

# **Corte y presentación del jamón y la paleta**

**Manu Aday**



# Índice

Introducción	6
Capítulo I: Trabajar el jamón a cuchillo	10
El deseo del consumidor.	11
Curiosidades y preguntas frecuentes.	13
Capítulo II: El jamón	16
Clasificación de los jamones.	17
Sellos de Calidad.	24
Cómo elegir un buen jamón.	28
Capítulo III: Preparativos para el corte	32
Utensilios para realizar el corte.	33
Mantenimiento de los cuchillos.	36
Seguridad en el corte.	38
Capítulo IV: El corte del jamón.	40
Por dónde empezar el jamón.	41
Limpieza del jamón.	43
Loncheado del jamón.	50
Capítulo V: Presentación	88
Presentación circular	91
Presentación rectangular	94
Presentación creativa	95
Con la pinza o con la mano	96
Anexo I: El corte de la paleta	98
Anexo II: Limpieza completa del jamón	110



# I Trabajar el jamón a cuchillo

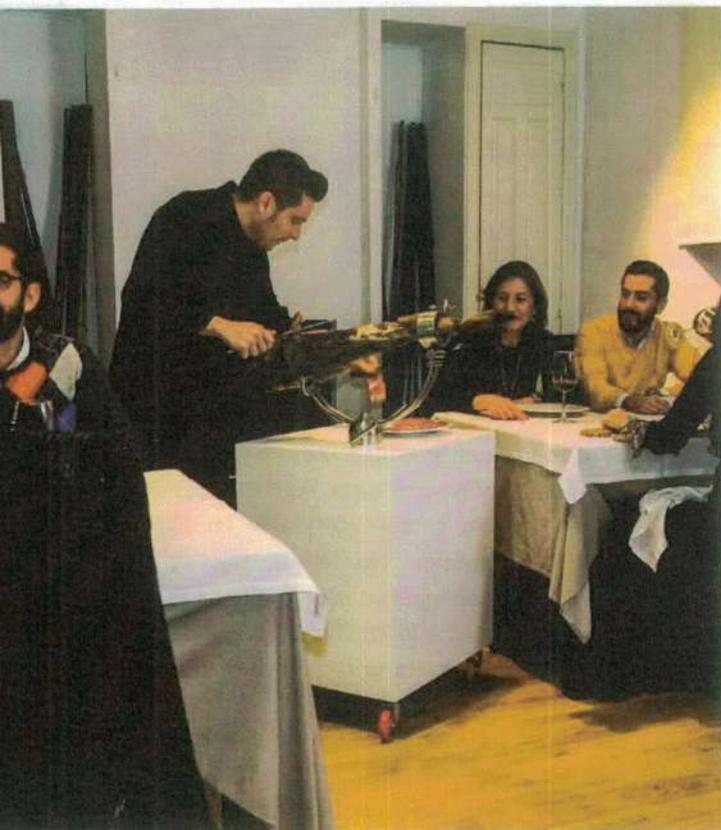
## El deseo del consumidor

**A** la mayoría de las personas, le encanta el jamón. Y esto se advierte tanto en una feria de muestras como en un restaurante de lujo, así como en todos aquellos lugares donde podamos toparnos con un pernil, ya sea dentro o fuera de nuestras fronteras. Hay establecimientos que, sorprendentemente, directamente no ofrecen jamón al corte o intentan vender raciones con muy escaso atractivo, ya sea por su desigual presentación o su elevado precio. Hay que hacer notar que en muchas ocasiones, el notable coste procede de un muy mal aprovechamiento.

Por tanto, parece que cualquiera es capaz de vender jamón. Pero solo algunos son competentes para hacer de este manjar una pieza clave en su día a día, y trabajarlo con mimo y sin complejos. Parece claro

que a máquina es fácil sacarle un buen rendimiento, ya que se aprovecha casi todo. Pero este proceder solo es recomendable en algunos jamones. No faltan quienes desaconsejan su uso ya que roba jugosidad a la loncha. De ahí que la máquina sea apropiada para jamones de gama baja y muy impropia en jugosos jamones de cierta calidad. Hay consenso en resaltar que con el cuchillo no se le resta sino que se le potencia la jugosidad.

El problema nos acude cuando un jamón cortado a cuchillo se pone duro. Es el principal miedo que tienen muchos hosteleros y charcuteros para trabajarlo a cuchillo. Sin embargo, la experiencia nos dice que tiendas pequeñas de barrio y bares exigüos que ofrecen jamón de escasa calidad, han perfeccionado su técnica y han llegado a vender



Jamón de Bellota 100% Ibérico. Y esto sucede porque el jamón es un producto exigente ya que un buen corte permite ganar dinero y un mal corte nos hace perderlo. No hay punto intermedio. Todo depende de nuestra voluntad por hacerlo rentable. De hecho, no es fácil encontrar charcuterías o restaurantes donde adquirir jamones de calidad, de cebo de campo o superiores, servidos a cuchillo. Incluso muchos de estos negocios, para atenuar un mal corte, acrecientan el precio. Pero con esa espiral solo consiguen reducir las ventas. La pescadilla que se muerde la cola.

No es infrecuente que charcuteros con negocios de varias décadas y clientela fija se nieguen a servir jamón a cuchillo. Lo ven como algo muy complicado y que les supone una pérdida de tiempo. Pero cuando cerca de ellos han montado un negocio similar con corte de jamón a cuchillo, quienes negaban se han dado cuenta de que su clientela se lo pedía. Y ante la evidencia y la posible pérdida de clientes, han empezado a servirlo según la exigente demanda. Es este un claro ejemplo mediante el que podemos apreciar que la sociedad desea jamón de calidad y a cuchillo.

Los consumidores lo desean. Pero, en la mayoría de las casas, un jamón, incluso de cierta calidad, estorba, mancha, se pone duro, pierde aroma y jugosidad debido a un lento consumo. De ahí que prefieran comprarlo al detalle en una tienda que se lo sirva adecuadamente y a un precio razonable. Porque un jamón de calidad, para ser disfrutado plenamente, debe mantenerse en buenas condiciones y tener rotación de corte. Sin embargo, en un hogar es difícil que esto ocurra. Por eso, tiene mucho más sentido comprar 100-500 gramos de jamón en finas lonchas y disfrutarlos en su momento.

Si visualizamos el ámbito de la restauración, el proceso ritual del corte del jamón anilla el más delicado momento. Lo ideal sería que cuando los comensales piden un plato de jamón se les corte en su presencia. Para ello el jamón estará a la vista desde la silla del comensal o estará en un carrito que permitirá acercarse a los clientes y servir el plato delante de ellos. Ningún apreciado paladar soportaría que le trajeran una botella de vino servida en copas. Desgraciadamente, es práctica común en el servicio de jamón. Tiene mucho que aprender el universo del jamón del mundo vinícola, especialmente por lo que toca al servicio.

Hay diversos espacios y eventos donde se pueden encontrar a profesionales del cuchillo jamonero; un clásico es la BBC: Bodas, Bautizos y Comuniones. Es agradable e interesante observar cómo todos los invitados disfrutan el jamón hasta dejar la pata pelada. Y el aliciente principal para peregrinar hacia el jamón es el valor añadido que otorga al evento: un Cortador Profesional. Pareciera que el jamón mana del cuchillo.

Sin embargo, muchos novios se echan las manos a la cabeza cuando conocen el coste del cortador y los jamones. Desconocen que el importe de ambos, si lo comparamos con el del evento en su conjunto, no llegará al 2%. Pero el valor que se le añade al tener allí un maestro del jamón supera con creces ese 2%. Y ese es el razonamiento que hay que hacerles ver a unos novios y a sus familiares. Si además este cortador es un buen profesional y el acontecimiento se lleva a cabo en una zona geográfica donde el jamón no es cotidiano ni característico (dentro o fuera de España), esta parte de la celebración será recordada por todos los presentes durante muchísimo tiempo. Hagamos caso al sensato Antonio Machado y no confundamos valor y precio.

## Curiosidades y preguntas frecuentes

**A**unque de respuesta lógica, quienes no están familiarizados con el jamón y su aprovechamiento, tienen muchas dudas en torno al pernil. Esto es debido principalmente a que el jamón entero con hueso es un producto heterogéneo en forma, volumen, cantidad de grasa... Por tanto, en los siguientes párrafos resolveremos dudas comunes sobre el corte para quienes desean aprender a trabajar el jamón.

Si nos centramos en el entorno de los establecimientos comerciales que ofrecen tanto jamones comunes como de alta gama, cada vez surgen más tiendas que miman el producto. Algunas de ellas son franquicias con decenas de establecimientos repartidos por España y Europa. El interés de estos negocios especializados reside en que posibilitan que el consumidor sea capaz de apreciar el producto bien servido y en formatos de fácil consumo.

Poco a poco, el servicio del jamón a cuchillo va mejorando y aumentando el número de auténticos profesionales. Tarde o temprano, este camino hará que se oficialice al completo la profesión de Maestro Cortador, bien sea como un Ciclo Formativo o un Grado Universitario. No cabe duda sobre la necesidad de esta profesión ya que es la mejor manera de hacer valer el jamón en la mesa. El consumidor ya demanda ese jamón bien servido para un fácil consumo y conoce que uno mal cortado pierde su esencia.



### ¿Cuántos platos salen de un jamón?

Es algo exacto y matemático. Y lo conseguimos con un sencillo cálculo. Los factores que influyen en el número de platos son:

1. Peso del jamón.
2. Un rendimiento en el Jamón Blanco del 53% y en el Jamón Ibérico, aproximadamente. Cuanto más grande sea el jamón, más rendimiento tendrá ya que el hueso es similar en tamaño. También influye la cantidad de grasa que tenga la pieza y la cantidad de grasa que se le deje a la loncha.
3. Cantidad de jamón por plato: lo normal son 100 gramos, con una oscilación de entre 75 y 150.

#### Ejemplo hipotético:

1. Jamón Ibérico de 8 kgs.
2. El 47% de 8 kg. es igual a 3,76 kg. de jamón en lonchas.
3. Si este peso lo dividimos por platos de 100 gramos, nos salen 37,6 platos de un jamón ibérico de 8 kgs.



### ¿Se cortan igual una paleta y un jamón?

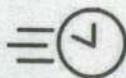
Un jamón y una paleta se diferencian en el hueso ya que esta tiene menos carne respecto al hueso. La técnica para extraer las lonchas es la misma aunque la forma para llevar el corte recto solo es parecida, ya que los huesos son distintos.

Entre jamón o paleta, hay que hacer notar que el corte del jamón es más complicado por dos cuestiones: la primera es que, al ser más ancho, cuesta más sacar la loncha fina sin serrear; la segunda es que hay que poseer una buena técnica de corte para que no nos vibre la zona de la punta cuando está próxima a acabarse.



### ¿Qué pata es más fácil de cortar?

Esta pregunta suele acontecer con la aparición del hueso de la cadera en la superficie del corte. Al principio parece que la pata izquierda del cochino es más fácil ya que no hay que cortar a la inversa. Pero, cuando le damos la vuelta al jamón, descubrimos que da lo mismo, ya que, si encontramos el camino suave por la parte de la maza, nos aparecerá abrupto por la parte de la babilla. Y viceversa para una pata contraria. Además, tras cortar 2-4 jamones y tener cierta habilidad con el cuchillo, se descubre que es muy fácil cortar a la inversa (este tipo de corte se explicará en el capítulo *El Corte del Jamón*, y ocurre cuando tomamos el mango del cuchillo al revés).



### ¿Cuánto se tarda en cortar un jamón?

Para un jamón ibérico de 8 kgs. algo menos de dos horas. Este tiempo se mide a partir de un corte finito, con una correcta presentación en plato y sin prisas. Si deseamos tardar menos, deberíamos hacer la loncha un poquito más grande para ahorrar desplazamientos al plato o añadirle un poquito más de velocidad al brazo (aunque deberemos ver hasta dónde forzamos para no lesionarnos).

En el jamón blanco se suele tardar un poco más porque tiene menos grasa. Sin embargo, también suele ser menor su tamaño.





# II

## El jamón

### Clasificación de los jamones

**E**n este capítulo aprenderemos los detalles para elegir un jamón de cualesquiera de los tipos curados que existen en España. Para ello, en primer lugar, debemos conocer cómo se clasifican las variedades de jamón que existen en nuestro país. En segundo lugar, hay que saber distinguir los distintos sellos de calidad en que se incluyen.

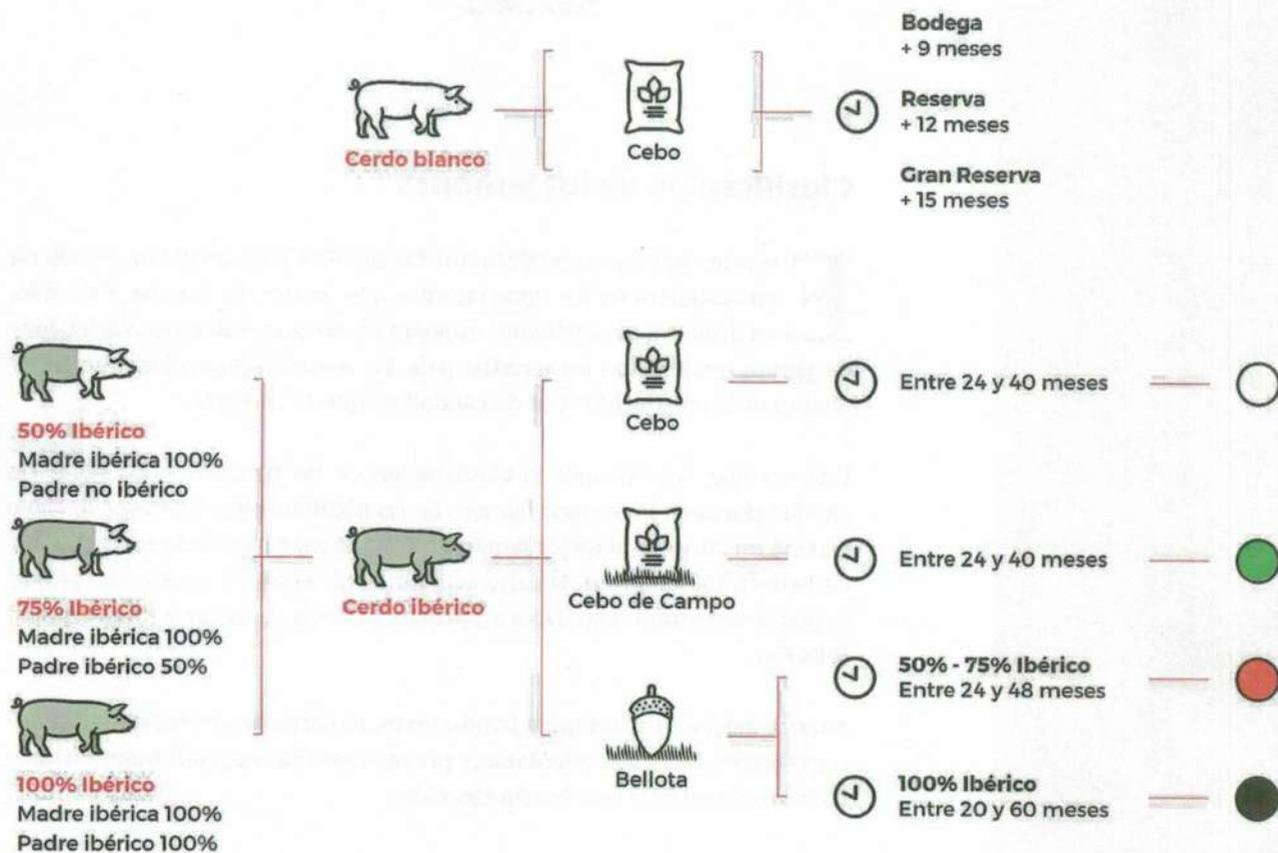
Una vez que controlemos la clasificación de los jamones y los sellos de calidad posibles, podremos fijarnos en las distintas piezas. Porque la clave no está en atesorar el mejor jamón en calidad suprema. Todo no puede ser de Bellota 100% Ibérico. El éxito está en elegir el mejor jamón en calidad (o placer sensorial) respecto a su precio. Es decir, la mejor y proporcional relación.

Aunque seleccionar un buen jamón no es, ni siquiera sustancialmente, tarea objetiva, con unas orientadas y provechosas pautas, estaremos en condiciones de realizar una buena elección.

## GENÉTICA

## ALIMENTACIÓN

## CURACIÓN



A la hora de hacer una clasificación de los distintos tipos de jamones que existen, se debe recurrir a diversos factores que influyen en la calidad del producto final. Tres destacan sobremanera: genética, alimentación y curación.

Detalle: Los jamones no tienen tiempo máximo de curación. En este esquema se muestra una aproximación.

### Factor nº 1. Genética

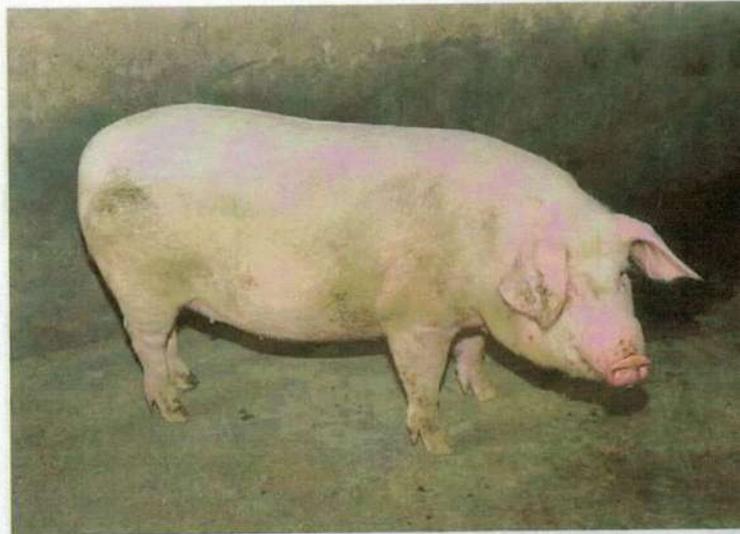
La genética del animal determina la materia prima para su posterior elaboración. Hay dos grandes razas de cerdos: blancos e ibéricos. A su vez, cada raza tiene distintas variedades.

El cerdo blanco es el que se consume en la mayoría de los casos. Dentro de esta raza, existe un gran número de variedades como, por ejemplo, pueden ser Duroc, Landrace, Large White...

