



Romanización, historia y cultura

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

El jamón, producto, alimento o pieza, que al decir de Manuel Vázquez Montalbán es algo más, muchísimo más que una pata de cadáver de cerdo ibérico gloriosamente momificada y comestible, es regalo del Imperio romano, y su influencia se extiende hasta justamente el límite de sus *limes* o fronteras. Vamos, que el arte de curar jamón es romano. Ya Catón, en su *De re rustica*, nos explica el modo de curar jamones con sal y oreo, y acaba diciendo que los jamones así "curados" están libres de cualquier podredumbre: "*Nec tinia hec vermes tangent*". Por otra parte, el "jamón salpresado" es tema bastante recurrente en los *Epigramas* de Marcial y en la *Geografía* de Estrabón.

Bien es verdad que comparar el jamón español con los *prosciuttos* italianos de Parma, de San Daniele, de Carpegna, de Módena o del Valle d'Aosta; con el de Chaves, que se hace en Trás-os-Montes, Portugal; o con el alentejano, que los mismos portugueses preparan en la zona baja de su territorio; con el húngaro mangalica, aunque la carne de este peculiar cerdo-borrego se haya adapta-

do a los fríos segovianos; con el británico York; con los alemanes de Westfalia o de la Selva Negra; con el francés de Bayona; o con el checo de Praga, puede y quizá debe sonar a sacrilegio gourmet, pero no cabe duda de que, aunque sea a primera sangre, se habla de productos con el mismo propósito y fundamento.

Y después de los romanos, bastante después, ya en los Siglos de Oro, el manchego universal, Don Quijote de la Mancha, a la hora de exponer los méritos y virtudes de su amada Dulcinea, pone en lugar de máximo protagonismo el que tiene las mejores manos para salar puercos.

Avanzando dos o tres siglos, en el XVIII, que no en vano fue el de las luces, llegó a España una reina italiana, Isabel de Farnesio, quien, además de tranquilizar bastante a uno de los más rematados majaretas que ha conocido la historia, el primero de nuestros reyes borbones, Felipe V, aportó a la cocina popular hispana el "pan con pernil", traducido hoy en bocata de jamón, que curiosamente tomaba siempre al final de la comida, como postre. Naturalmente, es más que probable que an-

tes que a la Farnesio se le hubiera ocurrido a muchos otros el invento de meter unas lonchas de jamón entre dos trozos de pan, pero su elevación a categoría regia se la debemos a ella.

RECETA POLÍTICA PARA UN MAL JAMÓN

Sabido es que el jamón de calidad no requiere ni acepta intervención culinaria alguna, pero hubo épocas en las que el jamón así llamado que se ofrecía en las posadas era con frecuencia poco más que carne cruda, mal salada, peor curada y con desprecio conservada; un producto marginal y de infima calidad, incomedible.

Ángel Muro, en su libro *Cocina práctica*, publicado en 1869, brinda una curiosa receta jamonera original de Salustiano de Olózaga, político liberal, gobernador de Madrid, procurador en Cortes, diputado en 1869, embajador en París en 1840 y 1869, ministro de Isabel II, exilado y perseguido en varias ocasiones por sus ideas y postulados progresistas.



Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Parece que en sus años mozos y durante un viaje en compañía de Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna (escritor, cervantista y gastrónomo español, que firmaba sus artículos y libros gastronómicos como doctor Thebussem), y hartos ambos de ingerir la bazofia que les servían en las pensiones, movieron al político a echarle imaginación a un inabordable jamón con esta fórmula: “*Córtense lonjas con alguna parte de gordo y téngase en agua por tres o cuatro minutos: hágase una cajuela con medio pliego de papel de tina, y úntese bien su fondo con manteca de cerdo: colóquese allí el jamón, agregándole azúcar en polvo y media cucharada de agua. Póngase al fuego sobre la parrilla, dénsele vueltas a las lonjas, y a los tres minutos se halla listo el guisado, que resulta bueno si el jamón es bueno, y mal si el perril es malo*”.

ACOSADO POR LA SAL

La sal ha empezado a tener progresiva pésima fama a partir de un momento, hacia finales de la década de los sesenta del siglo pasado, en que distintas investigaciones empezaron a relacionarla con la hipertensión y, en consecuencia, con el riesgo de accidente cardiovascular. Que esas evidencias científicas hayan sido calificadas casi siempre de “no concluyentes y contradictorias” es otra historia, porque el caso es que el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la estrategia NAOS contra la obesidad infantil, le ha declarado la guerra al salero e instado a la industria alimenticia a que reduzca el contenido en sal de sus productos y eso afecta especialmente al jamón ibérico y serrano, que todo el mundo sabe que se cura en sal y contiene sal. Que también la tengan y en cantidad estima-

ble el dulce jamón york, las sopas de sobre, los vegetales enlatados, todos los pre o cocinados, los embutidos y los helados, sin que se note tanto y sin que ofrezcan ni de lejos las ventajas nutricionales y organolépticas del jamón, también es otra historia, porque el sector jamonero sabe que lo que tiene que hacer es hacer sus deberes y en eso está desde hace algunos años.

En esa tarea son compañeros de viaje distintos grupos de investigación, entre los que cabe destacar al Instituto de Tecnología de los Alimentos del CSIC, la Universidad Politécnica de Valencia y al Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries de Girona, quienes, mediante diversas técnicas, han logrado reducir hasta la mitad del sodio presente en el producto, sin que éste pierda ni aroma, ni sabor, ni textura, ni calidad nutricional y seguridad alimentaria. ■



CUANDO EL JAMÓN SE HACE POESÍA Y AMISTAD

En homenaje y agradecimiento por la buena acogida que el poeta cubano Nicolás Guillén le había tributado en Buenos Aires, Rafael Alberti escribió estos versos en los que el jamón se hace protagonista: “*Hay vino, Nicolás, / y por si fuera / poco para esta*

nalga de porcino, / con champaña que del cielo vino. / Hay los huevos / que el chancho no tuviera, / y con los huevos, / lo que más quisiera: / tan buen jamón / de tan carnal cochino, / las papas fritas, / un manjar divino / que a los huevos / les viene de primera”. ■

