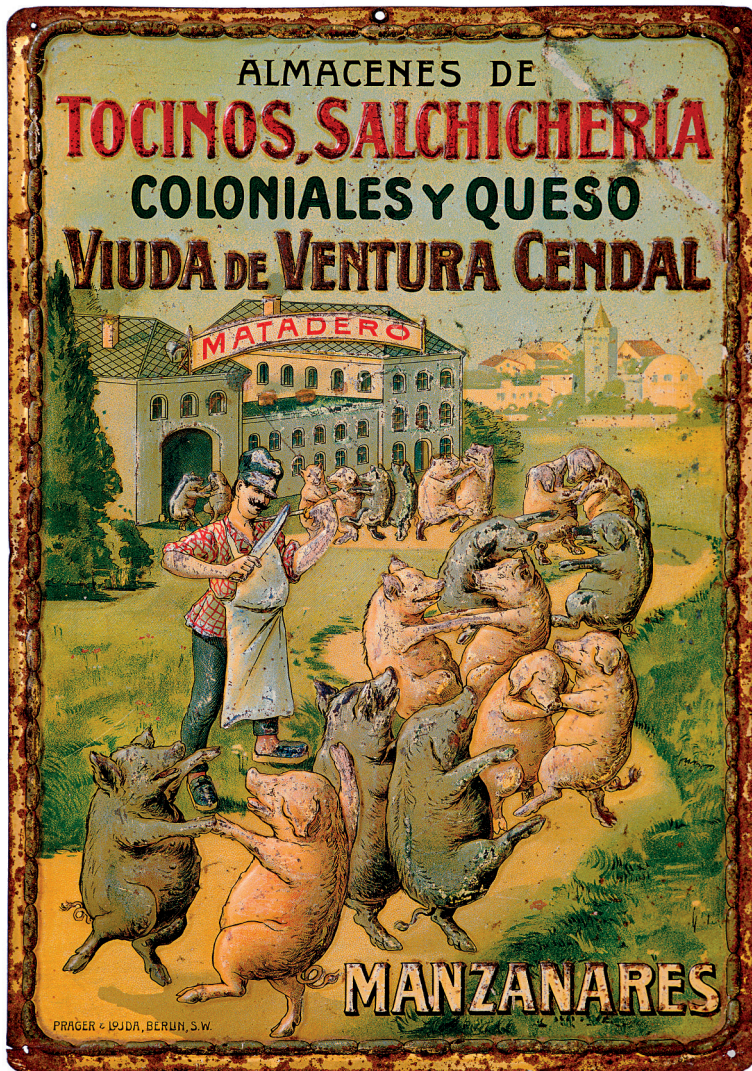


Cualidades nutricionales y dietéticas de embutidos y salazones

ISMAEL DÍAZ YUBERO



Viuda de Ventura Cendal

Manzanares (CIUDAD REAL) [1910]. Chapa en relieve. 25,3 x 36,5.

■ De este anuncio en chapa, precioso y agradable como pocos, puede decirse algo parecido en su contexto socio-gastronómico, a lo comentado para otro de este bloque (Esteban Arnedo). Hecho materialmente en Berlín, en los primeros años del siglo XX, en la empresa Prager Et Lojda, es otro buen ejemplo de la paradoja de la oposición entre imagen y producto.

Aquí, y también debido a la no existencia todavía en nuestro país de industrias litográficas para chapa, había que ir a Alemania a buscar en ellas modelos y dibujos que se acercasen al producto lo más posible, dentro de su catálogo de ilustraciones ya hechas, y luego añadir en castellano lo que se quisiese.

En este caso, y para anunciar "coloniales y queso", así como "tocinos y salchichería", se escogió un paisaje de casas y arbolado poco acorde con Manzanares (el pueblo de la empresa), y la figura de un matarife (alemán también, con un gran bigote, zuecos y gorro) que, cuchillo en mano, va llamando a una ristra de cerdos para ir entrando en el matadero, bailando y sonrientes todos, lo cual resultaba bastante chocante, sobre todo si sabían lo que les esperaba. Simpático y sorprendente.

Seguramente antes de que se domesticase el cerdo, cuando sólo se disponía ocasionalmente de jabalíes, se hicieron los primeros intentos y seguramente con éxito de conservar su carne. La riqueza en grasa de estas carnes tiene una particularidad interesante, que consiste en que su alto contenido hace que la curación sea diferente y que exija unos determinados cuidados, que necesitan ciertas particularidades de tratamiento con respecto a las carnes magras.