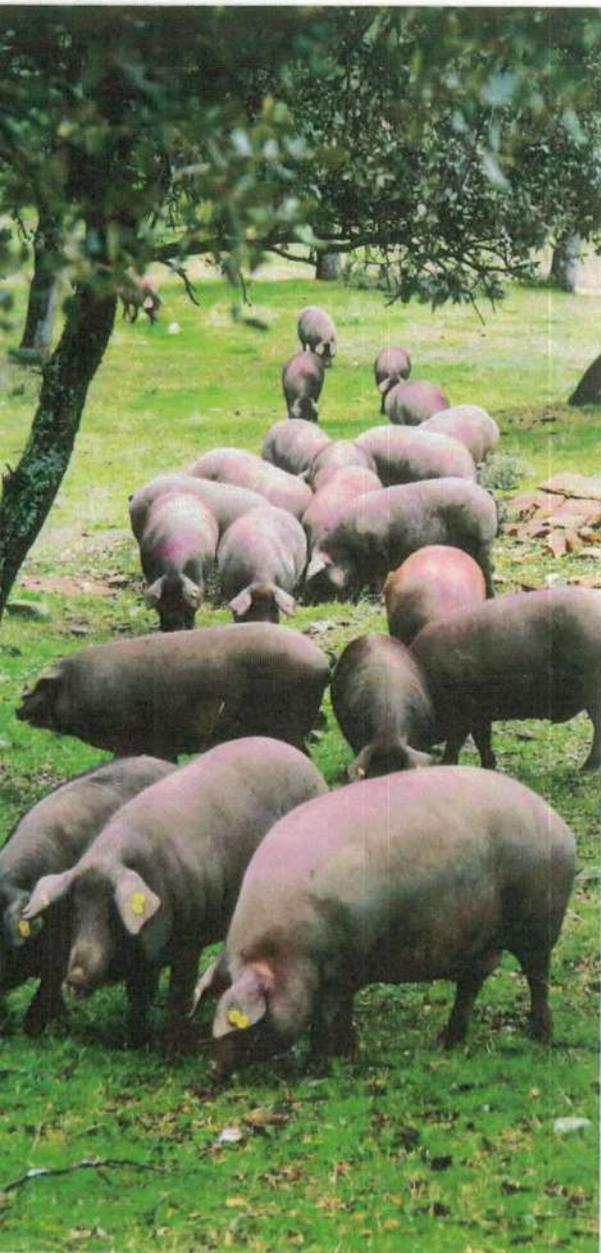
El cerdo ibérico, característico de la península, por su genética singular, es mucho más rústico, sobre todo en pureza racial. También incluye diferentes variedades: Negra (*Lampião* y *Entrepelado*), Retinta, Torbiscal, Rubia y Manchado de Jabugo.

La diferencia entre estas dos razas es que la ibérica infiltra más grasa intramuscular. Sin embargo, la blanca también tiene sus ventajas ya que el coste de producción de un cerdo blanco es considerablemente menor y, en numerosas ocasiones, la mucha grasa merma el rendimiento.

En la mayoría de las ocasiones se cruza el cerdo ibérico con cerdo blanco (variedad Duroc). En el etiquetado y en el precinto se debe marcar el porcentaje ibérico que proceda: 50%, 75% o 100%. Al aminorar el porcentaje de ibérico, también se modera el aroma del jamón, característica que no pasará inadvertida para paladares sensibles y gastrónomos. De aquí que, como comentábamos en párrafos anteriores, el consumidor debe ponderar la relación entre placer sensorial y precio.



Para recapitular, observamos que hay dos grandes grupos entre los que se incluyen los jamones curados: blancos e ibéricos.

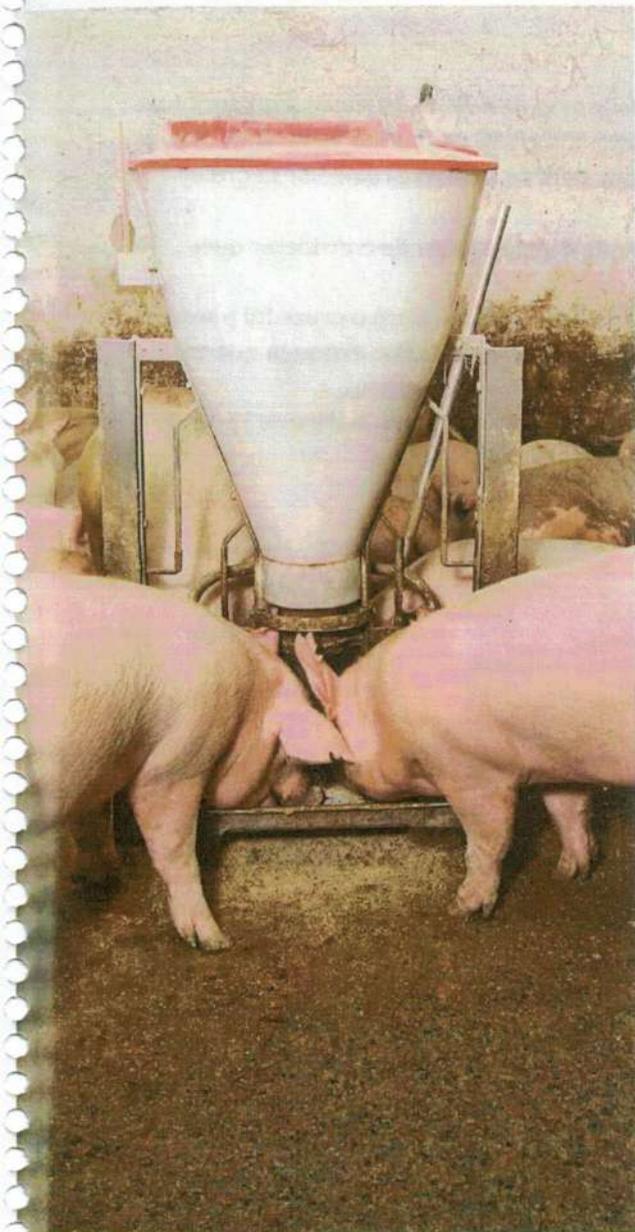


Si nos centramos en las nomenclaturas comerciales, para denominar a un jamón como *ibérico* o mediante alguna otra calificación que haga referencia a su ámbito semántico primordial como *dehesa*, *bellota*, *campo...* tal jamón, esa pieza deberá cumplir con la Norma de Calidad del Ibérico (la que se explica en este libro es la de enero de 2014, aunque hubo otras anteriores).

La Norma de Calidad del Ibérico existe para regular el producto y conseguir que el consumidor pueda adquirir lo que desea en calidad y precio. Dicha norma determina que:

1. La genética deberá ser como mínimo 50% ibérica, aunque también puede ser 75% y 100%.
2. La alimentación debe adherirse a Cebo, Cebo de Campo o Bellota (se explica en los siguientes párrafos).
3. La curación mínima ha de ser:
  - Piezas < 7 Kgs.: al menos 600 días (20 meses).
  - Piezas  $\geq$  7 Kgs.: al menos 730 días (24 meses).
4. El peso mínimo a la salida del secadero será:
  - Jamón 100% ibérico  $\geq$  5,75 kg.
  - Jamón al 50% o 75% ibérico  $\geq$  7 kg.
  - Paleta 100% ibérica  $\geq$  3,7 kg.
  - Paleta al 50% o 75% ibérica  $\geq$  4 kg.

Cualquier otro jamón, sea del tipo que sea, que no esté en la Norma del ibérico, se designará como jamón curado. Aunque sí podrá adherirse a un sello de calidad como Jamón Serrano (E.T.G.) Jamón de Trevélez (I.G.P.) Jamón de Serón (I.G.P.) o Jamón de Teruel (D.O.P.) Los sellos de calidad se explicarán detalladamente en el siguiente apartado.



## Factor nº 2. Alimentación

Es la principal inversión en la obtención de la materia prima y según haya sido, así habrá sido el ejercicio físico que haya realizado el animal.

El jamón blanco, procedente de cerdos de raza blanca, estará alimentado y criado en granja, en intensivo. Excepcionalmente, alguien puede tener varios cerdos de raza blanca y alimentarlos en régimen extensivo. Pero será algo incidental y seguramente de ámbito doméstico.

Los jamones que se ciñan a la Norma del ibérico se tienen que asociar a uno de los tres tipos de alimentación que se detallan a continuación:

### Jamón de Cebo

Es un jamón procedente de cerdos criados en granja, en intensivo. El porcentaje de ibérico vendrá en la vitola y en el precinto, que será de color blanco.

### Jamón de Cebo de Campo

Es un jamón procedente de cerdos que han sido alimentados con pienso pero han caminado sueltos. Cada animal dispondrá de 100 metros cuadrados como mínimo. Su calidad será apreciable ya que no habrán estado enjaulados como en el caso del Jamón de Cebo Ibérico. El precinto es de color verde.

### Jamón de Bellota

Es un jamón procedente de cerdos que han sido alimentados con bellota. Hay que asumir que el cerdo recién nacido no va a nutrirse con bellota hasta que no tenga un peso mínimo. Entran en la montanera con un peso medio del lote de cochinos de entre 92 -115 kgs. Una vez sueltos en la dehesa, entre 3-5 meses, deben reponer 46 kg. mediante bellota. Aunque surjan dudas razonables respecto a si podemos considerar de Bellota a un cerdo que solo la ha comido durante tres meses, hemos de disiparlas ya que son los últimos 90 días, aproximadamente, los que definen las características de la grasa.

En el caso del jamón de Bellota, tenemos dos precintos: para el Bellota 50% y 75% de Ibérico es de color rojo y para el Bellota 100% de Ibérico es de color negro.

Respecto al etiquetado hemos de considerar que:

- Solo el jamón de Bellota (puro o cruzado) puede llevar en la vitola gráficos que evoquen que ese cerdo se ha criado en la dehesa.
- Solo al jamón de Bellota 100% Ibérico se le puede llamar "Pata Negra".



Detalle de los precintos:

- Negro: Bellota 100% Ibérico.
- Rojo: Bellota Ibérico.
- Verde: Cebo de Campo Ibérico.
- Blanco: Cebo Ibérico.

Detalle: El jamón de recebo procede de un animal que ha sido alimentado con bellota en su etapa de montanera pero, hasta alcanzar su peso ideal de sacrificio, se alimenta con pienso. Estaría entre un Cebo de Campo y un Bellota. Existía en la anterior Norma de Calidad. En la Norma de Calidad del Ibérico de enero de 2014 ya no existe.

Nota: Tanto el Cebo como el Cebo de Campo pueden ser 50%, 75% y 100% de genética ibérica. Aunque no es común que en estas dos clases de alimentación sean los cerdos 100% ibéricos.

### Factor nº 3. Elaboración del producto o curación

Cuanto mejor sea la materia prima, más tiempo y cariño se le asigna al procedimiento de curación y más artesanal y natural se hace su proceso de secado.

Esta fase es fundamental ya que hace que el producto sea singular orgánicamente. Hay diferentes variables dentro de la elaboración que influyen en el producto como el peso de la pieza, la cantidad de grasa, los días que estará sumergida en sal, si la piel va entera o en V, temperaturas y humedades en todo el proceso de curación...

Para todos los jamones curados hay una norma que indica los periodos mínimos de curación. En el siguiente cuadro aparecen las nomenclaturas y los periodos mínimos:

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| • Jamón Bodega. 9 meses.        | • Paleta Bodega. 5 meses.       |
| • Jamón Reserva. 12 meses.      | • Paleta Reserva. 7 meses.      |
| • Jamón Gran Reserva. 15 meses. | • Paleta Gran Reserva. 9 meses. |

En nuestra opinión su utilidad es escasa ya que es excesivamente genérico respecto a peso y cantidad de grasa. Por ejemplo, podemos tener un jamón blanco con doce meses de curación que esté muy bien y otro que, con el mismo tiempo, esté fresco y blando.

Esta norma afecta a todos los jamones existentes. Pero debemos tener claro que hay otras normas más restrictivas como la Norma de Calidad del Ibérico o las normas que establecen los consejos reguladores de Trevélez y Teruel.

En el caso del Ibérico, ya sabemos cuáles son los meses mínimos de curación que establece la norma. No obstante, yéndonos a la realidad un Jamón de Bellota 50% ibérico, comprobamos que necesita cerca de tres años para estar en su punto óptimo. Y un jamón de Bellota 100% Ibérico necesita los cuatro. Estos tiempos son aproximados por las variables que citábamos anteriormente como el tiempo de sal o las condiciones climáticas del

secadero. Tampoco conviene olvidar los paladares de los afortunados comensales. Pueden agradarle tanto jamones con poca como con mucha curación.

Pero, antes de la selección, conviene acudir a la experiencia de quienes, como nosotros, acumulamos una larga trayectoria en el márquetin del jamón de calidad. La práctica nos desaconseja tener en casa un jamón de Bellota 100% Ibérico, si lo vamos a consumir lentamente, ya que la relación entre placer sensorial y precio se desvirtúa. Para un consumo dilatado en casa, convendría un Bellota 50% de Ibérico como máximo. Por contra, recomendamos un jamón de Bellota 100% Ibérico, allí donde lo trabajen al detalle, ya sea un restaurante o una charcutería. Y por supuesto, en un evento donde los asistentes van a valorar esa jugosidad y aroma "únicos y exquisitos". Por tanto, a quienes deseen un consumo hogareño de un Bellota 100% Ibérico, les recomendamos que lo compren al detalle por cientos de gramos. Lo disfrutará mucho más por un coste similar.

## Sellos de Calidad

**P**ara regular el sector y que el consumidor tenga referencias y seguridades, existen los Sellos de Calidad que nos dan una garantía del producto que se va a adquirir. Debemos diferenciar tres figuras:



**D.O.P.**

Es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- Es originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país.
- Su calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos.
- Su producción, transformación y elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada.



**I.G.P.**

Es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- Es originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país.
- Posee una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico.
- Su producción, transformación o elaboración se realizan en la zona geográfica delimitada.



**E.T.G.**

Es el producto agrícola o alimenticio tradicional que se beneficia del reconocimiento por la Comunidad de sus características específicas mediante su registro de acuerdo con dicho Reglamento.

La mención Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto proteger una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

La D.O.P. y la I.G.P. son similares en definición pero diferentes ya que la segunda solo debe realizar una de las tres fases para obtener el producto. En cambio, la D.O.P. debe atender a las tres características.

La E.T.G. se desvincula de las otras dos ya que no hace referencia al origen, sino a una composición y producción tradicional.

Los productos amparados por un mismo Sello de Calidad y categoría (alimentación en el caso del ibérico y curación en el caso del jamón blanco) nos podrán agradar más o menos, en cada caso, cuando los degustemos, pero han de tener similares características.

### Jamón blanco



E.T.G. Jamón Serrano



I.G.P. Jamón de Trevélez



I.G.P. Jamón de Serón



D.O.P. Jamón de Teruel

### Jamón ibérico



Jamón de Huelva



Jamón de Los Pedroches



Dehesa de Extremadura

Guijuelo



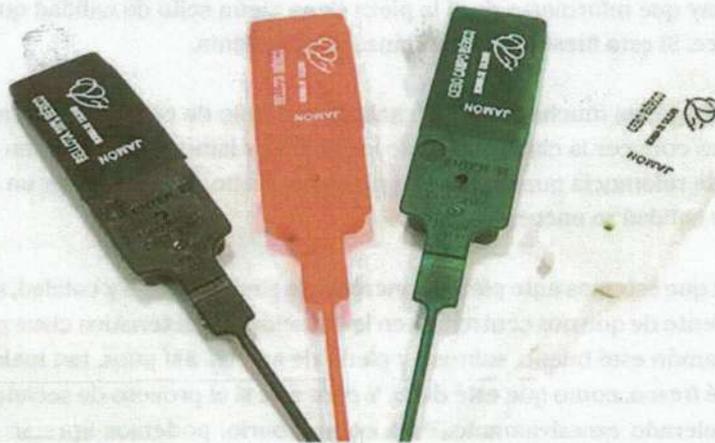
Denominación de Origen

Jamón de Guijuelo



La confusión y la picaresca son frecuentes en este negocio, sobre todo en torno a la adquisición de jamones de elevado coste. En mi opinión, estos sellos y entidades hacen una función muy positiva en diferentes direcciones. Por un lado, ofrecen confianza al consumidor respecto a su etiquetado, más allá de la Norma de Calidad que le corresponda. También debemos tener en cuenta que, en relación con la Unión Europea, son muy interesantes ya que son sellos comunitarios. Y por si fuese poco, todos los consejos reguladores crean cultura de jamón en la sociedad.

En algunos casos, podemos confundir grandes marcas o principales pueblos de fabricación con denominaciones de origen. Por ello, hemos de hacer notar que una denominación no está integrada por una sola marca, sino por distintas fábricas de la zona. Como solo hay algunas marcas registradas en la denominación, deberemos tener especial cuidado cuando compremos algún producto que venga garantizado por una denominación, pues conviene comprobar que así es realmente. Además, normalmente, no todos los perniles de una marca incluida en una denominación de origen están garantizados. Por tanto, la mayoría de las marcas registradas tendrán jamones con denominación de origen y sin denominación.



Precintos correspondientes a la Norma de Calidad del Ibérico.

Toda denominación de origen clasifica los jamones; cada pieza señalada lleva sus correspondientes vitola y precinto que identificarán las características que posee el producto. En el caso del ibérico, el color de la vitola y el precinto deben coincidir con los colores de la Norma correspondiente. Algunas D.O. no tienen de Cebo Ibérico.

- Negro: Bellota 100% Ibérico.
- Rojo: Bellota Ibérico.
- Verde: Cebo de Campo Ibérico.
- Blanco: Cebo Ibérico.

Toda denominación vigila el jamón desde el nacimiento del cerdo hasta su última fase de curación. Marcará unas normas en su genética, alimentación, transporte del ganado, matanza, elaboración del producto y comercialización. Esta última la hará mediante la marca enumerada de cada una de las piezas y el correspondiente precinto, exclusivo para cada una.



## Cómo elegir un buen jamón

**H**ay decisiones que se fundamentan en criterios objetivos ya que los parámetros que intervienen en las mismas se pueden medir. En cambio, hay otras cuyo sostén se basa en la experiencia acumulada que, aunque no evita, limita el azar. Este segundo caso es el que corresponde a la hora de elegir un jamón, bien en la fábrica por el maestro jamonero, bien en una tienda cuando el consumidor final va a comprar un jamón.

Aunque no se puede medir la calidad del pernil, sí caben amplias posibilidades para quedar satisfechos con la compra y no caer en la picaresca.

En primer lugar, hay que tener claro cuánto dinero deseamos gastarnos y dónde vamos a consumir el jamón. No es lo mismo gastarlo en cenas caseras con bocatas que *lonchearlo* primorosamente en una reunión donde los comensales van a degustar el producto. Y aunque ambos gocen del mismo nombre, un Jamón Serrano y un Jamón de Bellota 100% Ibérico son dos alimentos muy diferentes. Y no solo por el precio, sino porque la puesta en escena de un jamón de bellota debe ser cuidada al detalle. De lo contrario, menoscabaremos las delicias que el producto nos ofrece. En segundo lugar, hay que informarse de si la pieza tiene algún sello de calidad que la garantice. Si esto fuese así, la confianza se acrecienta.

