



CAPITULO V

JAMONES Y TOCINO

LOS JAMONES

La pieza de máximo valor en el cochino es el pernil, que sirve para preparar el jamón, alimento muy estimado y de alta cotización.

En la chacinería internacional, España aporta un tipo curioso de jamón, de carne cruda, sazonado al aire libre, y que se conoce con el nombre de *Jamón serrano*.

La preparación del jamón en España resulta muy igual en todas partes. Varían los detalles, y muy principalmente en el corte y forma del pernil, que da la presentación comercial diferente. En el fondo, el jamón español consiste en salazar perfectamente la carne del pernil y dejarla crear al aire libre.

Corrientemente, en casi todas las matanzas familiares, se preparan los perniles para conseguir jamones. Merece, por tanto, describir esta preparación y señalar destacadamente los detalles que influyen directamente en su buen sazonado.

La primera condición para conseguir buenos jamones, que no se pudran, bofen, etc., etc., es un buen

degüello del cochino hasta conseguir una sangría completa. En un cochino mal sangrado, los perniles aparecen sanguinolentos y no pueden dar buenos jamones. Los coágulos de sangre que se retienen en las



Fig. 17.—Jamón serrano.

arterias, las venas de las extremidades posteriores, como consecuencia de un degüello imperfecto, son el origen de varias clases de fermentaciones y, por último, de descomposición. Como los vasos sanguíneos atraviesan todas las mallas musculares, y los más gruesos circulan por el centro del pernil, recubiertos de grandes masas musculares, panículos de grasas, etcé-

tera, etc., no se pueden conservar durante muchas horas el calor animal tan favorable para la pululación de los microbios.

Matado el cochino y sacado el vientre, quedan al descubierto un gran número de arterias, venas, etcétera, cortadas, que son puertas de entrada a los microbios del aire, que invaden la canal por estas vías. Si, además de tan fácil entrada, encuentran alimento, los coágulos de sangre, y calor adecuado, estos microbios colonizan, se reproducen y dan origen a cambios en la composición de las carnes. Muchos jamones se pierden porque fueron infectadas las carnes después del degüello y no se enfriaron bien y pronto.

Pensando en hacer jamones, el cochino se ha de matar, como se indica en el capítulo primero, en estado de reposo y procurando una sangría perfecta y rápida. Eviscerado el animal, se partirá la canal en dos mitades para un mejor enfriamiento de las carnes y grasas. El frío impide el desarrollo de los microbios, conviene insistir; las masas musculares del pernil, por ser voluminosas, se enfrían mal. De ahí la necesidad de poner la máxima superficie de carne al descubierto.

Buena sangría y rápido enfriamiento de la canal son dos condiciones previas para conseguir jamones succulentos y aromáticos.

El corte.

Enfriada la canal, se procede a cortar el pernil. En cada región hay una costumbre distinta en cuanto a

la dirección de los cortes. En cuanto a la figura del jamón, realmente este detalle influye poco en la matanza casera cuando el jamón se destina al consumo familiar.

En el adjunto esquema se indican los huesos que

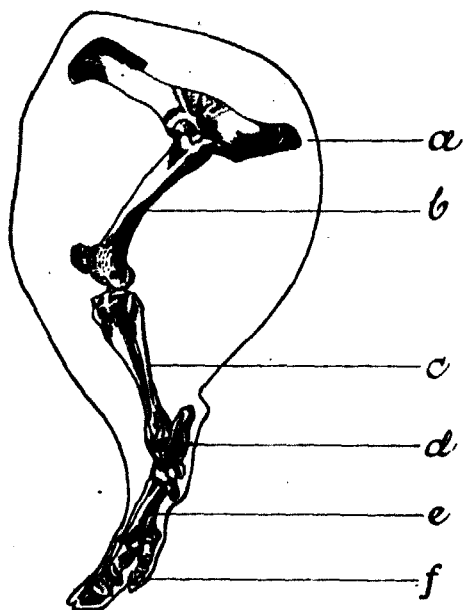


Fig. 18.—Esquema del esqueleto del jamón serrano: *a*, huesos coxales; *b*, hueso fémur; *c*, hueso tibia; *d*, huesos del tarso, destacando la punta del calcáneo; *e*, huesos metacarpianos; *f*, huesos de las falanges.

integran una extremidad completa, que constituye el tipo del jamón serrano. Hay regiones en que se corta el pernil por el garrón o codillo, es decir, por la articulación del tarso (*d*). Es frecuente en los jamones

gallegos dejar trozos de hueso sacro en el pernil. Este tipo de jamones y los asturianos se cortan por el tarso. Igual corte llevan los jamones granadinos, etcétera. Todos estos tipos resultan jamones cortos y menos cargados de hueso que los jamones de pata larga, corte del verdadero jamón serrano. El jamón llamado andorrano se caracteriza porque al pernil se le han quitado los huesos coxales (a), y en medio de la masa carnosa destaca la cabeza del fémur (b), llamada vulgarmente bolillo. A este tipo corresponden también los jamones de las serranías de Ronda, de Córdoba, etcétera.