Pronto hubo que destinar parte de las carnes, que preferentemente se comían frescas o poco cocinadas, a conservaciones más o menos prolongadas. Fuego, humo y sal fueron importantes medios, entre una y otra oportunidad de poder disponer de carne fresca, para asegurar el abastecimiento de tan preciado alimento. El primer medio, ya en el periodo chelense, fue el fuego, que además de la cocción permitía que, entre las brasas y embadurnadas las carnes en cenizas, se prolongase su duración, mediante una coagulación proteica apreciable, junto con la disminución de agua y la consecuente eliminación bacteriana. Estos productos, que son los antecesores de los somarros que se han consumido hasta hace poco, fueron el primer producto que se conservó. Su elaboración actual en algunos lugares, casi siempre serranos, de la España interior es escasa, pero todavía permanece como una reminiscencia. El proceso permitía trasladar la carne en los equipajes de los nómadas y en los zurroneos de los pastores.

El humo también tiene efectos conservantes, dificulta la proliferación bacteriana y además deseca las capas externas de la carne, dificultando la putrefacción. La sal fue el tercer elemento fundamental en la conservación, porque deseca e impide que la actividad del agua sea suficiente para el desarrollo de microorganismos.

Pronto se descubrió también que los climas fríos facilitaban la conservación. Si a ello se unía que eran secos, todavía mejor y como estas circunstancias se dan, preferentemente, en los parajes que están a una determinada altura, fue en ellos en los que las matanzas fueron más frecuentes, y en los que embutidos y salazones empezaron a prestigiarse, por su duración y por su calidad. Las matanzas domiciliarias se difundieron por todos los territorios que se iban ocupando, con la ventaja de que en el área mediterránea había, además de las condicio-

Esteban Arnedo

Pamplona (NAVARRA) [1910]. Chapa en relieve. 35,7 x 16.

■ Lo más curioso de este bonito cartel, hecho en chapa, en relieve y en Berlín, posiblemente en la década de los diez o los veinte del pasado siglo (¡hace ya 100 años!), no es sólo su contenido en imagen y producto. Por un lado, el dibujo, de un orondo cocinero de aquella época, pero de morfología poco española y sí, sin embargo, centroeuropea, alemana incluso, con esas patillas, la corbata y el gorro de cocinero, que sujeta una fuente con salchichas.

El producto, por otro lado, era normal en aquella época en España: jamones y chorizos, y el lugar, también, Pamplona.

Lo desconcertante es, sin embargo, la falta de correspondencia entre el dibujo y el producto ofertado, que se puede explicar, creemos, por el hecho de estar fabricada e impresa la chapa en... Berlín, adonde se debieron dirigir los dueños de Esteban Arnedo para escoger, entre otros muchos dibujos y modelos existentes, el que más se acercaba a los chorizos y jamones españoles, y todo ello debido a que en España todavía no era posible la litografía en chapa. El resultado, al final, podía ser tan agradable como chocante, con ese grueso cocinero teutón y sus salchichas de carne anunciando jamones y chorizos de Pamplona.



nes climáticas, la posibilidad de disponer de sal abundante, obtenida en las proximidades, casi siempre gratis y si no, fácil de conseguir y emplear. De esta forma, los imperios heleno y romano pudieron abastecer a sus tropas con comodidad y al mismo tiempo enseñaron la técnica, para entonces ya algo sofisticada, a las colonias conquistadas, entre las que estaba Iberia.

Cuenta la historia que en Grecia hubo siete sabios, y que cada una de las ramas del saber se encargó a siete personas destacadas por el dominio de su materia. Como es lógico, unas de las materias elegidas fue la alimentación, que se les encargó a Egis de Rodas, Nereo de Chios, Aristón, Euthino, Lamprya, Chariades de Atenas y Apconete. A este último, que fue un destacado cocinero, se le ocurrió introducir la carne picada, mezclada con grasa y amasada con hierbas aromáticas, en los intestinos del cerdo, y de esta forma se inventaron los embutidos y, lo que es más importante, se encontró un magnífico sistema para conservar la carne.

Las técnicas se fueron perfeccionando. Los romanos emplearon para envolver a las carnes epiplon y mesenterio, que por la particularidad de tener grasas de depósito, colocadas con cierta uniformidad, facilitan la conservación por crear un medio anaeróbico que impide, o por lo menos dificulta, crecimientos bacterianos aerobios. La farcimina

(chacinería) romana progresó y algunas de las elaboraciones han llegado hasta la actualidad, entre ellas las longanizas, denominadas entonces lucanicas (porque eran típicas de Lucania), los butullus, de donde derivan los butelos, los botillos y las morcillas y parece ser que la práctica totalidad de los salazones, que con diferentes cortes y presentaciones son antecedentes históricos de los jamones, paletas, lomos, cecinas, etc.