Sin embargo, en muchos casos no hallaremos sello de calidad. Convendrá entonces conocer la clasificación de los distintos jamones que existen y el precio de referencia que marcan las piezas. Con ello, podremos ver en qué nivel de calidad se encuentra.

Una vez que estemos ante piezas concretas de similar precio y calidad, será el momento de que nos centremos en la curación, característica clave para que el jamón esté bueno, sabroso y pleno de aroma. Así pues, tan malo es que esté fresco, como que esté duro. Y peor aún si el proceso de secado ha sido acelerado excesivamente. Para comprobarlo, podemos apretar con los dedos el jamón por ambos lados y ver cómo está de blando o duro.



Tocando la maza.

Lo primero que debemos observar es que no haya mucha diferencia de dureza entre la cara interior del jamón y la cara de la grasa o piel. En el caso del ibérico, esta prueba se suele hacer también por la parte de la babilla ya que en la maza nos podemos ver confundidos por la grasa.



Tocando la babilla.

La búsqueda de la mayor o menor curación del jamón dependerá del lugar donde lo vayamos a consumir y del gusto de cada quien. Si va a estar abierto pocos días, buscaremos que tenga una curación notable. Pero si ronda aproximadamente el mes su exposición, elegiremos que esté un poco más tierno ya que se irá secando la superficie de corte. También hay que señalar que este será un secado más agresivo para la pieza ya que se oxidará mucho al estar al descubierto o débilmente protegido con un film transparente.

Más allá del tiempo que marque la vitola, para conocer los meses exactos de curación que tiene un jamón recurrimos al MAPA (semana y año en que empezó la salazón). Es la forma de apreciar el encaje entre la curación que hemos apreciado al tacto, con los meses que se le atribuyen al jamón.



Semana y año de la salazón.

En el caso del jamón de Bellota, también podemos ver si coincide el MAPA con los meses de sacrificio que dice la Norma de Calidad del Ibérico. El periodo va desde la semana 50 (mediados de diciembre) hasta la semana 13 (final de marzo).

### Ejemplo de cálculo

SEMANA	AÑO		TOTAL CURACIÓN	
24	2013	}	}	
24	2014			12 meses
24	2015			12 meses
4	2016			7 meses
			31 meses	

La semana 4 del año 2016, es la fecha en la que se corta el jamón. (Coincide con la toma de imágenes para editar este libro).

Si la decisión de compra está próxima, un último recurso del que echar mano es la cala. No obstante, hay que reconocer que es un recurso poco fiable en manos inexpertas, ya que nos puede llevar a confusión. En manos expertas, sin embargo, nos evitará disgustos.

En resumen, en el proceso de elección de un jamón atenderemos a las siguientes cuestiones:

1. ¿Qué jamón deseamos?
2. ¿Cuánto dinero queremos gastar?
3. ¿Tiene algún sello de calidad?
4. ¿Qué curación alcanza?
5. ¿Cuáles son los meses de curación según el mapa?
6. ¿Qué nos dice la cala en manos de un experto?

Como podemos observar, conocer estas diferencias nos orientará para elegir un jamón que responda a nuestros deseos. No siempre un precio superior apareja una mejor calidad.



### ¿Dónde conservar el jamón antes de empezarlo?

En un sitio fresco, mejor con alguna envoltura que permita pasar el aire. Si hay poca temperatura, habrá dos opciones:

- Con humedad considerable: en ese caso el jamón curará muy poco.
- Con poca humedad en un lugar seco: en este caso, curará un poco más rápido, con posibilidad de aumentar su dureza.

#### Detalles:

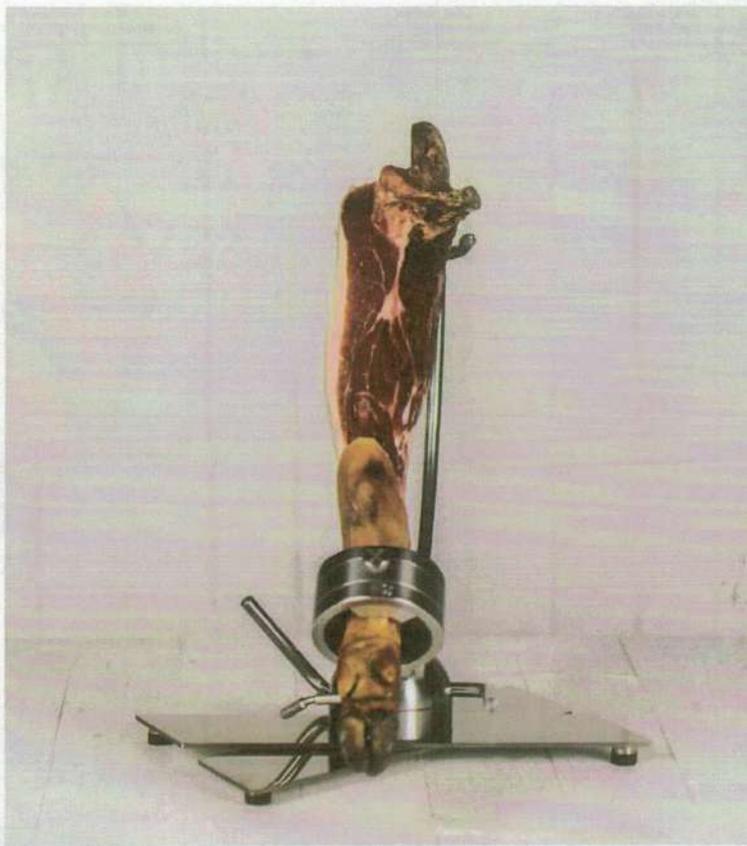
- Si vamos a comprar más de una pieza, se aconseja abrir una de las mismas para comprobar la calidad del producto.
- Si apreciamos mal olor al abrir un jamón (a podrido, a descompuesto), debemos devolverlo sin ninguna vergüenza, ya que eso le puede ocurrir al mejor fabricante.

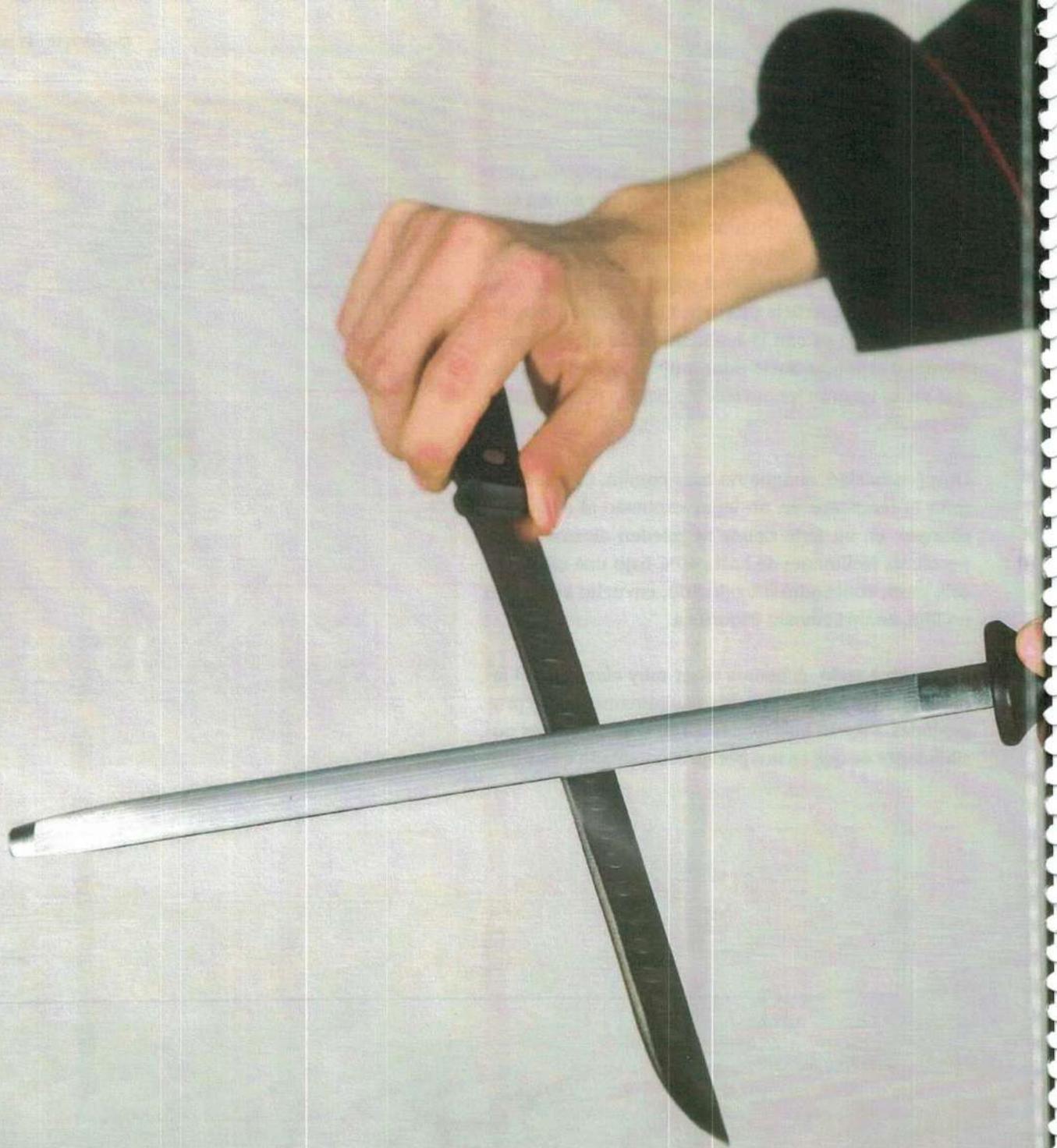
### ¿Cómo tapanlo, una vez abierto?

La grasa del jamón es ideal para su conservación, pero habría que cambiarla todos los días ya que es una sustancia que se altera rápidamente. En caso contrario, es preferible tapanlo con otro elemento. Funciona muy bien el film transparente o el papel de aluminio. Solo se cubrirá la superficie de corte. Con lo que nunca debemos tapanlo es con la funda de trapo en que viene envuelto el jamón. Suele estar muy sucia de sustancias que serán un gran inconveniente para la conservación del jamón.

Otra posibilidad, aunque no muy común, es que el jamón lo tengamos en un lugar expuesto al calor, por ejemplo, en un feria donde se pueden alcanzar temperaturas fácilmente de hasta 40°C bajo una carpa. En este caso, convendrá introducirlo, envuelto entero en un film, en una cámara frigorífica.

Pero, sobre todo, debemos tener muy claro que el jamón, una vez abierto, merma paulatinamente sus propiedades. Cuanto más dilatemos su consumo, más posibilidades de que se nos ponga seco, salado o pastoso.





# III

## Preparativos para el corte

### Utensilios para realizar el corte

**A** la hora de prepararse para *lonche*ar un jamón, lo primero es apropiarse de unos buenos utensilios. Conviene prevenirse lo mejor posible ya que, si no es sencillo cortar bien un jamón, con malas y escasas herramientas padeceremos un calvario. Habrá que adaptarse al sitio y al momento, pero unos buenos utensilios mejorarán el rendimiento del pernil y provocarán la satisfacción de quien *lonchee*.

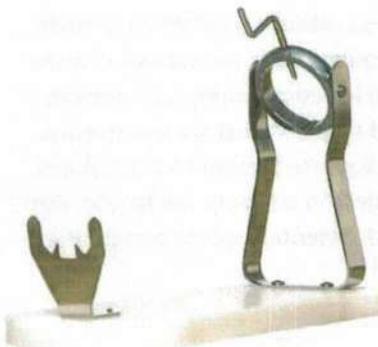
La pieza deberá estar fija para que no oscile, ni siquiera mínimamente, al realizar el movimiento con el cuchillo sobre el jamón. Por tanto, entendemos que a nadie se le ocurrirá practicar el corte sobre una mesa deformable, de plástico blando o similar, como las que solemos encontrar en cualquier terraza de verano. Deberá tener un peso considerable con el fin de que no se mueva ni siquiera en el caso de extrema fuerza.

En la práctica, lo ideal es hacerlo en una mesa robusta o adherida al suelo. En un restaurante, también puede ser recomendable un carrito o mesa con ruedas que nos permita aproximarnos a los comensales para servirles el plato. No obstante, habrá que adecuarse al sitio donde nos encontremos. Si conseguimos tener una mesa firme y un soporte jamonero profesional, estaremos en condiciones de alcanzar la sujeción perfecta del jamón. Por tanto, debemos ser conscientes de que un deficiente soporte nos limitará notablemente el corte de un pernil.

Para que un jamonero sea profesional debe poseer unos mínimos pero decisivos detalles en relación con la utilidad, la economía e incluso la belleza del soporte. Hay toda una gama media que cumple estos requisitos útiles, asequibles y decorativos. La característica fundamental que debe poseer un soporte profesional de jamón es la firme sujeción del pernil. A partir de ahí, se pueden detallar:

1. **Firmeza y antideslizamiento.** Que el soporte no se deslice sobre la mesa de apoyo al ejercer fuerza sobre el jamón en el momento del corte. Para conseguirlo, debe llevar goma en la base con el fin de que aumente su rozamiento y así, su fijación a la mesa.
2. **Sujeción perfecta en la parte de la pezuña.** Esto se consigue con un sistema que pincha la pata, al menos, por dos sitios.
3. **La parte posterior del soporte,** es decir, sobre la que descansa la punta del pernil, **estará elevada.** Al cortar la parte de la babilla, necesitamos tener una altura superior que al cortar la maza. El motivo de la forma de esta pieza de la jamonera es para que no nos choque el cuchillo en la base del soporte cuando cortemos la babilla y que no se nos

mueva al apoyar el hueso de la cadera en la tabla. Si apoya la cabeza del fémur, el jamón estará mucho más estable. Por otro lado, la elevación del jamón sobre el soporte resaltar su estética y su apariencia.

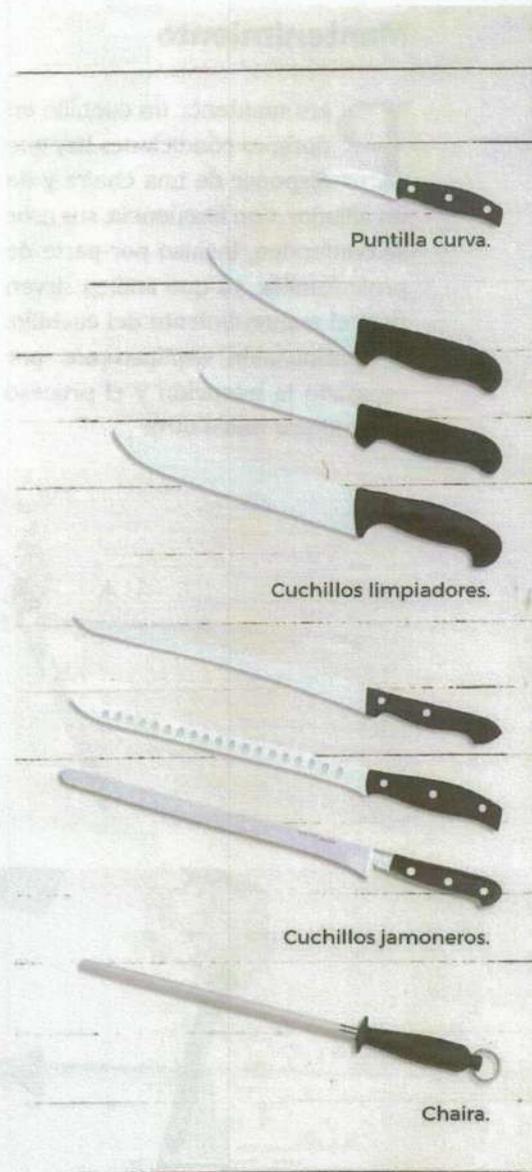


Cuando un soporte reúna estas tres características, podremos cortar jamón sin problema alguno. Podremos estar seguros de que tenemos un soporte útil al 100%. No obstante, siempre cabrá añadirle o cambiarle distintas piezas opcionales que incrementarán su coste, pero harán mucho más cómodo el aparato. Por ejemplo, que la parte posterior sea telescópica o que la pieza que agarra la caña sea giratoria para poder dar la vuelta al pernil. O incluso que sea multiposicionable. Este último extra es idóneo para establecimientos donde se corta mucho jamón.

Además, existen diferentes aplicaciones para una mejora del espacio. Por ejemplo, un sistema que nos permitirá tener los soportes expositivamente en la pared. En cuanto algún cliente desee jamón al corte, lo bajaremos a una mesa donde habrá un anclaje. Sobre esta base, *lonchear*emos cómodamente y junto al cliente. Es un mobiliario ideal para lugares con el espacio reducido.

Con una buena cuchillería (más la mesa y el soporte ya indicados), ya tendremos los utensilios necesarios. Aunque el corte de un jamón se puede hacer incluso con una navaja, recomendamos un buen juego de cuchillos que incluya todos los necesarios para un *loncheado* cómodo y de calidad. A continuación los explicamos por separado:

- **Puntilla curva.** Tendrá una longitud de 7 cm. aproximadamente. Será de gran utilidad en las operaciones en que se necesite bastante precisión, así como en zonas próximas al hueso de la cadera o el hueso fémur.
- **Cuchillo limpiador.** Tendrá una longitud de 15 cm. aproximadamente. Se pueden utilizar de diferentes formas, según el gusto de cada persona.  
Si empleamos un **cuchillo deshuesador**, se hará la limpieza con más precisión ya que es una herramienta que permite una amplia variedad de movimientos. Es el que aconsejamos.  
En otros casos, podemos utilizar un **cuchillo universal**, que se diferencia del anterior en que tiene la hoja más ancha. Con este se transmitirá muchísima fuerza y se hará la limpieza muy rápida. Sin embargo, perderemos el juego de movimientos que se puede hacer con un deshuesador de hoja más estrecha.
- **Cuchillo jamonero.** Herramienta de hoja estrecha, fina, flexible y con una longitud de hoja comprendida entre 25 y 30 cm. Estas características son muy relativas debido a que existen diferentes tipos de mangos y de aceros. Tendremos que adaptarnos al cuchillo, debido a que con él hacemos un movimiento repetitivo. De ahí que nos sea una herramienta muy personal. Para que el comportamiento de un cuchillo jamonero nos satisfaga, debemos primero tener claro para qué lo vamos a utilizar. Si lo vamos a emplear para cortar no más de cinco raciones seguidas, cualquier cuchillo irá bien, siempre que esté en condiciones óptimas para su utilización. En cambio, si vamos a *lonchar* durante un buen periodo de tiempo, puede interesarnos mucho un cuchillo con doble vaciado. Es decir, con un filo muy fino.



Puntilla curva.

Cuchillos limpiadores.

Cuchillos jamoneros.

Chaira.

