

Camino a los 500 años...

conociendo el chorizo de Toluca, Estado de México

Arlén Sánchez Valdés

Doctora en Estudios Turísticos. Profesora de Tiempo Completo (PTC) de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), y Coordinadora Editorial de *Culinaria*.

Diana Castro Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, PTC de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx y Directora de esta revista.

Camino a los 500 años... conociendo el chorizo de Toluca, Estado de México

La ciudad de Toluca, en el Estado de México, está próxima a cumplir 500 años. Esto constituye un gran pretexto para recorrer sus calles, hablar con su gente, admirar su arquitectura; visitar algunos de sus comercios legendarios, conocer y revalorar algunas de sus principales recetas tradicionales. Y es que, si algo caracteriza a las ciudades y representa claramente su historia e identidad, dejando que hable por ellas y a través de ellas, es su gastronomía. Una muestra de esto, que representa muy bien la identidad de Toluca, es el chorizo; embutido elaborado a base de cerdo y diversas especias que se confecciona artesanalmente.

Cerca del Estadio “Nemesio Díez”, antiguamente conocido como “La Bombonera”, y casa del equipo de fútbol *Diablos Rojos*, se encuentra “Chorizos DM” donde se produce “el mejor chorizo desde 1987”, según sus propietarios, Mario, José y Miguel Espinosa, quienes no sólo reinventaron la receta del tradicional chorizo rojo, poniéndole chile guajillo, chipotle, pimentón, vino tinto y frutos secos sino que, además, crearon el chorizo verde a base de chile serrano, chile poblano; cilantro, lechuga e igualmente vino y frutos como almendras, pasas, nueces y cacahuates.

De acuerdo con ellos mismos, durante la época de la Colonia comenzaron a traerse cerdos de España, y embutidos como el chorizo, pero fue en Toluca donde este plato español se fusionó con productos locales como el chile, especias diversas y frutos secos, entre otros, convirtiéndose así en uno de los productos icónicos de la ciudad. De hecho, en su local (**ver Imagen 1**) los citados hermanos no sólo comercializan el chorizo rojo y verde; gracias a su creatividad, han introducido y puesto a la venta otra variedad de chorizos, como la “navideña”, que se hace sólo en la temporada decembrina, y lleva betabel, Jamaica y chile ancho, entre otros, lo que le otorga un sabor intenso y característico.

Asimismo, elaboran el llamado “chorizo morita”, que combina sabores picantes y dulces y está hecho a base de chile morita –que le da su nombre–, vino tinto, arándano y frutos secos; y otro tipo de chorizo denominado “habanero”, con el chile del mismo nombre y chile manzano, siendo éste el “producto estrella” del lugar, ya que se expende durante todo el año.

En su local también se expenden gran variedad de cervezas artesanales y diversos licores típicos del Estado de México (**ver Imagen 2**), que igualmente representan la gastronomía regional, y que constituyen un excelente maridaje para este platillo de distintivo sabor; es el caso del *Mosquito de Toluca*, de la *Garañona de Metepec* (uno de los 125 municipios del Estado, muy cercano a la ciudad de Toluca), y de *La Chiva*, procedente de El Oro, otro antiguo municipio ubicado al oeste de la entidad, antiguamente sitio minero, y actualmente “Pueblo Mágico”.

Mario, José y Miguel también refieren que ellos crecieron en los pasillos del conocido *Mercado Morelos*, otro sitio de gran tradición en la ciudad, inaugurado en 1964; ahí ayudaban a su padre, Don Mario (de ahí el nombre de su negocio, DM) quien tenía el oficio de carnicero. Con el tiempo y la experticia que fue adquiriendo a través de su labor cotidiana, su padre fue descubriendo y experimentando con las especias con las que se elaboraba el chorizo, y que desde siempre han constituido el secreto mejor guardado de cada una de sus carnicerías: “... porque la mezcla de carnes la puede hacer cualquiera, pero cada expendio le da ‘su toque’ con una combinación de ingredientes cuya receta generalmente sólo conoce el dueño de la carnicería...”, pero que se hereda de generación en generación.

Y una vez que lograron reinventar la receta familiar del chorizo tradicional, “Chorizos DM” se convirtió así en el principal exponente de la nueva generación de productores y comercializadores del ahora reconocido en todo el Valle de Toluca: el chorizo toluqueño, y en especial, del chorizo verde cuya receta puedes encontrar, lector, en la sección “Del Recetario”, de este número 19 de *Culinaria*.

Imagen 1. Chorizos rojo y verde elaborados en el local.



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 2. Bebidas de la región que se pueden conseguir en el local.



Fuente: Elaboración propia.