

toic membrane of the chick embryo to certain physical and bacterial agents. *J. Path. a. Bacter.* 41, 529 (1935).

(34) LÉPINE y SANTTER: *Bull. d'Hist. app.* 6, 289 (1936).

(35) RUSKA, H.: *Archiv für die gesamte Virusforschung.* 2, 480 (1943).

(36) Idem: Ensayo de clasificación de los virus. *Veterinaria.* 8, 700 (1944).

(37) KLOTZ y BELT: *Amer. J. Path.* 6, 663 (1930). Citado por Levaditi y Lépine (31).

Córdoba, 18 de mayo de 1945.

## DATOS PARA LA HISTORIA DE LA CHACINERÍA

POR C. SANZ EGAÑA

### III

#### Edad moderna.

En la edad moderna ya encontramos una reglamentación municipal relacionada con la industria chacinera; una legislación escrita demuestra la importancia que por estas fechas había adquirido la preparación de embutidos, salazones, etc., a base de carne de cerdo.

La primera Ordenanza que conozco referente a la industria chacinera es de la época de los Reyes Católicos; se halla incluida en las *Ordenanzas de Sevilla hechas por mandato de los Reyes Católicos*, impresas en 1526. Es un documento largo que voy a extraer en su parte más interesante; dispone, entre otros extremos, «que qualquier que quisieren facer lomos o longanizas para vender en la dicha cibdad [de Sevilla] o en su tierra los fagan desde primer día del mes de julio de cada año, fasta el día de carrastolendas (sic) siguientes.» «Que los dichos lomos y longanizas que se ficieren para vender sean de tripas y carne de puerco y no de otra carne, y que no sean de carne hidionda, mortecina...; que los lomos y longanizas sean fechas con adobo de vinagre y orégano...; que las longanizas sean bien curadas y no secas al sol ni al forno.»

Respecto a las morcillas, disponía la Ordenanza «que las que vendieren o ficieren morcillas para las vender en la dicha cibdad o en su tierra, que las fagan de tripas y sangre de puerco y no de sangre de vaca ni de carnero ni de otro animal...» (1).

Muy apreciadas eran en nuestra edad de oro las buenas condiciones de una matancera. Corvantes nos ha dejado este elogio: «Esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de toda la Mancha.» (2).

Sin duda la garrida Aldonza Lorenzo en la salazón de los puercos, que tanta fama adquirió, seguía fielmente las reglas de nuestro geopónico Gabriel Alonso de Herrera en la *Agricultura general*, Toledo, 1513, en

cuya obra todo el capítulo XL del libro quinto se ocupa «del cecinar los puercos» (3).

Recoge Alonso de Herrera las enseñanzas de los latinos Caton, Columela... y añade algunas notas de su peculiar observación, atendiendo a las creencias de la época todavía observadas en algunas regiones; respecto a la época de la matanza, aconseja «sea asimismo en menguante de luna y no estará [la carne] tan aparejada a corromperse ni dañarse como la que se mata en creciente». Según las creencias recogidas por Azkue, en las provincias vascas «la carne de cochino muerto en cuarto menguante se endurece mejor; queda fofa la matada en cuarto creciente» (4). También recomienda el consejo de Columela de emplear en las salazones la sal tostada o bien enjugada sobre el fuego, diciendo que es práctica corriente en Italia, sin duda supervivencia de las costumbres romanas.

Las longanizas, las morcillas, etc., preparadas con estas recetas, eran los embutidos que buscaba Marramaquiz, que tenía por armas un morcón y un pie de puerco, y toda la grey gatuna como regalo para Zapaquilda hermosa. Eran también embutidos que los famosos personajes de *La Gatomaquia*, la muy celebrada fábula de Lope de Vega (5), comían, cuyos versos merecen recordarse:

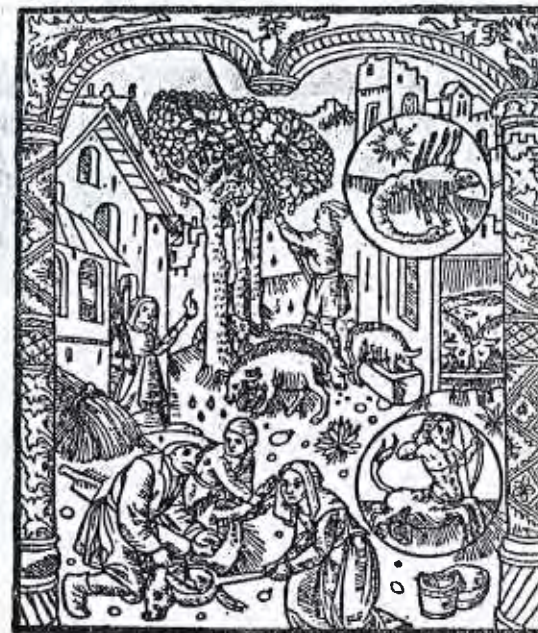


Fig. 7.ª.—La montanera y la matanza en noviembre. De *Le grant kalendrier et compos des Bergiers...*, por Nicolás le Rouge. Troyes, 1542. B. N. de París.

No estaba segura  
en sábado morcilla ni asadura,  
ni panza, ni cuajar, ni aun a lo sumo  
de la alta chimenea  
la longaniza al humo  
por imposible que alcanzarla sea.

Después de haberle dado  
un pie de puerco hurtado,  
pedazos de tocino y de salchichas?

El mismo Lope de Vega, en una carta escrita en tercetos, narra la vida deliciosa en Sevilla, y en uno de los versos nos describe el jamón serrano en estos términos:

jamón presunto de español marrano  
de la sierra famosa de Aracena,

Juicio que años antes defendía Baltasar de Alcázar en la poesía *Tres cosas me tienen preso*, en estas palabras:

El jamón, que es de Aracena,

sierra que en la actualidad conserva la fama de buenos jamones (Aracena,

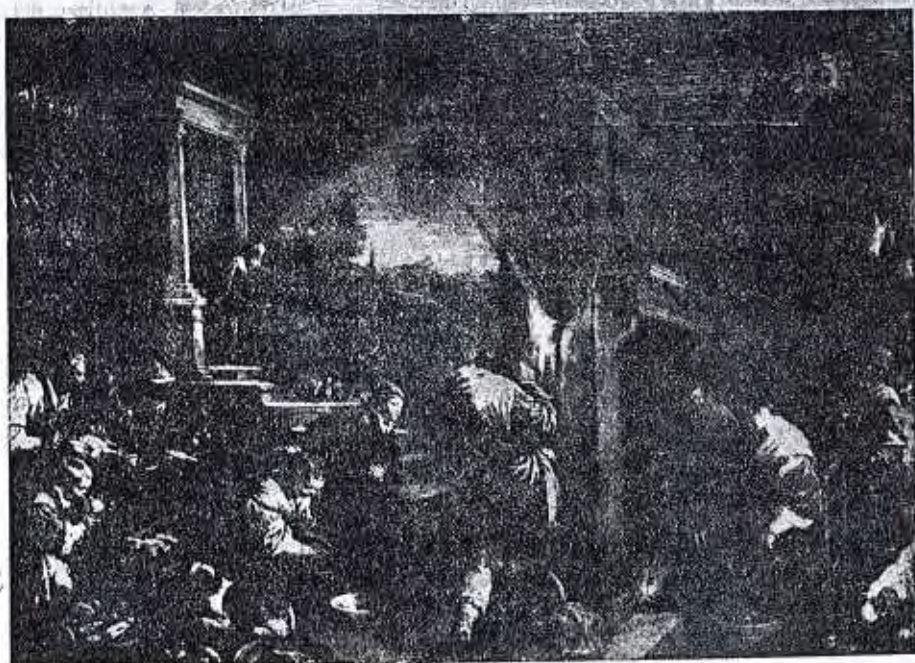


Fig. 8.<sup>a</sup>—El hijo pródigo. (Escenas de la matanza.) Cuadro de L. Bassano (1557), Museo del Prado (Madrid).

Jabugo, Cumbres); «El Jabugo, dice el moderno geógrafo L. Martín Echeverría, con su conocida y típica industria de embutidos y salazones de carnes de cerdo» (6).