En todos los tipos, los perniles se presentan más o menos cargados de tocino, detalle importante para el comercio y mucho menos para el consumo de la familia. El tocino debe recubrir los límites de las capas musculares de la cadera.

La salazón.

La práctica corriente de preparar los jamones españoles es la siguiente: recortado el pernil en la forma que más agrade, se estruja muy bien por la cara carnosa para dar salida a toda la sangre retenida en las arterias, venas, etc., por las razones expuestas anteriormente. También se acostumbra a quitar la aponeurosis, vulgo las telillas, de los músculos que aparecen al exterior, con el fin de facilitar la mejor penetración de la sal.

Es costumbre general en España salar los perniles con salazón seca, es decir, restregando la sal de

cocina en granos sobre la carne y algo sobre la corteza. En la salazón sólo se acostumbra a emplear la sal sin otra mezcla.

Recortado el pernil y estrujado hasta que escurra bien la sangre, se apoya la cara de la corteza sobre una



Fig. 19.—Recortando un jamón serrano.

mesa, y un obrero coge puñados de sal pura y frota con fuerza sobre la cara carnosa, después, sobre los bordes grasos y, por último, sobre la corteza. El resregamiento se hace apretando mucho para que la sal penetre en la masa carnosa del pernil. Se aconseja emplear la menor cantidad posible de sal para que el

jamón resulte relativamente dulce. Para tener una idea de la cantidad de sal a emplear conviene pesar el pernil y la sal, único modo de tener seguridad en la operación. Sin poder dar fórmulas exactas, la relación entre la sal y el pernil no debe rebasar el 10 por 100.

La sal empleada es de la llamada de cocina, gorda; no se aconseja la sal molida o fina. La sal fina tiene el inconveniente de que se disuelve con mucha facilidad y pronto satura el jugo muscular. Como consecuencia, endurece gran parte de los tejidos conjuntivos, creando una barrera a la penetración de más cantidad de sal. En cambio, empleando sal gorda, la salmuera se hace poco a poco y tarda más tiempo en disolverse la sal, pero la salmuera no tropieza con ningún obstáculo para su difusión; la carne tarda más en salarse, pero la salazón es más perfecta y general.

Fórmulas nuevas.

He descrito cómo se acostumbra a salar los pernils siguiendo la práctica tradicional. Los resultados con el empleo de sólo la sal son satisfactorios aunque, en muchas ocasiones, dejan que desear en cuanto a la calidad del jamón. Actualmente conocemos algo del mecanismo de la salazón y este conocimiento justifica el salar la carne con una mezcla de sal común, nitrato (nitrato potásico) y azúcar, para conseguir mejores sabores y aromas en el jamón.

La sal tiene una doble finalidad: primera, impedir el desarrollo de los microbios que normalmente

contiene la carne o ha recibido del exterior; esta acción antiséptica es débil, suficiente en la mayoría de los casos; segunda, la sal impone su sabor a la carne,

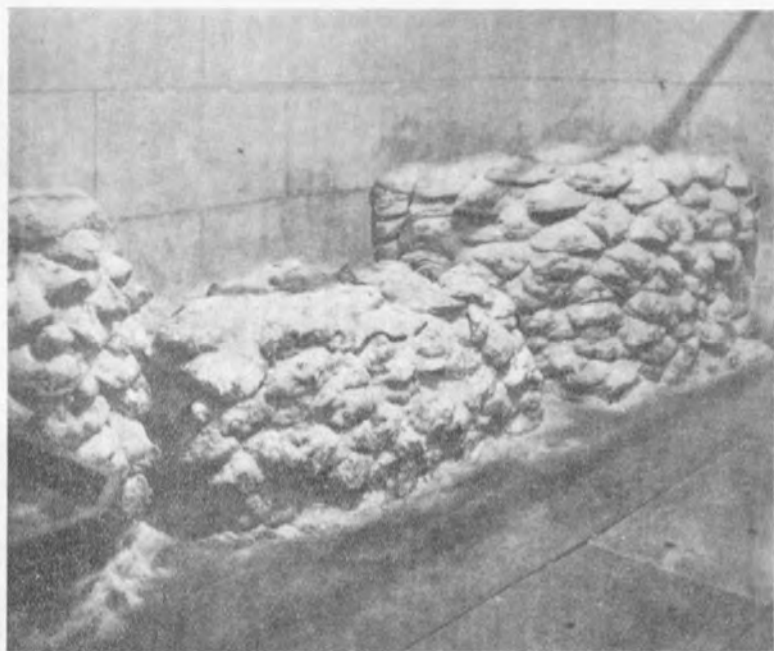


Fig. 20.—Salazón de pernils.