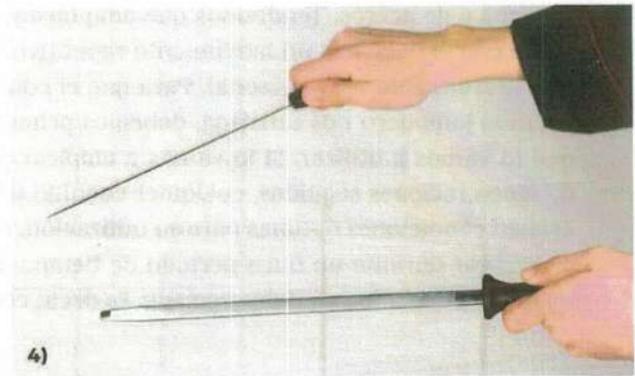
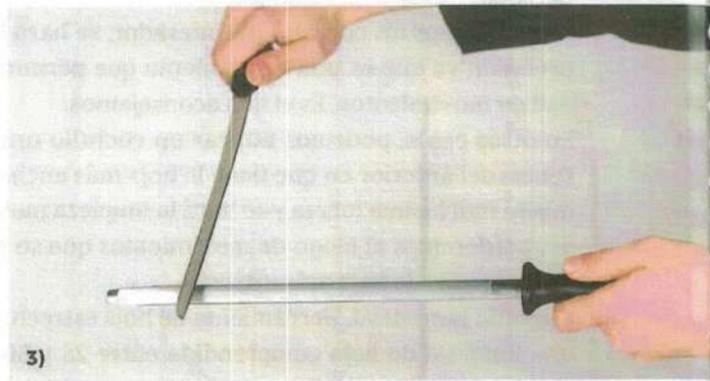
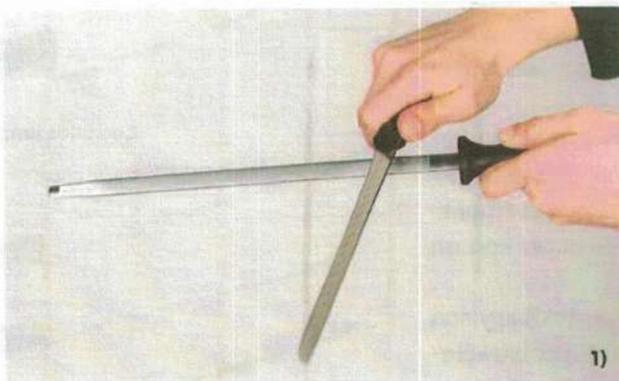
## Mantenimiento

**P**ara mantener un cuchillo en óptimas condiciones hay que disponer de una chaira y de un afilador. Con frecuencia, sus usos se confunden, incluso por parte de profesionales, ya que ambos sirven para el mantenimiento del cuchillo. A continuación explicaremos por separado la intención y el proceso para utilizar una u otro:

### Dar chaira

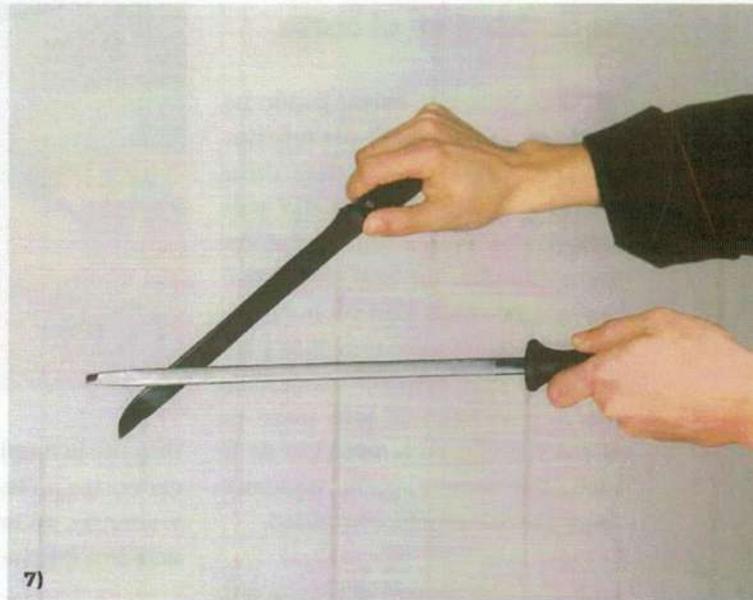
El objetivo de dar chaira es asentar el borde del cuchillo. Con esta operación eliminaremos las impurezas del borde. La forma de hacerlo es situando el borde del cuchillo sobre la chaira con un ángulo de 30° y deslizar el borde completo del cuchillo sobre la chaira, alternativamente, por un lado y por el otro. Como detalle de la operación, conviene que tengamos en cuenta que el cuchillo corta a la chaira.

Esta operación hay que hacerla cada vez que se empiece o cada diez raciones cortadas. Como quedarán restos de metal, habrá que limpiar el borde del cuchillo con papel de cocina o un paño.

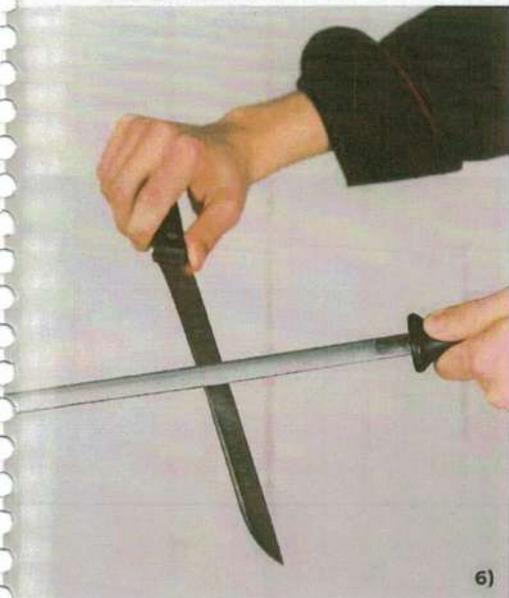




5)



7)



6)

### Afilarse el cuchillo

El fin de esta operación es reanudar nuevamente el filo del cuchillo. No tiene nada en común con dar chaira. Además, se hace justamente al contrario. Para afilar un cuchillo, hay que pasarlo sobre una piedra, banda de lija o útil con semejante función, al contrario de su borde, es decir, sin cortar al afilador. Se hará sobre toda la hoja uniformemente y sobre las dos caras del cuchillo. Tantas veces como creamos oportuno.

Es una operación delicada ya que podemos estropear los cuchillos si lo hacemos mal. Si tenemos bien cuidados los cuchillos, dándoles bastante chaira, habrá que afilarlos muy pocas veces. En consecuencia, es recomendable que un afilador profesional nos realice el afilado, ya que, en caso contrario, podríamos malograrlos fácilmente.

## Seguridad en el corte

**E**n principio, cortar jamón no es una actividad que suponga excesivo peligro; hay otros oficios y quehaceres mucho más arriesgados. Pero sí son frecuentes los accidentes de tipo doméstico durante su corte. Con un buen soporte, unos idóneos cuchillos para no tener que emplear demasiada fuerza y un poco de idea tanto en el corte como en la posición de la mano que coge la loncha, podemos *lonchar* con mucha seguridad.

La mano que tomará la loncha que se lamine nunca debe estar en la dirección y el sentido del corte del cuchillo. Por lo tanto, se situará detrás del cuchillo para que sea imposible que el borde de la herramienta alcance la mano o el brazo, si sale despedida del corte.



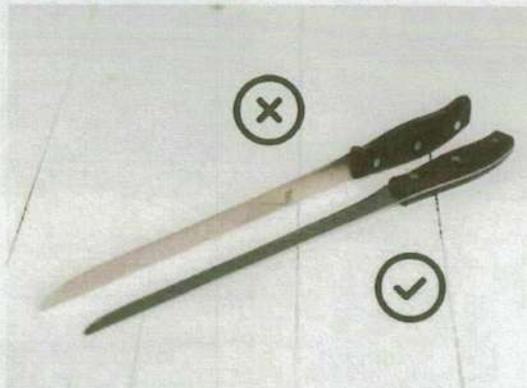
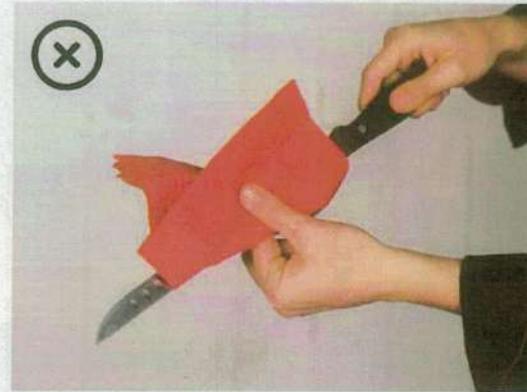
Durante la limpieza del jamón, el peligro se acrecienta, pues se suelen hacer cortes no habituales con el cuchillo inclinado hacia un lado del jamón y, además, en una zona donde es fácil que la herramienta salga despedida debido a que hay que aplicar bastante fuerza.

Existen medidas de protección y seguridad para el corte. El elemento más utilizado es el guante de malla metálica. Si el cuchillo se escapa y se empuja con nuestra mano o antebrazo, no pasará nada porque la mano estará cubierta por el guante. Dada su incomodidad, suele ser utilizado sólo para el momento de la limpieza o extracción de la rótula.

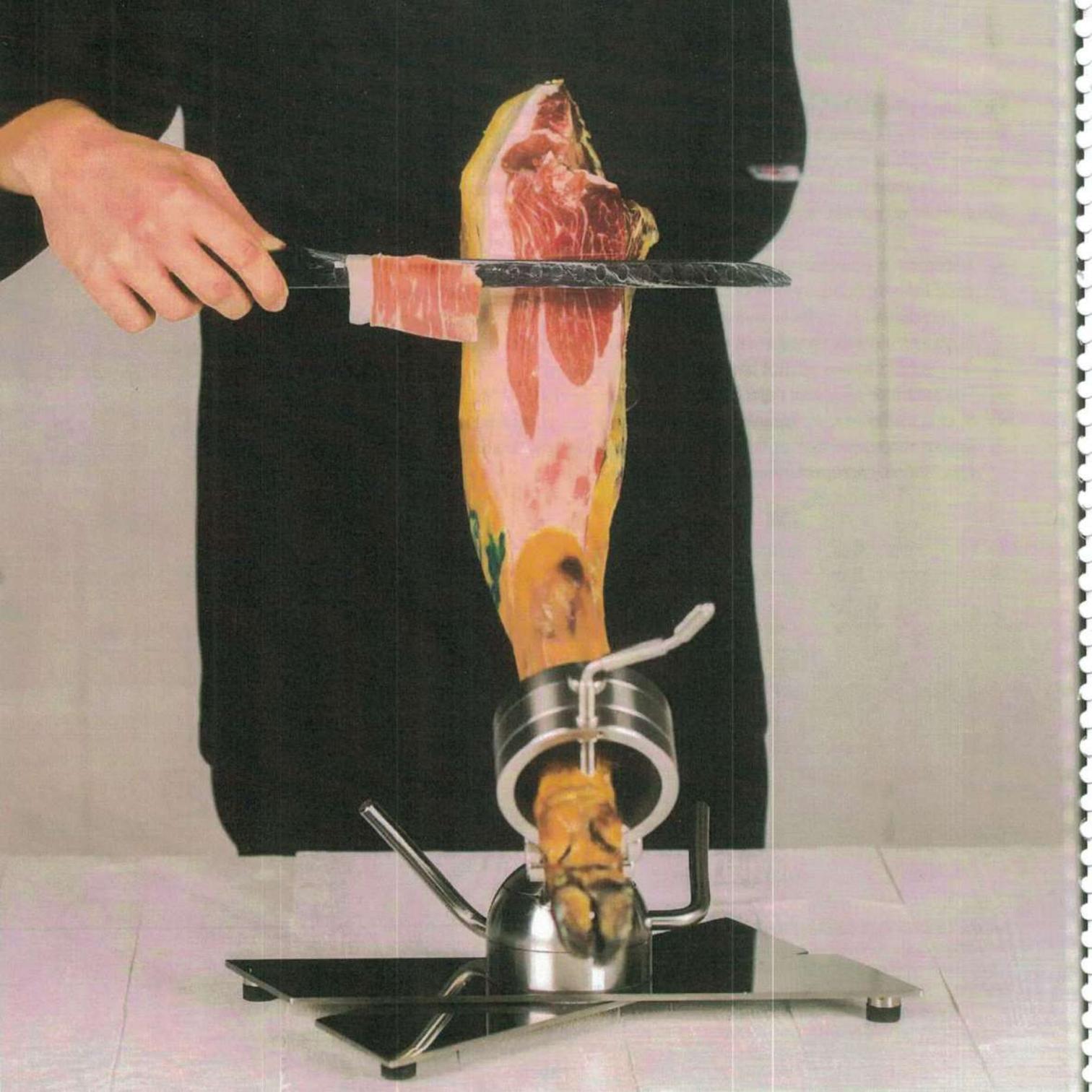


Con juicio y habilidad, no hay por qué sufrir ningún accidente durante el loncheado de la pieza. Sin embargo, no hay que olvidar que el peligro existe, por lo que se aconseja prevenirse de un botiquín de primeros auxilios. Además, la experiencia en las jornadas de formación nos muestra que conviene tener en cuenta las siguientes previsiones:

- Haremos la limpieza del cuchillo con el dedo pulgar e índice, uno a cada lado de la hoja y con la servilleta plegada varias veces, para que el cuchillo no la corte. La mano que sostiene el cuchillo estará quieta y la otra se moverá en toda la longitud de la herramienta. El filo cortante del cuchillo nunca mirará hacia la palma de la mano.
- Los cuchillos nunca se dejarán con el filo hacia arriba.
- Si el cuchillo se cae, daremos un paso hacia atrás y levantaremos los brazos (conviene que ensayemos esta operación para evitar impericias, daños y arrepentimientos).



**Detalle:** La clave para disminuir el peligro es aplicarle poca fuerza a la herramienta. Y para ello, tenemos que deslizar mucho el cuchillo.



# IV

## El corte del jamón

### Por dónde empezar el jamón

Cada vez que nos hallamos con un jamón recién sacado de su envoltorio y suspendido entre las manos, nos acude el existencial dilema. No hay una teoría que nos explique por donde debemos empezar.

Teniendo en cuenta que un jamón empezado se puede encontrar en cualquier lugar por extraño que sea, podría darse la casualidad de que estuviese en condiciones perfectas de humedad y temperatura para su conservación. Sin embargo, debemos observar que la mayoría de familias o negocios de hostelería que adquieren un jamón para su aprovechamiento, lo cortan en lugares donde las condiciones de custodia no son óptimas. Por tanto, la decisión de empezar a *loncheo* por la maza o por la babilla vendrá condicionada por el lugar en el que se halle la pieza.

Otro factor que determinará el comienzo será el tiempo que vamos a tener la pieza al corte. Así, habrá que diferenciar dos formas de consumir el jamón:

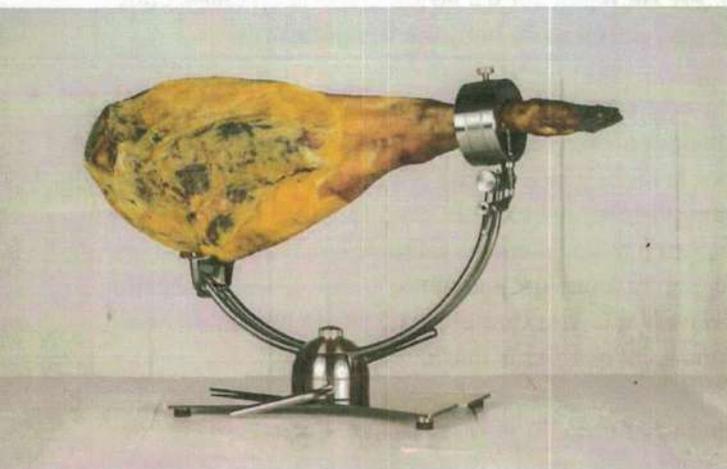
La *primera* se refiere al consumo completo de la pieza en el momento en que se empieza. Si no transcurre más tiempo de un día, será muy difícil que el producto altere sus cualidades, a no ser que esté en unas condiciones extremas de humos o temperaturas.

En este caso, podremos empezar el jamón por donde nos parezca más oportuno. Normalmente, se inicia por la maza y se continúa por la babilla. Será un corte muy vistoso, debido a la gran longitud de corte que vamos a tener mientras estemos *loncheando* la maza. Si por razones del momento o del cliente, creemos conveniente empezar el pernil por la babilla, lo haremos igual que por la maza.

En la *segunda*, lo normal es que, durante aproximadamente un mes, consumamos una o varias raciones al día. Tendremos que tener en cuenta, entonces, que normalmente las condiciones climáticas no serán las más idóneas para el mantenimiento de las cualidades.



Comienzo por la maza. Con la pezuña hacia arriba.



Inicio por la babilla. La pezuña mira al suelo.

**Detalle:** No se le debe quitar el precinto de la trazabilidad. Es el código que señala la identidad del jamón. Si estorba y lo tenemos que quitar, lo tendremos a mano. En el caso de que ese jamón tuviese algún sello de calidad, como una denominación de origen, también le dejaríamos visible el precinto.

Así pues, si tenemos en cuenta que la maza es una zona del jamón menos curada que la babilla, nos interesa consumir aquella antes que esta ya que es la parte más expuesta a sufrir alteraciones por su menor curación.

Podríamos objetar que si consumimos primero la babilla, cuando vayamos a consumir la maza estará más curada y, por tanto, más exquisita. No obstante, para que esto ocurra, es decir, que la maza siga su proceso de curación, debería estar la pieza en un lugar donde hubiera unas condiciones idóneas, es decir, una bodega. Y, normalmente, las cocinas y las barras de los bares no son lugares frescos y secos.

Para resumir lo anteriormente descrito, se puede decir que:

1. Si el jamón lo vamos a consumir en un día, no perderá sus cualidades. De ahí, que lo podamos empezar por donde más nos convenga. Sugerimos iniciarlo por la maza ya que el corte es muy primoroso. Sin embargo, también se puede empezar sin reparo por la parte fina.
2. Si el aprovechamiento del jamón lo vamos a realizar de una forma paulatina, es decir, a lo largo de un mes aproximadamente, lo estrenaremos por la parte ancha, la maza.
3. Si lo vamos a consumir progresivamente y el lugar del corte posee buena temperatura y humedad para su curación (recordemos que no es lo común), lo principiaremos por la babilla.

