo era el pseudónimo de Manuel María Puga y Parga, escritor, gastrónomo y político gallego, que ejerció de juez municipal y de alcalde. Tuvo amistad con la reconocida escritora y también autora de libros de cocina Emilia Pardo Bazán. Su padre fue muy relevante en su época, llegando a ser alcalde de Santiago de Compostela, decano del Colegio de Abogados de La Coruña, gobernador del Banco de España en Cuba, diputado, senador y fiscal del Tribunal Supremo.

Picadillo fue un gastrónomo “excedido” pues se dice que llegó a pesar 275 kilos. Tal exceso de peso quizá le libró de morir más joven (murió a los 44 años), ya que, estando en Cuba, le retaron a un duelo a espada y los padrinos suspendieron el duelo ante la manifiesta desigualdad de los contendientes, dado que su gran obesidad limitaba mucho su agilidad.

La gula no debió ser el único pecado capital de Picadillo pues la *“Advertencia”* que encabeza la cuarta edición de su libro muestra una buena ración de soberbia, si bien, hay que aclarar que está escrita de forma irónica (a diferencia del prólogo de Martínez Montañó que evidencia una manifiesta falta de humildad). Transcribimos por su gracejo el inicio de su irónica *“advertencia”*:

“Si nos descuidamos, la historia de esta mi magnífica obra de Cocina va tomando proporciones tales, que va á ser solo comparable á la Historia de España, de Lafuente, ó la Universal, de César Cantú. Tanto que yo, que siempre me llamé el modesto Picadillo, ya voy sintiendo necesidad de suprimir el adjetivo porque no cabe duda, que, bien mirado, estoy resultando una cosa grande. La modestia es buena para esos escritorillos emborrana cuartillas, que, á lo mejor, se arrancan con un opúsculo destinado á cubrirse de polvo y telarañas en los escaparates de las librerías cochinas, ó á morirse de risa en aquellas otras, en que unas manos tiernas manejan el plumero y los zorros, cuidando del aseo y la higiene de los establecimientos destinados á la venta de libros.

Pero decir que yo soy malo, cuando os presento una cuarta edición de mi libro, tan voluminosa ó más que las anteriores, después de haberos colado, entre pecho y espalda, las tres primeras en un período de tiempo relativamente tan corto como ha transcurrido desde el 4 de Junio de 1905 hasta nuestros días, eso no puede ser. No, no debo andarme con paños calientes. El que tal hace, es un escritor brutal.”

(16) LA COCINA PRÁCTICA, POR PICADILLO, Manuel María Puga y Parga. La Coruña, El Noroeste, Cuarta Edición notablemente corregida y aumentada, 1913.

“LA COCINA PRÁCTICA” nos ofrece cuatro recetas para hacer chorizos, que a continuación copiaremos, y nos dice que cuanto ha dicho de la longaniza es aplicable al chorizo. El libro contiene numerosas recetas de otros embutidos (morcillas, longanizas, salchichas, sobrasada, embuchados de Villafranca, salchichón, lomo picón, butillo o llostro...) y también explica cómo conservar los chorizos en aceite y en manteca. Entre sus recetas encontramos las siguientes que utilizan el chorizo de ingrediente: “*pimientos morrones rellenos*”, “*tortilla de chorizos*”, “*cocido*”, “*ropa vieja*”, “*ternera rellena*”, “*callos*”, “*rosca de picadillo*”, “*timbal de jamón y macarrones*”, “*lacón con grelos*”, “*lacón Lafuente*” y “*empanadas corrientes*”. Las recetas del chorizo son:

Chorizos extremeños.

Para treinta y dos libras de carne picada, diez y seis onzas de sal, tres cuarterones de pimiento picante, un cuarterón de pimiento dulce, cuatro cabezas de ajos machacados sobre la sal, un cuarterón de anís molido, y otro cuarterón de vinagre bueno, mezclado con un poco de agua. Todo reunido se deja por espacio de tres ó cuatro días, amasando la mezcla con la mano dos veces cada veinticuatro horas y añadiendo agua si

fuese preciso. Se embuten en tripa gorda y se atan de ocho en ocho centímetros, curándolos al humo primero y al aire después.

