

Historia y futuro del jamón, un alimento excelente y emblemático

Ismael Díaz Yubero

Sobre la conservación de la carne y la obtención de los primeros jamones hay diversas suposiciones, que en muchos casos ni siquiera llegan a ser teorías. Lo que parece claro es que la primera carne conservada fue de mamíferos, según algunos fue de cerdo salvaje y hay quien cree que fue concretamente un jamón. Todas las suposiciones están "bien traídas" y algunas hasta son creíbles, pero independientemente de los adornos, hay un fundamento técnico relativamente sencillo, que consiste en que para conservar cualquier tipo de car-

ne es muy conveniente disminuir la actividad del agua, porque cuanto menos humedad tenga más posibilidades hay de que la actuación de los microorganismos sea poco agresiva, porque en definitiva la mayoría son enemigos de la maduración y responsables de la putrefacción de la carne.

No tiene sentido, ni posibilidad de ser verdad, la leyenda que sostiene que un cerdo se cayó a un río de aguas salinas, que se ahogó y que cuando lo sacaron su carne se había convertido en una salazón, que fue un premio para los que hicieron el esfuerzo de extraer



Seguramente, las primeras salazones se hicieron antes de que se domesticase el cerdo, cuando solo se disponía ocasionalmente de carne algún jabalí cazado. Se intentó y consiguió conservar su carne y además diferenciarla de la de los rumiantes, porque su riqueza en grasa tiene una particularidad interesante, que hace que la curación sea diferente

el cerdo de la corriente fluvial. La primera carne conservada, que ciertamente lo fue por el frío, pertenecía a un animal que habitaba en una comarca de muy bajas temperaturas, lo que permitió que la carne conservase sus propiedades organolépticas, pero todavía se estaba lejos de la salazón, porque esta se produjo mucho más tarde, cuando se utilizó sal para disminuir la actividad del agua e impedir, o al menos dificultar, el desarrollo bacteriano.

Seguramente, las primeras salazones se hicieron antes de que se domesticase el cerdo, cuando solo se disponía ocasionalmente de carne algún jabalí cazado. Se intentó y consiguió conservar su carne y además diferenciarla de la de los rumiantes, porque su riqueza en grasa tiene una particularidad interesante, que hace que la curación sea diferente. Sobre todo porque exige unos determinados cuidados, lo que significa que hay que ser meticuloso en el cumplimiento de ciertas normas, para obtener una buena salazón.

CHACINAS PREHISTÓRICAS

Pronto hubo que destinar parte de las carnes a conservas, porque aunque preferentemente se comían frescas, crudas o poco cocinadas, era fundamental aprovechar los recursos sobrantes para utilizarlos en los momentos de penuria. Fuego, humo y sal fueron importantes medios, para tener la oportunidad de además de poder disponer de carne fresca, asegurarse la disponibilidad futura de tan preciado alimento. El primer medio, ya en el periodo chelense, fue el fuego, que además de la cocción, permitía que entre las brasas y embadurnadas las carnes en cenizas, se prolongase su duración,

mediante una coagulación proteica significativa, que junto con la disminución de agua hiciese posible una notable eliminación bacteriana. Estos productos, que son los antecesores de los somarros que se han consumido hasta hace poco, fueron muy probablemente los primeros que se conservaron. Su elaboración actual en algunos lugares, casi siempre serranos, de la España interior es escasa pero todavía permanece como una reminiscencia interesante.

Elemento fundamental de las salazones fue, y sigue siéndolo, la sal que ya se utilizaba como aderezo durante la época del emperador chino Huangdi, hacia el 2670 a. d.C. Los egipcios, en tiempo de los faraones, ponían carnes en salazón con el fin de conservarlas más tiempo y en el centro de Europa también se empleaba y valoraba la sal, por su utilización en la conservación de alimentos, creándose núcleos de población en torno a las minas, como fue el caso de la ciudad Salzburgo, en Austria, que se traduce como "ciudad de la sal".

INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES

Pronto se descubrió también que los climas fríos facilitaban la conservación, que además mejoraban las condiciones organolépticas de las carnes conservadas. Si a ello se unía que los vientos dominantes eran secos, todavía mejor y como estas circunstancias se dan, preferentemente, en los parajes que están a una determinada altura, fue en ellos en los que las matanzas fueron más frecuentes, y en los que embutidos y salazones empezaron a prestigiarse, por su duración y por su calidad.

De esta forma aparecieron el biltong en África, el jerki en América del Norte, el charqui en América del Sur, el tasajo, la bresaola italiana y la cecina española, el pastrami en Europa oriental y algunas otras salazones más, obtenidas preferentemente a partir de carne de rumiantes. Con la carne de cerdo también se obtuvieron pronto interesantes chacinas y en algunos lugares se dieron cuenta que, bien tratada, la carne de un solo animal permitía disponer de proteína y grasa durante todo el año, por lo que la denominada matanza pasó a convertirse en una actividad necesaria, ejercida por los habitantes del mundo rural, que en aquellos momentos era prácticamente todo el universo habitado.

Su utilización fue un importante medio para fijar poblaciones y dar lugar a los incipientes pueblos, villas y ciudades, pero también se convirtió en un importante alimento para los nómadas, porque la concentración de nutrientes, su alta calidad y su relativamente bajo volumen, facilita el traslado, sin que sea un impedimento su transporte. Hay importantes referencias gráficas, y algunas esculturas, en la cultura celta a la cría del cerdo de la utilización de sus salazones y del papel que estos alimentos desempeñaron en sus migraciones y en los asentamientos que progresivamente fueron realizan-

do. También los fenicios secaron y salaron la carne de cerdo y por eso cuando se establecieron en Gadir, en el año 1100 antes de Cristo, iniciaron un comercio regular de chacinias y salazones, entre los que el jamón ocupó un lugar privilegiado por su demanda, lo que hizo que su precio fuese alto y que su calidad mereciese elogios.

INICIO DE LA TECNOLOGÍA

Cuenta la historia que en Grecia hubo siete personas que destacaban por sus conocimientos en las ramas del saber y a ellas les encargaron que se especializasen en una actividad. Como es lógico, a la alimentación se le dio una importancia especial y se le encargó a Apoctenote, que era un notable cocinero, que ya practicaba innovaciones gastronómicas, por lo que se le ocurrió introducir carne picada, mezclada con grasa y amasada con hierbas aromáticas, en los intestinos de un cerdo, y de esta forma se inventó los embutidos, que se mostraron como un magnífico sistema para conservar la carne. Fue una importante contribución a la ciencia para que figure junto con Egis de Rodas, Nereo de Chios, Aristón, Euthino, Lamprya y Chariades de Atenas como el famoso grupo de los Siete Sabios de Grecia.