Pasaron muchos años, en los que las técnicas de elaboración progresaron y paralelamente, adaptándose a las circunstancias de cada zona, se amplió la diversidad. Se utilizaron nuevos ingredientes, sobre todo especias y hierbas aromáticas, algunos frutos secos, pan, miel, etc., pero sin modificaciones profundas, hasta que en el siglo XVI llegó de América una hortaliza que, desecada y en polvo, modificaba de forma considerable las características organolépticas de las chacinas. Era el pimentón, que cambió todos los embutidos españoles, con excepción de los catalanes, en donde todavía sigue sin usarse. Los chorizos, longanizas, salchichas, morrones, etc., españoles cambiaron su sabor, su aroma y su color. Se prolongaron las posibilidades de conservación y se impuso el consumo de una nueva chacinería.

Avanzó la tecnología y las temperaturas de conservación, la aireación, la luz y la humedad ambiental dejaron de ser circunstancias

impuestas por la climatología, porque fueron perfectamente dominadas, haciendo posible que todo el proceso de curación estuviese controlado. Al mismo tiempo, el mejor conocimiento de la microbiología, identificando y cultivando los microorganismos benefactores, mejoró notablemente los procesos productivos.

LA MATANZA DOMICILIARIA Y SU IMPORTANCIA EN LA CHACINERÍA

El sacrificio anual del cerdo ha sido un acontecimiento de una importante significación en la alimentación española. Era la base del suministro de proteínas de una gran parte de la población, y no exclusivamente de la rural, porque incluso muchos de los que habían optado por trasladarse a las ciudades, encargaban el cebo de un cerdo a los familiares y, en las fechas apropiadas, se trasladaban a la localidad de origen para la matanza y el aprovisionamiento de chacinas, que debían durar todo el año. Este hecho tenía importancia económica, por supuesto, pero también social porque era la ocasión más significada en la que era necesaria la colaboración de los vecinos. Matar un cerdo es complicado, porque se necesitan fuerzas y habilidades y es muy difícil que en una so-

Siberia

Victor Aguado [1930]. Cartulina litografiada barnizada. 17 x 34,7.

■ Este precioso y sencillo cartel, de no gran tamaño, hecho en cartulina litografiada y barnizada, destaca por cuatro aspectos. El primero, su ya comentada belleza, de gran impacto, sobre todo por el fondo negro que hizo Víctor Aguado para resaltar los panecillos y la lata. Pero además el propio producto, la sobrasada, es un embutido del que no nos consta que haya ningún otro anuncio de otras marcas. También sorprende, por extraño en el producto y la época, su nombre, "Siberia".

Por último, sobresale en el anuncio el contenido del texto, tan explícito y novedoso que no casa con la época en que se divulgó, los años veinte y treinta. Resaltar su "sanidad absoluta, higiene indiscutible, comodidad y apertura segura", con la breve explicación de cada una de estas afirmaciones, parecen, por su rigor y exactitud, más propias de un folleto farmacéutico de la época que de un producto comercial.

La aclaración final resumía su gran utilidad: "Propio para excursiones, cacerías, viajes, meriendas".



la familia disponga, suficientemente, de ambas.

El cerdo (o los cerdos) destinado al consumo familiar, que se seleccionaba en el destete, se compraba en ferias o al vecino, se alimentaba durante todo el año con los desperdicios de la huerta y con restos de la comida casera. Si acaso se le añadía algo de salvado y sólo al final, cuando su sacrificio estaba próximo, se reforzaba la alimentación con algún cereal. Quiere esto decir que el costo era poco apreciable, que se cebaba casi gratis y que era la fórmula más eficaz y más barata de obtener productos muy nobles, casi sin esfuerzo. Hoy la matanza es una fiesta, algunas veces un tanto exhibicionista, pero no cabe duda de que es la base de nuestras elaboraciones chacineras y, por ese motivo, vamos a seguir su proceso para comentar las actividades industriales que hoy se llevan a efecto para abastecer a un mercado que valora mucho a los embutidos y a las salazones.

Inmediatamente después de sacrificado el cerdo, cuando todavía estaba caliente, co-

menzaba la fiesta, porque antes de recoger las muestras, con destino a la inspección veterinaria, ya se disponía de sangre, que aunque se podía reservar para la elaboración de morcillas, también se podía emplear. Así se hacía y se sigue haciendo en Galicia, en donde sobre una piedra caliente y amasada con harina se hacen la **feilloas**, una especie de tortas a las que se les atribuye origen celta, que se consumen colectivamente, invitando a todos los que han participado en la matanza. Mientras esto sucede la actividad es mucha, porque una parte de los presentes está preparando las tripas para embutir, otros colocando la sal para las salazones, algunos chamuscando el cerdo y todos colaborando en cada uno de los muchos problemas que van surgiendo durante este complicado proceso.