y, cuando se añade en exceso, el jamón resulta muy salado, defecto frecuentísimo en los jamones españoles.

Los modernos métodos de salazón añaden un poco de nitro (nitrato potásico, o nitrato sódico) porque

contribuye a fijar el brillante color rojizo de la carne. Las sales de nitrato se combinan con la hemoglobina (pigmento rojo de la fibra muscular) y forman un color que no cambia por la acción del aire atmosférico ni por la acción de los fermentos solubles (enzimas). Este color rojo de la mezcla de nitro-hemoglobina se acrecienta cuando se cuece o se fríe el jamón; el calor activa su coloración. También la sal nitro ejerce una acción favorable contra los microbios, reforzando la actividad de la sal.

El azúcar, que tanto extraña a las personas prácticas en preparar matanzas, tiene una acción muy complicada en la salazón del pernil. Primeramente, da un grato sabor al jamón, mitiga la aspereza de la sal y del nitro, que tanto molesta al paladar; después, el azúcar contribuye favorablemente al desarrollo de los fenómenos fermentativos de la carne, oponiéndose a la oxidación de la hemoglobina, y, por último, es el azúcar un buen alimento para las bacterias productoras de nuevos sabores. Se puede emplear indistintamente el azúcar de caña o el azúcar de remolacha. Los ingleses y americanos dan la preferencia al azúcar de caña.

Es cierto que muchos de nuestros prácticos, con el solo empleo de la sal y el oreo al aire libre, consiguen sazonar excelentes jamones. Es también cierto que muchos, muchísimos jamones así sazonados, son incomibles por el exceso de sal, y muchos también se estropean antes de sazonar. El consejo, de aceptar nuevas prácticas, tiende a conseguir con más seguridad jamones siempre bien sazonados, y para

ello hay que ayudar a la naturaleza con productos admitidos como buenos alimentos, y el azúcar está considerado como tal en todos los países.

La práctica que actualmente tenemos en el empleo del azúcar nos explica con exactitud toda su actividad. Hay que aceptar las nuevas normas con un poco de empirismo hasta conseguir el dominio práctico, al igual que ocurre con la sal. Una buena norma es la de emplear siempre la misma sal y la misma clase de azúcar para conseguir salazones satisfactorias.

Entre las varias recetas que puedo aconsejar para lograr una salazón dulce, figura la siguiente:

Sal común	1.000	gramos.
Azúcar de caña	25	"
Nitrato potásico	8	"

De esta mezcla salino-azucarada se ha de emplear un kilo por cada 10 kilos de pernil. Para conseguir una buena salazón se aplicará en tres tiempos:

1. Frotar la carne con la mitad de la sal mezcla salina, y apilar el pernil durante tres días.

2. Frotar la carne con la cuarta parte de la citada mezcla, y se vuelven a apilar los jamones, esta vez al revés: arriba los de abajo, durante doce días.

3. Frotar la carne con la última cuarta parte de la mezcla salina, y se dejan los pernils en salazón seca durante varios días; se admite dos días por cada medio kilo que pesa el pernil.

En la matanza familiar, que sólo se disponen de dos o de cuatro pernils, se apilan unos contra otros, carne con carne, y encima se pone una tabla y sobre

ella unas piedras que hagan peso y mantengan juntos los perniles; las vueltas o cambios de posiciones se dan como se indica, cambiando el sitio de las piezas de arriba a abajo, y a la inversa.

Pasado el plazo de salazón en seco, se deshace la pila, y, después de un lavado con agua fría—que arrastra el sobrante de sal—, los perniles así preparados se cuelgan en el secadero o en una habitación ventilada para que sazonen. En muchas regiones de clima húmedo se acostumbra a ahumar los jamones, como los embutidos, para que reaccionen y empiecen la fermentación de la carne.

El sazonado.

