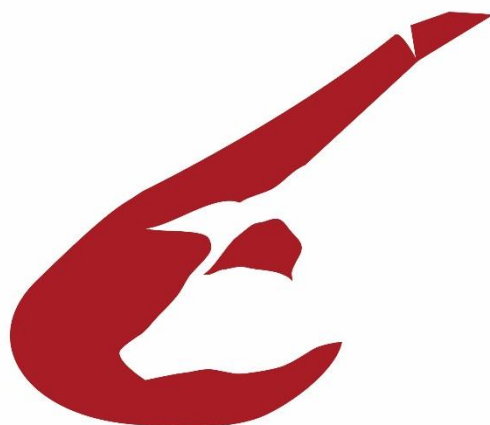


RELATO GASTRONÓMICO
EN TORNO A LAS LITURGIAS
DEL IBÉRICO



RUTA DEL
IBÉRICO
DEHESA DE EXTREMADURA

Contenido

0. PRÓLOGO	3
1. LA RUTA DEL IBÉRICO	4
2. LA DEHESA	6
3. EL CERDO IBÉRICO	9
4. LA MATANZA	11
5. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	13
6. EL CORTE	15
7. EL MARIDAJE	17

0. PRÓLOGO

*Cuando con la jacha
descuajo en la jesa,
las ramas se runden,
la jacha se mella,
y yo, que soy juerte,
me queo sin juerzas...*

Fragmento de El Noviajo, El Miajón de los Castúos. Luis Chamizo.

Tanto como la memoria alcanza lleva el ibérico morando en los campos de Extremadura. Los pueblos que han habitado esta región, que han moldeado sus dehesas desde tiempos inmemoriales, han apreciado a un animal del que decían que podían extraer hasta cuarenta sabores, mientras que de otros no sacaban más de uno. Los ancestros de las tierras castúas han acuñado monedas y labrado superficies con su silueta, han moldeado su forma en piedra y barro, han basado en él tradiciones y folklore, herencias remotas que demuestran que, al igual que ahora, ya desde hace siglos ha formado parte del alma extremeña.

La dehesa ofreció al ibérico la bellota, su manjar más deseado, y con ella le cedió hectáreas de campos en los que retozar, charcas en las que sumergirse, únicamente a cambio de su compañía. Y el ibérico aceptó, se fundió en simbiosis con ella. Decidió formar parte de su paisaje, acompañar a la encina y al alcornoque, correr entre jaras, cantuesos y tomillos. Ser esencia del delicado equilibrio que atesora su naturaleza.

Las civilizaciones que han habitado estas tierras han ido tejiendo lentamente un manto de conocimiento basado en la observación, en la relación con un animal que ha sido sustento fundamental de sus despensas. Vetones, íberos, visigodos, romanos, árabes, sefardíes, cristianos, se han ido sucediendo en esta región rayana, pero el ibérico se ha mantenido y el paso de los siglos hizo crecer su cultura, transmitida en forma de tradición, leyenda, sabor y aromas.

Extremadura es una región de contrastes, un lugar donde habita la calma, una tierra formada por grandes extensiones de campos en los que se suceden los crudos fríos de inviernos envueltos en nieblas del amanecer y los calores extremos que impone el sol que labra el carácter castúo. El contexto ideal para que la cadena natural formada por el ibérico, la dehesa, la encina, la bellota y la sabiduría popular, no precise de ropajes artificiales, la esencia perfecta que envuelve un proceso de elaboración tradicional que ha evolucionado con el tiempo hasta alcanzar un sabor insuperable, que únicamente puede degustarse en Extremadura, la tierra de los ibéricos de bellota, porque semos asina, semos pardos, del coló de la tierra¹.

¹ Prólogo del Miajón de los Castúos de Luis Chamizo.

1. LA RUTA DEL IBÉRICO

“Si hay algo que nos diferencia, es el jamón ibérico”.

Ferrá Adrià (1962) – Cocinero (considerado por muchos como el mejor chef del mundo). Premio Nacional de Gastronomía en 1.992.

“El ibérico ha entrado a formar parte del póker de ases de los alimentos más prestigiosos del mundo: el caviar, el foie, la trufa y ahora el jamón ibérico”. De los cuatro, el mejor es el jamón”

Rafael Ansón (1.935) – Presidente de la Real Academia de Gastronomía Española

Las citas de Ferrá Adrià y Rafael Ansón, dos eminencias de la Gastronomía Internacional, apuntan a los factores que hacen del Club del Producto Ibérico Dehesa de Extremadura un proyecto con un potencial tangible para crear desarrollo, por su capacidad de generar beneficios tanto en el sector productivo como el turístico. Participación público-privada, actitud proactiva de las entidades implicadas y capacidad de cooperación entre los miembros del Club son claves que la presentan como una iniciativa ambiciosa, que solo se explica desde el interés de Extremadura, y de su tejido productivo, por tejer una red de colaboración con capacidad de desarrollar experiencias que permitan a las empresas del sector turístico mejorar su competitividad en el mercado, y a las dedicadas a la transformación y/o comercialización del jamón y derivados del ibérico de bellota mejorar sus resultados de venta a través de la apertura de nuevos escaparates basados en las sensaciones.