Lo primero que se hacen son las **morcillas**, para lo que se dispone de la sangre, que se ha estado removiendo constantemente para que no se cuaje, y cuando está todo dispuesto se mezcla con el arroz, la cebolla o con

ambas cosas, que previamente han sido cocidos y aderezados con especias y hierbas aromáticas, para proceder a la embutición, atarlas y colocarlas en varales, para que se sequen y muy pronto pueda empezar a disponerse de ellas. Hay una gran variedad de morcillas, porque además de la tradicional división de cebolla o de arroz, algunas llevan algo de carne, en otras se añade patatas cocidas, dando lugar a las **patateras**, calabaza o miga de pan para conseguir los **farinatos**, que en ocasiones son excelentes, como los que se hacen en Ciudad Rodrigo, en otras localidades de Salamanca y de Castilla en general. En algunos casos, como en La Rioja y en algunas de las islas Canarias, se le añade azúcar, o miel y frutos secos, como piñones u otros ingredientes, que dan carácter a estas **morcillas dulces**, que tienen algo de mítico y de ritual. En general, las morcillas son de consumo próximo a su elaboración, pero también puede procederse a su maduración, lo que les da un especial carácter y una calidad muy apreciable, como sucede con las que se hacen en la Sierra de Huelva.

A continuación, en tripas de diferentes calibres se hacen los embutidos, de distintas calidades, con variables proporciones de carne y grasa y con elección de las mezclas sazadoras. Aparecen las **salchichas, rojas y blancas**, con o sin pimentón, cuya elaboración ha sido, y sigue siendo, práctica habitual de muchos carniceros ciudadanos, que las elaboran casi a petición del cliente y que cocinadas en vino, acompañadas de puré de patata, y si es posible de un huevo frito, dan lugar a un plato sencillo, en el que los sabores se mezclan con los recuerdos.

Los embutidos destinados a curación son de pequeño calibre, si se prevé que su consumo sea próximo y de esta forma surgen las **chistorras** navarras y las **longanizas** castellanas, aunque el cálculo erróneo o el exceso de disponibilidad de tripa fina (generalmente de cordero) hace que a su consumo en fresco le sucedan diversas preparaciones culinarias, en las que entra en compañía de legumbres o de otros ingredientes que disimulan, ayudados por la cocción, el exceso de curación y la sequedad consecuente.

Hay un embutido que presenta grandes diferencias en los ingredientes utilizados. Es el

LOS REFRANES

La valoración de las chacinas, por los españoles, está en función del servicio que les han prestado y en consecuencia es muy alta, porque han sido muy importantes en su nutrición, como principal fuente de proteínas tanto por su calidad, por su alto valor biológico y por el importante aporte de vitaminas y minerales. Han sido siempre un referente gastronómico, utilizado directamente o en la elaboración de muy diversos platos de consumo diario, o al menos muy frecuente, en todas las regiones españolas.

Cuando no hay jamón ni lomo, de todo como. La valoración popular de estos dos productos es tan buena que, como indica este refrán, se les coloca en lo más alto de las preferencias, hasta el punto de que cuando ellos faltan da igual lo que se ofrezca. Es un refrán injusto, porque en su ánimo de ensalzar al jamón y al lomo desprecia la calidad del resto de los alimentos, empezando por los chacineros, que presentan una importante diversidad y la posible apreciación de los valores de otros muchos, que aunque estén hechos con carnes de menos categoría comercial tienen un sitio, bien ganado, en nuestra cocina como es el caso del botillo, de las morcillas, los sabadiegos o las salchichas, que bien condimentadas pueden perfectamente convertirse en delicias gastronómicas.

El que come chorizo, se pone como un rollizo. Los refranes son, casi siempre, exponentes de la sabiduría popular en unas determinadas circunstancias, pero cuando éstas varían es conveniente una revisión del concepto. Comer chorizo no era una práctica diaria para todos, era un producto escaso al que sólo tenían acceso frecuente unos pocos. Cuando las cosas se fueron normalizando y el hambre dejó de tener incidencia fa-



tal, lo que sólo sucedió superada la primera mitad del siglo pasado, el bocadillo de chorizo se convirtió en la colación de media mañana o en una merienda muy frecuente, y precisamente en esos años es cuando los españoles hemos estado mejor nutridos y más próximos a los consumos ideales recomendados por la dieta mediterránea. La obesidad y el sobrepeso eran excepciones, pero poco a poco sustituimos el chorizo, y el bocadillo, por otros alimentos y poco a poco nos retiramos de la alimentación tradicional, y entonces se dio la circunstancia de que olvidamos el bocadillo y empezamos a engordar, a tener cifras de colesterol y de triglicéridos más altas, a incrementarse los episodios cardiocirculatorios, a deteriorar nuestra alimentación y el consecuente estado sanitario. Este pequeño relato tiene que ir necesariamente acompañado de un consejo muy sencillo, que es que volvamos a la práctica de nuestra alimentación tradicional y sobre todo que vuelvan nuestros hijos, a lo que contribuye que a media mañana y por la tarde ingiramos unas calorías, que son necesarias, y está bien que sean de chorizo, de queso o de cualquier chacina, acompañadas del correspondiente pan.