Muy interesante para la historia de la matanza y las prácticas del chacinado de las carnes de cerdo son las observaciones escritas por Juan Francisco Calvo y Cavero, caballero aragonés, que describe muy al detalle las costumbres matanceras de su región: «El tiempo más propio para matar los cerdos es cuando se experimenta más riguroso el invierno, esto es, desde mediado diciembre, hasta mediado febrero, porque entonces, mayormente si el tiempo es seco, toma mejor la sal, enjugando la humedad natural; el día antes de matarlos no se les debe de dar de beber, que así se hace la carne más seca y tiene la sal menos que consumir.»

«Sobre el modo de pelar el tocino (el cerdo), hay variedad según los países. En Zaragoza se hace regularmente con agua hirviendo; en otras partes queman los cerdos con paja, aliagas (aulagas) u otras cosas, y dicen que si el puerco tiene entre cuero y carne algunos malos humores, como suele, por su delicada y achacosa constitución, se purifica con el fuego y es más sano.» Todavía la discusión no ha terminado.

Siguen después muchos consejos sobre el modo de abrir los cerdos, despiezar, salar los tocinos, perniles, etc., etc.; es un estudio acabado de la matanza a finales del siglo XVIII en tierras de Aragón (7).

Los recetarios de la matanza son desconocidos entre nosotros; sin duda las matanceras transmitían de unas a otras las recetas y nunca se escribieron. Un cocinero del rey Felipe IV, Francisco Martínez Montaña, recoge algunas recetas en su obra *Arte de la Cocina*. Son recetas propias de cocina, muy distintas de las corrientes en las matanzas; voy a copiar tres por su curiosidad (8):

**Morcillas dulces de puerco.**—Tomarás la sangre del puerco solada y no se menee cuando se cogiere porque se cuaje luego; dexála cuajar bien y tendrás un cazo de agua cociendo, y echarás allí la sangre, y déjala cocer, hasta que esté dura; luego sácala y ponla en un paño o estameña y ponla sobre un tablero y cárgala como queso, y déjala así hasta que enfríe, y se escurra del agua; luego rallala y echale un poco de pan rallado y azúcar, que esté bien dulce. Luego tomarás enxundia de puerco desvenarla muy bien y májala con el almírez, y mezclarás la que te pareciere con la sangre y deshazlo todo muy bien, hasta que esté bien mezclada la grasa con la sangre y sazónala con todas especias y canela, y un poquito de anís y harás tus morcillas muy chiquitas y perdígalas. Estas no son para guardar mucho.

**Chorizos de puerco.**—Tomarás carne de puerco que sea más magra que gorda y echarla has en adobo de sólo vino y un poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en rebanadas; el adobo ha de ser corto, no más de cuanto se cubra; sazónalo de especias y sal y estése en ello veinticuatro horas y luego hinche los chorizos, las tripas que sean un poco

gordas y passalos por agua cociendo. Estos se guardan todo el año y se comen cocidos, y la vinagre ha de ser tan poca, que no se sienta después al comer.

**Longaniza.**—Unas longanizas pondré aquí porque las suele comer bien su Magestad. Tomarás carne de los solomos de puerco, que no tengan mucho gordo y cortarla has en rebanadillas menudas y echarla has en adobo, en agua y sal y un poco de vinagre; y sazonarás con todas especias, salvo nuez (moscada), que no ha de llevar, sino pimienta, clavo y gengibre, y echarle has unos pocos de cominos, de manera que sepan bien a ellos, y esté en adobo veinticuatro horas; luego hincharás las longanizas y ponlas a enxugar. Estas no llevan ajos, ni orégano; y si le quisieras echar un poco de ajo, han de ser asados y pocos.»



Fig. 9.—Die Wulsmacherin (La matancera). Cuadro de David Teniers (1582-1691). Berlín.

También los literatos nos proporcionan algunas noticias relacionadas con la chacinación y la matanza de cerdos.