El Club del Producto Ibérico Dehesa de Extremadura tuvo un antecedente en La Ruta del Jamón Ibérico, proyecto que, gracias a los valores que transmitió fue merecedor en el año 2.014 del Premio Nacional Nebrija Tourism Experience al Mejor Producto Turístico. Sin embargo, la falta de financiación supuso un obstáculo para la continuidad de la iniciativa que, poco a poco, fue limitando su actividad. Ante este contexto la Dirección General de Turismo de Extremadura, tomó la decisión, en base al carácter estratégico que tienen para la región el ibérico, la dehesa, el jamón y sus derivados, revitalizar el Club del Producto, introduciendo algunos cambios que, sin variar la filosofía inicial, sí son significativos:

- La Dirección General de Turismo asume el liderazgo del Club de Producto con el fin de ofrecerle garantías de continuidad en el medio y largo plazo y, de esta manera, recuperar la confianza en la Ruta del tejido productivo.
- El proyecto, aunque se continúa tematizando en torno al ibérico de bellota, ya no se limita al jamón, sino que se abre a los productos derivados y a la rica tradición gastronómica que existen en Extremadura en torno a esta especie singular, elemento que amplía el espectro del Club del Producto y, por tanto, su capacidad de proyección exterior.

- El Club de Producto ya no es exclusivamente un proyecto de desarrollo rural, sino que extiende su territorio objetivo a la totalidad del territorio extremeño, centrándose en la excelencia como valor diferencial a partir del cual consolidar la oferta e iniciar una etapa de crecimiento sostenido.

Desde el punto de vista de la implantación de la Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura, es la Denominación de Origen homónima la que aporta la diferenciación en base a la calidad de un producto que crece en consumidores, que incrementa de manera sostenida en el número y en la diversidad de mercados que lo demandan, que año a año es conocida por más personas que se interesan por su potencial gastronómico y que, poco a poco, se está erigiendo en la punta de lanza indiscutible de los productos gourmets existentes a escala global.

La Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura no está diseñada como un producto turístico de consumo rápido, ni está orientada a un sujeto pasivo. Este es un producto que basa su atractivo en la especialización, que apuesta por diseñar ofertas que impliquen vivencias, experiencias que han de ser degustadas de manera pausada, sin la tensión de espacios dominados por multitudes, ni movimientos constantes que no dejan disfrutar del tiempo de ocio. Para alcanzar esta meta es necesario agrupar en torno al concepto del ibérico y de su hábitat, la dehesa, un conjunto de recursos que impliquen en la iniciativa a empresas del sector turístico y a las relacionadas con la industria del ibérico en cualquiera de sus fases (cría, transformación, comercialización o venta).

Las entidades privadas que opten por formar parte del Club de Producto han de asumir una actitud proactiva, con capacidad de cooperar, de tejer puentes con entidades que, si bien proceden de distintos sectores, comparten un objetivo que únicamente puede alcanzarse a través de la complementariedad de recursos a partir de los cuales sea posible generar una oferta atractiva para el turista, con posibilidades reales de trasladar sensaciones y, en base a ello, de penetrar en el mercado.

La consolidación del Club de Producto y su capacidad de alcanzar metas, no gira en torno al número de empresas adheridas, sino en garantizar que las que se involucren en el proceso cuenten con una calidad mínima acorde con el producto que la tematiza y en su capacidad de implicación con el proyecto.

Alojamientos, restaurantes, fincas de dehesa, secaderos, tiendas, cortadores/as... son algunos de los perfiles de empresas que han de servir de base para conformar una oferta, mediante la cual el turista tendrá la oportunidad de sumergirse en la cultura del ibérico, conocer la tradición jamonera basada en los procesos artesanales, podrá descubrir la dehesa, el ecosistema esencial para la cría del ibérico que a su vez es el hábitat que define el carácter de los que habitan estas tierras, y podrá palpar la esencia de esta región, sus recursos, su cultura, su gente, su gastronomía, y la oportunidad de deleitarse con un soplo de vida, de experimentar sensaciones únicas, degustar sabores desconocidos para toda aquella persona que no conozca el lugar donde habita la calma.

2. LA DEHESA

*“...Tíe que ser campusino,
tíe que ser de los nuestros,
que por algo nació baj’una encina
del Camino Nuevo...”*

Fragmento de La Nacencia, El Miajón de los Castúos. Luis Chamizo

En La Nacencia, el genial poema de Luis Chamizo, se describe un nacimiento nocturno en la dehesa (la jesa en dialecto castúo); la hora del parto sorprende a una pareja en el Camino Nuevo. El hombre no quiere dejar a su mujer sola para ir a buscar al “méico”, y decide quedarse para ayudarla en su sufrimiento. Cuando todo pasa, y el niño nace, el hombre, ya tranquilo pues todo ha salido bien, incluso presume de tener un hijo que será “campusino” de “los nuestros”. ¿Por qué está tan seguro de ello? Porque ha nacido debajo de una encina, porque ha nacido en la “jesa”.

La dehesa, hábitat único en el mundo, propio de un clima mediterráneo semiárido, caracterizado por inviernos fríos y húmedos, y veranos secos y muy calurosos, es un espejo en el que se identifica el carácter extremeño, define una cultura, marca una forma de ser que se ha ido labrando a través del tiempo. Sin embargo, la dehesa es objeto de una paradoja; a pesar de que en Extremadura nadie encuentra dificultad para distinguirla, desde el punto de vista académico no existe una definición precisa.