Como consecuencia de que al jamón se le valoró mucho surgieron las distinciones de su calidad y Arquestrato comentó las diferentes elaboraciones que hacía Aristógenes de Cirene, y alabó las exigencias de los compradores, como las que imponía Filoxeno de Citera, que gozaba de gran prestigio por la calidad de los manjares que ofrecía a los que llegaban a su mesa, Enseguida aprendieron los consumidores más exigentes que distinguían perfectamente y valoraban con criterios ya establecidos las chacinias frescas de los ahumadas, las saladas, de las dulces y las cocidas de las asadas, constituyendo el primer panel de catadores del que habla la historia.

Varrón se autocriticó por ser perezoso y derrochador, lo que se traducía en no saber llenar su despensa de pernils salados, en vez de la utilización continuada de las carnes frescas y Catón se atrevió a dar las primeras normas para curar diferentes carnes: En concreto su receta para salar jamones dice así: *"Se deben salar los jamones dentro de una tina. Cuando los compres deberás cortar sus pezuñas. Para cada pata pondrás un semodio de sal romana fina. Ponla al fondo de la tina y coloca el pernil encima con la corteza hacia arriba. Pon después otro encima y cúbrelo de la misma manera, cuidando que no se toquen las carnes. Cuando estén todos los jamones pon una última capa de sal procurando que la carne no asome. Tras cinco días de sal sácalos todos sin quitarles la sal adherida. Pasados doce días limpia los jamones de sal y cuélgalos al viento. Al tercer día lávalos con una esponja, úntalos de aceite, cuélgalos al humo otros dos días, descuégalos y úntalos otra vez de aceite y vinagre mezclados y cuélgalos en la despensa"*. El proceso en líneas generales, y salvando las distancias debidas a algunos

avances científicos, es bastante similar al que se practica en la actualidad.

Los romanos mejoraron las técnicas de producción de casi todos los alimentos y además consideraron al jamón (*pernam*) y a las paletillas (*petasonem*) como piezas nobles que merecían un trato especial y por eso procedieron a su salazón directa, recién separadas de la canal, evitando que se picasen y se destinasen a la producción de embutidos. Variaron las presentaciones y aparecieron jamones con o sin pezuña, con todos los huesos de la extremidad o eliminando alguno de ellos, ahumados, acodados o sometidos a la acción de las especias o impregnados con algunas hierbas aromáticas, con aceite o vinagre. De esta forma se inició una gran diversidad de presentaciones y de curaciones que son responsables de la gran variedad de jamones y paletas que existen en el mundo.

Virgilio en su "Geórgica" y Columela en "De re rústica" relacionan la alimentación del cerdo con los sabores del jamón,



aunque las referencias a sus cualidades organolépticas son confusas. También aparecen ya las primeras referencias a los jamones en función de su región de procedencia. La valoración mejor era para los jamones galos, cántabros, menopios y cerretanos, aunque es distinta según los diferentes autores e incluso había algunos preferían los de otras procedencias.

También mencionan Plauto al jamón en salazón (*pernarum salsura*) en algunas de sus comedias, Apicio en su "De re coquinaria", Marcial en sus "Sátiras", Juvenal recomienda el jamón para agasajar a los invitados y Ateneo reservaba la *parte de arriba de la pierna curada* para agasajar a los más valientes y destacados gladiadores. Se empezó a legislar sobre procedencias, elaboraciones y comercio y en tiempos de Diocleciano se promulgó el "Edictum de Pretiis", en el que se fijan los precios máximos a que se pueden vender diferentes productos, entre los que estaban los perniles salados.

DIFERENTES CULTURAS QUE INFLUYEN EN LA ELABORACIÓN DE LOS JAMONES

Durante la dominación árabe, en sus territorios, el cerdo y por tanto los jamones estaban prohibidos, por lo menos durante los primeros años, pero a mediados del siglo X, en pleno apogeo de los Omeyas en Córdoba se permitieron carnicerías, en las que se despachaba cerdo para el consumo de los cristianos. Hay diferentes referencias, muy interesantes, de las características que tenían las carnicerías y de los productos que comercializaban y, más o menos, al mismo tiempo se establecieron las condiciones que tenían que cumplir para garantizar la salubridad de los productos.

Con la Reconquista comer cerdo se convirtió en un signo, quizás el más significativo, de distinción de los cristianos y a su ensalzamiento contribuyó la monarquía, que aunque en esos tiempos procedía del norte de Europa, se aficionó pronto a este producto mediterráneo. Carlos I exigía que todos los días en su mesa estuviese presente el jamón en las principales comidas, y con frecuencia entre horas, tuviera su sitio el jamón de Montánchez, que era su preferido. También su hijo, Felipe II, heredó ésta sana costumbre y además se la transmitió a su capellán, el humanista Arias Montano, que buscó su retiro en la Sierra de Aracena a donde, según dice Lope de Vega "huyó de la vida". No están muy de acuerdo los nativos de esta comarca, que más bien creen que en vez de huir fue buscando disfrutar de ella, disfrutando de diversas viandas locales y entre ellas mostró su preferencia por los jamones de la Sierra de Aracena. Parece que es cierto que prescindió de algunos placeres cortesanos y los sustituyó por otros menos sofisticados, pero que fueron muy importantes para que siempre estuviese orgulloso de haber tomado la decisión acertada.

La mejor utilización de los recursos y las posibilidades de programar la alimentación a lo largo del año, almacenando productos en las épocas de abundancia para poder sobrevivir en las de escasez, hizo que se fijase la atención en el cerdo y en sus chacinas que por sus diferentes tiempos de conservación permiten almacenar proteínas y grasas y por eso el *Tempus Glandii* y especialmente su comportamiento climático, tenían una importancia fundamental en las situaciones alimentarias de la España rural, que era la que suministraba casi todos los alimentos. La aportación del cerdo, y sus chacinas, fue notable en una economía de autoabastecimiento por lo que hay referencias de numerosos autores y entre ellos San Isidoro en *De Ecclesiasticis officiis*, los clásicos del Siglo de Oro como Cervantes, Lope de Vega y Quevedo o más tarde, ya en la edad contemporánea, de costumbristas como Armando Palacios Valdés, Pereda o Benito Pérez Galdós que reseñan la importancia de la matanza y de sus productos en algunas de sus novelas.

LA FIESTA DEL CERDO

La matanza fue una de las fiestas más importantes que se celebraban en cada casa de cada pueblo. Tenían carácter familiar pero la participación de vecinos hacía que su importancia social fuese manifiesta. La matanza era la conclusión de una importante actividad con finalidad alimentaria, solo superada por la recolección del cereal, porque con ella se obtenía la carne, más apta que ninguna otra para conservarse, con la particularidad de que, sometida a este proceso, mejora en sus características organolépticas, al cambiar notablemente aroma, sabor y textura.