*** *Chorizo de lenguas.***

Se adoban solomillos y lenguas de cerdo enteras, con ajo, orégano, pimentón dulce y sal. Se tienen en adobo veinticuatro horas y se embuten en tripa gorda, rellenando los huecos con zorza de chorizos corrientes. Una vez atados se cuelgan al humo primero y al aire después.

*** *Chorizos de Villafranca.***

Para cada dos libras de lomo de cerdo, una de carne de vaca, pimentón dulce y picante y ajo. Se pica y embute en la forma ordinaria.

Chorizos cebolleros.

Se pican bofes, livianos, papadas y mucha grasa de cerdo en rama. Se cuece una docena de cebollas grandes, se escurren del agua, después de cocidas, y se recuecen en mucha grasa.

Se somete también á la cocción una calabaza, de buen tamaño, y una vez cocida, se pone á escurrir en una servilleta. Se incorpora después todo, y la mezcla que resulta se sazona con pimiento dulce, pimiento picante, clavo de especia, nuez moscada, pimienta, orégano, canela, un poco de azúcar y una poca sangre de cerdo.

Se embuten en tripa de la misma que se usa para las morcillas, se forman los chorizos de seis ú ocho centímetros de largo, se cuelgan en la chimenea, se les da humo de laurel dos ó tres veces, dejándolos después hasta que se curan completamente.

Una vez curados se cuelgan al aire.

Son muy agradables en el cocido pero se conservan por muy poco tiempo.

D^a Emilia Pardo Bazán, Condesa de Pardo Bazán, prolífica escritora y autodefinida como “radical feminista”, publicó en 1913 el recetario de cocina: “**LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA**” y posteriormente “**LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA**”. En el prólogo dice ser una modestísima aficionada a la ciencia y arte de la cocina y que “*no se precia de ser Ángel Muro*”.

LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA ⁽¹⁷⁾ es un compendio de recetas “*que ha ido coleccionando para su uso*” (no originales) a las que denomina “antiguas” por haberlas conocido desde su niñez y ser de tradición en su familia. Así pues, no es el libro de una cocinera sino de una escritora a la que le gusta meterse entre fogones y sin olvidar que alega que el principal motivo para escribir el libro es de índole feminista, criticando la falta de sensibilidad en España en esta materia. Hay que recordar que, en su época, recibió múltiples ataques e insultos por su activismo feminista. Entre ellos, tengo el recuerdo de que, cuando era niño, mi abuela me contaba un chascarrillo bastante machista que decían los madrileños, preguntando: *¿En qué se parece la Pardo Bazán al tranvía cangrejillo?* (tranvías colorados que circulaban por Madrid) Y respondían: “*En que pasa por Lista pero no llega a Hermosilla*”. No lo tuvo fácil la brillante escritora gallega, pero tenía la capacidad y agudeza sobrada para defenderse y también para atacar.

El libro contiene cuatro recetas para hacer chorizos, tres de ellas llevan pimentón pero una, la de “*chorizos gallegos*”, solo se condimenta con pimienta picante, sal y ajo. Hace constar que su receta de “*chorizos extremeños*” proviene de Melquiades Brizuela (nacido en Valladolid, fue cocinero de Alfonso XIII y jefe de Cocinas de la Compañía Trasatlántica, especializado en la elaboración de banquetes multitudinarios en buques trasatlánticos, el cual publicó diversas obras gastronómicas), y la de “*chorizos cebolleros*” es transcripción de “La Cocina Práctica”, de Picadillo. Al igual que en la obra de Picadillo, LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA también contiene numerosas recetas de otros embutidos (lomo embuchado, salchichas, longanizas, morcillas, salchichón, farinatos, sobreasadas, butifarras...).