... Y un jamón con chorreras. Disponer de jamón fue un privilegio y que tuviese chorreras una cualidad muy significativa, que sólo estaba disponible en muy pocas ocasiones y ciertamente, en este sentido, las cosas han cambiado muy poco. Las auténticas chorreras sólo las tienen los jamones ibéricos de bellota, porque su origen se debe a la fusión de las grasas y al impacto que deja su recorrido en la superficie del jamón, pero para que esto suceda son necesarias dos condiciones. La primera es que las grasas sean insaturadas, porque éstas son las que tienen un punto de fusión bajo, que hace que se vuelvan líquidas a una determinada temperatura moderada, y la segunda es que, para que esto suceda, tiene que tener el jamón un largo proceso de maduración, porque sacrificado el cerdo al final del invierno no empezará a sudar el jamón hasta que el calor no se deje sentir, en los meses de verano, y para que las chorreras sean apreciables es necesario que este proceso se haya repetido, lo que supone que al menos ha tenido que estar madurando durante dos años, con sus correspondientes veranos. Durante el tiempo transcurrido se han producido las transformaciones bioquímicas que han hecho posible que se desarrollen los aromas y los sabores y que se haya modificado la textura, para que se funda en la boca, dando lugar a una de las joyas, seguramente la más perfecta, de la gastronomía mundial. ■



sabadiego, que en ocasiones se hace aprovechando las vísceras menos valoradas, sobre todo los pulmones y el bazo del cerdo, y en otras, por el contrario, se hace con las piezas más nobles, elaborando un embutido festivo, que toma su nombre del día de la semana que, tradicionalmente, no tenía restricción en el consumo de productos cárnicos. También puede ser que con la mejora del nivel de vida se haya procedido a una más selecta elección de los ingredientes, tal como parece probado que ha sucedido en Asturias, en donde comenzó siendo un embutido de bajo nivel y ha terminado por considerarse de lujo, al que se aspira que se le otorgue una indicación geográfica protegida.

El capítulo de los **chorizos** es sin duda el más amplio y el que más diversidad presenta, en cuanto a formas, calidades, embuticiones y periodos de conservación, y es curioso que dentro de una misma región o de una misma comarca, o localidad, pueden coexistir distintas presentaciones, en función del uso que se les quiere dar, o del momento previsto de consumo, que cuanto más alejado esté de la matanza, mayor será el calibre. Hay tres componentes fundamentales que son la carne, la grasa y el pimentón, pero las presentaciones son muchas porque, además del calibre, tienen especial importancia las

proporciones en que se emplea, la utilización o no de carne de otras especies, sobre todo de vacuno, e incluso el picado de la carne y el tocino.

Se presentan en sartas, herraduras o velas y no es por una razón de diseño, es porque responde a la utilización que del producto se vaya a hacer con posterioridad. Cortado en rodajas, procedentes de cualquiera de las presentaciones, pero sobre todo de las de vela es un apropiado aperitivo, que también puede usarse en los bocadillos, que siempre han sido el componente principal y casi siempre único de las meriendas. Las sartas se destinan sobre todo a la cocina, en donde pasa a formar parte de muchísimos guisos en cocidos, peroles, ollas, etc., en algunas preparaciones con nombre propio, como las patatas riojanas que asombraron a Bocuse, los duelos y quebrantos, los huevos alpujarreños y otros muchos platos, que son enseña de nuestra gastronomía. Las presentaciones en herradura tienen una utilización polivalente, ya que se utiliza tanto en el consumo directo como en la cocina.

De la finura del picado va a depender otro importante factor de diversidad, porque se puede hacer muy fino, como en el chorizo de **Pamplona**, de picado medio como en el de **Soria, Villarcayo** o **Cantimpalos**, o de pica-

do grueso en el que alternan trozos considerables de carne con dados de tocino, más o menos grandes. El grosor influye notablemente en el proceso de maduración, porque es más largo, y exige más cuidados el que se hace en tripa gruesa. De hecho se considera como un factor de calidad que sea cular, por ejemplo, y el **morcón** está casi considerado como un embutido diferente, siempre muy apreciado pero con composiciones muy variables, aunque entre ellos siempre se ponen como ejemplos de calidad el **murciano**, el de las **dehesas extremeñas** y el de la **Sierra de Huelva**, que destacan la calidad de las materias primas y el predominio del magro sobre la grasa.