Una de las poesías más populares de Baltasar de Alcázar es *La cena jocosa*, de cuya composición son estos versos (9):

La morcilla. ¡Oh, gran señora  
digna de veneración!  
¡Qué oronda viene y qué bella!  
¡Qué través y enjundias tiene!  
Pareceme, Inés, que viene  
para que demos con ella.  
Pues, ¡sus!, encójase y entre,  
que es algo estrecho el camino.

Mas di: ¿no adoras y precias  
la morcilla ilustre y rica?  
¡Cómo la traidora pica!  
Tal debe tener especias.  
¡Qué llena está de piñones!  
Morcilla de cortesanos,  
y asada por esas manos  
hechas a cebar lechones.

Ilustrando este pasaje la Condesa de Pardo Bazán publica un receta con este título: «Morcillas de Baltasar de Alcázar».

Yo creo—escribe la Pardo Bazán—que si no es esta la misma «la oronda y rica» del poeta de la *Cena jocosa*, se ha de parecer mucho.

Se sazona la sangre del cerdo, después de batida y colada, con sal y azúcar quebrado, hasta que sepa a dulce. Se toma la manzana en dulce, se añade clavo, pimienta, alcaravea, gengibre, cominos, sin que sobresalga ninguna de estas especias; se añade canela molida, pasas despepitadas, cantidad de piñones, mucha grasa de la toca (papada), y luego se rellenan los intestinos gordos del puerco, dejando flojo, porque si no hinchan y revientan. Se cuecen en agua, donde se ha echado la monda de la manzana, sal y orégano.

Hay quien les pone almendra en rajas y cebolla picada, cocida en agua y luego pasada en grasa. Todo en frío.

Cuando se secan se tienden en un paño limpio, tapadas. Hay que comerlas pronto. Son exquisitas asadas.» (10).

Esta complicadísima receta, donde se juntan los sabores dulces del azúcar y de la compota de manzana con los acres del gengibre y los picanes de la alcaravea, pimienta y clavillo, resulta una mixtura muy complicada difícil de ingerir.

Vamos por partes; en los únicos propietarios populares de que tengo noticias que en la actualidad se preparan morcillas con compota de manzana son los de Galicia; un inteligente chacinero de Sarria (Lugo), el se-



Fig. 10.—Preparativos de la matanza. Tapiz Gobelinos (Siglo XVII), Catedral de Santiago de Compostela.

ñor Sobrado de Carballo, me ha dado a conocer una curiosa receta de morcillas con compota; el especiado es mucho menos complicado que la receta de la señora Pardo Bazán. Pero ni Jaén ni Andalucía creo hayan sido nunca países de pomaradas; es tierra de olivares y la manzana no podía ser condimento popular. Conozco también otra morcilla, y muy sabrosa, que contiene compota de manzana; la he comido en Nancy, que es su patria; me refiero al famoso *boudin du pomme*; este embutido, cuya receta debo a Mde. H. Babet-Charton, apenas tiene especias y el dulzor de la manzana es acrecentado con el de la cebolla, pan, etc.

Las morcillas cortesanas a que alude Baltasar de Alcázar encuadran muy bien en la composición que señala López de Ubeda o quien fuere el autor de «La Pícara Justina», cuando escribe: «morcilla rellena, ¿quién

atinará qual es lo gordo, qual lo magro, qual el piñón e qual el ajo o alcaravea?» (12). Eso, morcilla que tenga ajo y alcaravea; ha de picar y picar mucho; la alcaravea tiene un olor fuerte y aromático, un sabor ardiente y también aromático; corresponde mejor esta morcilla de piñones y alcaravea, que todavía se prepara en regiones de Castilla la Vieja, con el manjar de la cena de don Lope de Sosa que la morcilla dulzona de la Condesa de Pardo Bazán.