(17) CONDESA DE PARDO BAZÁN, LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA. Madrid. Compañía General de Arles Gráficas S.A., 1913.

Igualmente, entre las numerosas recetas del libro, hay una de “*chorizo frito*” y otras muchas que utilizan el chorizo como ingrediente (diversas ollas, potes, callos, lacones, arroces, potajes, migas, tortilla, garbanzos, pollos, etc.).

Las cuatro recetas que contiene LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA para hacer chorizos son:

449 – Chorizos gallegos.

Tres kilos de carne de cerdo picada con bastante grasa; pimienta picante, sal y un diente de ajo muy deshechito; se agrega un vaso de agua y se amasa todo dos días, dos veces al día. Se rellenan tripas de buey, cuidando de que no lleven viento para que no se pongan rancios los chorizos. Con el mismo objeto se puede repartir, por tres partes de carne de cerdo, una de ternera.

Se cuelgan al humo y se conservan en grasa derretida, que se les echará lo más fría posible, después de que se han acomodado simétricamente en un cacharro vidriado.

450 – Chorizos extremeños.

Se pasa por la maquinilla un kilo de magro de cerdo y otro de tocino fresco; se sazona muy bien de sal, especias y pimentón dulce (de éste bastante cantidad) añadiéndole un poco del mismo, pero picante, y unos dientes de ajos machacados con un

poco de orégano: se deja en una vasija dos días, revolviéndolo de tiempo en tiempo. Se rellenan los intestinos de vaca ó de cerdo, atándolos al largo de diez ó doce centímetros, y se pican con una aguja. Su forma ya es sabida; se cuelgan donde les dé el humo, teniéndolos separados, y luego se conservan en sitio fresco.

(MELQUIADES BRIZUELA.)

451—Chorizos de Candelario.

Los chorizos de Candelario se confectio-
cionan con dos partes de carne de cerdo y
una de vaca; se pican ambas carnes aparte
y se mezclan luego, sazonándolas al tiem-
po en que se unen, con sal, pimiento dulce,
orégano y ajos machacados. Se embuchan
á las veinticuatro horas, sin más pérdida de
tiempo. Hechos los chorizos del tamaño
que se quieran, se cuelgan en el desván de
la casa, con todas las ventanas abiertas
para que haya corriente de aire. Se les
ahuma diariamente con hierbas aromáticas;
así siguen hasta que se sequen.

452 — Chorizos cebolleros.

Se pican bofes, livianos, papada, y mu-
cha grasa de cerdo en rama. Se cuece una
docena de cebollas grandes, se escurren, y
se recuecen en mucha grasa.

Se cuece también una calabaza, de buen
tamaño, y una vez cocida, se pone á escu-
rrir en una servilleta. Se incorpora á la ce-
bolla y picadillo, y se sazona con pimiento
dulce, pimiento picante, clavo de especia,
nuez moscada, pimienta, orégano, canela,
un poco de azúcar y una poca sangre de
cerdo.

Se embuten en la misma tripa que se
emplea para las morcillas, se atan de siete
en siete centímetros, se cuelgan en la chi-
menea, se les da humazo de laurel dos ó
tres veces y se dejan colgados hasta que se
curen. Luego se cuelgan al aire.

Son muy agradables en el cocido, pero
se conservan poco tiempo.

(De La Cocina Práctica.)

(*)

En LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA ⁽¹⁸⁾, obra que la condesa destina a “enseñar á cocineras de la clase media ciertos platos que prestan un sello distinguido á las comidas”, no se contiene ninguna receta sobre cómo fabricar chorizo y tampoco he localizado el chorizo como ingrediente de sus recetas salvo la referencia a que el chorizo forma parte de los entremeses de embutidos más comunes.