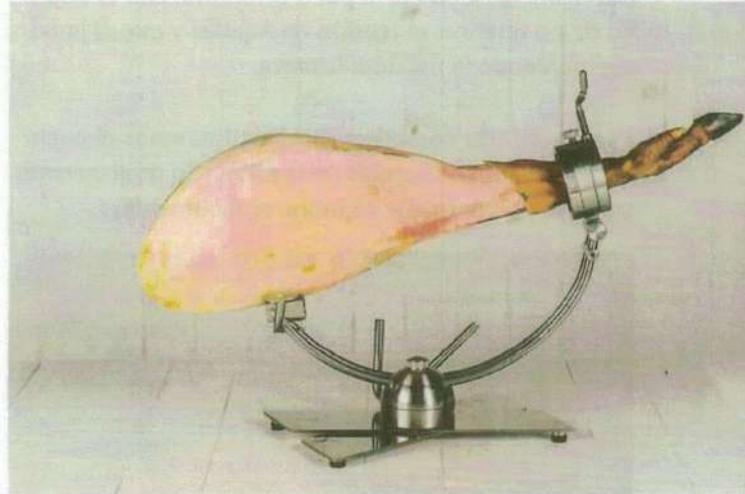
## Limpieza del jamón

Es el paso anterior al *loncheado* del pernil. El tipo de limpieza dependerá del tiempo que vayamos a tener el jamón abierto desde el comienzo hasta el final de su consumo. Caben dos formas:

- **Limpieza completa.** Si su consumo va a ser en un evento (boda, reunión, fiesta de inauguración...), como se suele cortar al completo, lo pelaremos entero. Esta operación se puede hacer con el jamón sujeto en el soporte o con el jamón apoyado sobre una mesa robusta. Si lo limpiamos fuera del soporte, debemos cubrirnos la mano con un guante de malla metálica ya que es una operación con riesgos.
- **Limpieza parcial del jamón.** Para un consumo progresivo o para venderlo al detalle, limpiaremos solo una parte de la pieza. El consumidor valora positivamente que el jamón se vaya pelando a medida que se va *loncheando*. Así lo demuestra el estudio estadístico "Factores del Corte que aumentan la Venta de Jamón".

En este capítulo explicaremos la limpieza parcial a la misma vez que cortamos el jamón. La limpieza al completo se explica, paso a paso, al final del libro, en un anexo.

**Detalle:** El mango de los cuchillos debe estar tan limpio como la mano que los abraza. La mano que coge los trozos de grasa amarilla y piel sí estará grasienta. Al finalizar la limpieza, nos la limpiaremos perfectamente para que la pinza no resbale y podamos trabajar cómodamente.



Limpieza completa.



Limpieza parcial.

Empezaremos con un corte oblicuo a 2 cm. del hueso corvejón. Será un corte poco profundo, con el objetivo de no quebrar el tendón de Aquiles y que el jamón siga teniendo la máxima firmeza.

Para realizarlo cómodamente, inclinaremos el cuchillo hacia ambos laterales de la pieza y lo deslizaremos sobre la piel para que se incruste fácilmente.



Corte oblicuo.

Seguidamente, haremos la marca de la limpieza parcial. Esta maniobra se llevará a cabo con la puntilla curva y tendrá una profundidad de medio centímetro.

Se puede hacer más alta o más baja. Depende de la velocidad con la que vayamos a consumir el jamón. No conviene hacer la marca muy baja si el consumo va a ser gradual.

Si la piel está muy dura y nos cuesta mucho incrustar el cuchillo, lo ideal será cambiar la inclinación del cuchillo. De esta manera, irá avanzando.



Posición de la mano y la puntilla curva.



Profundidad de la puntilla: medio centímetro.



Altura para la limpieza parcial.

Una vez que tenemos bien delimitada la parte que vamos a limpiar de la que vamos a dejar con la piel, será el momento de ir retirando capas de tocino amarillo y de corteza. Estas tiras empezarán en zona de grasa, para que sea fácil incrustar el cuchillo, y terminarán en el corte oblicuo.

Primeramente limpiaremos las partes más altas y cómodas. Y a medida que vayamos avanzando, iremos descendiendo por los laterales.

Si encontramos hendiduras, podemos limpiarlas mediante una inclinación del cuchillo o dejarlas para quitarlas posteriormente cuando el corte llegue a esa altura.

En estos momentos sí le aplicamos mucha fuerza al cuchillo. Por eso, hemos de poner la mano siempre en lugar seguro.

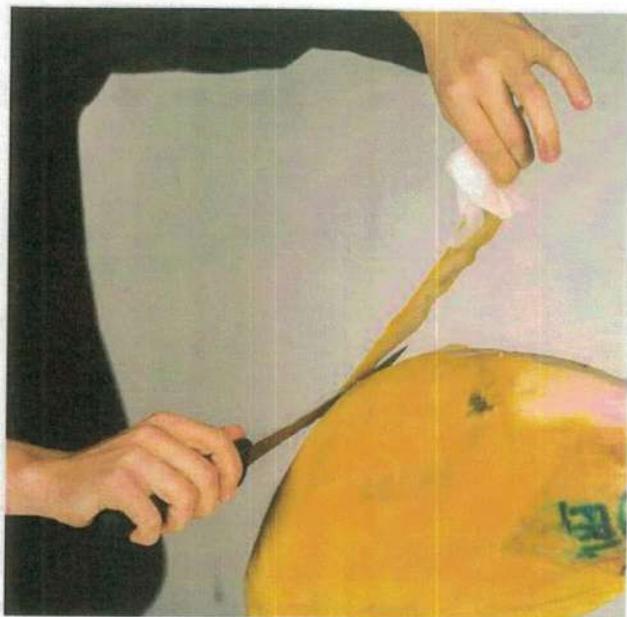


Desde la parte grasa hasta el corte oblicuo.



Lo que NO se debe hacer por seguridad.





El último centímetro, aproximadamente, antes de llegar a la marca de la limpieza parcial, lo limpiaremos con la punta del cuchillo direccionada hacia abajo.

La punta del cuchillo no podrá sobrepasar la marca ya que el objetivo será juntar el corte que hicimos con la puntilla curva con el corte que estamos formando con el cuchillo limpiador. De esta manera, irá cayendo la última tira para dejar un aspecto uniforme.



Va cayendo la última tira.



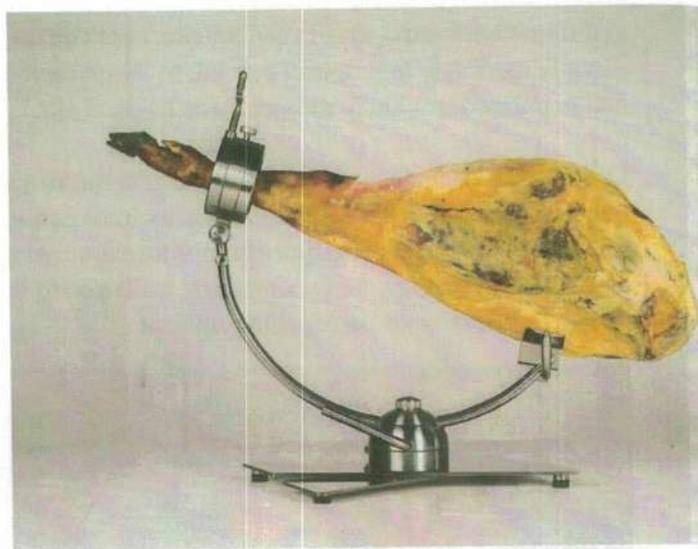
Jamón limpio superficialmente.

Detalle: Cuando hacemos la marca de la limpieza debe ser finita, aunque tenga mucha grasa. A la altura del corte, iremos rebajando grasa según nos interese y nos marque la loncha. Así, el consumidor verá el jamón con una grasa ideal.

Cuando adecentamos con el cuchillo limpiador, lo principal es que retiremos los tocinos amarillos y la piel dura. Por este motivo la limpieza será superficial.

En el momento en que tengamos el jamón bien delimitado, con el cuchillo jamonero iremos retirando finas capas de grasa hasta que quede una superficie bastante lisa y con una grasa de buen sabor.

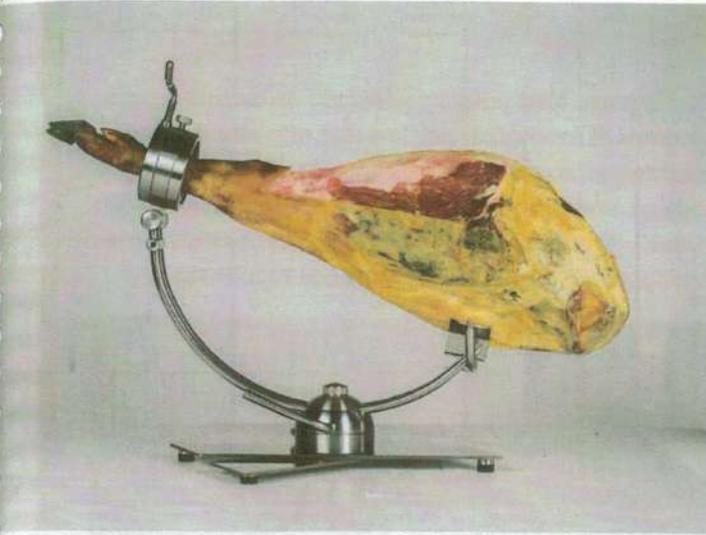
Más adelante, veremos cómo debe ser la loncha y cuanta grasa debe llevar. Pero en el momento de la limpieza, debemos retirar solo la grasa que hace que el jamón no esté atractivo. Porque siempre estaremos a tiempo de retirar la grasa, pero no será posible reintegrar la que ya hemos quitado.



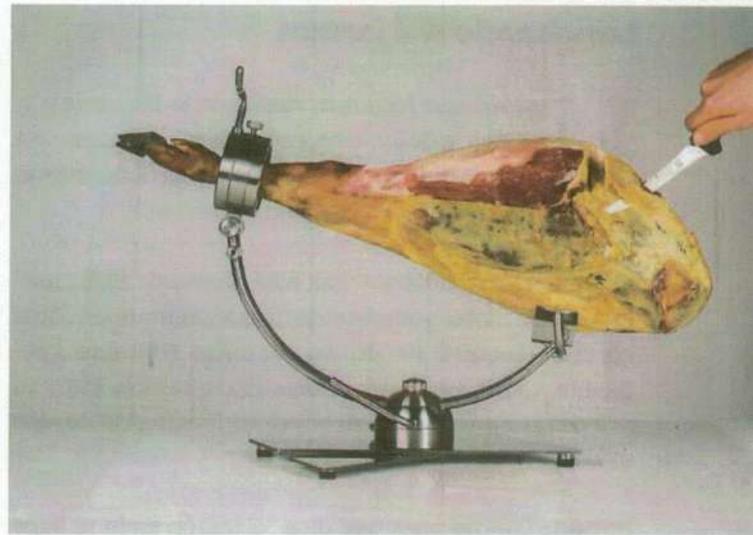
Para limpiar la parte interior del jamón, utilizaremos la misma técnica. Sin embargo, nos será una labor un poco más entretenida y comprometida. La superficie que debemos limpiar es bastante irregular. De ahí que debemos inclinar el cuchillo y hacer movimientos complejos. También estará más dura que la parte exterior, por lo que tendremos que aplicar bastante fuerza en el cuchillo.



Perfilando la grasa del jamón.

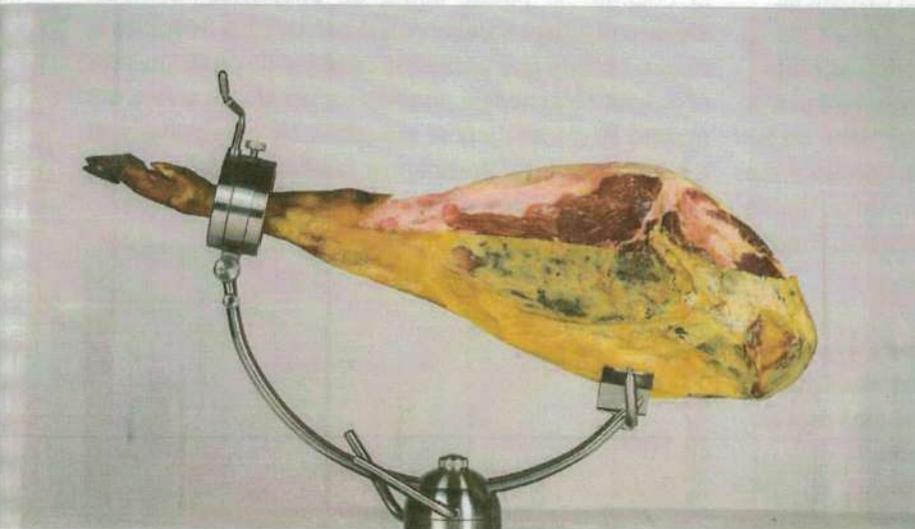


Limpiamos la zona que pega al hueso de la cadera con el cuchillo hacia abajo, haciendo la forma del hueso. La repetiremos tantas veces como seas necesarias.



Limpiando la zona del hueso de la cadera.

A medida que baje el corte, habremos de quitar cualquier resto que haya quedado de suciedad.



Detalle: Una mala loncha puede frustrar una ración al completo. Y una ración mediocre puede hacer malo el jamón entero. Por esto mismo, siempre debemos tener cuidado con los restos de suciedad que hayan quedado en el jamón.

## Loncheado del jamón

Una vez que hayamos realizado la limpieza y el perfilado de la pieza, estaremos en disposición de pasar al proceso en el que obtendremos el exquisito manjar que luego paladaremos.

El jamón, salvo enfermedad, está bueno de todas maneras. Por tanto, podemos decir que, aunque esté mal cortado, seguirá siendo un producto bastante apetecible. Claro está que, si deseamos sacarle todo su provecho y cualidades, deberemos *lonchearlo* cuanto más fino, mejor.

Hay una famosa frase que dice “el jamón malo se hace bueno si está cortado muy fino”. Y el bueno, excepcional. Normalmente, hay zonas de un jamón blanco, ya sea de bodega o incluso de reserva, en las que la curación es algo escasa. Unas finas lonchas mitigarán esa falta y unos gruesos tacos la pondrán en evidencia.

Otra de las grandes dudas que nos acuden al empezar un jamón es: “¿Y cómo podemos llevar siempre el corte recto, con el montón de huesos que tiene un jamón?” Ese laberinto de huesos se aclara con un poco de idea y práctica, ya que un jamón no tiene tantos huesos sueltos como a primera vista parece. Entonces, no será difícil llevar el corte plano.

Para intentar trazar un corte perfecto, habrá que empezar por mantener los útiles en buen estado. Comenzaremos siempre dando chaira y repetiremos esta acción cada diez raciones de jamón cortado.

Con la pieza bien limpia y perfilada de tocinos, empezaremos el *loncheado* por la parte más alta del pernil. Intentaremos que el corte tenga la misma altura en toda su anchura. Hay que tener mucho cuidado en las zonas con menos curación, ya que el cuchillo se incrusta más fácilmente que en zonas más duras.



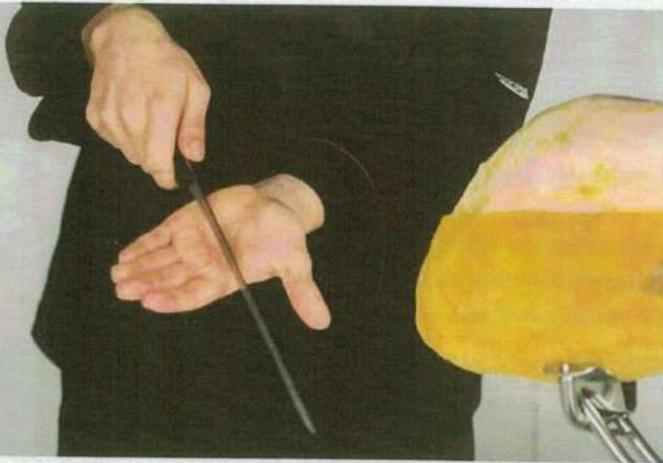
Zona más alta de la pieza.

El cuchillo se puede coger de diferentes maneras. Siempre lo abrazaremos con la palma y los dedos de la mano. El dedo que podemos cambiar de posición será el pulgar. Se aconseja ponerlo en la cara de arriba del mango (en la imagen se muestra). De esta manera el cuchillo quedará sin holgura posible y nosotros aliviaremos la tensión extrema del antebrazo.



Posición del dedo pulgar sobre el mango.

Debemos buscar siempre la forma de extraer lonchas con el menor esfuerzo posible. Teniendo en cuenta que el filo del cuchillo jamonero corta por deslizamiento, para no hacer demasiada fuerza, debemos deslizar el cuchillo y aprovechar toda su hoja. Nunca debemos cortar con el cuchillo hacia nosotros. En este mismo texto, un poco más adelante, explicaremos la técnica de cortar sin serrear.



Ejemplo de la mano.

**Detalle:** Para razonar que es importante deslizar el cuchillo, nos ayudamos del ejemplo de la mano. Con el filo del cuchillo apoyado en la mano, no nos cortaríamos por mucha fuerza que hiciésemos. Sin embargo, si lo deslizamos, incluso sin hacer fuerza, tan solo con su propio peso, sí que lo haríamos. El deslizamiento aumenta la penetrabilidad del filo.

El corte no tendrá aún mucha longitud. Esta irá aumentando según bajemos. Al mismo tiempo, habrá que ir desechando trozos de tocino hasta que esté el corte abierto en su totalidad.

La cantidad de grasa que debe tener la loncha es muy subjetiva ya que depende del gusto del consumidor. Todo ello, sin olvidar que el tipo de grasa que tengamos estará estrechamente relacionado con la calidad del jamón.

Si estamos cortando para comérselo nosotros, le dejaremos a la loncha la grasa que nuestro paladar desee. Pero si estamos *loncheando* para un cliente, ya sea en una charcutería o en un restaurante, habrá que hacer que el jamón sea de su gusto. En este caso, lo normal sería que la loncha llevase un 20-30% de grasa.



Loncha con demasiada grasa.

Ya que la loncha tiene demasiada grasa, le quitaremos un poco. Debemos hacerlo con precaución porque, si nos excedemos, el jamón quedará sin apenas grasa y muchos paladares la echarán en falta. Para quitar la justa y necesaria, iremos retirando finas capas. La superficie del corte nos ayudará a ver la grasa que aún seguimos teniendo.

Por esto mismo, comentábamos en la parte de la limpieza que es preferible hacer una limpieza sencilla y no retirar demasiada. Será en este momento del corte cuando retiraremos todo lo que le sobre a la loncha.