El diccionario de la Real Academia de la Lengua Española indica que el término dehesa procede del latín *defensa*, que significa defendida, acotada, reduciendo su definición a la de “tierra generalmente acotada y por lo común destinada a pastos”. Es obvio que esta descripción académica resulta excesivamente limitada en relación a las grandes connotaciones medioambientales y culturales que se conjugan en este término. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 aporta una acepción algo más precisa, pero que continúa sin abarcar el significado que este término tiene a escala social: “terreno con arbolado adulto cuyas copas cubren del 5 al 20 por 100 de la superficie, y que se utiliza principalmente para el pastoreo”.

La dehesa arbolada es un bosque más o menos denso de encinas y/o alcornoques, generalmente acompañada por monte bajo como la jara, el cantueso o el tomillo, lo que le imprime un valor añadido como ecosistema muy valioso para la conservación del bosque Mediterráneo Occidental. Una de las particularidades de este hábitat radica en el equilibrio existente entre la explotación de los recursos, por parte del hombre, y la conservación del medio natural. Desde esta perspectiva es un sistema de aprovechamiento agrosilvopastoril que, bien llevado a la práctica, supondría un uso sostenible de los recursos naturales, que a la vez favorece la conservación de altos niveles de biodiversidad. Pero, año a año, crecen las voces que alertan de la destrucción de este equilibrio debido a la despoblación del medio

rural y a la priorización de los intereses económicos, hecho que puede poner en riesgo la propia existencia de este

ecosistema. Y donde su amenaza queda representada por la enfermedad que ataca por igual a encinas y alcornoques, “la seca” Los recursos existentes en la dehesa son muy numerosos. Por lo que existen diversas posibilidades de explotación, destacando los siguientes aprovechamientos:

- ▣ **Aprovechamiento ganadero:** el pasto (principalmente destinado a los ganados ovino y bovino), las bellotas (esenciales para la alimentación del ganado ibérico en montanera) y el ramoneo (fundamentalmente aprovechado por el caprino).
- ▣ **Aprovechamiento silvícola.** Cuya principal actividad es la obtención del corcho. Otro recurso tradicional dentro de este aprovechamiento es la leña, a menudo utilizada como materia prima para la producción de carbón vegetal.
- ▣ **Aprovechamiento agrícola.** Aunque se considera secundario, cuando se produce, los cultivos están frecuentemente relacionados con la alimentación de los animales.
- ▣ **Aprovechamientos complementarios.** El recurso alternativo de mayor impacto económico es la caza, aunque también destacan la producción de miel, el turismo rural, la recogida de productos silvestres (setas, espárragos...), etc.

Extremadura es tierra de dehesas, de encinas y alcornoques. No es posible explicar esta región sin su cultura relacionada con este ecosistema, que a lo largo del tiempo ha marcado sus relaciones sociales y económicas, es la base de su saber popular y atesora un enorme patrimonio intangible transmitido a través de la tradición oral. La dehesa es parte del ADN regional, ofreciendo un muestrario de la totalidad de recursos y formas que puede adoptar este hábitat. Existen zonas adehesada en sierras, en terrenos ondulados y en planas penillanuras. Los paisajes que dibuja oscilan desde las dehesas densamente pobladas en las que los quercus intentan entrelazar sus ramas en extensiones donde el arbolado muestra una mayor dispersión y en las que el monte bajo y el pasto parecen haber ganado la batalla de la naturaleza.

En las dehesas extremeñas pacen rebaños de ovino y bovino, el ganado bravo esculpe su figura, retozan piaras de ibérico, trotan caballos de pura raza y, en las zonas más agrestes de la sierra, el caprino reserva su espacio. Con ellos conviven multitud de especies aptas para la caza menor (conejo, liebre, perdiz...) y mayor (jabalí, ciervo, corzo...), recursos de enorme importancia, tanto desde el punto de vista social como del económico. En poblaciones próximas a la sierra el corcho es un recurso esencial, y también tiene un elevado peso específico, la producción de carbón vegetal. La diversidad paisajística, la heterogeneidad espacial, el paisaje en mosaico debido a la mezcla de diferentes estructuras vegetales (arbolado, pastizal, matorral y cultivos), crean las condiciones idóneas para la proliferación de una gran diversidad de especies de flora y fauna.

Las dehesas de Extremadura son parte esencial de su alma de ibérico, son campos que atesoran, en forma de huellas, la historia de los antepasados que han habitado estas tierras, desde la Edad del Bronce hasta nuestros días. Restos prehistóricos, íberos, romanos, visigodos, árabes y cristianos moran entre encinas, alcornoques y retamas, integrados en un entorno que ya no se entiende sin ellos, junto con importantes muestras de la arquitectura popular como las zahúrdas, los bohíos o los molinos. Pero la memoria no solo se imprime en estas piedras, las dehesas cobijan encinas que observan, como esculturas silenciosas, la evolución de las costumbres; entre ellas, hay una en la que desde hace siglos se esculpe la historia de esta región, la cronista de una tierra que la acoge y la aprecia, “La Terrona”, símbolo de la Comarca de Montánchez-Tamuja que, desde su atalaya, parece decidida a continuar desafiando al tiempo.

3. EL CERDO IBÉRICO

“...pues el cerdo de España ha tenido siempre y tiene un gusto incomparable; el tocino es gordo y sabroso, los embutidos deliciosos y el jamón trascendentalmente superlativo, para usar la expresión de Diodoro-Siculos, hombre de mucho gusto, saber y entendimiento. No hay, pues, que avergonzarse de sentir cierta predilección por los cerdos de España, y se nos perdonará que hablemos algo de ellos...”