Terminada la salazón, se llevan los perniles a un local fresco y allí se apilan unos encima de otros. La temperatura ideal del saladero es la de 3-5 grados. A esta temperatura tan baja la mezcla salino-azucarada penetra en la trama muscular antes de que tengan tiempo de desarrollarse las bacterias de la corrupción, y a esta temperatura no se impide el desarrollo de las bacterias que producen sabores. Una temperatura muy baja detiene la penetración de la salazón y el desarrollo de las citadas bacterias aromáticas; por el contrario, las temperaturas altas son causa de la fermentación pútrida en varias modalidades: acre, fétida, etcétera, según la naturaleza de las bacterias productoras.

Así apilados los perniles, la sal y el nitro, con el jugo de la carne, forman una salmuera que poco a poco se infiltra entre la trama muscular; la salmuera

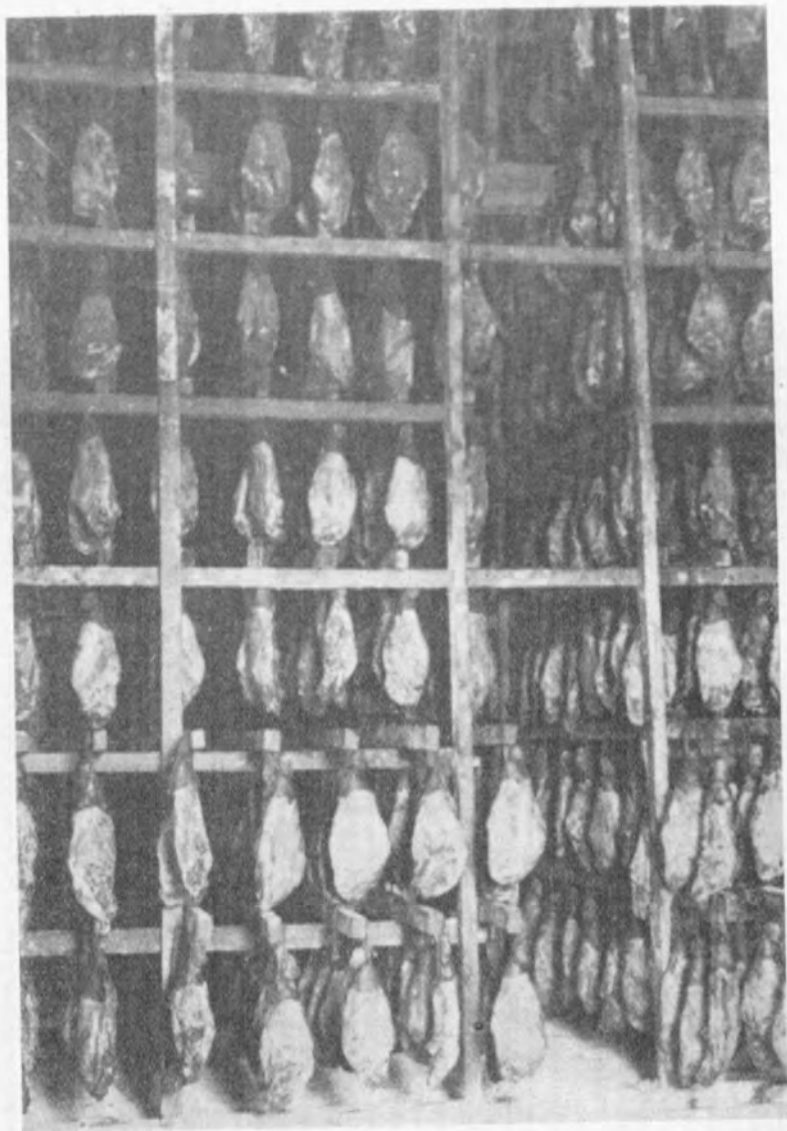


Fig. 21.—Secadero para la curación de jamones.

contribuye a desecar la carne, y por su ligero poder bactericida, a matar las bacterias causantes de la corrupción. La carne salada no se pudre, y, añadiendo azúcar, puede favorecer el crecimiento de varias bacterias creadoras de nuevos sabores y olores que hacen del jamón un alimento muy apetitoso.

Los cambios más perceptibles durante el sazonado del pernil corresponden a la pérdida del peso por evaporación del agua y la formación de los nuevos productos aromáticos y gustativos ya señalados, en cuya aparición influyen mucho las cualidades del aire que rodean durante el sazonado al pernil. Los prácticos afirman que el pernil se sala por la mano del hombre, pero se sazonan por obra del aire, y el hecho es cierto. El pernil llega a la sazón de jamón colgado en el secadero, que en la matanza familiar es un desván, un granero o una cilla.