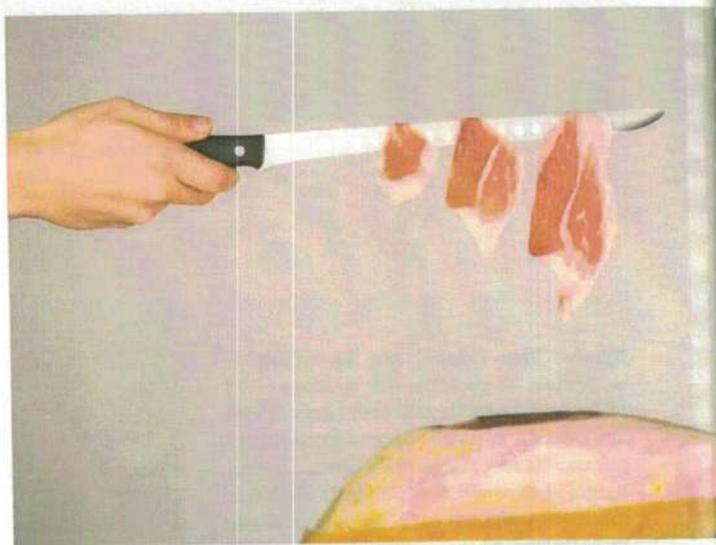


Retirando la grasa sobrante.



Loncha con buena proporción de magro y grasa.

Con el jamón bien perfilado de grasa, iremos consiguiendo lonchas con una proporción muy interesante de grasa y magro.



Tres finas lonchas. El tamaño ideal: la del centro.

Cuando estamos al corte, al modo del trascendental y reflexivo monólogo de *Hamlet*, nos acude la eterna duda: "¿Cuán grande ha de ser o no ser la loncha?" Lo primero que debe cumplir la loncha es que podamos disfrutarla bien en boca. Lo segundo, que en plato quede bien. No sería desatinado que el tamaño de la loncha correspondiera al de una tarjeta de crédito. Eso sí, siempre que la semejanza no nos haga confundir valor y precio.

No obstante, en ocasiones puntuales, podemos tener un cliente que desee lonchas finas pero de un tamaño mayor porque las necesita para cocina, por ejemplo, para elaborar unos exquisitos flamenquines. En tal caso nos adaptaremos a su necesidad. O nos puede pasar que la loncha nos salga un poco más gruesa de lo normal. Todos tenemos un despiste. En este caso, cortaremos la loncha un poco más pequeña para que nos sea cómodo celebrarla en la boca.

Al comienzo, podremos llevar el corte recto. Pero muy pronto aparecerá un hueso que habitualmente intentaremos *lonche*ar, ya que parece una veta de tocino. Rápidamente, observaremos que es bastante grande y el principal estorbo para llevar el corte recto.

Sin embargo, a este impedimento le debemos la obtención de finas lonchas, ya que gran parte del jamón reposa sobre el hueso de la cadera, lo que hace que no cimbree la carne hacia los lados en el momento que se está cortando.

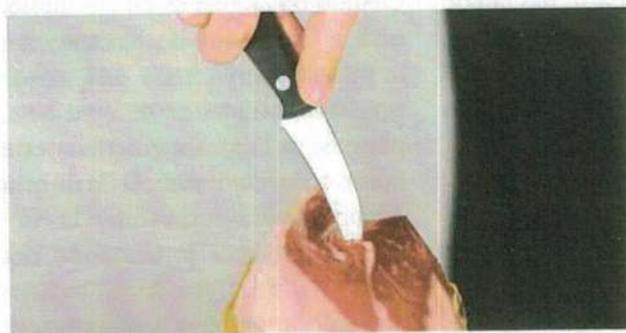
La experiencia nos dice que si se *lonchea* un jamón deshuesado, es decir, con el hueso de la cadera extraído, es más difícil sacar lonchas finas. Este hueso hace que el corte sea más difícil ya que tenemos que bordearlo, pero también le da consistencia a la pieza. En resumen, se puede decir que no conviene deshuesar una pieza si queremos un *loncheado* de gran calidad.

Un profesional del corte del jamón se puede ver urgido de tiempo en algún evento. Por ello, si deshuesa el jamón reducirá bastante el tiempo empleado en *lonche*ar la pieza. Pero no ha de olvidar lo dicho: el *loncheado* será de inferior calidad. Si quisiese un buen corte de la pieza deshuesada tardaría mucho más que si tuviese el hueso.

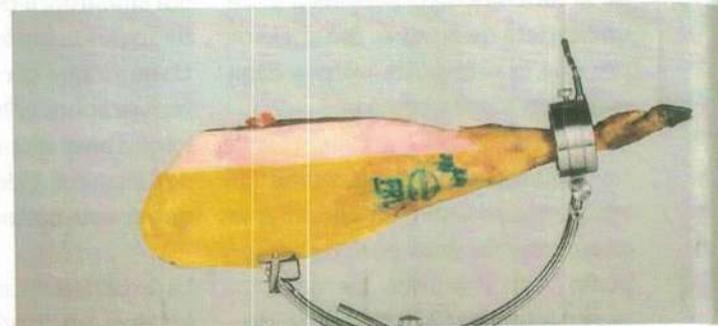
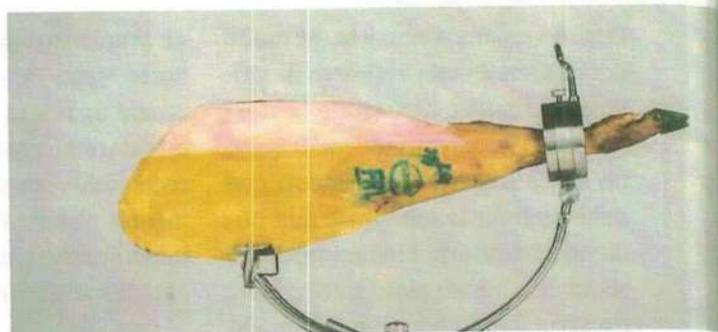
Cuando nos topamos con el hueso, será el momento de pinchar con la puntilla curva, para una mayor precisión, alrededor de esta bola, pues así es la forma que tiene este hueso en su comienzo. El fin de esta maniobra será desprender la carne que estamos *loncheando* del hueso de la cadera. Se irá haciendo conforme se vaya descendiendo; por lo tanto, no conviene realizar una incisión de una profundidad superior a un centímetro.



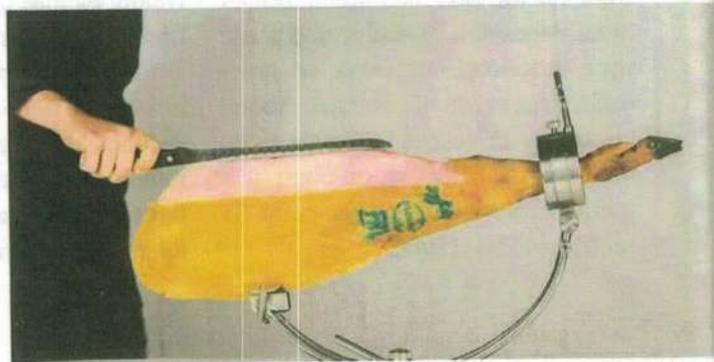
Posición en la que aparece el hueso de la cadera.



Con el hueso de la cadera bien separado, iremos bajando el corte desde el jarrete hasta la punta por igual. Así el hueso irá apareciendo.



Corte recto. El hueso de la cadera empieza a verse.

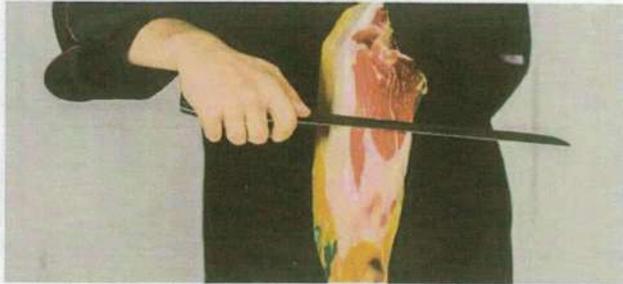


Detalle: Para ver si llevamos el corte recto, ponemos el cuchillo a lo largo del jamón y podremos apreciar las lagunas, en el caso de que las hubiese.

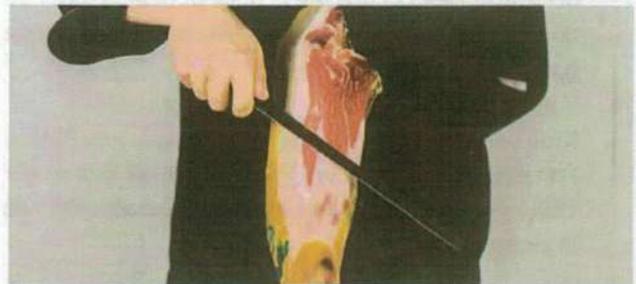
Hay dos formas de colocar el cuchillo para extraer lonchas: perpendicular u oblicuo a la longitud del jamón. De las dos formas, el corte será similar. La diferencia residirá en que si el cuchillo entra un poco inclinado, la loncha saldrá con un pico que luego recortará silueta en el plato.

Quizá la clave esté en el punto intermedio y lo ideal sea inclinar levemente el cuchillo.

También hay que decir que cuanto más inclinemos el cuchillo más superficie de corte tendremos y más complicado nos será.



Cuchillo perpendicular.



Cuchillo oblicuo.

Hay una norma que deberemos seguir mientras estemos sacando finas lonchas. Consiste en cortar pero no serrar. Sería cortar siempre hacia un lado, por ejemplo, hacia la derecha, mientras estemos cortando la misma loncha. Si se acaba la hoja del cuchillo jamonero, volveríamos ha-

cia atrás con el cuchillo sin cortar. Si estamos serrando, es decir, haciéndolo mal, nos daremos cuenta si nos fijamos en el jamón, ya que aparecerán unos cortes perpendiculares a las vetas. Por tanto, para estar seguros de que estamos haciendo un *loncheado* de calidad, deberemos

apreciar que el corte, además de ser plano, no tiene ninguna marca. Esta norma la debemos aplicar durante todo el corte. De lo contrario, las lonchas tendrán unas ondulaciones que provocarán que nunca lleguen a ser finas por completo.



Corte serrado.



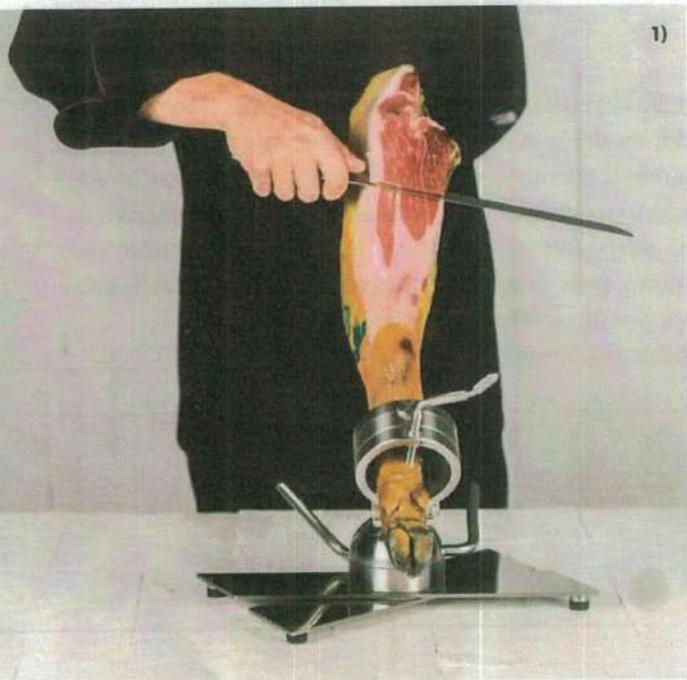
Corte serrado muy poco.



Corte sin serreo.

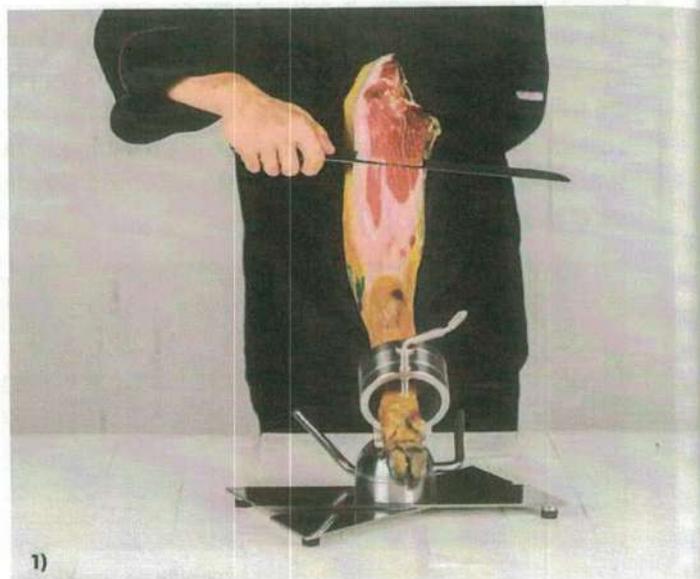
Proceso para obtener una loncha:

1. Haremos vibrar el cuchillo lateralmente para incrustarlo fácilmente. Haciendo esta vibración suavemente conseguiremos que la loncha vaya finita.
2. Con el cuchillo bien incrustado, será el momento de deslizarlo hasta el final de la hoja. Debemos tener en cuenta que el cuchillo debe de llevar escasa fuerza para no arrollar la loncha.
3. Volveremos sin cortar.
4. Deslizaremos otra vez el cuchillo sin aplicarle fuerza.
5. Por último, daremos un golpe de fuerza con el cuchillo y la loncha quedará separada por completo de la pieza.



1)

Entrada del cuchillo.



1)

Cuchillo incrustado en el corte.



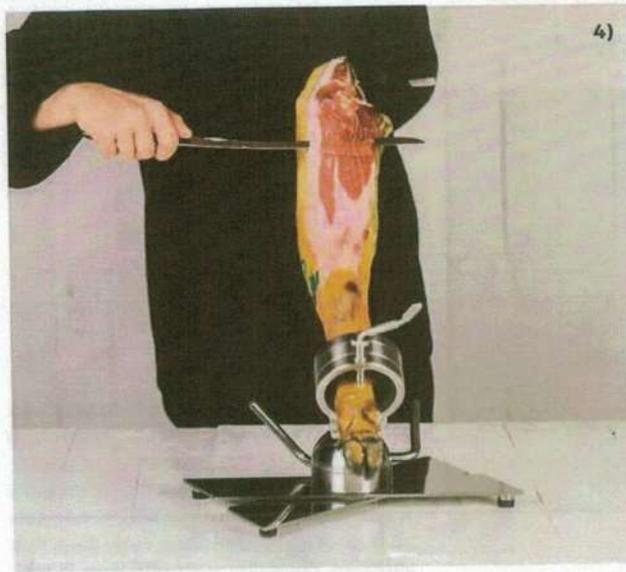
2)

Cuchillo deslizado hasta la punta.



3)

Se ha vuelto sin cortar.



4)

Se ha vuelto a deslizar el cuchillo cortando.



5)

Se ha extraído la loncha.



Loncha rectangular y de fácil presentación.

Algún lector puede pensar que con esta técnica vamos a tardar más en cortar el jamón. Será todo lo contrario. De esta manera, ganaremos velocidad en el corte. Además, el brazo trabajará menos y terminará menos cansado.



Hueso de la cadera sucio.

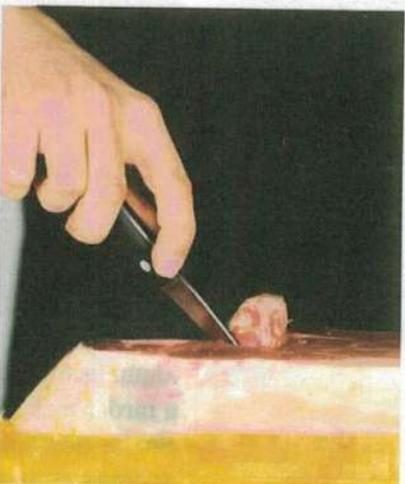


Hueso de la cadera limpio.

Tendremos que seguir separando el hueso de la cadera. De esta manera las lonchas se desprenderán al llegar al hueso el cuchillo jamonero.



Separando el hueso de la cadera.



Separando el hueso de la cadera.

Detalle: Por una cuestión de estética, conviene ir limpiando el hueso de la cadera de restos de jamón.

Detalle: Hay que cortar el lado duro. La parte del jamón que pega a la grasa estará menos curada que la parte sin grasa. Debemos tener cuidado de no aplicarle excesiva fuerza al cuchillo para que no incruste más en la zona blanda que en la zona dura. Con suavidad, conseguiremos que lleve la misma altura por ambos laterales.

El jamón puede ser de la pata derecha o de la pata izquierda del cochino. Eso hará que el hueso de la cadera quede a la izquierda o a la derecha del cuchillo jamonero al cortar. Debemos conocer la técnica para cortar lo mismo un jamón diestro que siniestro.

Las imágenes que ilustran el corte corresponden a la pata izquierda del cochino. El corte le viene bien a los diestros por la parte de la maza. Sin embargo, por la parte de la babilla el hueso quedará en el lado opuesto y eso hará que los diestros tengan que cortar a la inversa. Se explicará cuando lleguemos a la parte de la babilla.

Extraer el tendón de Aquiles. Justo antes de llegar al corte oblicuo que hicimos en la limpieza, nos encontramos una zona de cartilago, el tendón de Aquiles. Eso no debemos añadirselo a la loncha porque está duro.

Para quitarlo, profundizaremos el corte oblicuo hasta el fondo. Llegaremos a los huesos peroné y tibia y el siguiente movimiento con el cuchillo será quitar un taco de un centímetro de grosor para eliminar el tendón.



Profundizando el corte oblicuo.



Cortando el tendón de Aquiles.



Profundizando el corte oblicuo.

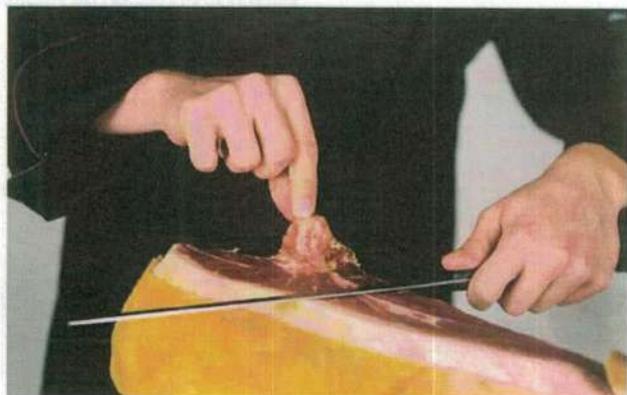


Jamón sin tendón de Aquiles.

Seguiremos *loncheando* y bajando la superficie del corte. En la parte de la punta, junto al hueso de la cadera, tendremos la superficie idónea para una loncha. Esta lasca cada vez será más grande, hasta que llegue un momento donde podremos cortar hacia nosotros. Para ello, pondremos el cuchillo perpendicular a la longitud del jamón. El cuchillo entrará con el suficiente espacio como para obtener una buena loncha.