La **sobrasada** es una maravilla, especialmente cuando se hace con *porc negre* y se cura, adecuadamente embutida, porque para que el producto madure adecuadamente es necesario que se embuta en calibres gruesos, para que adquiera la pastosidad, el color, el aroma y el sabor necesarios. Extendida sobre una rebanada de pan, como ingrediente de variados guisos mallorquines, colocada sobre unos huevos fritos, todavía calientes para que se funda un poco, o formando parte de salsas e incluso de dulces, la sobrasada es un producto que merece siempre la valoración positiva de quien la prueba.

El **botillo** o **butelo** es un embutido especial,

Ruca

Granada [1950]. Cartulina offset. 24,5 x 16.

Este anuncio es, sin duda, el más gracioso de todos, y el que ejemplifica mejor este tono humorístico y autoparódico que se adjudica a los cerdos al suponer que son capaces de reírse de su propia desgracia. Estos productos anunciados, que servían (y sirven) para preparar los embutidos en el hogar, presentan en estas imágenes de los años cincuenta dos hechos a destacar. En primer lugar, la frase que un cerdito feliz y sonriente, y que sostiene un jamón, le dice a otro cerdo amigo, pero triste: "Mi abuelo se conserva mejor que el tuyo, porque emplearon productos RUCA". Realmente, se junta la imaginación al humor.

Pero, además, los nombres que tenían los diferentes preparados de RUCA, eran tan poco rebuscados y tan efectivos que son una aportación humorística a la gastronomía del cerdo: Salchichonal, Chorizol, Longanil, Butifarrol, Salvajamonés, etc.





Baró

Lleida [1950]. Cartulina
litografiada. 34,9 x 49,8.

■ También de tono humorístico es este anuncio, al ilustrar la variedad y extensión de los diferentes productos de la casa (jamón, chorizo, salchichón, carne, salchichas, conservas, etc.), por medio de un simpático tren de vapor (dibujado en estilo de cómic) que sale cargado de la fábrica y los va distribuyendo por distintos lugares: comida campestre, fuego en barbacoa, pastor con su perro, amas de casa corriendo con sus bolsas a cogerlos, niños jugando con cerdos, pueblo al fondo, madre con hijos, etc. Son los distintos motivos que, a modo de tren de feria y de parque de atracciones, suponen los lugares en que de forma alegre la gente recibe dichos productos.

que cada vez se hace mejor, con más selectas materias primas y más cuidada elaboración. En su inicio fue muy modesto, porque en él se incluían las partes sobrantes de la elaboración de otras chacinas, acompañando a la punta de las costillas, pero a pesar de eso alcanzó tanto prestigio que, según los frailes de Bembibre, los amigos del monasterio lo apreciaban tanto "que lo tenían por festejo y repetían las visitas un año sí y también el siguiente, porque una vez degustado no podían olvidar la picazón y todo se les volvía suspirar por la golosina". Hoy se emplean piezas nobles, las puntas de costilla se reducen y la curación en las ahumaderas se hace muy cuidadosamente, tanto que, con la ayuda de Luis del Olmo, el embutido se ha convertido en un producto estrella de la gastronomía. Ponferrada es la sede elegida para hacer, cada año, una fiesta especial para su exaltación.

LOS EMBUTIDOS BLANCOS

Algunas veces las denominaciones locales inducen a error, como es el caso de salchi-

chón, chorizo blanco o longaniza blanca. En los tres casos se da una característica común, que es la ausencia de pimentón. Hay excelentes **salchichones** como el de **Vic**, el de **Bolaños** o el de **Lugo**, que son de picado fino tanto para la grasa como para la carne, algunas **longanizas blancas** y otros embutidos, específicamente conocidos como **blancos**, entre los que merece destacarse el **murciano** y la **longaniza imperial de Lorca**. En Cataluña hay una interesante colección de embutidos blancos, casi siempre artesanos y de elaboración minoritaria, de calidad variable, porque muchas veces las recetas son diferentes en las distintas comarcas y a veces para las distintas familias. Son los **espetec**, **petadors**, **secallonas** o **sumayas**. En Baleares se hacen los **camayot** y los **blanquets**.

La mayoría de los embutidos que no llevan pimentón se presentan cocidos y entre ellos destacan las butifarras, que aunque se hacen en casi todo el área mediterránea se concentran en Cataluña. Destacan la **blanca de La Garriga**, la **trufada**, la **de perol**, la **de huevos**, la **negra**, la **donegal**, que es de lengua, la **de cebolla**, **piñones**, etc.