Termino el recorrido por los antiguos recetarios citando la “**Enciclopedia Culinaria LA COCINA COMPLETA**” ⁽¹⁹⁾ (conocido en mi casa como “El Parabere”), de **María Mestayer de Echagüe, Marquesa de Parabere**, si bien lo cierto es que no tenía tal título nobiliario sino que se trataba de un pseudónimo que utilizaba, aunque, al parecer, ella nunca aclaraba que no era una verdadera marquesa.

Aunque no fuera marquesa, sí fue un personaje fundamental de la gastronomía española de postguerra. En 1933 publicó su Enciclopedia Culinaria y, tras la guerra, en 1940 dividió la obra en dos tomos, convirtiéndose en unos de los recetarios fundamentales y más vendidos de España.

Inauguró en Madrid, en marzo de 1936, su suntuoso restaurante Parabere e inmediatamente tuvo gran éxito entre los madrileños, pero la inminente guerra civil hizo que el restaurante fuera incautado por el sindicato de hostelería de la CNT, período en que la Marquesa dio de comer a los personajes más relevantes de la República. Al entrar las tropas franquistas el restaurante cerró y fue reabierto en 1940 en otra ubicación, pero el racionamiento, la falta de suministros y ciertas implicaciones políticas hicieron que cerrara definitivamente en 1943.

En LA COCINA COMPLETA, al hablar de los productos del cerdo, y más específicamente de los embutidos, afirma que todos ellos son exquisitos y define la longaniza y el chorizo del siguiente modo:

(18) CONDESA DE PARDO BAZÁN, LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA. Edición de 2010, Editorial Maxtor, Valladolid.

(19) Enciclopedia Culinaria LA COCINA COMPLETA. María Mestayer de Echagüe. Marquesa de Parabere. Espasa Calpe S.A., Octava Edición, Madrid 1953.

“Longaniza, picadillo de magro y gordo de cerdo, con adobo y pimentón, embutido delgado para el cocido”.

“Chorizo, lo mismo; pero con carne más escogida, lomo y solomillo, en embutido más grueso. Ha de estar bien curado.”

Aunque no contiene ninguna receta sobre cómo fabricar chorizos, es la obra que he encontrado que, junto con “La Cocina Española Antigua”, recoge mayor número de recetas en las que se utiliza el chorizo como ingrediente, comprendiendo las siguientes: *“Banderillas”, “Medallones a la Arlequín”, “Turbantes de pimientos”, “Migas manchegas”, “Cocido o puchero español”, “Pote gallego”, “Sopa de croquetas de chorizo”, “Sopa navarra”, “Sopa de ajo”, “Cocido de judías blancas”, “Cocido de alubias”, “Fabada a la asturiana”, “Judías encarnadas guisadas”, “Cocido de col, repollo o berza”, “Huevos fritos al nido”, “Huevos a la flamenca”, “Croquetas de chorizo”, “Picadillo de merluza a la bechamel”, “Callos a la española”, “Callos a la andaluza”, “Manos de ternera a la vizcaína”, “Cardos a la bechamel”, “Judías verdes a la riojana”, “Patatas guisadas con verdura fresca” y “Empanada de cantimpalos”.* También instruye cómo se deben cocer los chorizos para los platos de huevos.

Observamos que Extremadura (tierra de la D.O.P. Pimentón de la Vera) tiene importante vinculación con el chorizo. Quevedo y Cervantes mencionan Extremadura cuando citan el chorizo y todos los libros de recetas antiguos, cuando dan más de una receta para fabricarlo, una de ellas es extremeña.

Tras este repaso a los antiguos recetarios y consideraciones anteriores, podemos afirmar lo siguiente: que el chorizo es un producto que se elabora con carne de cerdo, **aunque no siempre**, que se condimenta con pimentón y otras especias, **aunque no siempre**, que se embute en tripa de cerdo, **aunque también puede ser de otros animales**, y que se cura al humo, **aunque no siempre**.