Cosas de España. El país de lo imprevisto. Gatherings from Spain

Richard Ford (1.796 – 1.858) – Viajero e Hispanista

En los escritos de Richard Ford sobre España, se constata la afición que este hispanista británico tenía por los productos del cerdo ibérico, y en particular por los que se elaboraban en el entorno de Montánchez, localidad a la que otorgó el pseudónimo de Jamonópolis. Aunque a veces excesivo en la exaltación del animal, y algo tendente a fiarse de habladurías sin base contrastada, entre las líneas de sus textos se evidencia el peso que tenía este animal en la vida de la Comarca en el siglo XIX. Pero, aunque estos tratados hagan referencia a experiencias vividas casi 200 años atrás, el ibérico ha sido apreciado en la Península Ibérica desde mucho tiempo antes.

En el Castro Vetón de Villasviejas del Tamuja, habitado desde el 400 a. C. hasta el siglo I a. C., se han hallado verracos modelados en piedra que demuestran la reverencia que en la II Edad del Hierro se tenía hacia el cerdo. Ya en la época del Imperio Romano empiezan a proliferar rastros que han permitido ir completando la historia del cerdo en las despensas de los habitantes de la Península Ibérica. Plinio el Viejo, escritor, científico, naturalista y militar romano, aporta en sus textos una información muy valiosa que permite establecer la cronología del comercio, la cría, la utilización gastronómica e incluso medicinal del animal desde el 27 a. C. En uno de sus textos expone, de manera evidente, su afecto por los derivados del ibérico criado en libertad: “De todos los animales, el cerdo es el que mejor se aprovecha por sus carnes y derivados de charcutería, pues este animal, aunque no rinda ningún servicio durante su vida, compensa con exceso después de su muerte los gastos que ha costado su crianza. El cuerpo del cerdo ofrece alrededor de cincuenta sabores distintos mientras que muchos animales no ofrecen más que uno solo”.

El legado de Plinio no es el único que ha llegado a nuestros días de la época romana. En Tarraco (actual Tarragona) fue hallado un jamón fosilizado con dos mil años de antigüedad, y en otros puntos se han encontrado monedas romanas con forma de jamón. Otro de los autores que han ayudado, desde esta época, a ir tejiendo la cultura del ibérico fue Lucius Junius Moderatus, conocido con el sobrenombre de Columela, nacido en el año 3 a. C. en Gades (Cádiz), que escribió sobre el proceso biológico del cerdo, y sobre los modos de salar y conservar el jamón en el libro VII de su obra “De re rustica” escrita hacia el año 42 de nuestra era.

La raza ibérica se caracteriza por la presencia de una capa oscura y de pezuña negra, motivo por el cual, sus jamones son popularmente conocidos como Pata Negra, denominación no del todo precisa ya que

existen cerdos con estas mismas características que no son de raza ibérica como las duroc y duroc-jersey cuyos derivados están muy lejos de la excelencia del ibérico, mientras que hay variedades de la raza ibérica que no tienen la piel negra, pero producen jamones de la misma calidad. Si bien su origen no está determinado, sí existe una teoría sin demostración científica, aunque de gran aceptación, según la cual esta surge del cruce entre cerdos traídos de Oriente Medio, posiblemente por los comerciantes fenicios, con jabalíes autóctonos, lo que establecería su aparición alrededor del año 1.000 a. C.

Aunque la raza aporta una buena base para obtener un producto excepcional, el proceso que condiciona la calidad, el que va esculpiendo el animal hasta labrarlo con la esencia de su sabor, es la montanera. Este sistema consiste en la alimentación del animal por bellotas, fundamentalmente, y en régimen extensivo en la dehesa. Raza ibérica y montanera es la dualidad que realmente diferencia al producto, y responsable del sabor sublime que pueden llegar a alcanzar sus derivados. Cabe señalar que no basta con tener la bellota como base de la alimentación, para llegar la excelencia, es necesario el ejercicio continuo que ha de realizar el cerdo en su búsqueda.

Las dehesas de Extremadura, por factores como su orografía, clima y calidad de las bellotas que ofrecen sus arboladas extensiones, son los espacios ideales para que el proceso de montanera se complete de manera idónea. Los antepasados que habitaron estas tierras eran conscientes de la importancia de ese periodo que coincidía con épocas de fríos extremos, y conocedores como eran de la necesidad de mimar a su fuente de sustento, idearon unas características construcciones de piedra, las zahúrdas, pensadas para cobijarlos y protegerlos de las condiciones climáticas límite que se dan en esta región, especialmente a las crías cuyas defensas vitales aún no están suficientemente desarrolladas.

Observar al cerdo ibérico en su hábitat, en la dehesa, en época de montanera, rastreando el suelo en busca de su tesoro ovalado, en una mañana dominada por la bruma mientras el sol se esfuerza por dar calor en el frío invierno de los campos extremeños, acompañado por el sonido del silencio roto únicamente por el canto de las aves, es un espectáculo que toda persona debe experimentar al menos una vez en la vida. Y entonces deseará repetir.