Hay referencias históricas que dejan claro que la práctica de la matanza era patrimonio de todas las culturas europeas, precisamente por esa particularidad de poder conservarse la carne con tecnologías siempre disponibles, muy primitivas, y convertirse así en el elemento fundamental de la alimentación tradicional, cuyo factor limitante eran las proteínas, porque era casi la única forma de disponer de ellas para poder subsistir durante todo el año.

La matanza era un acontecimiento que reunía determinados aspectos rituales, como por ejemplo la hendidura profunda que se hacía en las pezuñas con el mismo cuchillo con el que se había degollado al animal, quizás en referencia al rechazo de la prohibición judía de los animales de pezuña hendida, las consultas ancestrales a la luna que en forma de baile, se convirtieron posteriormente en las jotas, aragonesas, manchegas, extremeñas o castellanas alrededor de los productos de la matanza, antes de que un sacerdote procediera a su bendición, que garantizaba la buena conservación, el entierro de las pezuñas, la quema de la primera sangre tras el degüello con un hierro candente, como re-

miniscencia de lo que fue ofrecimiento a los dioses. Muchas de estas prácticas, que tienen origen precristiano, hoy se siguen haciendo transformadas en homenaje a diferentes figuras de vírgenes o santos del calendario y especialmente a San Antón, San Blas y la Virgen Candelaria, aunque el elenco es larguísimo y como muestra transcribo un párrafo de Xosé Ramón Mariño Ferro: *"A San Sebastián del Pico Sacro y a San Tirso de Castrofeito (Coruña) les ofrecen patas de cerdo que luego se subastan. Patas y cabezas de cerdo, jamones, etc., son entregados a San Jorge de Cereixo como ofrendas de lo mejor de la casa. A San Benito de Fefiñans le ofrecen carne de cerdo y a San Antonio de Herbón, lacones"*.

La época de sacrificio ideal era otoño e invierno y a ello contribuía una serie de factores. El primero de ellos era el alimentario, porque la forma de explotación del cerdo era doméstica, porque en la que los animales se procuraban prácticamente la totalidad de su sustento, en los alrededores de la casa de sus dueños y aprovechando los residuos de la alimentación humana, aunque en algunas zonas podía ser extensiva, tal como hoy hacen en el régimen de montañera. En el primer caso los recursos habían sido abundantes durante el verano, por la abundancia de los productos de la huerta, y todavía lo seguían siendo en otoño y al principio del

invierno. Además se podían complementar con los cereales recolectados en la explotación, con el salvado y otros subproductos procedentes de la molienda del trigo o con las patatas tardías de desecho.

Decisiva era también la temperatura, porque en el proceso de chacinación es muy conveniente que las carnes se enfríen enseguida, después del sacrificio y porque las temperaturas bajas van a regular la presencia de microorganismos favorables, evitando que se multipliquen y actúen muchos que se desarrollan a temperaturas altas, pero que tienen efectos negativos en el proceso de maduración.

El sacrificio de los cerdos, que en general eran muy grandes, casi siempre próximos a los 200 Kg., exige la colaboración de varias personas, porque se resiste a salir de la cochiquera y a ser trasladado e izado a la banca de sacrificio, en la que además debía estar bien sujeto, para evitar que en los estertores de la agonía cayese al suelo. El matarife o matachín, que normalmente era un habilidoso voluntario de la localidad, pero que en algunos casos era un especialista retribuido por su función, era el encargado de dirigir la operación en la que todos los participantes tenían la obligación de obedecerle.

Síguenos en



El origen. Y el resultado.

En Grupo Villar cuidamos el origen de nuestra materia prima, para asegurarnos la excelente calidad final de todos nuestros productos.

El resultado: jamones y embutidos marcados con el inconfundible sabor Villar que todos nuestros clientes y consumidores saben apreciar desde hace más de 50 años.



COSTA FOOD
Group



ESPIGA
DE ORO
al mejor
Jamón Ibérico
D.O. Dehesa
de Extremadura
2017

INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.

Ctra. Madrid Km. 221 • 42191 Los Rábanos (SORIA) ESPAÑA
Tlf.: 975 22 03 00 / 29 11 • www.icvillar.es • comercial@icvillar.es

Fue en los años 60 del pasado siglo cuando el consumo de jamón cambió de forma importante, porque el avance de la tecnología y el control de las temperaturas de conservación, la aireación, la luz y la humedad ambiental se dominaron, haciendo posible que todo el proceso de curación se hiciese con arreglo a unas normas

La elaboración de los productos del cerdo tiene cadencia y lógica, con objeto de que algunas de las chacinas se puedan consumir inmediatamente, pero también que otras estén disponibles desde el primer momento, recién terminada, y en su conjunto era necesario que durasen hasta un año después, justo cuando se vuelva a matar otro cerdo. Morcillas, salchichas, longanizas finas, embutidos culares o morcones, lomo, salazones, grasas, paletas y jamones deben constituir principal aporte proteico a la dieta. Como es lógico cada una tiene su concreta utilización y hasta su momento, procurando que las más grasas se empleen en los guisos de invierno y las más magras sean de consumo prioritario en verano. Entre todas las chacinas la más prestigiosa, la más cotizada y la más emblemática es sin duda el jamón.

MODERNIZACIÓN DEL SECTOR PORCINO

Aunque las razas precoces habían llegado a España a principios del siglo XX, transcurrieron casi cincuenta años hasta que la producción intensiva de cerdos se extendió. Hasta entonces solo se habían cebado cerdos autóctonos, del tronco celta al norte de una línea imaginaria que une Finisterre con Valencia y del troco ibérico, al sur de la misma. La anterior aseveración no debe tomarse estrictamente porque evidentemente había excepciones zootécnicas, culturales y geográficas pero sí es expresiva de la situación productiva española.

Los cerdos criados en cautividad (cada casa rural criaba los que necesitaba para su abastecimiento, que con frecuencia por falta de recursos era solo uno) se sacrificaban con un año de edad aproximadamente, aunque los criados en explotaciones extensivas y especialmente en la dehesa, tenían al menos un año y medio. Los de las nuevas razas (Large White, Landrace, etc.) eran ya aptos para el sacrificio cuando apenas tenían seis meses de edad. Con la explotación de las razas exógenas aumentó la producción porcina española, su carne se empezó a consumir fresca, desaparecieron muchas razas (gallega, asturiana, chato vitoriano, cerdo de Vich, chato murciano, etc.), que ahora se están recuperando y la producción de jamones creció proporcionalmente, es decir el doble, al número de animales sacrificados.