#### BIBLIOGRAFIA

- (1) *Ordenanzas de Sevilla*. Sevilla, 1527, fol. 140.
- (2) CERVANTES: «El Ingenioso hidalgo don Quijote». Parte 1.<sup>a</sup>, capítulo IX. Ed. Rodríguez Marín. Madrid, 1927. T. I, pág. 291.
- (3) GABRIEL ALONSO DE HERBERA: «Agricultura general». Ed. R. Soc. Económica Matritense. Madrid, 1819. T. III, pág. 521.
- (4) R. M.<sup>a</sup> DE AZKUE: «Euskaleriaren Yakintza», T. I. Madrid, 1935.
- (5) F. LOPE DE VEGA: «La Gatomaquia». Ed. Rodríguez Marín. Madrid, 1935, págs. 10, 11.
- (6) L. MARTÍN ECHEVERRÍA: «Geografía de España». Barcelona, 1928. T. III, página 117.
- (7) J. F. CALVO Y CAVERO: «Disertaciones sobre caballos, bueyes, mulas, asnos, ganado lanar, cabrío y de cerda». Zaragoza, 1789, pág. 97.
- (8) F. MARTÍNEZ MONTIÑO: «Arte de la cocina, pastelería, vizcochería y conservería». Madrid, 1617, fol. 135.
- (9) *Poesías de Baltasar de Alcázar*. Ed. de R. Academia Española. Madrid, 1910, pág. 78.
- (10) CONDESA DE PARDO BAZÁN: «La cocina española antigua». Madrid (sin año), pág. 302.
- (11) HENRIETTE BABEL-CHARTON: «La charcuterie à la Champagne». París, 1926, pág. 77.
- (12) LÓPEZ DE UBEDA: «La pícara Justina». Ed. de los Bibliófilos madrileños. Vol. I, pág. 87.

#### IV

#### Noticias del siglo XIX

Llegamos al siglo XIX y contamos con una valiosa documentación, ya muy especializada, que nos permite darnos cuenta bastante exacta de la industria chacinera.

En primer término contamos con las noticias que recoge un lejano antecesor mío en el Matadero de Madrid, don Ventura Peña y Valle, con el cargo de Administrador general (1). Relacionado con la industria cha-

cinera, cita añejas costumbres, aportando algunos datos nuevos e interesantes.

Respecto a la época de la matanza, aconseja se haga «sólo durante los meses de diciembre, enero y febrero, en cuya estación la especie cerdal está más sana y libre de los vicios que adquieren en la estación del calor». Esta opinión llegó hasta muy entrado el siglo XX; una Real orden de 22 de mayo de 1930 autoriza la chacinación durante todo el año.

En el estudio y descripción de las técnicas propias de la matanza, Peña y Valle se muestra muy lacónico. Explicando los métodos de la salazón, escribe: «la salazón de la carne cerdal debe hacerse cecial, esto es, salada y puesta al aire cierzó, que es de donde viene esta voz; más claro, al aire frío y seco, pues que salada cualquier clase de carne y puesta a la influencia fría de la atmósfera, se conserva largo tiempo en buen estado.»

En cambio, las noticias referentes a los embutidos acusan una gran originalidad: «Todo embutido de cerdo ha de hacerse de carne fresca y



Fig. 11.—Le Gourmand (El tragón). De «Exercices d'imagination de differens caractères et formes humaines, inventés, peintes et dessinés par J. F. Goez, 1784.

sana, no debiendo mezclarse en los chorizos otra clase de carne que la de vaca sana, y jamás oveja, cabra ni otra ya viciada o extraña.»

«En Extremadura, en Candelario y otros pueblos, la justicia tiene cuidado de registrar las casas donde se hacen embutidos, reconociendo sus carnes, y el que hace otro uso que el de la carne de cerdo y vaca sana, tiene grandes penas por el perjuicio que causa contra la salud pública, como también contra el buen crédito, del que dependen muchas familias.»

No he conseguido confirmar esta costumbre de veeduría oficial en la preparación de los embutidos; podemos admitir como cierta esta costumbre porque Candelario (Salamanca) tuvo una destacada fama por la preparación de embutidos. Madóz, en su *Diccionario* (2), refiriéndose a la industria de este pueblo, escribe: «Pero lo que más llama la atención en la industria de este pueblo es la elaboración de cecina y chorizos, de la que tanta fama llevan en la península, pues son en número tan considerable los que se hacen que algunos años se matan al efecto 8.000 cerdos y 2.000 vacas gordas y cebadas.» Los choriceros de Candelario eran conocidos por toda España; en Madrid, independientemente de los vendedores ambulantes, tenían abiertos varios establecimientos cuya tradición ha llegado hasta nuestros días.