4. LA MATANZA

“Miedo a los rayos, al granizo, a la sequía, a que los pavos se pongan bravos y vuelen a los tejados, a que las ovejas se pongan modorras, o que se la amollezcan las pezuñas. Miedo a los desconocidos porque eran portadores de malas noticias o no venían a nada bueno. Miedo a las enfermedades y a los curas. Miedo a que el lobo salte el redil y arme una escabechina, a que el marchante les venda el pimentón adulterado y se malogre la matanza...”

El Balcón en Invierno. Luis Landero (1948) – Escritor

Luis Landero, en un párrafo de su obra “El Balcón en Invierno”, describe los miedos que le aterrizaron de pequeño, esos temores que se interiorizan quizás para toda la vida, y que vuelven, ya de adultos transformados en pesadillas puntuales que atormentan noches de insomnio. Entre su conjunto particular de espantos, no olvida el que sentía ante la posibilidad de que algo (él señala la adquisición de un pimentón adulterado), pudiera llegar a estropear la matanza.

Y este miedo, era un miedo justificado, quizás el más razonable de todos los que un castúo pudiera sentir por aquella época. Porque la matanza trascendía su simbología como rito, iba mucho más allá del sacrificio de un animal. Era el momento culmen de un largo periodo dedicado a alimentar y mantener un cerdo ibérico, a engordarlo para que luego este compensara con sus carnes, durante un año, el esfuerzo realizado.

Era el punto de partida de una ilusión, de la esperanza que significaba llenar la despensa y garantizar, de esta manera, el sustento de la familia.

La matanza era una forma de definir el estatus social de una familia, únicamente los ricos podían permitirse el lujo de formar y garantizar el alimento de una piara amplia de cerdos, mientras que aquellos que no tenían tanto poder adquisitivo solían unir su guarro al de algunas familias amigas con el fin de compartir los gastos que generaban el mantenimiento y la matanza del animal. En suma, la cantidad de derivados del cerdo que colgaba de los doblados eran un indicador fiel del poder adquisitivo de cada casa.

En Extremadura, la matanza es un acontecimiento con un profundo arraigo en casi todos sus pueblos, incluso en aquellos que no están localizados en zonas adhesionadas. Las tradicionales, las que aún se realizan en familia y entre amigos, en las que todos tienen definida una labor con la que han de colaborar, la que produce piezas que se cuelgan en doblados, despensas o bodegas para que se sequen al natural, se realizan entre los meses de diciembre y enero, ya que los fríos invernales son necesarios para la correcta curación del producto. En la actualidad existen técnicas de conservación que permiten producir la temperatura adecuada durante cualquier época del año, por lo que es posible el sacrificio sin mirar el calendario, pero aunque el fin sea idéntico, lo que la tradición popular entiende por matanza no casa con el calor.

Una matanza realizada al modo tradicional se extiende durante dos o tres días. La víspera de la muerte del cerdo se dedica a la preparación del animal y de los aperos que van a utilizarse. Para estos menesteres se congregan los familiares y amigos más allegados, y el matarife, la figura que va a ejercer como maestro de ceremonia. El día del sacrificio se desayuna antes del alba y rayando el amanecer se da muerte al animal. A partir de ahí comienzan una o dos duras jornadas de trabajo en las que se procederá al socarrado y la limpieza de la superficie del ibérico hasta que quede totalmente limpia. Posteriormente se procede a abrir al animal, se realiza el despiece, y da comienzo el proceso de elaboración de los productos derivados.

Se elaboran jamones, paletas, chorizos rojos y blancos, morcilla patatera, de sangre y asaurera, calabaceras, las lenguas se adoban, las costillas se entelan y los lomos se embuchan. Se elaboran salchichas y salchichones, morcones y morquerones, y chicharrones, y con ellos los apreciados bollos. A estos productos se suman, en cada territorio, las singularidades autóctonas que aportan el matiz diferencial de cada una de las comarcas que conforman el territorio extremeño.

La matanza, al margen de su significado económico, es un evento social, como todo aquello que reúne a personas en torno a una tradición. Son días en los que el jolgorio es compatible con el trabajo, días de charlas entre amigos, de entonar cantos casi olvidados y de contar historias al calor de una hoguera. Y son días con una gastronomía propia, en los que se prueban recetas que, por exquisitas, se han asimilado en el recetario habitual. El desayuno se basa en las migas matanceras o las pringás, acompañado, según el gusto, por una copita de aguardiente que ayude a combatir el frío. Para las comidas son platos típicos la entomatá de bacalao, el cocido de matanza, el arroz con hígado de cerdo, las sopas de sangre y tocino, la chanfaina y los morros o la oreja a la brasa.

Si alguna vez al lector el azar le ofrece la oportunidad de participar en una matanza familiar en cualquier pueblo extremeño, de las que reúnen a unos cuantos elegidos, de las que saben a café de puchero, aguardiente y chanfaina, a niebla de amanecer, a dehesa, una de esas que huelen a pimentón y noches en grupo contando cuentos y leyendas al calor de un fuego... que no lo dude y acepte la experiencia. Podrá presumir a sus amistades, sumidas en la prisa de la ciudad en la que habita, de haber estado en un lugar en el que se paró el tiempo. Jamás lo olvidará.

5. EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

“El jamón ibérico con lo que mejor casa es con el propio jamón y un buen pan recién horneado; el jamón es un producto tan excelso que necesita de pocos acompañantes (...) En las recetas de alta cocina no usamos tanto el jamón ibérico por lo que he dicho antes, es muy difícil superarlo en su estado natural”.

