

# De pata de cerdo a arte culinario

JOSÉ LUIS MURCIA

Los jamones son, sin duda, uno de los productos más populares, valorados y deseados de la gastronomía española. Durante cientos de años comer cerdo era sinónimo de nobleza y señorío, y cualquier actividad relacionada con su sacrificio (matanza) era poco menos que un rito. El éxito del jamón, parte indivisible de la dieta mediterránea, se fundamenta en su excelente conservación y en la cantidad de días que una familia puede guardarlo, merced, sobre todo, a la capa de sal en que ha sido curado. Ni la dominación musulmana de ocho siglos pudo con una tradición que ha hecho del jamón uno de los emblemas españoles en el extranjero.

**C**uando los romanos llegaron a España se encontraron con que otras civilizaciones como los iberos ya comercializaban grandes cantidades de jamones y embutidos, junto a otros productos tradicionales como el aceite de oliva o el vino. Tan importante era el producto durante la dominación romana que en la etapa de Augusto y Agripa se crearon monedas con forma de jamón, mientras la figura del cerdo era utilizada en las medallas de las legiones romanas y, con anterioridad, en los celtas y los galos prerrománicos.

La matanza del cerdo durante la etapa de los romanos en España la hacía el *coquus* (cocinero), que era siempre un esclavo de gran prestigio, aunque terminaron realizándola los cocineros denominados *vicarius supra cenas*, una figura mucho más prestigiosa creada en parte para enaltecer el jamón, que era la pieza más apreciada del cerdo y que consumían las clases más pudientes de la sociedad de la época. La elaboración y producción de jamones se realizaron durante siglos en Roma de una forma muy similar a la actual y en la antigua Tarraco (Tarragona) se encontró un jamón fosilizado con más de 2.000 años de antigüedad.

Tras la dominación romana, y durante la etapa medieval, fueron los miembros del clero los encargados de mantener la tradición, ya que en los conventos los monjes cuidaban sus huertos y criaban algún cerdo para su manutención. Aunque todavía en esa época los cerdos se encontraban en las manos más pudientes, en los siglos XII y

XIII, los campesinos del sur tienen acceso de una manera limitada a la crianza del cerdo y las matanzas, con la fabricación de jamones y embutidos, se consolidan en las aldeas. A partir de ahí, el jamón ha sido siempre un producto estrella en nuestras alacenas y en nuestra gastronomía.

## DE LA CARNE AL JAMÓN

Para la elaboración del jamón serrano pueden usarse diversos métodos, pero el más antiguo y usado es el que, tras cortar y refinar las patas o paletillas del cerdo, exprime éstas para sacarles la sangre. Para apurar y que no queden restos que puedan llevar la pieza a putrefacción, encima de las patas y paletillas se colocan pesas, que ayudan a que la carne pierda humedad, sobre una superficie limpia y dura. Posteriormente los jamones pasan a la sala de salar, donde se colocan unos sobre otros y se les añaden kilos y kilos de sal que los cubran, una fila tras otra. Así se dejan durante un periodo no inferior a 14 días y se cambian, con cierta asiduidad, los de arriba abajo y los de abajo arriba. Asimismo se les añade sal si se ve que no se cubren. Todo este proceso se realiza bajo la supervisión del maestro jamonero, que es el encargado de controlar las diferentes etapas de la curación.

Una vez que el jamón se saca de la primera fase de la salazón, la sal se encuentra en la parte superficial mientras en el interior apenas ha penetrado. Hay, por tanto, que iniciar

la denominada fase de postsalazado, en el que se tiende a igualar la concentración salina en todo el jamón. Esta nueva etapa dura entre mes y medio y tres meses. Cuando se sacan de aquí se procede a un lavado del jamón con agua tibia y se frota con un cepillo para eliminar los restos exteriores que puedan quedarle. Durante este tiempo el jamón ha permanecido con una humedad relativa que oscila entre el 80 y el 90% y a una temperatura entre tres y seis grados.

El jamón serrano pasa a salas de curación donde desarrollará todo su potencial organoléptico. Antaño, en las zonas elevadas sobre el nivel del mar, los jamones eran curados al aire de la montaña, mientras hoy son las tecnologías las que se encargan de este importante proceso en muchos casos. El secadero natural, allá donde se conserva, debe estar equipado con telas mosquiteras, contraventanas, ventiladores y un calentador y debe ser supervisado varias veces al día, algo que no ocurre con los secaderos in-



Fábrica y secadero Sánchez Marcos. Guijuelo. Salamanca.

dustriales. Esta fase suele durar como media un mes por cada kilo que pesa el jamón.

### JAMONES DE ESPAÑA

Un estudio del Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria, realizado por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, indica que los españoles consumimos fiambres, embutidos y jamón curado unos 11 días al mes y casi el 71% de ellos lo pide al corte, porque le permite adquirir la cantidad exacta que necesita y lo consume de esta forma más fresco.

Pero España es tierra de jamones. Y en este apartado entran desde los denominados jamones dulces o cocidos y los lacones, que no vamos a tratar en este artículo, a los jamones serranos y los inigualables ibéricos, una de las joyas más importantes de la gastronomía española que no existe además en ninguna otra latitud. Entre todos ellos conforman un importante sector alimentario que apunta a la exportación como vía de desarrollo de los próximos años.

La producción española de jamones curados blancos durante el año 2009 ascendió a 243.000 toneladas, con una leve recesión del 2,5% en relación con el año anterior, mientras su valor se situó en 855 millones de euros, só-

lo un 0,5% menos, y un aumento del precio medio del 1,6% hasta los 12,8 euros el kilo.

Este aumento del precio del jamón blanco contrasta fuertemente con el jamón ibérico, cuyo precio cayó un 5% hasta situarse en una media de 27,8 euros el kilo. La producción de jamones ibéricos alcanzó los 3,1 millones de unidades, mientras las paletas se situaron en 2,3 millones. Los productores se están planteando seriamente, pese al incremento de las exportaciones, limitar la oferta para no seguir bajando los precios en unos momentos en que, por mor de la crisis, la demanda interna se ha frenado.

Las empresas jamoneras en España continúan muy atomizadas aunque los diez principales grupos engloban el 40% de la comercialización total. Las ventas en el exterior crecieron en 2008 un 33% hasta las 28.200 toneladas, lo que supone un 15% del total de las ventas del sector, frente a un 6% que se vendía hace unos cinco años. El importe total de estas ventas alcanzó los 190 millones de euros. El mercado francés, con un 30,4% de las ventas, es el que más jamones curados absorbe, por delante de Alemania, con el 22,2%, y Portugal, con el 18,6%. Las importaciones, por el contrario, son testimoniales y se sitúan en 1.400 toneladas, generalmente de jamón italiano con destino a la restauración. ■



Revisan. Guijuelo. Salamanca.