Hay una anécdota muy curiosa del tiempo del Rey Carlos IV que ha dado prestigio a un choricero de Candelario, que merece ser referida, con la prosa que hace muchos años lo hizo Enrique Sepúlveda (3), y dice así:

«Cazaba venados cierto día el soberano (Carlos IV), acompañado de toda la Corte y los cadetes de Segovia, por añadidura, cuando acertó a pasar por el camino de Castilla (no había carretera) una recua de mulas cargadas de chorizos de Candelario.

El rey se moría de hambre y no había provisiones en sus morrales.

Algún cortesano indicó al monarca que podía remediarse comiendo chorizos al natural, y, en efecto, una hora después Carlos IV devoraba chorizos como un extremeño bellotas o un paisano de la sierra de Béjar manzanas y madroños.

—¿Cómo te llamas, choricero?

—El tío Rico.

—Ricos de veras son tus chorizos y desde ahora te nombro proveedor de la Real Casa.

El tío Rico se puso de moda y mereció el honor de ser retratado de cuerpo entero por Goya y el Museo de Pinturas guarda con estima esta joya de arte.»

El cuadro, es verdad, se atribuía a Goya, pero es de su suegro, Bayeu. El tío Rico es un personaje auténtico, un antepasado de nuestro compatriota don Mariano Rico, candelariense y también chacinero prestigioso en Madrid; el periodista metió en la anécdota un poquito de leyenda.

A mediados del siglo los choriceros de Candelario seguían con la misma costumbre de venir a Madrid a vender los productos cerdíos, especia-

lidad de la región. Abenamar (Santos López Pelegrín), escritor costumbrista del siglo XIX, nos dejó escrita esta página vivia de *El choricero* (4):



Fig. 12.—El tío Rico, el Choricero, por Bayeu. El Escorial.

«Luego que están secos y en disposición de venderse al respetable público, el choricero dispone sus mulos... y provistas las alforjas y las cargas hechas, se despide de su amada consorte y de los chicos que pululan por

entre la manteca y los pelos de cochino y, montando en las ancas de un mulo cargado de chorizos y de jamón y orejas correspondientes, descienden desde las sierras de Candelario a las anchurosas llanuras en que dan con una carretera que se dirige a la heroica villa y corte de Madrid.»

De los choriceros extremeños, especialmente de Montánchez, el mismo Madoz dice lo siguiente: «Empleándose muchos vecinos en engordar cerdos y curar jamones que se transportan a Andalucía, habiendo adquirido una muy merecida reputación en este ramo» (2). La fama del jamón de Montánchez sigue todavía dominando en el mercado. Hay una curiosa leyenda que nuestros antepasados tejieron para explicar el gusto exquisito de este jamón. La leyenda dice que es debido al hecho singular de que los cerdos criados en los alrededores de esta localidad se alimentaban de reptiles, a los que persiguen fieramente y que abundan en gran cantidad; se admite como confirmación de este hecho el que una de las serranías lleva el nombre de *Sierra de las Víboras.*» Esta leyenda la divulgó Germond de Lavigne, autor de un *Itinerario de España*, y la relata modernamente Dionisio Pérez (5).

A mediados del siglo aparece la figura ingente de don Juan Morcillo y Olalla, veterinario municipal de Játiva (Valencia), y en su obra maestra «*Guía del Veterinario Inspector*» se ocupa ampliamente de los embutidos y salazones en el doble sentido: composición y reconocimiento higiénico.

En los embutidos de sangre, las morcillas, discurre muy acertadamente en defensa del empleo de la sangre de ganado vacuno en la formación del bodrio; el mismo hecho ha sido defendido posteriormente por prestigiosos higienistas en todos los países. «El embutido de sangre—escribe—se prepara de varios modos, según las sustancias que se le adicionan; así que hay embutido de sangre y especias, exclusivamente, en cuya fabricación sólo se emplea por punto general la sangre de ganado vacuno; hay embutidos de sangre, cebolla y especias; de sangre, gordura, desperdicios de las reses, como bazo, pulmones y algunas veces los estómagos o vientres, etc.»