Martín Berasategui (1960) – Cocinero. Premio Nacional de Gastronomía

Degustar un buen jamón de bellota, procedente de un cerdo ibérico criado en libertad en una dehesa de campos extensos, alimentado durante la época de montanera con bellotas de encina y sometido a un proceso de elaboración tradicional, es la mejor sensación que puede experimentar un paladar de cualquier persona. Si alguna experiencia relacionada con el gusto puede ser objetiva es esta, admitiendo matices en lo referente al grado de pasión, todavía ha de encontrarse la persona que no se haya rendido ante el sabor de una loncha bien (incluso no tan bien) cortada.

Seguramente no exista un origen concreto de las técnicas de elaboración de un jamón, y que estas sean la consecuencia de la búsqueda del hombre de métodos para prolongar la conservación de la carne, las cuales ya en época romana habían alcanzado un amplio grado de evolución. Pero existe una alternativa a lo que dicta la lógica, que es acudir a la leyenda, la cual suele contar historias que gustan creer a la conciencia colectiva. Y este es uno de los casos. Según esta, un cerdo cayó en un lago con una alta concentración de sal. El animal, ya muerto, fue sacado por unos pastores que asaron parte de sus carnes mientras que otras fueron apartadas para los días venideros. De esta manera descubrieron que el sabor era especial, mucho más agradable y que la carne almacenada se conservaba en buen estado durante mucho más tiempo.

Al margen de su origen, el jamón que tiene un mayor prestigio, el más valorado y el que mayor unanimidad ha alcanzado, tanto a nivel popular como entre las eminencias de la gastronomía mundial, es el ibérico de bellota. El calificativo de ibérico no es una garantía, ya que existen condicionantes como el tipo de alimentación, la pureza de la raza o el manejo del animal que influyen de manera decisiva en el resultado del jamón.

En Extremadura, la Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura únicamente certifica los jamones y paletas procedentes de cerdos 100 % ibéricos, y de cerdos ibéricos cruzados con al menos un 75 % de sangre ibérica, y define al ibérico de bellota o terminado en montanera como “aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera a base de bellota y hierbas en las dehesas extremeñas. En esta fase repondrán hasta un 60 % de su peso de entrada. Los jamones y paletas de bellota tendrán etiqueta de color rojo y el precinto rojo o negro según sean del 75 % de raza ibérica o 100 % ibéricos respectivamente”.

Extremadura cuenta con una tradición jamonera que viene de épocas ancestrales, gracias a la cual, durante siglos, ha tenido fama internacional. Los jamones de estos lares cuentan con múltiples referencias y anécdotas históricas. Así, existen citas que hacen mención a lo que hoy se definiría como leyenda urbana, ya que tanto el hispanista británico Richard Ford, como el viajero francés Barón Charles de Davillier, en textos del siglo XIX en los que ensalzan, de manera reiterada, la calidad de los jamones de la comarca de Montánchez-Tamuja, llegando a afirmar que los de mayor exquisitez eran los que procedían de cerdos que se alimentaban de víboras.

El duque de Saint Simón (1675 - 1755), escritor y diplomático francés, decía de los jamones de esa Comarca: “Ces jambons ont un parfum si admirable, un goût si relevé, et si vivifiant, qu’on est surpris; il est imposible de rien manger de si exquis” / “Esos jamones tienen un olor tan admirable, un gusto tan relevante y tan vivificante, que uno se ve sorprendido; es imposible comer algo tan exquisito”. El Emperador Carlos V se aficionó a degustar este manjar en su retiro de Yuste, y le trasladó la devoción por el jamón de Montánchez a su hijo Felipe II. Otros viajeros británicos como Richard Roberts y Henry O’Shea también alabaron en sus escritos del s. XIX la calidad del jamón, y hablaron sobre el reconocimiento que habían tenido durante al menos los últimos 200 años, puesto que ellos ya eran conocedores del gusto de los emperadores españoles por este producto.

En el s. XIX, y durante gran parte del s. XX, hablar de jamón era hablar de Extremadura, ya que tuvo una amplia presencia en las exposiciones universales que comenzaron a organizarse en la segunda mitad del siglo. Existen evidencias históricas de que el jamón español presentado en la celebrada en Londres en 1862 procedía de Montánchez, que en siguientes muestras recibió grandes reconocimientos, como fueron las Medallas de Bronce de las Exposiciones de París de 1867 y 1878 y la Gran Medalla de Mérito en la de Viena celebrada en 1873.

El Club de Producto del Ibérico tiene como base trasladar sensaciones, generar emociones, y para ello no hay mejor lugar que las tierras certificadas por la D.O. Dehesa de Extremadura, porque aquí se encuentra la historia de la cultura del ibérico de bellota, la esencia del jamón que levantó la pasión de reyes y que logró el beneplácito de la nobleza europea que no escatimaba epítetos para ensalzarlo, que vinieron a probar viajeros ilustres atraídos por su fama, que era curado en bodegas caseras al natural aprovechando un clima privilegiado. Ese jamón, del que hablan las crónicas de siglos pasados, aún puede degustarse en Extremadura, con el mismo aroma de siempre. Con el mismo exquisito sabor de siempre.

6. EL CORTE

“Un corte perfecto no solamente es un intento de buscar la expresión de las cualidades de un producto sino también guarda algo de ritual y por tanto es una declaración de intenciones”.