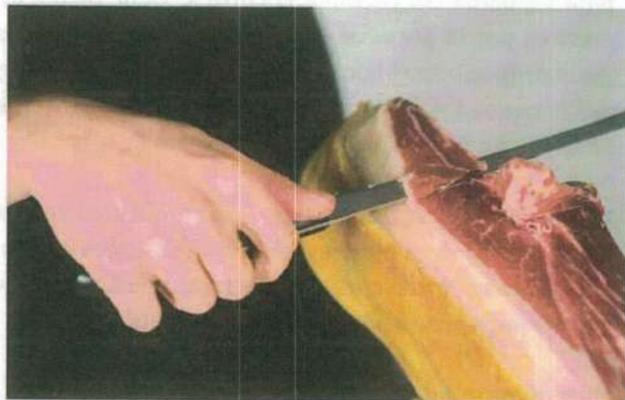


Introduciendo el cuchillo paralelo a la longitud de la pieza.

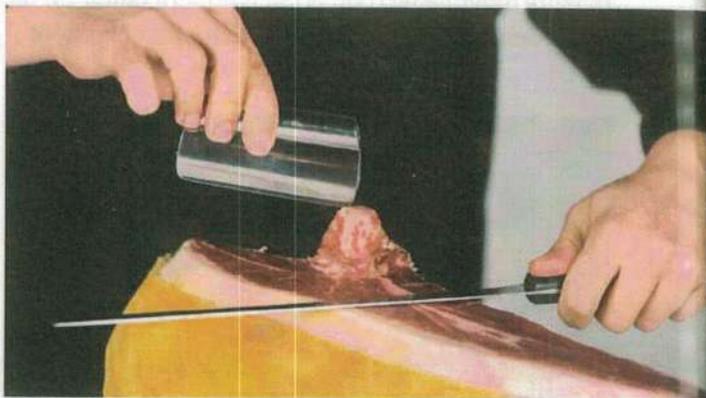


Apoyando el dedo índice en la parte más alta.

Cuando el hueso de la cadera sobresalga bastante, podremos usarlo para apoyarnos. Nos es necesario, pero cada profesional tiene unas costumbres. En el caso de hacerlo, apoyaríamos la pinza o en su defecto la mano. Lo único que hay que tener en cuenta es que el hueso debe asomar suficientemente para que no tengamos peligro de cortarnos.



Introduciendo el cuchillo perpendicular a la longitud del jamón.



Apoyando la pinza.

Detalle: Si el mango del cuchillo está muy caliente, es síntoma de que estamos empleando demasiada fuerza

Cuando la superficie de corte se acerque a la parte sin limpiar del jamón, volvemos a bajar la limpieza varios centímetros.



Jamón sin bajar la limpieza.



Jamón con la limpieza bajada varios centímetros.

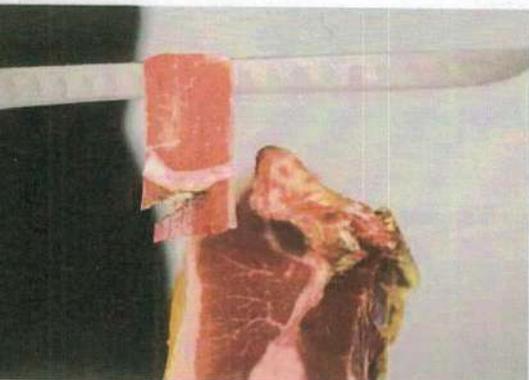


Jamón sin bajar la limpieza.



Jamón con la limpieza bajada varios centímetros.

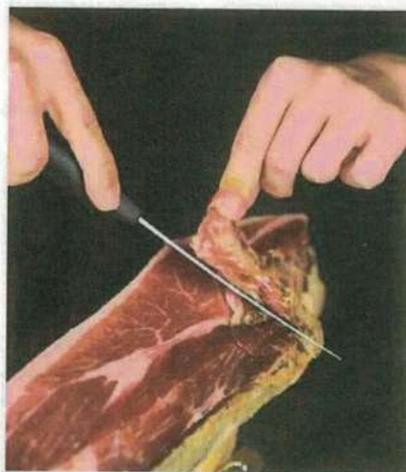
Habiendo cortado la mitad del jamón, junto al hueso de la cadera nos aparece la vena femoral. En la mayoría de los jamones se hace notar en la loncha mediante un agujero y en algunos casos, además, porque el hueco está negro. Para que no manche el corte ni produzca sabores extraños, desprendemos esta zona del jamón.



Loncha con agujero de la vena femoral.

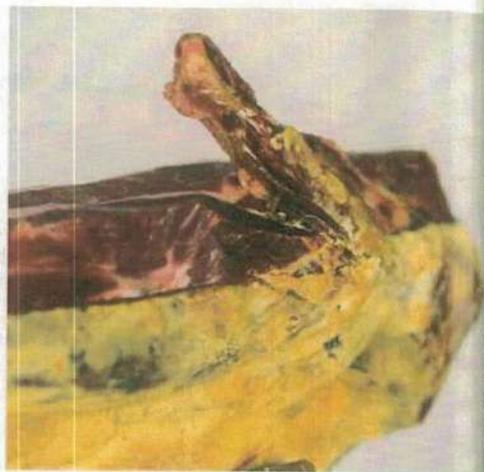


Hueco correspondiente a la vena femoral.



Haremos dos cortes como se muestran en las anteriores imágenes. Y ese *taquito* con forma triangular, se desechará ya que suele estar sucio por moho. En el caso de que estuviese limpio, se podría emplear en cocina.

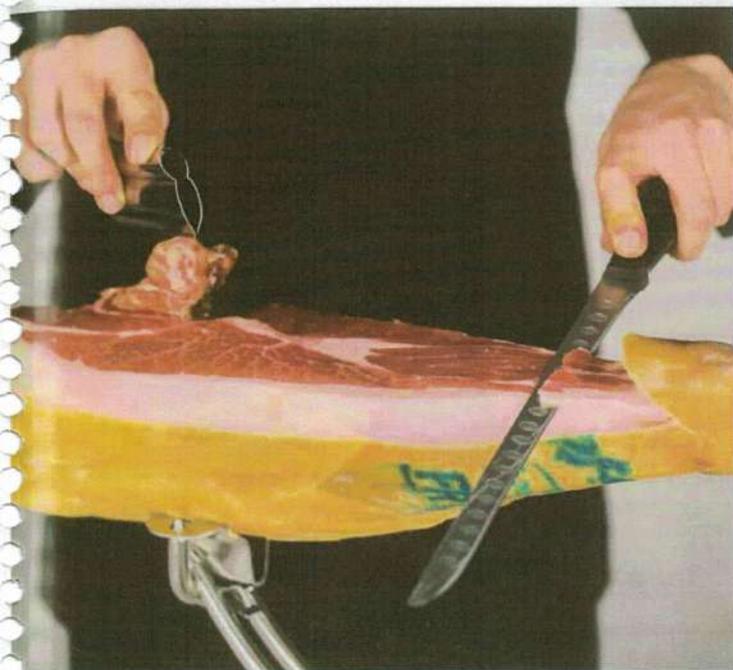
La vena, inicialmente quitada, continuará con un poco más de profundidad. Pero no será necesario que la extraigamos en su totalidad. Si posteriormente fuese conveniente, seguiríamos retirándola.



Jamón con la vena femoral extraída.

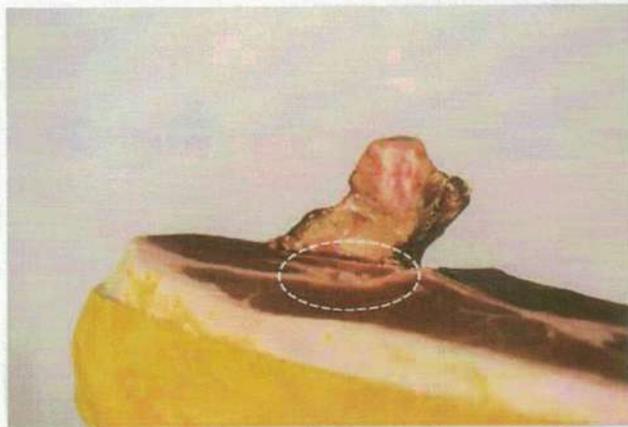
Llegará el momento en el que el corte adquiera su mayor longitud. Entonces, con el cuchillo limpiador, que transmite más fuerza, volveremos a aumentar la profundidad del corte oblicuo. Así, costará menos extraer las lonchas que terminen en este corte ya que estarán desprendidas de la parte de la pieza que no va a ser consumida.

Cortaremos loncha más próxima al corte oblicuo hacia la pezuña. Es decir, en sentido contrario a todas las lonchas.



Cortando la última loncha en sentido contrario.

Al continuar, aparecerá junto al sobresaliente de la cadera, un hueso redondo. Es la cabeza del fémur.



Aparece la cabeza del hueso fémur.

Tras bajar unos cuantos centímetros el corte, que seguirá estando recto, aparecerá un hueso en la zona del jarrete: el peroné.



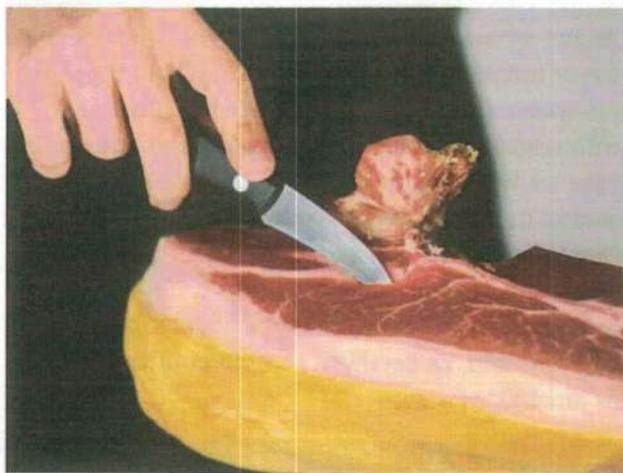
Aparece el hueso peroné.



Corte recto a la altura de la cabeza del fémur y el peroné.

El corte ha llegado a la cabeza del fémur y al peroné. Hasta aquí ha sido relativamente fácil llevar el corte atractivo ya que el volumen en jamón era mayoritario respecto al hueso. Nuestro objetivo será continuar el protagonismo de las lonchas por encima del hueso.

Para seguir, descenderemos el jamón de la punta. Efectuaremos el mismo método que al inicio del hueso de la cadera. Con la puntilla curva, desprenderemos la cabeza del fémur de la carne. Es muy importante que esta incisión no sea excesiva, que no sea más profunda de 6-7 mm. Si alcanza más profundidad, se caerá cuando se esté terminando el jamón.



Separando la cabeza del fémur.

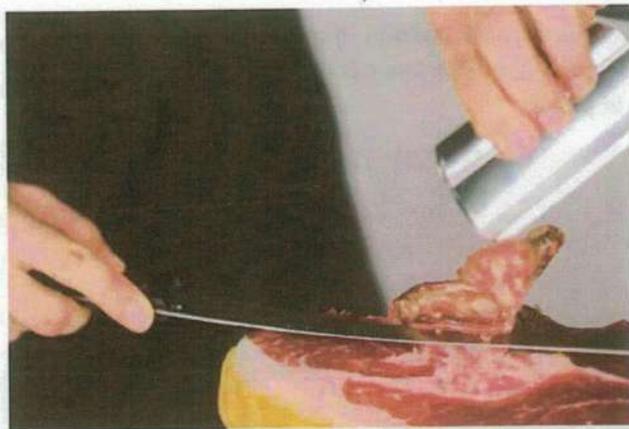


Separando la cabeza del fémur.

**Detalle:** No tiene sentido que hagamos *escaloncitos* en la zona que pega al peroné porque el jamón daría una imagen de escasez. Sin embargo, los provocaremos al finalizar la pieza para aprovecharla en su totalidad.



Jamón antes de bajarlo de la punta.



Loncheando jamón entre cabeza del fémur y hueso de la cadera.



Jamón con la punta descendida (cabeza del fémur descubierta).

El corte habrá descendido, con lo que habrá dejado al descubierto la mitad de la cabeza del fémur. Quedarán 10-20 gramos de jamón entre la cabeza del fémur y el hueso de la cadera. Con el cuchillo inclinado, se lonchean y no importa que vayan un poquitín más gruesas ya que serán tres lonchitas. Se colocarán en el centro del plato para que no rompan la estética.

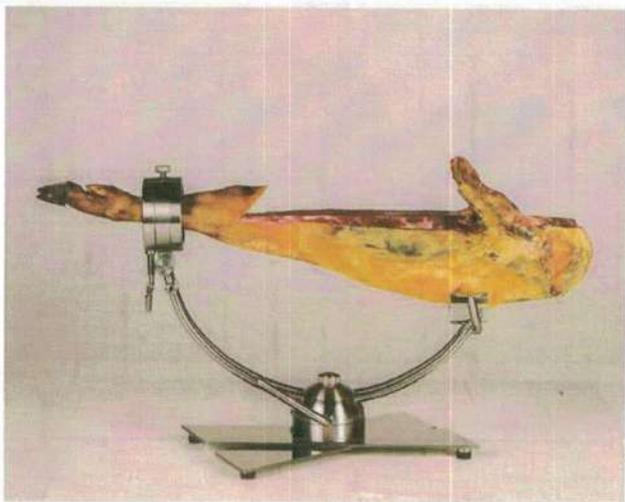


Cabeza del fémur bien limpia.

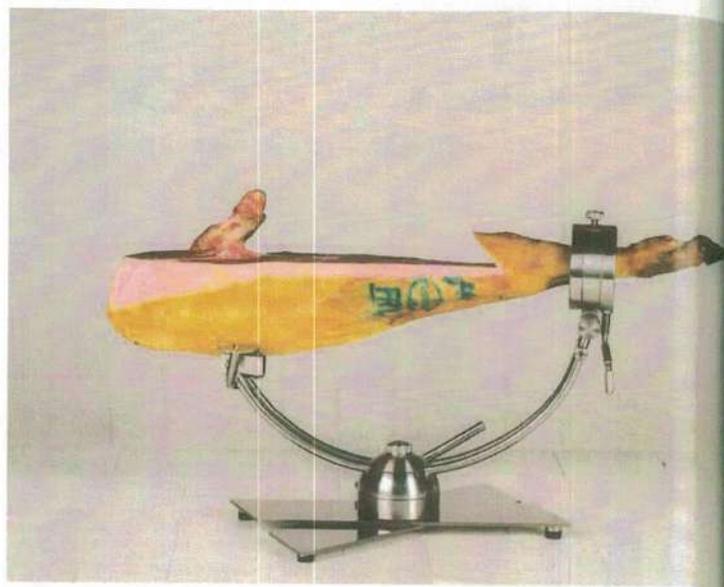
Bajaremos otro poco la limpieza de la punta, ya que esa parte hay que *lonchearla* antes de darle la vuelta a la pieza.



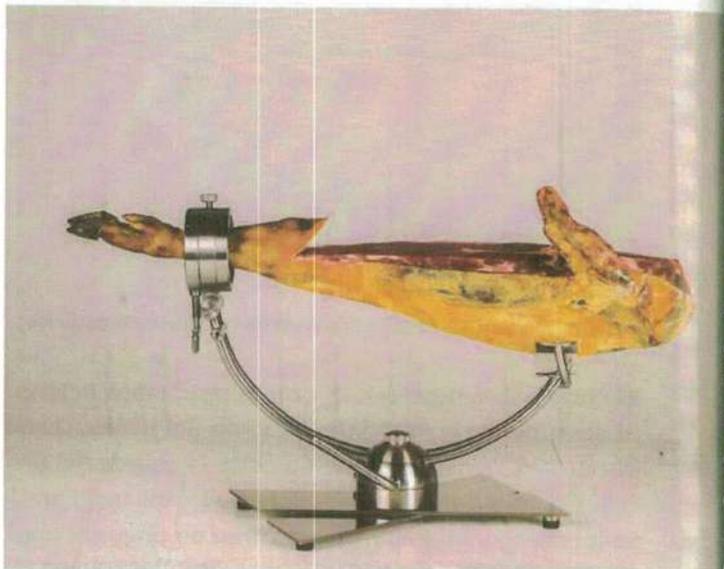
Jamón antes de volverlo a limpiar.



Jamón antes de volverlo a limpiar.



Zona de la punta limpia.



Zona de la punta limpia.



Antes de hacer el corte de la maza en caída.



Corte de la maza en caída.



Zona de la punta limpia.

Antes de darle la vuelta al pernil, loncharemos la punta hasta que no quede jamón por encima del hueso. De esta manera, al finalizar no nos vibrará ya que no habrá jamón sin sujeción del hueso.

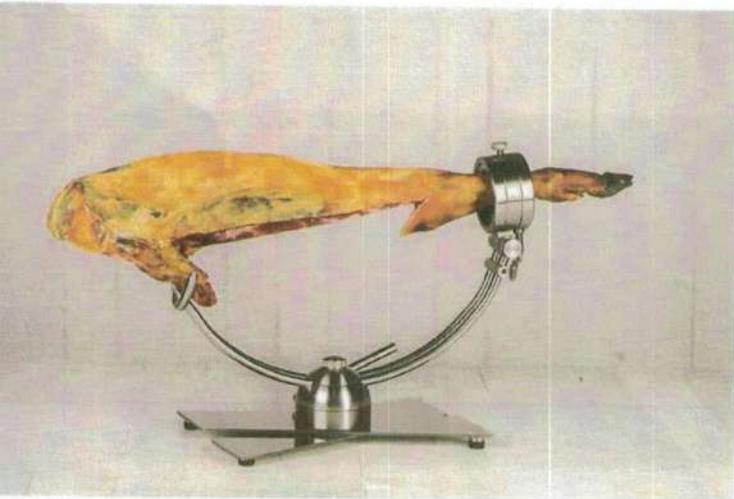
Llegados a este punto, caben dos opciones. Darle la vuelta o lonchar el jamón en la parte central hasta descubrir todo el hueso fémur. Por estética en la finalización de la pieza, solemos darle la vuelta conforme está. Sin embargo, si el jamón lo vamos a consumir gradualmente, como es el caso doméstico, debemos lonchar hasta el hueso fémur ya que, de lo contrario, se nos pondría demasiado duro y seco cuando volviésemos a lonchar en la maza.

En este caso, lo vamos a hacer dándole la vuelta en este momento ya que es como se hace profesionalmente en la mayoría de las ocasiones. No obstante, al finalizar el corte vamos a ver cómo se haría si se bajase hasta el hueso fémur.



Corte de la maza en caída.

Nos quedan aún partes muy exquisitas del pernil: la babilla, una parte de la punta y el jarrete de este lado. Limpiaremos la pieza al completo, sea para consumirla en un día o en varios. Algunos pernils pueden presentar dificultad para su limpieza. En tal caso, se hará a medida que evolucione el corte.



Empezaremos uniendo el corte oblicuo que hicimos en la parte de la maza.