La producción intensiva se impuso coincidiendo con la llegada a España de la peste porcina africana, que tuvo especial incidencia en las explotaciones extensivas y sobre todo en los cerdos del tronco ibérico, criados en dehesa, en donde un vector denominado popularmente como "chinchorro" o garrapata blanda y científicamente como *Ornithodoros erraticus*, transmitía la enfermedad que a pesar de los muchos esfuerzos por erradicarla que se hicieron, estaba acantonada en jabalíes, que tenían fácil contacto con las piaras y a veces hasta cruce con las cerdas ibéricas. Para acabar con la peste hubo sugerencias de prescindir de las explotaciones extensivas de ibérico en montanera, pero la propuesta, aunque mantenida por los principales especialistas del momento, afortunadamente no prosperó.

Refiriéndonos al jamón en general, en algunos casos disminuyó su calidad y en otros, aunque no todos estamos de acuerdo, mejoró y además notablemente, porque en mi opinión nunca había habido hasta entonces jamones tan buenos como los que empezaron a comercializarse de forma generalizada en aquellos años, ya que hasta entonces casi la totalidad de los jamones que se vendían era a nivel local. Estoy refiriéndome lógicamente al jamón ibérico de montanera, que sin duda es el mejor que se produce en el mundo.

Fue en los años 60 del pasado siglo cuando el consumo de jamón cambió de forma importante, porque el avance de la tecnología y el control de las temperaturas de conservación, la aireación, la luz y la humedad ambiental se dominaron, haciendo posible que todo el proceso de curación se hiciese con arreglo a unas normas. Al mismo tiempo, el mejor conocimiento de la microbiología, identificando parcialmente y empezando a cultivar los microorganismos benefactores, mejoró notablemente los procesos productivos.

Otro cambio importantísimo es que el jamón dejó de ser un privilegio especial, y se extendió su consumo y las costumbres de degustarlo. Hasta entonces se tomaba en tacos, se despreciaba cuando se comía en lonchas e inclu-

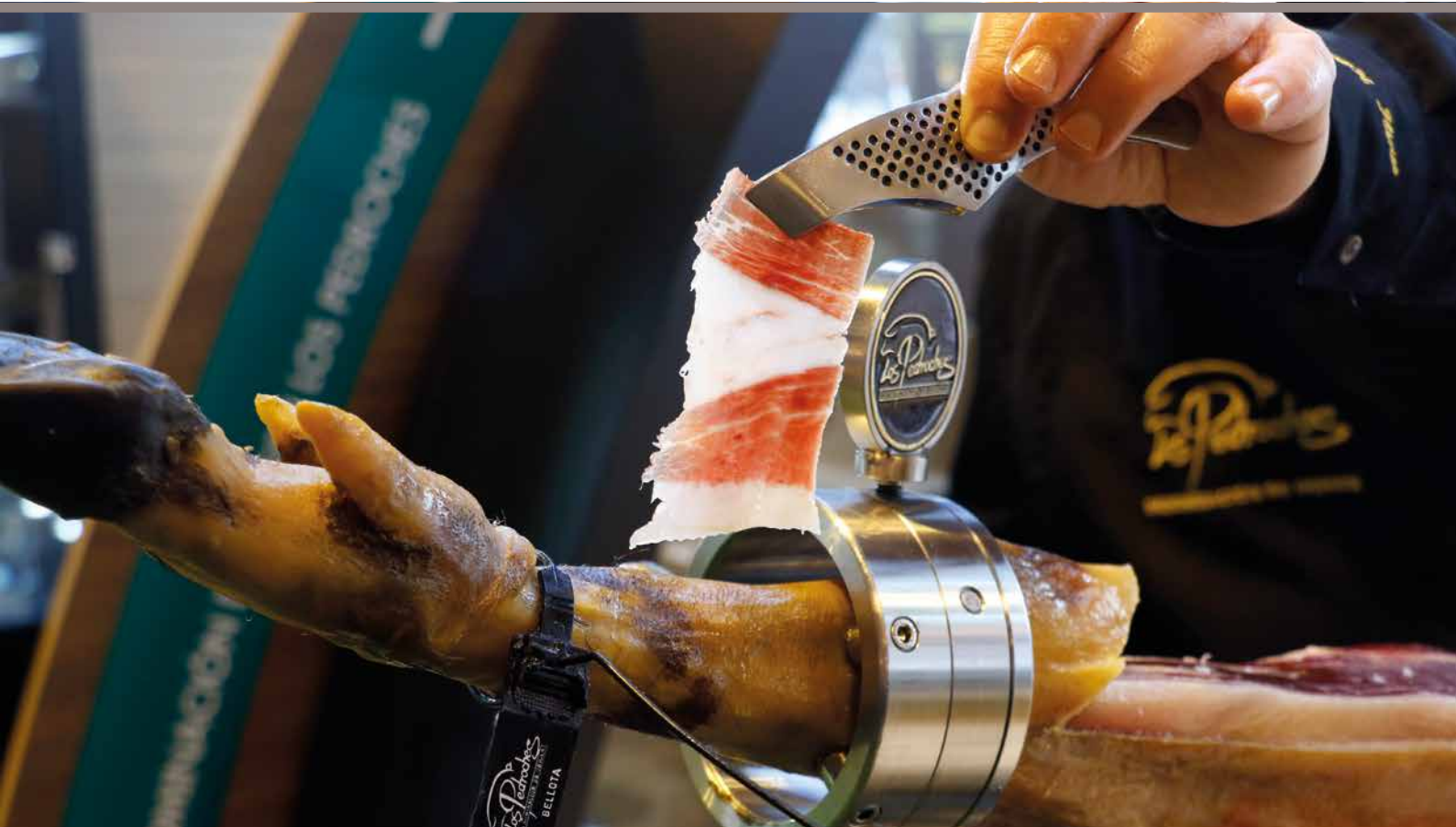
so se afirmaba que cortado así no sabe a jamón, pero el jamón artesano dejó de ser el dominante en el mercado y las grandes factorías impusieron sus producciones, que siguieron evolucionando en las presentaciones, con participación creciente del loncheado y envasado.

Nuestro jamón clásico corrió peligro de desaparecer, pero algunas circunstancias hicieron posible su salvación. Hacia 1980 se crearon las primeras Denominaciones de Origen (Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Jabugo, que luego fue Sierra de Huelva y ha vuelto a ser Jabugo, y más tarde Valle de los Pedroches). En todas estas áreas había pequeñas industrias artesanas, que se surtían de cerdos criados y cebados en dehesas y con una alimentación totalmente natural. Normalmente el seguimiento de los cerdos era controlado por las industrias que sabían que compraban y a quien compraban. Las industrias crecieron, se tecnificaron, adaptaron los procesos a los avances científicos y hoy pueden ofrecer un excelente producto, aunque todavía estamos lejos de que su etiquetado responda siempre a la calidad esperada, especialmente por "interpretación" de lo que significa la pureza de la raza, en el sistema de alimentación y en la utilización de calificativos engañosos como es el caso de "pata negra". Nos sigue faltando una perfecta indicación de las características que han condicionado la producción de cada jamón, pero a pesar de lo anterior las mejoras han sido constantes, por lo que hoy se puede ofrecer un producto que figura entre las cuatro estrellas de la gastronomía occidental, con la trufa, el foie y el caviar y que es apreciado en todo el mundo.