LA DIVERSIDAD DE PRODUCTOS

Hay otros interesantes embutidos que a veces son sólo conocidos en su región o comarca de origen, como sucede con el **chorizo ceboleiro** o la **morcilla dulce de Mos** que se producen en Galicia; con los **choscos**, **fariñones** o **emberzados** asturianos; el **pastral** y algunos chorizos cántabros, de elaboración artesana, que son indispensables en la elaboración de algunos platos tradicionales; los **odolostes** y las **buskantxas** vascos que son interesantísimas morcillas, las primeras hechas con sangre de cerdo y las segundas de cordero, y un conjunto de preparaciones tradicionales, que conforma la clásica **txarriboda**, que se sirve en circunstancias rememorativas de los productos de esta región. En La Rioja también hacen una festiva **morcilla dulce** y muy especiada, en la que predomina el sabor del anís, y en Navarra empleando, como materia prima principal, pulmón de cerdo hacen unas originales y muy interesantes **birikas**.

De Aragón son típicas las **tortetas**, el **arbie-llo**, el **bispe**, que por sus características y materias primas empleadas recuerda al botillo leonés y al botelo gallego, y las **chiretas**, que se hacen con carne de cordero o de oveja. De Cataluña son típicos el **paltruch**, que es una butifarra negra, muy típica de la gerundense comarca de La Selva, el **xolís** del Pallars leridano y el **piumoc** gerundense, original embutido que se hace con la parte de las costillas en su inserción en el esternón. En Menorca, en las Islas Baleares, se hace un embutido que se consume recién hecho, o que se deja curar unas semanas, conocido como **carn y xuia**, que recuerda al salchichón, y en Valencia además de la **morcilla de ceba**, una variante que se hace con cebolla y carne, están la **poltrota**, hecha con lengua, la **marineta**, la **tármena** y los **figatelles**, que son típicos de Gandía y de su comarca.

En Murcia destacan la **morcilla de pícaro** y el **chiquillo**, que tiene como materia prima fundamental a la piel de cerdo, muy condimentada con diferentes especias y que, aunque su ingrediente principal haga creer lo contrario, es un excelente aperitivo. Las chacinas andaluzas son muy variadas y además



Abella

Lugo [1960]. Chapa. 34,2 x 48,5.

■ Este anuncio también se confeccionó en chapa, pero se hizo en España en litografía lisa, y ya en los años cincuenta o sesenta. El motivo es, también, gracioso, pues presenta a un cerdo sonriente que, ataviado como si fuera un camarero de restaurante de lujo (pechera, lazo de pajarita, mandil, trapo de cocina), lleva en una mano una bandeja con una lata de los productos de la casa, y en la otra, y en alto, un salchichón de la misma casa. Según rezaba el texto, su forma publicitaria para convencer era, aparte del dibujo, el texto más utilizado, "los mejores". La ubicación geográfica estaba en Lugo.

de las clásicas, muy conocidas, merecen destacarse las **morcillas rondeñas** y las de la **Sierra del Andévalo**, el **lenguado** (hecho con lengua) de Granada y el **blanquillo de Huéscar**, que es una preparación muy original hecha con huevos y carne de pollo, pavo o conejo y en la que tienen cabida todas las especias conocidas. Tampoco podemos olvidarnos de la **manteca colorada** (la "colorá"), el **caldillo**, las **zurrapas** y los **chicharrones**. Además del **chorizo de Teror**, de la **morcilla dulce canaria** y de la **carajaca**, que es una especialidad tinerfeña, en la que la materia prima fundamental es el hígado picado de cerdo.

Dicen que Extremadura es la cuna de la chacinería española. Como en este territorio siempre ha existido el cerdo que produce las carnes de más calidad, las preparaciones que con él se hacen son excelentes.



Alfonso Kurtz

Zaragoza [1950]. Cartulina offset. 25,5 x 36,3.

■ Por lo que parece, en este y otros casos, el recurso al humor fue relativamente normal a la hora de presentar los diferentes derivados del cerdo, aprovechando que este animal tiene un aspecto bonachón y poco agresivo, que parece invitar a su acercamiento y a su tratamiento amable.

El caso de esta "salchichería alemana" (el apellido, realmente, ya lo explica bastante) presenta tres cerditos sonrientes, con sombreros de cocinero y bandejas, portando distintos tipos de embutidos obtenidos de su colectivo.

Aun admitiendo el tono agradable que los dibujos quieren tener, no dejan de resultar inquietantes las caras de ellos, algo extrañas, y sobre todo la del primero, con dos dientes puntiagudos que le sobresalen, y unos ojos achinados que transmiten cierta turbación y temor.