Andoni Luis Aduriz (1971) – Cocinero. Premio Nacional de Gastronomía 2002. Mejor Chef del Mundo 2012.

El corte del jamón es un arte esencial para alcanzar la máxima explosión de sabor del ibérico de bellota en el paladar. Los entendidos afirman que un buen jamón puede ser estropeado por un mal corte y que, aunque un buen corte no puede convertir en extraordinario un producto mediocre, sí que puede mejorar la experiencia de su degustación. Desde un punto de vista menos romántico, un buen corte mejora el rendimiento que un particular o un profesional de la restauración puede extraer de una pieza, afirmando algunos cortadores profesionales que a través de un manejo óptimo de este arte pueden conseguirse hasta 10 platos más que con uno deficiente.

El objetivo de un buen corte a cuchillo es ofrecer la posibilidad, a la persona que va a experimentar la degustación de un ibérico de bellota, de disfrutar al máximo de la pieza, aprovechando todo el jamón; no es un procedimiento excesivamente complicado, se puede realizar un corte aceptable a partir de unas nociones básicas y disponiendo del menaje adecuado; dominar el arte sí requiere destreza, experiencia y gusto por el oficio.

Un buen corte no solo depende de la habilidad del cortador, también es preciso un contexto adecuado. Es necesario contar con un lugar de trabajo apropiado, que permita libertad de movimientos; se ha de disponer del material esencial, soporte o jamonero, cuchillo jamonero, cuchillo corto de hoja ancha y cuchillos pequeños, que han de estar a mano y perfectamente afilados; y se han de observar algunas reglas básicas que minimicen el riesgo de heridas no deseadas. Así, ha de saberse que durante el corte, la mano contraria a la del cuchillo debe estar siempre a mayor altura que la que sostiene la afilada herramienta de corte, teniendo en cuenta el sentido del desplazamiento de esta, el cuerpo debe mantenerse en una posición retirada de la zona de corte, acción que ha de realizarse lentamente, sin aplicar demasiada fuerza.

Otro factor importante antes de iniciar el proceso, consiste en valorar cual será el futuro del jamón. ¿Se abre para un consumo rápido o, por el contrario, este puede prolongarse durante días o semanas? Si el jamón va a durar más de dos días, la mejor opción es empezar el corte por la zona de la babilla o contrataza, colocando el jamón ibérico con la pezuña hacia abajo, con el fin de evitar que esta zona se reseque en exceso. Por el contrario, si se prevé que va a ser consumido en uno o dos días, los expertos recomiendan que se inicie el corte por la zona principal, conocida como maza, situando el jamón en el soporte con la pezuña hacia arriba.

Al margen del sentido de la pezuña, el cortador ha de iniciar su labor retirando la piel y la grasa exterior con el cuchillo corto de hoja ancha. La retirada de tocino y corteza ha de realizarse por fases, que irán marcadas por la necesidad de seguir el proceso del corte. Es decir, no debe descortezarse una zona sobre la que no esté previsto realizar corte de manera inmediata debido a que, de esta forma, se mantienen las condiciones del jamón. Es recomendable no retirar el tocino por completo, ya que es recomendable que se conserve un contorno de uno o dos centímetros arropando al jamón. La corteza retirada conviene conservarla para proteger, una vez finalizado el proceso, el corte, ejerciendo de protector natural cuyo fin es retardar la fase de secado de la carne expuesta.

En los últimos años se ha producido una evolución en el mundo del corte que ha tenido consecuencias directas en la cultura del ibérico y en la promoción de la industria. La creación de escuelas y academias, la profesionalización del gremio, la proliferación de asociaciones y agrupaciones de cortadores y, sobre todo, la pasión y devoción que pone un cortador cada vez que se enfrenta a un ibérico de bellota, ha significado elevar unos grados el prestigio del producto, que además de mejorar con su habilidad el acto de saborear un jamón, han puesto en valor un conjunto de liturgias que, al igual que ocurrió anteriormente en el mundo del vino, mejoran la expresión y la imagen del producto. Obviamente, y más en la competitiva realidad actual, todo suma.

La industria del ibérico, localizada en la zona de influencia de la D.O.P Dehesa de Extremadura, no ha permanecido ajena a esta evolución, y también ha asimilado la necesidad de impulsar los rituales del ibérico, quizás influenciados por la capacidad que otorga para diversificar la actividad económica a través de actividades turísticas y formativas. Exponer el arte del corte al turista que camina curioso por Jamonópolis, es una forma de transmitir emociones, de diferenciarse, de interpretar una obra que no puede observar en las concurridas calles de una ciudad.

Comienzan a proliferar tiendas, bares, restaurantes y espacios gastronómicos que ya no dudan en mostrar un jamón en su soporte que va siendo objeto de corte para el deleite tanto visual como gustativo de los clientes, incluso existen establecimientos que ofertan demostraciones de corte y cata como actividad de ocio. No es difícil observar a diario, en los cascos históricos de las poblaciones extremeñas y desde las puertas de los establecimientos especializados en productos autóctonos, cómo los maestros cortadores de las tiendas se dedican absortos a su labor, ajenos a la mirada atenta, a veces asombrada, del que nunca vio acariciar con tanta soltura las vetas de un ibérico de bellota.

El corte, el arte del cortador, las calles, las tiendas, el aroma, el sabor... sensaciones imborrables.