Con relación a los embutidos de carne, «comprende—escribe el mismo autor—un gran número de variedades, que reciben diferentes nombres, según su gusto particular, sustancias que entran en su composición y país en donde se fabrican; así es que hay la salchicha común, longaniza, salchichón de Vich, los chorizos de Candelario, blanco, guarras, etc. En todos estos embutidos entra la carne y gordura del ganado de cerda» (6).

En el siglo XIX se inicia la industria chacinera, en el sentido que nosotros la conocemos: personas o empresas que se dedican a preparar jamones, embutidos, etc., para la venta al público. Conquistaron fama, como hemos visto, los pueblos de Candelario y Montánchez; también en Cataluña Vich y su plana preparaba un famoso salchichón que llegó a ser mercancía de exportación para América.

No obstante esta iniciación industrial, persistía la costumbre, como acon-

sejaba Varron, de la matanza casera para abastecer la despensa hogareña.

La matanza ha sido tema de los literatos; uno de los artículos más curiosos que conozco ha salido de la pluma del erudito don José de Castro y Serrano (*Un cocinero de S. M.*), titulado «El cerdo», escrito en 1867 (7) que merecía ser reproducido íntegro, sólo recojo algunos párrafos:

«No se mata al cochino como se mata al pez, ni como se priva de la



Fig. 13.—La Carne. Litografía del *Diccionario de Cocina*, por Angel Muro. Madrid, 1892.

existencia al ave, disparando la escopeta o cerrando la red en instantánea maniobra, no; esto pertenecería al orden natural de la pesca y de la caza, que parecen expuestas por naturales designios al alcance del brazo humano; con el cerdo hay que proceder de otra manera, si las medidas de nuestro gusto han de ser colmadas. Al amanecer de un día de otoño, y después de veinticuatro horas de hambre a que se le condena, el cochino ha de ser sujetado violentamente por una cuadrilla de sicarios grasientos y conducido a la mesa de la ejecución, exasperando sus dolores hasta producir la rabia más espantosa. Allí, comprimiendo su hocico para que no respide, sujetando sus miembros para que no se defiendan y tirándole del rabo para mejor sostener su furia concentrada, un primer matancero, como si dijéramos el verdugo oficial, introduce lentamente en la garganta del bruto un cuchillo de filo y medio, procurando que corte a la vez las venas y las arterias principales del mecanismo circulatorio. Salta a borbotones la caliente sangre roja mezclada con la negra, que es el *desideratum* de la morcilla de precio, y por si esto no fuera suficiente, un hábil brazo de mujer alterna el movimiento continuo de la sangre dentro de la caldera en que se recibe, con el movimiento parcial de los vasos rotos dentro de la degolladura que la arroja. Mientras tanto se zarandea el cuerpo de la víctima, se comprime más y más su respiración, se le retuerce el rabo con mayor violencia y se cubre, en fin, los postrimeros gemidos del agonizante con las risotadas y victores propios de una operación difícil bien conducida porque sólo de ella, y de ninguna otra, depende el ulterior éxito de las combinaciones y el más sabroso gusto de los manjares.»

«Efectivamente, un cerdo a quien quedara una gota de sangre en su tocino, en sus lomos, en sus jamones o en su manteca, era un cerdo perdido. Si el chorizo ha de ostentar mañana todo su puro aroma; si la cecina ha de tener su jugo encantador; si los jamones han de estar limpios y sonrosados, necesario es que las operaciones preliminares se ejecuten en regla y no vayamos a matar el cochino como se mata una alimana vulgar y despreciable. Esto no obsta para que, después de muerto, hagamos una hoguera donde chamuscarle, o preparemos un baño con agua hirviendo en que sumergirle; porque como ya el animalito no siente, se excusa a la verdad todo el horror de tan necesarios procedimientos de aseo. Lo mismo podemos decir de la piqueta con que reducimos a menudos fragmentos su carne, y de la tripa que revolvemos para limpiarla, y del émbolo con que empujamos la picadura, y del humo con que tostamos la salchicha, y de la grasa con que freímos los torreznos, y de la salvaje satisfacción con que los masticamos y deglutimos. En todas estas refinadas carnicerías no toma parte ya el marrano, no sufre, no padece, es verdad que murió con un poco de violencia, pero, en cambio, ¡qué buen gusto ha dejado a sus partes, qué animal tan útil y tan doméstico para la vida humana!»