EL JAMÓN Y LOS JAMONES POR EL MUNDO

Son muchos y muy diversos los lugares en los que se elabora. En Italia los jamones de Parma y de San Daniele tienen prestigio internacional, porque apoyados en su alta calidad, sus elaboradores han sabido hacerse con una cuota de mercado importante, aprovechando su imagen favorecida por sus cuidadas presentaciones y apoyada en una muy buena publicidad, pero hay muchos jamones italianos más como el friulano de Suris, el de Norcia, el de Módena, el ahumado de Sappada, el Véneto, el sardo o el del valle de Aosta que se cura a 1800 metros de altura.

En Portugal tienen fama los jamones de Chaves y los de Barroso y últimamente han alcanzado gran prestigio los de Barrancos, que imitando a los españoles de montanera, elaborados con cerdos ibéricos y producidos muy cerca de la frontera han merecido ser distinguidos con una Denominación de Origen. En Francia son prestigiados el jamón vasco o de Bayona y el Prisuttu que es un jamón ahumado que se elabora en la isla de Córcega. En Alemania tienen fama los de Westfalia, que tradicionalmente se elaboraban con los cerdos salvajes que se criaban en sus bosques y los de la Selva Negra y el Ammerland, en Croacia el jamón dalmata, en Hungría tienen nombre los jamones ahumados de Mangalitz, aunque actualmente como consecuencia de la influencia española tienden a elaborarlos imitando a los ibéricos, en Rumanía, también con la raza mangalitz están intentando recuperar un jamón que fue ancestral en Transilvania y que casi llegó a perderse, en



Praga hacen un interesante jamón ahumado y cocido, en las Ardenas, región compartida por Francia, elaboran uno cocido muy típico de esta región de Bélgica y Luxemburgo, que se presenta envuelto en una piel de cerdo cosida. En China hacen desde hace mucho tiempo el jamón de Jinhua y, desde hace muy poco, jamón serrano que imita al español. Entre los jamones clásicos cocidos destacan el de Virginia en Estados Unidos y el de York en Inglaterra, imitado en todo el mundo.

LOS JAMONES ESPAÑOLES

Es en España en donde se hacen más variedades de jamones y además en donde se produce el principal modelo a imitar, que son los ibéricos de montanera, pero en todas las comunidades se hacen jamones. Incluso en donde no se habían hecho nunca se están empezando a hacer, porque aunque las condiciones climáticas nunca fuesen favorables a su curación, como es el caso de las Islas Canarias en donde se elaboraba tradicionalmente un jamón asado, pero aprovechando los avances de la tecnología se está intentando emular el modelo tradicional peninsular. En el País Vasco, tras muchos años sin hacerse, se han vuelto a elaborar jamones partiendo de la recuperada raza euskal txerria, explotada extensivamente y alimentada con frutos del bosque.

Siempre se ha hecho jamón gallego, que se presenta sin pata, o en los casos en los que se la deja es acodado. Aunque la curación es en horreos o en locales frescos y ventilados, la terminación puede ser en "lareira", por lo que se produce un ligero ahumado. El jamón asturiano tiene un corte redondo, con piel, por lo que su forma es rechoncha y exige que su maduración sea siempre superior a los seis meses. Tienen especial importancia y prestigio los jamones de Tineo y los de Avilés. En La Rioja se hace un jamón muy interesante y con diversas presentaciones, porque aunque en todos los casos se cura sin pata, en algunas ocasiones también le quitan el hueso de la cadera y es bastante fre-

cuente que, a media curación, se unte con manteca y se cubra con pimentón, y a veces poniendo también pimienta molida en las regiones articulares.

En Aragón destaca el jamón de Teruel, que tiene Denominación de Origen. Se elabora con cruce de las razas Large o Landrace con Duroc y el sacrificio se hace cuando los animales pesan alrededor de 135 kg, por lo que las masas musculares han adquirido desarrollo suficiente, para dejar clara su impronta en la textura, los aromas y el sabor. El proceso de curación es prolongado, al menos catorce meses, por lo que se le puede considerar como uno de los mejores jamones elaborado a partir de cerdos de razas precoces.

El llamado jamón andorrano se elabora en diferentes puntos de Cataluña, es conocido como pernil y muy apropiado para disfrutarlo en los aperitivos colocado, sobre rebanadas de pan en las que se ha restregado tomate. Es un jamón sin pata y normalmente sin piel, aunque en ocasiones se la deja en corte redondo. Los coxales se separan en la articulación con el fémur, dejando visible la "bola". La mayoría de la potente industria catalana ha optado por la elaboración del llamado "corte serrano" y una parte importante está sujeta en su elaboración a las normas marcadas por el Consorcio del Jamón Serrano. En Valencia, en donde la industria cárnica porcina es considerable, se produce una importante cantidad de jamones, que casi en su totalidad siguen las normas del denominado jamón serrano.

Una considerable parte de Murcia está a poca altura sobre el nivel del mar y en ella se encuentra una de las mayores industrias cárnicas, con producciones crecientes de jamones y con un mercado cada vez mayor, pero hay zonas, en las Sierras de Almenara, Segura y El Algarrobo en la que se sigue elaborando un jamón tradicional, aunque en cantidad limitada. Se está intentando hacer un tipo actual, unificando cortes y procesos, porque la calidad es una preocupación constante y se recurre con frecuencia a cruces con ibérico. Es importante que lo consigan y que diferencien bien los diferentes tipos de jamón, especialmente en el etiquetado,

Aire seco, temperatura baja y microbiología adecuada son los tres factores fundamentales para la curación de los jamones, porque junto con la sal dificultan la actividad bacteriana perversa y favorecen que la carne madure lenta pero adecuadamente. Estas circunstancias se dan en las montañas, en donde la niebla está pocas veces presente y en las que la influencia de los vientos marítimos, y por lo tanto húmedos, es limitada

para evitar confusiones y que una parte importante se comercialice con denominaciones inapropiadas.