7. EL MARIDAJE

“El jamón ibérico de bellota es uno de los solterones de oro de nuestra gastronomía, un solitario que no admite más compañías que las de un buen vino y una hogaza de pan”.

Juan Mari Arzak (1942) – Cocinero. Premio Nacional de Gastronomía 1974

Arzak no es la única figura reconocida de la gastronomía española que no duda en afirmar que el sabor del ibérico de bellota es tan excelso que basta con servirlo acompañado de pan y un buen vino. Pero ¿realmente el ibérico combina con cualquier tipo de vino? No serían pocos los que afirmasen, sin dejar lugar a la duda, que es muy difícil echar a perder un jamón de calidad, salvo por un mal corte, pero la realidad es que los especialistas en el arte del maridaje, coinciden en señalar que existen matices que sí influyen en la percepción del paladar.

Sin lugar a dudas, vino e ibérico, son dos de los productos más representativos de la gastronomía extremeña y, sin temor a exagerar, parte fundamental de la nuestra cultura regional. Únicamente el queso y el aceite de oliva podrían acercarse a su popularidad. Tradicionalmente se sirven de manera conjunta en comidas familiares, de amigos, de negocios o en grandes celebraciones sociales, donde parece establecido que el contar con un buen vino y un buen jamón es garantía de causar una grata sensación entre las personas invitadas. Su combinación es un manjar con vocación de provocar placer. Una unión que posibilita jugar con un amplio abanico de maridajes como consecuencia de la multitud de variedades de ambos productos que pueden adquirirse en el mercado, realidad que permite experimentar uniones inéditas y crear nuevos, singulares y gratos sabores.

Si se realizara una encuesta a pie de calle, sin necesidad de que la persona encuestada lleve la etiqueta de especialista o entendida, dejando responder por sensaciones o por gusto personal, sin duda el maridaje más nombrado sería el que existe entre el ibérico y el vino tinto. ¿Qué tipo de vino? Seguramente para la mayoría este sería un matiz menor, una pregunta sin respuesta precisa. Pero la experimentación ha creado un conjunto de ideas y normas que, aunque no tienen un carácter absoluto, ya que la realidad es que la combinación de sabores lo que pretende conseguir es optimizar el placer alcanzado a través del sentido del gusto y sobre esto no existen verdades objetivas, para hacer de esta unión un acto sublime indican que basta con buscar un caldo que presente equilibrio entre el contenido de alcohol y la acidez, con una expresión tánica pulida y que no esté enmascarada por excesivos tuestes en barricas. Pero en la elección del vino también influye el corte o la presentación del jamón. No marida de igual forma un ibérico de bellota cortado en finísimas láminas, formato que favorece que los caracteres organolépticos gustativos del jamón se fundan en la saliva, que un corte en dados o virutas de ese mismo jamón.

Si jugamos a imaginar que existe una verdad matemática en el arte del maridaje, esta afirmaría que el teorema de la combinación de sabores alcanza su máximo absoluto en la mixtura entre el ibérico de bellota con vinos de carácter generoso como el fino o el montilla, debido a que la textura de una paleta o de un jamón queda realzada al ser disuelta la grasa del cerdo gracias al calor que produce en la boca el alto contenido alcohólico de estos caldos. Otros tipos de vinos con carácter generoso, como el amontillado y el oloroso seco, pueden llegar a maridar bien, pero en función del contexto no siempre ofrecen un resultado óptimo. En el lado opuesto, y aunque nunca ha de negarse el ilustre dicho que afirma que sobre gustos no hay nada escrito, nunca debiera unirse el ibérico con vinos generosos dulces.

Los vinos jóvenes producen sensaciones dispares. Los blancos y aromáticos no ofrecen el mejor resultado, porque el marcado aroma de estos caldos con matices florales y afrutados, pierde su esencia con la textura, el aroma penetrante y el intenso sabor del ibérico de bellota. En cambio, los tintos ligeros y secos pueden provocar sensaciones muy satisfactorias al gusto, debido a que su sabor poco profundo no camufla el intenso sabor del jamón; los que son excesivamente corpóreos y estructurados no casan tan bien, por lo que los tintos de crianza es necesario que, para combinar bien, cuenten con el ya mencionado equilibrio entre el contenido alcohólico y la acidez.

Los vinos blancos con madera, son buenos compañeros de mesa de curación media y sabor suave. Los rosados, en cambio, son intimidados por la fuerza de ibérico, por razones semejantes a las de los blancos jóvenes y aromáticos. Los espumosos también presentan contrastes. Deben evitarse los dulces porque enmascaran las principales cualidades del ibérico; sin embargo, la unión con los más secos y viejos puede ser un acierto, al realzar el sabor, consiguiendo un maridaje distinto, muy apreciado en la actualidad.

En cualquier caso, para la selección de la opción óptima todas las reglas eluden un elemento fundamental, que son las características gustativas individuales las que motivan que cada persona tenga su preferencia exclusiva. En varias localidades del medio rural extremeño, existe una combinación propia, de carácter popular, que se aleja de los caros caldos que se adquieren en tiendas de productos gourmets, pero que ha sido testada y aprobada por años y años de tradición, y que aún hoy, provoca satisfacción en todo paladar que la mezcla. La resultante de maridar el jamón ibérico de bellota secado al natural, con los excelentes vinos de pitarra elaborados en bodegas familiares que mantienen el sabor de antaño. El sabor único de lo auténtico.