Y, para mayor confusión, no podemos olvidar que hay otros embutidos que, al igual que el chorizo, también se elaboran con carne de cerdo, se

condimentan con pimentón y otras especias, se embuten en tripa natural y se curan al humo u oreándolos.

CONCLUSIÓN

Dicho todo lo cual, ante el maremágnum de definiciones y recetas que tiene el chorizo, uno concluye con cierta desesperación que el chorizo no hay forma de definirlo, pero no importa, pues todos sabemos lo que es, y lo que debemos hacer es comerlo y disfrutarlo.

MUCHAS GRACIAS

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN ...	(2)
¿QUÉ ES EL CHORIZO? ...	(3)
EL CHORIZO EN LOS DICCIONARIOS ...	(3)
ETIMOLOGÍA DE LA PALABRA CHORIZO ...	(6)
LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS (I.G.P.), LAS MARCAS DE GARANTÍA (M.G.) Y OTROS CHORIZOS CARACTERÍSTICOS EN ESPAÑA ...	(7)
BREVE RESEÑA AL CHORIZO EN LA LITERATURA ...	(11)
INDAGANDO EN LOS LIBROS DE RECETAS ANTIGUOS ...	(15)
CONCLUSIÓN ...	(31)

ÍNDICE DE REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- (1) Tesoro de la Lengua Castellana o Española, de Sebastián de Covarrubias Orozco, Editado por Luis Sánchez en 1611.
- (2) Diccionario de la Lengua Española, de la Real Academia de la Lengua, XX Edición, 1984.
- (3) Diccionario de la Lengua Castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua. Real Academia Española, Ed. 1726 – 1739.
- (4) Diccionario Enciclopédico Larousse, Editorial Planeta, S.A., Edición 1990.
- (5) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana, Editorial Espasa Calpe, S.A., Edición 1930, Tomo 17.
- (6) Larousse Gastronomique, Editions Larousse, Edición 2003.
- (7) Breve Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana, Joan Corominas, Tercera Edición 1987. Editorial Gredos S.A.
- (8) <https://es.wikipedia.org/wiki/Chorizo>
- (9) <https://olallajamones.com/blog/post/origen-chorizo>
- (10) APICIO, COCINA ROMANA, Editorial Coloquio S.A., traducción Bárbara Pastor Artigues, tercera edición 1987.
- (11) DIEGO GRANADO, LIBRO DE ARTE DE COZINA, Editado en 1599 en Madrid por Luis Sánchez.

- (12) FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO, *ARTE DE COZINA, PASTELERIA, VIZCOCHERIA Y CONSERVERIA*, Editado en 1611 en Madrid por Luis Sánchez.
- (13) JUAN ALTAMIRAS, *NUEVO ARTE DE COCINA SACADO DE LA ESCUELA DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA*, Editado en 1767, Barcelona, Imprenta Maria Angela Martí Viuda (facsimil editado en Librerías París-Valencia S.L., 1999).
- (14) *LA COCINA MODERNA PERFECCIONADA. TRATADO COMPLETO DE COCINA, PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BOTILLERÍA*. Madrid, Agustín Jubera Editor, 1888.
- (15) ÁNGEL MURO, *EL PRACTICÓN*, Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras”. Madrid, Edit. Librería de ANTONIO RUBIÑOS. 30 Edición ilustrada. 1919.
- (16) “*LA COCINA PRÁCTICA, POR PICADILLO*, Manuel María Puga y Parga. La Coruña, El Noroeste, Cuarta Edición notablemente corregida y aumentada, 1913.
- (17) CONDESA DE PARDO BAZÁN, *LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA*. Madrid. Compañía General de Arles Gráficas S.A., 1913.
- (18) CONDESA DE PARDO BAZÁN, *LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA*. Edición de 2010, Editorial Maxtor, Valladolid.
- (19) Enciclopedia Culinaria *LA COCINA COMPLETA*. María Mestayer de Echagüe. Marquesa de Parabere. Espasa Calpe S.A., Octava Edición, Madrid 1953.