Andalucía es la región española que presenta mayor diversidad de jamones. Algunos son ibéricos y se ceban en montanera como los de Jabugo y Sierra de los Pedroches que tienen Denominación de Origen y trataremos conjuntamente con los demás ibéricos. Pero además son importantes los jamones almerienses de Serón y los de Marías, los jienenses de Cazorla, el ibérico de la Sierra Norte de Sevilla y el granadino de la Alpujarra comercializado como de Trevélez, que a mediados del siglo XIX era el jamón más prestigioso de España, del que se decía que se curaba bajo la nieve, lo que aunque algunos lo siguen manteniendo es poco probable que así fuese. Su calidad fue tanta que la reina Isabel II autorizó que pudiesen lucir un sello, grabado a fuego, con la corona real. Su calidad disminuyó o al menos fue superada por jamones de otras regiones, por lo que en la actualidad se pretende mejorar desde el Consejo de la Denominación de Origen, para volver a ser un excelente jamón, elaborado con razas precoces pero partiendo de animales pesados, con periodos prolongados de maduración y rigurosos controles de calidad.

LOS JAMONES SERRANOS

Aire seco, temperatura baja y microbiología adecuada son los tres factores fundamentales para la curación de los jamones, porque junto con la sal dificultan la actividad bacteriana perversa y favorecen que la carne madure lenta pero adecuadamente. Estas circunstancias se dan en las montañas, en donde la niebla está pocas veces presente y en las que la influencia de los vientos marítimos, y por lo tanto húmedos, es limitada. Pronto se apreció que los jamones que se curaban en la sierra eran mejores que los de los valles o los de las planicies, y por eso el jamón serrano enseguida tuvo una consideración superior.

Los jamones curados en la sierra no necesitan la protección de la piel, e incluso les viene bien que se elimine la mayor parte, para que su superficie esté lo más seca posible, sin que la higroscopicidad de la piel altere las condiciones favorable para su maduración, por lo que se impuso un tipo de corte con no mucha grasa, bien perfilados y con la piel muy recortada, en V invertida.

Esta presentación tradicional se fue imponiendo, aunque se siguieron manteniendo los cortes variados, característicos de cada región española, y paralelamente los diferentes sistemas de maduración que afectan a la calidad final del producto. Pero al empezar el último tercio del siglo pasado, todavía la elaboración de jamones en empresas especializada era muy limitada, porque cuando se hacía el tamaño de los secaderos era pequeño y su presencia en los mercados poco significativa.

En 1990 se creó el Consorcio del Jamón Serrano, una asociación de empresas españolas, que agrupa a importantes compañías del sector cárnico, unidas con el objetivo de homologar un jamón serrano exclusivo y de alta calidad, para su comercialización en los mercados internacionales. Ha tenido éxito y el jamón serrano se ha convertido en un tipo de jamón que se elabora en toda España. Para poder ostentar el sello de identificación, grabado a fuego, es necesario cumplir una serie de normas y pasar unos controles de calidad que los diferencian de otros jamones. Desde su creación se han grabado 15.000.000 de piezas. Una gran parte con destino a los mercados exteriores, entre los que los más significados han sido hasta ahora Francia, Suecia, Alemania, México y Chile.

EL IBÉRICO DE MONTANERA Y SUS APROXIMACIONES, IMITACIONES Y FALSIFICACIONES

El mejor jamón del mundo es sin ninguna duda el jamón ibérico de montanera. Para poder denominarse así tiene que cumplir una serie de condiciones. Las tres más importantes son que proceda de cerdos puros del tronco ibérico, que se haya cebado en montanera y que haya tenido un adecuado periodo de curación superior a los dieciocho meses.

Además los cerdos deben tener una determinada edad y peso cuando entran en montanera. Lo ideal es que estén en cebo durante cuatro meses, deben comer al final del engorde cada día unos diez kg de bellotas, para reponer un kg de peso diario, han de sacrificarse en una condiciones determinadas y cumplir unos tiempos de salazón, curación y otras muchas condiciones más, que no por menos importantes son menos necesarias de observar.

El principal factor limitante es que la extensión de la dehesa es escasa, por lo que, según Alberto Oliart, solo se pueden cebar unos 350.000 cerdos cuando el año es bueno y unos 150.000 cuando la cosecha de bellota es mala, lo que no es infrecuente. Esto supone que anualmente disponemos de una cantidad variable de entre 300.000 y 700.000 jamones que son muchos menos que los que pide el mercado y por ese motivo el jamón ibérico de bellota es imitado, partiendo de cerdos ibéricos cruzados, o de otras razas españolas como el cerdo vasco, el gallego o el asturiano, o extranjeras como el Mangalitzta húngaro o rumano, o los italianos casertanos, calabreses, sardos, negros de Parma etc.

En cuanto a la alimentación se ha intentado hacerla en estabulación, con bellotas recogidas previamente, acompañadas de girasol alto en oleico, con castañas o con otros frutos, pero la escasez determina que si no hay suficiente bellota se termine de cebar con piensos compuestos, suministrados en pesebre o en campo.



El proceso de curación se puede acortar mediante aumento y regulación de temperatura o disminución de humedad. También se puede aumentar excesivamente el número de piezas por metro cúbico de secadero, o no aplicar las técnicas oportunas con el fin de abaratar costos, pero evidentemente todo ello repercute y no positivamente en la calidad del producto final.

El resultado es que cualquiera de estas desviaciones hace imposible que el jamón sea un auténtico ejemplar de ibérico de montanera, aunque se intenten vender como tales. Unas veces recurriendo a denominaciones equívocas, como "pata negra", a nuevos apelativos o a otras artimañas, como intentar hacer creer que es mejor el cerdo de recebo o que si es cruzado con duroc mejora la calidad.

Está bien que el jamón tenga imitaciones, en definitiva a todos los grandes productos se les imita, pero es absolutamente necesario que la Administración proteja a los que hacen las cosas bien, y en este sentido progresa la legislación. Aunque no es suficiente, porque han de ser los propios productores los que exijan los controles necesarios, e informen de todos los avatares que han concurrido en cada jamón, para diferenciarlo de las imitaciones y falsificaciones, porque esa es la función fundamental de los Consejos Reguladores y de los ganaderos, industriales y comerciantes responsables.

EL JAMÓN COMO MOTOR DE LA PRODUCCIÓN PORCINA

El valor del sector porcino español alcanza los 15.000 millones de euros, lo que representa un 1,4 % del PIB, el 14% de la producción final agraria, y el 37% de la producción ga-

nadera. El crecimiento del sector porcino en España ha sido espectacular. Tanto que en los últimos diez años ha aumentado un 60% en volumen y la exportación se ha duplicado en cantidad y algo más en valor, con la particularidad de que los crecimientos medios son superiores al 5% interanual. Exportamos, (incluyendo en este concepto también los envíos a los países de la UE) a 130 países. Sobre todo a Francia Italia, Portugal, Reino Unido y Alemania, dentro de la Comunidad y a China, Japón y Corea como países no comunitarios. Somos el cuarto país productor del mundo y el tercero en exportación, tanto por cantidad, como por precio. Aunque exportamos, sobre todo, carne fresca es de reseñar que la exportación de jamones está aumentando de manera considerable.