La paletilla.

Del pernil se hace el *jamón*, del brazuelo se prepara la *paletilla*. Generalmente, en la matanza familiar, la carne de la paletilla se pica para hacer chorizos; excepcionalmente, se sala.

La paletilla es la pieza que comprende, como base ósea, la escápula, el húmero, el radio y el cúbito con todos sus músculos, tocino y la piel correspondientes; el corte superior lo señala el borde libre del cartílago escapular, vulgo ternilla, y el inferior, la sección transversal de la articulación carpiana, vulgo muñeca o rodilla.

Cortada la paletilla, se ha de salar siguiendo la misma técnica señalada para el pernil, de forma que al final el sazonado resulte idéntico que el jamón.

Conservación de los jamones.

El jamón curado o sazonado puede ser alterado por varias causas que obligan a una cuidadosa conservación.

El enranciamiento es alteración propia de las grasas; se previene evitando la acción de la luz y del aire, envolviendo los jamones en fundas y colgados en locales oscuros.

Las larvas de moscas y otros insectos, así como los ácaros, son frecuentes en los jamones. El más corriente es el “saltón”; sigue en frecuencia la “polilla” de las despensas; la costumbre de espolvorear el jamón con pimentón no impide siempre el desarrollo del “saltón”; resulta más práctico envolver las piezas en fundas, aunque sean de papel blanco—nunca impreso—para evitar el acceso a la carne de los insectos que depositan sus larvas en esta clase de carnes.

El enmohecimiento, debido a la presencia de *mo-*hos llamados “flores”, es un accidente frecuente, favorecido por falsos gusanos (larvas de moscas) o por la humedad y falta de aireación en los locales secos y algo ventilados, el jamón no florece.

EL TOCINO

El tocino es alimento de fácil preparación; representa la piel y la capa lardácea del cerdo. Generalmen-

te, en la matanza domiciliaria, el cochino no se desuel-
la, se lardea para sacar el tocino. El lardeo consiste
en separar la piel y el tocino de las capas musculares,
procurando no quitar nada de magro y no dejar toci-
no en el músculo, de forma que las hojas de tocino de-
ben salir limpias de fibras carnosas. El lardeo se acos-
tumbra a hacerlo después de partir la canal a lo largo
del espinazo y con veinticuatro horas de oreo. La piel
de cada media canal forma una hoja de tocino que re-
presenta una unidad comercial.

En la práctica de la matanza, la hoja de tocino es
un trozo de piel llamado vulgarmente corteza, de una
forma rectangular más o menos perfecta. Uno de los
cortes se da a lo largo del espinazo y otro en la cara
inferior del pecho y del vientre. Estos cortes forman
los dos lados más largos de la hoja y tienen una direc-
ción paralela. El corte anterior, en la mayoría de los
casos, es una línea curva, de curvatura posterior, que
se inicia en la región occipital, nuca o pestorejo, y si-
gue el borde anterior de la escápula, y termina en la
punta del pecho, vulgo papada. Cuando se corta la es-
paldilla para preparar el brazuelo, la hoja es más cor-
ta y el borde anterior más curvo. El borde posterior
de la hoja de tocino es también una línea ligeramente
convexa, de curvatura anterior, que arranca desde el
sacro o palomilla y sigue el borde anterior del pernil
hasta alcanzar la babilla para terminar en la región
del pubis, vulgo curcusilla. Esta porción de piel y lar-
do representa la hoja o témpano de tocino.

En nuestras prácticas matanceras la salazón del
tocino se hace en seco, utilizando únicamente la sal

gorda. La operación reclama los siguientes tiempos:

1. Restregar con sal las dos caras de la hoja, apretando con presión en la cara grasa para que la sal, recogiendo la escasa humedad, penetre en la trama celular. En las hojas muy gordas, de mucho cantero, se acostumbra hacer varias sajas con el fin de conseguir una mejor salazón.

2. Apilar las hojas en el saladero, bien recubiertas de sal y apretadas con pesos puestos en la última capa.

3. Según el espesor de la hoja de tocino, la salazón se termina en ocho-diez días. La conservación puede prolongarse mucho tiempo. El tocino se satura con muy poca sal, aunque esté envuelto en gran cantidad.

4. Los enemigos de la buena conservación del tocino son: la luz y los insectos. El saladero debe ser un local oscuro, limpio y fresco.

5. En algunas regiones, el tocino, después de sacado de la salazón, se ahuma un poco con humo frío durante dos-tres días. Es cuestión de gustos.