Menos literatura, pero más técnica, contiene la descripción que hace don Balbino Cortes y Morales de la matanza y preparación de productos

chacinados, trabajo que ocupa varias páginas en el *Diccionario de cocina* de Angel Muro (3) y representa un compendio moderno de salchichería, en el amplio sentido que actualmente concedemos a esta industria alimenticia.

Como final, en esta colección de noticias históricas y literarias quiero copiar una curiosa poesía del gran sainetero Tomás Luceño referente a una receta del morteruelo manchego (8):

Coges hígado de cerdo,  
lomo y aves, lo rehogas  
con aceite y ajo frito;  
pero, por Dios, no lo comas,  
que todavía hace falta  
una multitud de cosas.

Todo esto lo cueces mucho,  
porque de ese modo logras  
desgüesar las aves y  
(procediendo en buena lógica),  
que desmenucé el lomo  
y el hígado, al cual colocas  
dentro de un mortero limpio,  
lo machacas, en *buenhora*,  
por un colador lo pásas,  
y en el caldo donde todas  
estas carnes han cocido,  
con mucha calma lo embocas;  
si te gustan las especias,  
con especias lo sazonas.

Después rayas pan, lo echas  
en el caldo, se incorpora  
a las referidas carnes,  
y todo una pasta forma  
que sacas *in continenti*,  
en grandes tarros colocas  
las conservas algún tiempo,  
librándolo de las moscas;  
y si quieres te lo comes,  
que cada cual es muy dueño  
de su estómago y su boca.

#### BIBLIOGRAFIA

- (1) V. PEÑA Y VALLE: «Tratado general de carnes». Madrid, 1832, pág. 86.
- (2) P. MADOZ: «Diccionario Geográfico-estadístico-histórico». Madrid, 1848.
- (3) Cit. por ANGEL MURO, «Diccionario general de cocina». Madrid, 1892.
- (4) ABENAMAR: El choricero, en *Los españoles pintados por sí mismos*. Madrid, 1851.
- (5) DARIÓ PÉREZ: «Guía del buen comer español». Madrid, 1929, pág. 50.

(6) J. MORCILLO y OLALLA: «Guía del Veterinario inspector». Madrid, 1858, páginas 41-42.

(7) Cit. por DR. THEBUSSEN: «La mesa moderna». Madrid, 1883.

(8) TOMÁS LUCEÑO: «Morteruelo». *Almanaque de Conferencias culinarias*. Madrid, 1891.

#### Final.

He recogido en estos artículos unas cuantas noticias literarias y gráficas de muy diferentes procedencias y en relación con las diversas facetas de la industria chacinera española.

Aquí queda el tajo; quizás algún día se aumentará esta colección, pero también conviene quede campo para nuevos aficionados a las cuestiones de la historia.

Matadero de Madrid, octubre de 1945.

#### CRONICA CIENTIFICA

### TUBERCULOSIS BOVINA Y TUBERCULOSIS HUMANA

POR CAYETANO LÓPEZ Y LÓPEZ

Inspector General Veterinario.

Los animales y el hombre presentan profundas diferencias, es cierto, pero también grandes analogías. Si así no fuese; si entre éstos y aquél no hubiesen estrechas relaciones anatómicas, fisiológicas, químicas y funcionales, la medicina humana no sería, como lo es en una gran parte, hija de la medicina animal, que, por tener campo de acción experimental amplio, inagotable, y por poderse operar en él con suficiente libertad, dentro, naturalmente, de los sentimientos que todo hombre de ciencia debe tener, puede, y así lo hizo siempre, suministrar a aquélla hechos suficientes en que apoyarse para obtener de ellos aplicaciones prácticas en la prevención y cura de las infecciones humanas y para el progreso general de la medicina.

Que haya diferencia entre los procesos de unos y otros, como igualmente entre los de las distintas especies, no puede ser más natural. En