No hay discusión en cuanto a que el jamón es la pieza más apreciada de todas las que se obtienen del cerdo. Esta imagen, que en general es favorable para el jamón, también ha tenido aspectos negativos, porque su nombre muchas veces ha servido para que bajo él se guardasen productos de muy escasa calidad, unas veces más o menos curado, otras cocidos con más o menos fécula, en ocasiones con más o menos jamón y otras para denominar a productos elaborados a partir de otras especies animales tan alejadas como el pato o el avestruz.

Aunque los datos que hasta ahora se han publicado no son coincidentes, ni estables porque dependen de la evolución de los mercados, se estima que los jamones de un cerdo blanco, suponen una tercera parte del valor de la canal y en el caso del ibérico entre un cuarenta y cinco y un cincuenta por ciento en fresco, cuando su peso, en ambos casos, es alrededor de una sexta parte. Si nos referimos al valor de un jamón, una vez finalizada la curación, puede llegar a igualar y en algunos

casos superar, incluso ampliamente, al precio que se pagó al entrar al matadero por el cerdo del que procede.

LA EXPORTACIÓN DE JAMONES

Hace solo treinta años que empezamos a exportar jamones, porque hasta 1988 nuestras fronteras estuvieron cerradas como consecuencia de la existencia de la peste porcina africana. La extinción de la enfermedad y el ingreso en la UE que, mediante un Reglamento Comunitario, de 1989 eliminó las medidas, referentes a la prohibición establecidas para España, de exportar carne de cerdo y sus chacinas, lo que permitió que nos asomásemos al exterior y desde entonces han sucedido muchas cosas.

Se acumularon las especulaciones, porque junto a los que pensaron que se iba a exportar todo el jamón y que ya no podríamos comerlo los españoles, estaban los que creían que no exportaríamos ni uno, porque los extranjeros nunca entenderían que en un jamón hubiese pezuña, pelos y mohos y además había que añadir que no sabían cortarlo. La realidad es que las dos opiniones son extremistas pero las dos tienen su parte de razón, por lo que ambos argumentos se están dejando sentir en nuestro mercado exterior.

Los países de la UE, empezando por Francia, Alemania y Bélgica, se atrevieron a importar un producto que les había gustado a sus ciudadanos que, seguramente, lo conocieron cuando nos habían visitado como turistas, pero los envíos fueron poco significativos y siempre supeditados a las exigencias que el mercado imponía, que por otra parte lo dominaban los jamones italianos.

En 1992 se enviaron los primeros jamones a Argentina, seguramente por la nostalgia de algunos emigrantes españoles, que añoraban un producto poco conocido, pero del que les habían hablado sus padres y abuelos por su maravillosa calidad. Lo que les llegó fueron jamones obligatoriamente deshuesados, que además tenían que acreditar el cumplimiento de unos requisitos, técnicos y sanitarios, relacionados con el proceso de elaboración, a lo que había que añadir que, para poder competir, no podían ser de la mejor calidad.

Fue algunos años más tarde, concretamente en 2004 cuando Estados Unidos calificó a una empresa española (Embutidos Fermín) para poder enviarles jamón. Poco después se empezaron a calificar empresas y autorizar importaciones por otros países como Canadá o Japón, en los que hasta entonces solo se importaba jamón italiano, hasta el punto de que el nombre con el que se conocía y se sigue conociendo el producto era prosciutto, que es el nombre italiano del jamón.

En la actualidad, quince años después, Italia sigue siendo líder en el mercado norteamericano, ya que las dos terceras partes del jamón importado (principalmente deshuesado) proceden de este país y solo un 4% en volumen de las importaciones son españolas. Pero en una cosa ganamos a nuestros competidores y es en la apreciación, porque nuestros jamones alcanzan un valor unitario muy superior.

El jamón curado es un alimento gourmet en Estados Unidos, que se suele vender en el área *deli* (*delicatessen*) de los supermercados y, como tal, su demanda está concentrada en los consumidores de renta alta, generalmente de buen nivel cultural y con una cierta formación en materia alimentaria. La utilización principal del jamón curado es como componente en bocadillos, solo a veces en los llamados *better sandwiches*, que se venden en cadenas de comida rápida con distintivo *gourmet*, luego como ingrediente de pizzas, en ensaladas y finalmente como aperitivos, en los exclusivos llamados platos de jamón. Hay que tener en cuenta que el consumo medio anual por cada habitante estadounidense es de solo 60 gramos al año, con lo que las perspectivas de este mercado son muy esperanzadoras.

En los años sucesivos se han ido incorporando muchos países a este mercado, porque ya son casi cien nuestros clientes que demandan y distinguen entre jamones curados, serranos e ibéricos, en sus variadas presentaciones (enteros, deshuesados, loncheados) y con diferentes periodos de curación.

El último avance importante en el mercado del jamón, ha sido el convenio firmado en el mes de noviembre de 2018 entre España y China, para que se puedan exportar productos curados con menos de 313 días de curación o con hueso, que fueron limitantes drásticos, prácticamente impedimentos, para que este comercio se haya desarrollado. La decisión ha sido muy bien acogida por el sector, tanto por la autorización de piezas enteras, incluido el hueso, como por el acortamiento del proceso de curación, sobre todo porque muchas de las empresas cárnicas hacen "multiproductos", y poder enviar jamón curado favorece el posicionamiento del resto de los productos cárnicos, especialmente de embutidos como lomo embuchado, salchichón y chorizo, a los que se le augura un mercado interesante. Ante esta situación se ha producido ya una importante demanda de homologación de empresas por el gobierno chino, que las autorizará si cumplen los requisitos establecidos, que aunque exigentes pueden ser fácilmente superados, debido a la tecnología y control sanitario, por nuestra industria cárnica puntera.

LA IMPORTANCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS JAMONES QUE SE EXPORTEN

El jamón es un producto emblemático de nuestro mercado, por lo que el concepto que de él tengan los consumidores va

a repercutir muy directamente en la imagen de nuestras exportaciones en general, más concretamente de los alimentos y muy directamente en el de los cárnicos, por lo que es muy importante que cumplan las condiciones de calidad, que los consumidores exigen a un producto muy representativo de la imagen de nuestra gastronomía.

Afirma Rodríguez Marín, coordinador general del Consorcio del Jamón Serrano, que el comportamiento de los mercados exteriores es muy desigual, ya que en función de destinos, precios y presentaciones hay una gran diversidad de producto, porque tienen mucha importancia, los años que lleve abierto el mercado, el poder adquisitivo de los compradores, el conocimiento del producto, los requisitos técnicos sanitarios del país de destino y las costumbres y tradiciones gastronómicas, entre otras circunstancias, como puede ser el precio, limitaciones dietéticas o religiosas, etc..