Empezando por el **lomo embuchado** que, aunque se produce en otras regiones, aquí alcanza la calidad más alta, o con el que, únicamente adobado, se introduce en orzas con aceite de oliva; con la cabeza del lomo se hacen los **lomitos**, la diversidad de **chorizos**, **salchichones** y **morcillas** es amplísima, por la diversidad de materias primas utilizadas, desde las más nobles a la posibilidad de alargar la producción con patata, calabaza o miga de pan, y los **fiambres** y **embutidos cocidos** son muy variados. En Castilla-La Mancha destaca la **morcilla toledana** y, además del ya referido salchichón de **Bollaños**, en esta misma localidad hacen un excepcional **chorizo** y con bofe, asaduras o hígados y pulmones (que es un único producto) ha-

cen un curioso embutido en **Oropesa**. En estómago de cerdo se embuten los conocidos **obispos**, que según refiere la historia "siempre se tuvieron por un plato excelente, digno de obispos y aun de reyes."

En Castilla y León hay muchas poblaciones que reivindican un nombre propio para sus chorizos, como **Villarcayo**, **Candelario**, **Cantimpalos**, **Soria**, **León** y otras muchas poblaciones más. En esta relación se pueden agregar los **farinatos** de Ciudad Rodrigo, las **salchichas de Zaratán** y las **longanizas de Bernuy de Porreros** o de **Benavente**. Finalmente en Madrid, que también tiene sus especialidades, destacan por su calidad las **salchichas frescas blancas y rojas**, las **campeñas**, típicas de Campo Real, y los excepcionales **chicharrones** o **cabeza de jabalí**.

LAS SALAZONES

En este grupo están las auténticas estrellas de la chacinería española. Empezando por los jamones, que cuando son de cerdo ibérico alimentado en montanera y están acogidos a una denominación de origen, son el producto de más calidad gastronómica, de más valor dietético y de sobresaliente composición nutricional que se puede encontrar en la gastronomía mundial. El jamón de **Guijuelo**, el de la **Dehesa de Extremadura**, el del **Valle de Los Pedroches** y el de la **Sie-**



N. Bescals Aubert

Olot (GIRONA) [1900]. Cartulina litografiada en relieve. 32,2 x 48,8.

■ Este es el anuncio más antiguo de todo el bloque, y se podría fechar a principios del XX. Su característica principal es, como puede observarse, que es un buen ejemplo de la llamada publicidad "sobreimpresa", y que consiste en que "sobre" una imagen ya existente, impresa y hecha con anterioridad (el niño con sombrero de copa, levita, lazo de pajarita, pipa, etc.), se imprimía el texto que cada empresa o producto quería (en este caso, letras en rojo).

Es decir, que servía lo mismo para una farmacia, una bodega, un vino, una tienda o lo que fuera. No era, pues, una publicidad "pura", e ideada sólo para un producto, y con un dibujo de él, sino que todos la podían utilizar de forma indistinta.

El texto, sobreimpreso, era lo que distinguía, sin embargo, al producto anunciado, en este caso de unos embutidos de Olot (Girona), recurriendo al humor y a la rima fácil.

"El proyectil del cañón debiera ser un jamón suprimiendo los fusiles por salchichón y pernilles [jamón en catalán] ¡Si el mundo tal aprendiera, jamás la Paz se rompería!"

rra de Huelva, que es posible que cambie su nombre por el de **Jabugo**, son verdaderas e inigualables maravillas, a las que hay que agregar los jamones de **Teruel** y de **Trevélez**, que están amparados por unas indicaciones geográficas protegidas que se están esforzando por alcanzar la máxima calidad que es posible, a partir de cerdos de razas precoces. Hay otros muchos y muy interesantes jamones como **los gallegos**, **asturianos**, **riojanos**, **andorranos**, **murcianos**, **avileños**, **segovianos**, etc., y en cada una de estas demarcaciones se hacen unas excelentes **pale-tas**, comercialmente menos vistosas, pero de

la misma calidad. Hay también un producto, ligeramente curado y cocido, que es el **lacón gallego**, base de un excelente plato típico de la región.

Sólo nos falta comentar las **cecinas**, que tienen muchas características similares a los jamones por su proceso de curación, aunque al no proceder del cerdo son menos grasas. La de **León** que es de vacuno, la de **Virrarramiel** de equino y la de **Vegacervera** de chivo castrón, que se cura con el hueso, son unos productos interesantísimos y dignos de figurar entre las maravillas gastronómicas más prestigiadas del mundo. ■

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: www.vecamugo.es