Nuestras exportaciones van dirigidas, todavía, sobre todo a la Unión Europea (entre el 82 y 84%) y en mucha menor proporción (entre el 16 y el 18%) a terceros países, aunque es verdad que las posibilidades de crecimiento en estos últimos, son muy prometedoras y además en ellos los precios percibidos son muy superiores, porque en 2017 el precio medio en la Unión Europea fue de 8,39 € por kg, mientras en los países terceros fue de 12,20 € por kg. Hay que tener en cuenta que estos precios se refieren al jamón en general, en cuyo concepto entran las diversas calidades y presentaciones.

La diversidad también afecta a los exportadores, que son nada menos que entre 700 y 750, de los que hay un número considerable de intermediarios no productores, aunque son las grandes firmas del sector las que suponen la mayor parte de la exportación, en base a estrategias de calidad, inversión promocional e imagen de marca.

Un 80% del jamón que se exporta es deshuesado, en su diferentes presentaciones (centro, medio centro, jamón bloc, medio bloc, sobres y barquetas) porque así lo exige la demanda y porque la imagen del jamón ideal que tenemos los españoles (con pezuña, pelos y mohos), no coincide con la que en general tienen los consumidores extranjeros. La razón hay que buscarla en la comodidad de los comerciantes de destino, pero también en las costumbres creadas por los exportadores italianos, que siempre dieron preferencia a los jamones deshuesados y a presentaciones envasadas.

Las piezas enteras, con hueso van a menos, pero no solo en el mercado exterior, porque también se está notando en el mercado nacional, en el que se están restringiendo y solo se practican en los jamones de mucha calidad, sobre todo en el jamón ibérico, aunque con cada vez mayor incidencia de

presentaciones loncheadas, a cuchillo para los de mayor calidad o a máquina, en su mayoría. La demanda exterior de este jamón, siempre como producto gourmet y con destino a selectos restaurants y tiendas muy especializadas, está creciendo, aunque en menor proporción a la que se previó en algún momento.

Está claro que jamón está muy integrado en la imagen de la gastronomía española, que la extiende y la potencia, pero es muy cierto que para que los resultados sean favorables, es absolutamente necesario cuidar su calidad y que respondan a lo que se espera de él en cuanto a su procedencia, producción, composición y presentación. Nunca la exportación debe ser un medio para quitarse excedentes. En cambio sí debe ser siempre un soporte muy adecuado para dar a conocer y para potenciar a los alimentos españoles, en los que nuestro país se está convirtiendo en los últimos años en una importante potencia mundial.

Para que el jamón español en sus distintas presentaciones y calidades alcance el prestigio necesario es imprescindible que la Administración desarrolle una doble función, porque ha de ser muy meticulosa en el control de calidades y etiquetado, tanto del obligatorio como del informativo y en este caso procurar que la información sea siempre verdadera, evitando toda la posibilidad de error o de engaño, pero también debe ser consciente del significado del jamón, de su imagen y de sus posibilidades comerciales, porque en los niveles más elevados, en los de mayor calidad, en los de los de ibérico puro, de cebo en montañera y curación cuidada y prolongada, ya está considerado nuestro jamón como una delicatesen de la gastronomía occidental, acompañando a la trufa, el foie, y el caviar, porque el jamón es gastronómicamente una delicia y nutricionalmente de una gran riqueza, a diferencia del foie que es desequilibrado en sus nutrientes, la trufa que carece de ellos, o el caviar, que procede de piscifactorías o de aguas cada vez más contaminadas.

LOS NUTRIENTES DEL JAMÓN

Los nutrientes del jamón varían en función de la raza, la alimentación y la edad de los cerdos de procedencia, pero en todos los casos es una excelente fuente de proteínas de muy alto valor biológico, que contiene todos los aminoácidos esenciales y en adecuada proporción. Apenas tiene hidratos de carbono, lo que facilita que podamos cubrir todas nuestras necesidades proteicas con apenas cien gramos de jamón, que van a suponer un aporte de unas doscientas cincuenta calorías.

Su contenido en minerales es alto y entre ellos destacan el zinc, el potasio, el calcio, el fósforo y sobre todo el hie-

rro que además, al ser “hemo”, tiene la particularidad de que su absorción por el organismo es muy alta. También es un buen soporte de vitaminas, sobre todo del grupo B y especialmente de tiamina (B1), riboflavina (B2), piridoxina (B6) y niacina (B3).

Hemos dejado para el final su contenido en grasa, porque las variaciones son importantísimas, ya que el jamón puede presentarse como “centro” de serrano, en cuyo caso la cantidad de grasa puede ser mínima, o en el extremo opuesto, como ibérico de montanera con un importante contenido en grasa exterior e infiltrada. Grande Covián comparó la composición de la grasa de la leche materna humana, del jamón ibérico de montanera y la del aceite de oliva y en las tres destacaba la importancia del ácido oleico, que por su composición monoinsaturada tiene un efecto muy positivo en el metabolismo lipídico.

La grasa de los cerdos alimentados con bellota tienen tasas de ácido oleico superiores al 60%, lo que según Maciá Botejara profesor de la Universidad de Extremadura le confiere propiedades cardiosaludables, ya que aumenta el nivel de las lipoproteínas de alta densidad (colesterol bueno) y disminuye las de baja densidad (colesterol malo), según pudo demostrar en un experimento hecho con monjas clarisas y trinitarias de Badajoz, en las que comprobó además, que se producía un descenso de la presión arterial, (de la sistólica y la diastólica) y una mayor capacidad del organismo para dificultar el desarrollo de trombosis.

Los nutrientes del jamón varían en función de la raza, la alimentación y la edad de los cerdos de procedencia, pero en todos los casos es una excelente fuente de proteínas de muy alto valor biológico, que contiene todos los aminoácidos esenciales y en adecuada proporción

Hay muchas formas de disfrutar de un buen jamón pero hay una que es excelente, para los clásicos gastronómicos y maravillosa, superbuena, megaguay para los gastronómicos modernos y además siempre muy simple, porque solo se necesita no tener ninguna prisa, disponer de una manzanilla o un buen fino de Jerez y de un plato, lo más grande posible de un buen jamón ibérico de montanera y bien cortado, a mano, en lonchas finas y entonces sentirá como una nube de optimismo le rodea y se vuelve más comprensivo y generoso. El efecto es inmediato y definitivo, pero viene bien que intente convencer a todo el mundo, que para que los resultados sean mejores se necesita repetir, incluso varias veces. ■