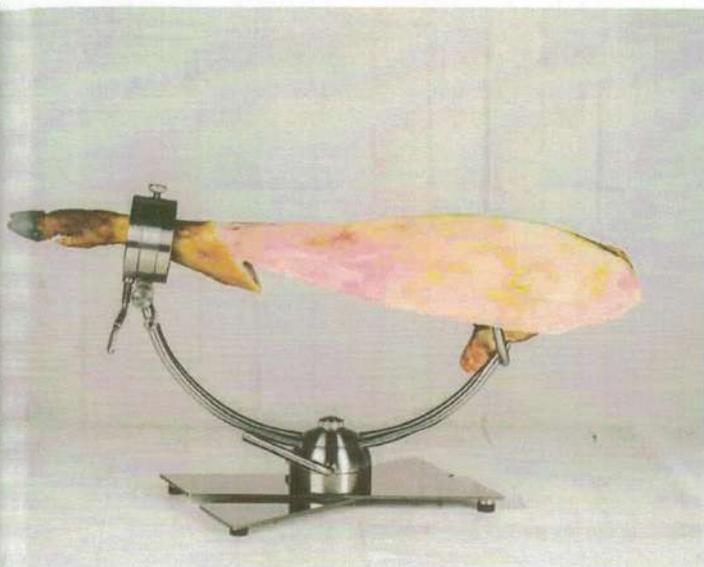


Uniendo el corte oblicuo de la maza.

Limpiaremos primero la parte de la grasa que es más fácil y, por último, la parte interior que siempre estará más dura.



Limpiando la parte grasa.



Jamón limpio por la parte grasa.



La mano nunca se colocará delante del cuchillo. Y aún menos cuando estemos limpiando esta zona del jamón ya que es fácil que el cuchillo salga desprendido.



Parte interior sin limpiar.

Marcaremos el hueso de la cadera. De esta manera quedará perfectamente limpio de todas las partes duras del jamón.



Marcando el hueso de la cadera.

Iremos eliminando las partes más sobresalientes. Empezamos por estas, ya que el cuchillo tiene fácil acceso.



Eliminando las partes que más sobresalen.

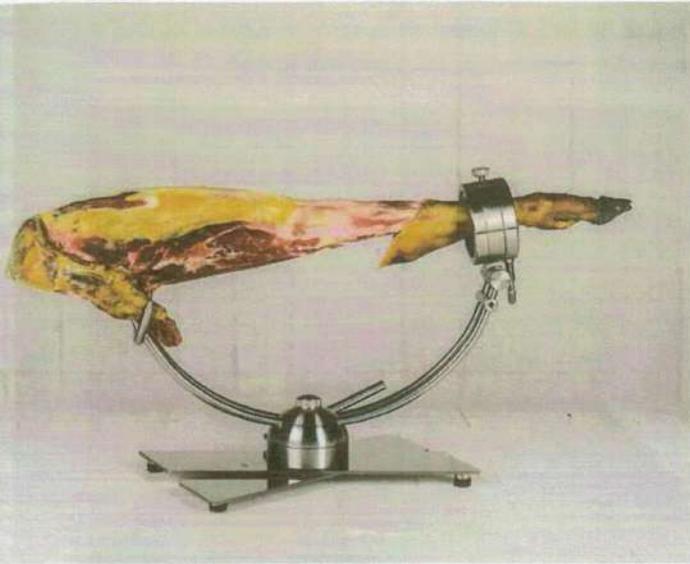


Eliminando las partes que más sobresalen.

Será el momento de que limpiemos las zonas hundidas. Hasta el momento era complicado el acceso del cuchillo. Pero ya hemos retirado las zonas que más sobresalen y eso nos facilitará poder incrustarlo.



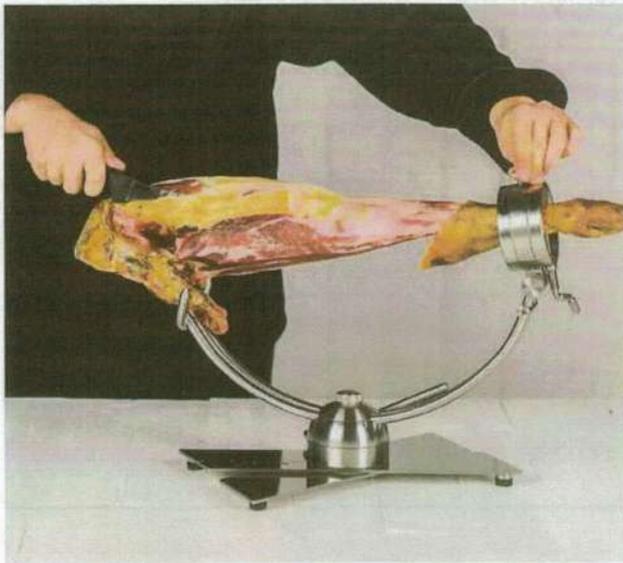
Limpiando la zona dura que hay junto al hueso de la cadera.



Jamón mayoritariamente limpio en su parte interior.



Limpiando las zonas hundidas.



Limpiando las zonas hundidas.



Jamón completamente limpio en la parte interior.

Empezaremos a *lonchar* y buscaremos darle longitud a la superficie de corte para hacerla apetecible.

En nuestros primeros jamones, nos conviene utilizar el cuchillo jamonero para ver la rectitud del corte.



Utilizando el cuchillo para ver la rectitud.

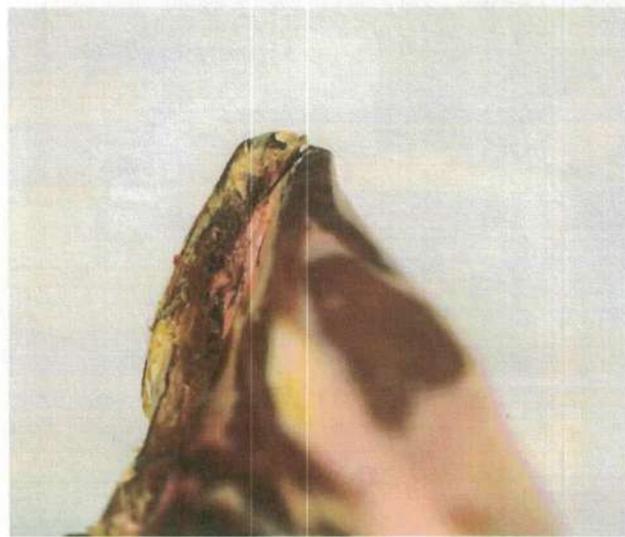


Corte recto por la babilla.

El corte llegará al hueso de la cadera. Con el cuchillo limpiador separamos la carne del hueso.



Separando el hueso de la cadera de la carne.



Hueso y carne separados.

Mantendremos activa la norma de cortar sin serrear.

Esta parte la loncharemos con el conocido corte en ángulo. Quizá lo más difícil del loncheado de esta zona del pernil sea hacer el ángulo. Habremos de ser precavidos ya que, si no, tenderemos a cortar más lonchas de la parte superior que de la inferior. De ahí que tengamos que cortar más lonchas en la parte de la punta que en la parte del centro. A través de las imágenes veremos el desarrollo del corte.

Continuamos separando el hueso de la cadera del jamón. La separación la hacemos pequeña porque, si profundizamos más de lo necesario, podría quedar suelta la punta.



El cuchillo señala la forma que debe coger el corte para el ángulo.



Separando el hueso de la carne.



Separando el hueso de la carne.



Va apareciendo el hueso de la cadera.

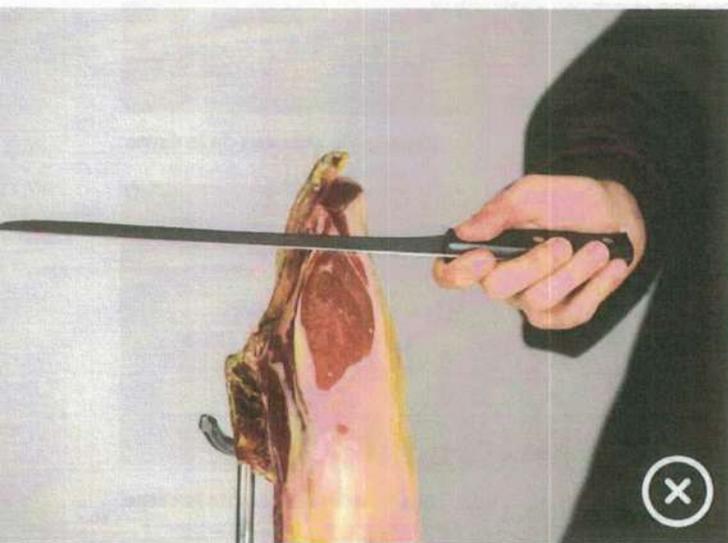


Se ha bajado el corte. El hueso sobresale más.

Este jamón pertenece a la pata izquierda del cochino. Por este motivo, en la parte de la maza, el hueso de la cadera nos permite *lonchear* normalmente pero, por la parte de la babilla, nos provoca que tengamos que cortar con el cuchillo a la inversa.

Para cortar a la inversa, tenemos que girar el cuchillo 180° y cogerlo al revés. Seguiremos poniendo el dedo pulgar sobre el mango en la cara que mira hacia arriba.

Por otro lado, para la última loncha, la más próxima al hueso, tenemos que introducir el cuchillo paralelo a la longitud del jamón. De esta manera, podremos extraer la loncha sin ningún problema. Sin embargo, si lo introducimos perpendicular, en el giro que tenemos que hacer para que el cuchillo llegue al hueso, la loncha se suele escapar y el corte nos irá quedando curvo.

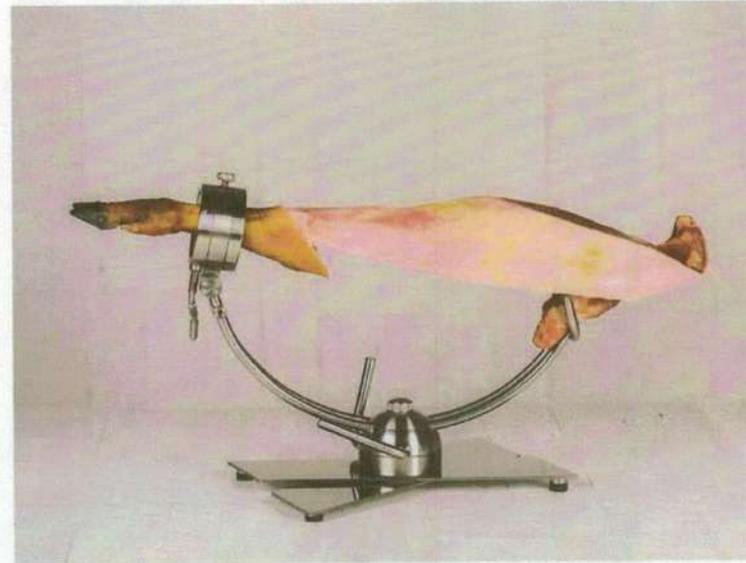
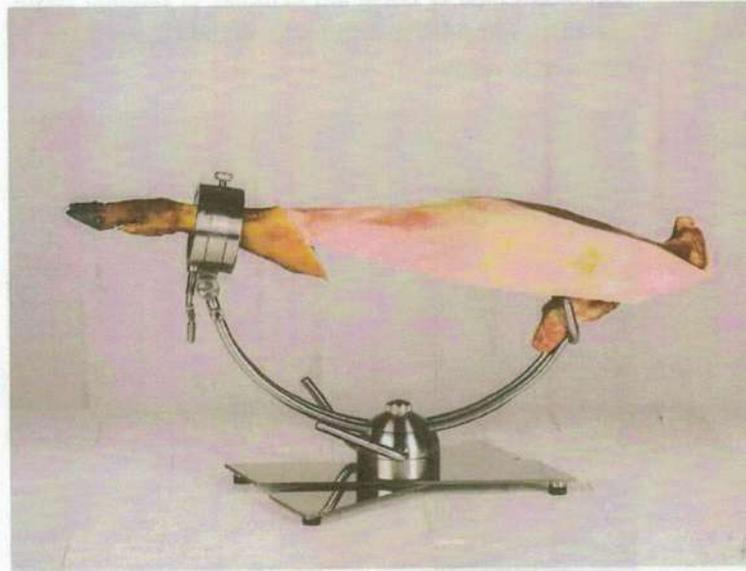


Cuchillo perpendicular a la longitud del jamón.



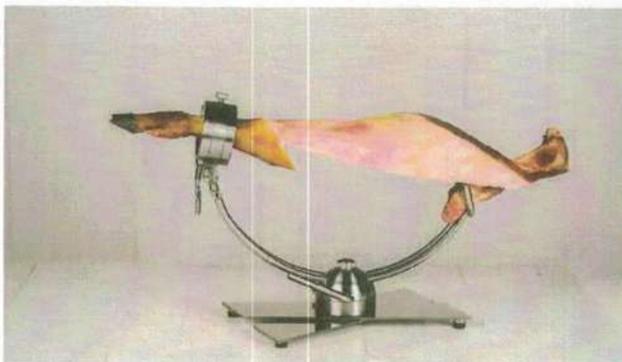
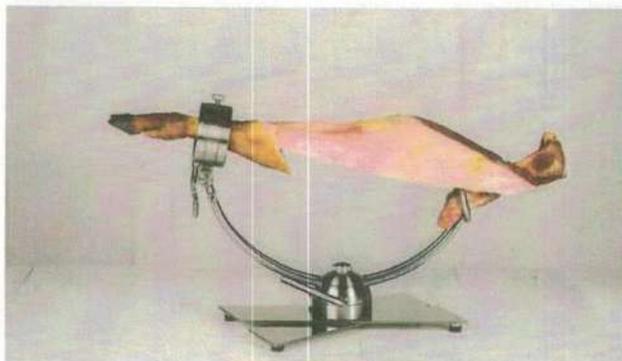
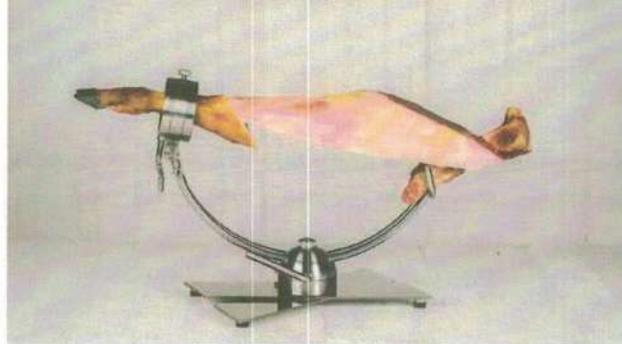
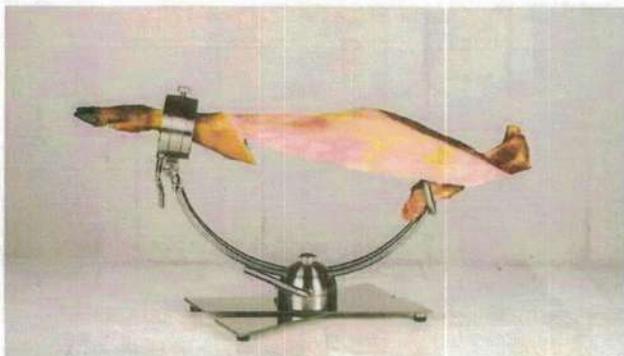
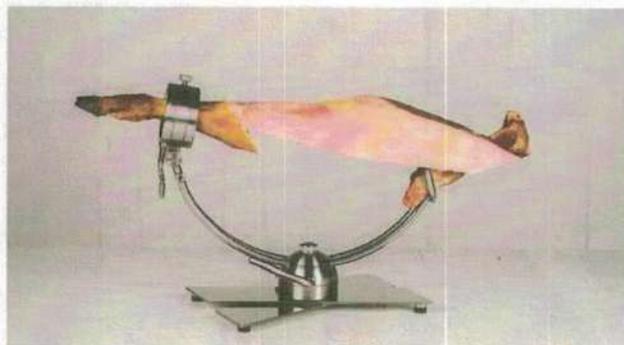
Cuchillo paralelo a la longitud del jamón.

Seguiremos cortando hasta que se una el corte de la babilla con el corte de la maza y formen un pico.



Jamón con el corte en ángulo.

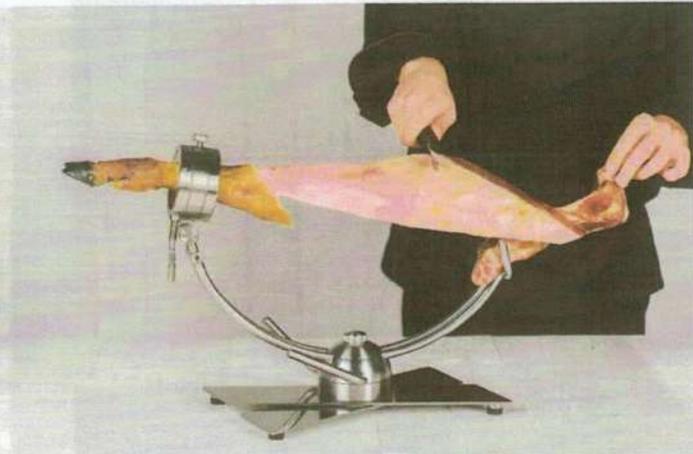
Continuaremos el corte sin cambiar el sistema hasta que sea imposible llevarlo recto, debido a que se chocará con la rótula.



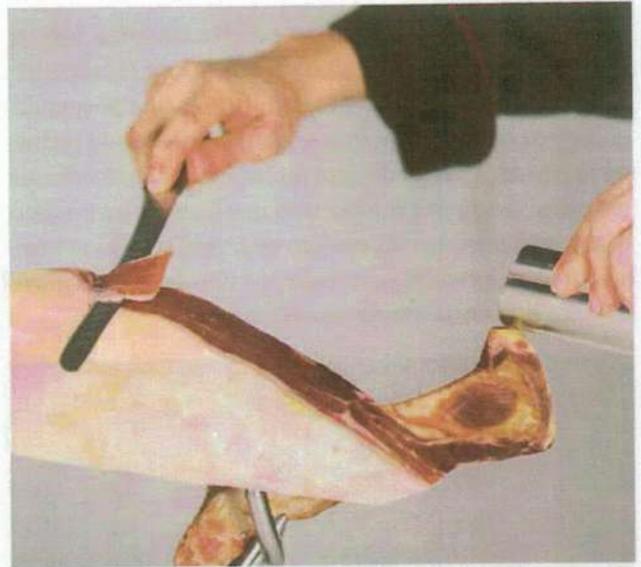
El corte en ángulo ha llegado a la rótula.

Detalle: Existe otra forma de terminar el jamón que se suele denominar "tercer corte". Se hace girando el jamón 90°, con lo que el hueso de la cadera queda en la parte baja. Pero no se aconseja porque la textura de la loncha obtenida con este corte es más difícil de romper en boca. Además, el consumidor es reacto a pedir este tipo de corte. La única ventaja es su fácil hechura ya que, como tenemos el apoyo del hueso de la cadera, es imposible que el jamón se nos caiga.

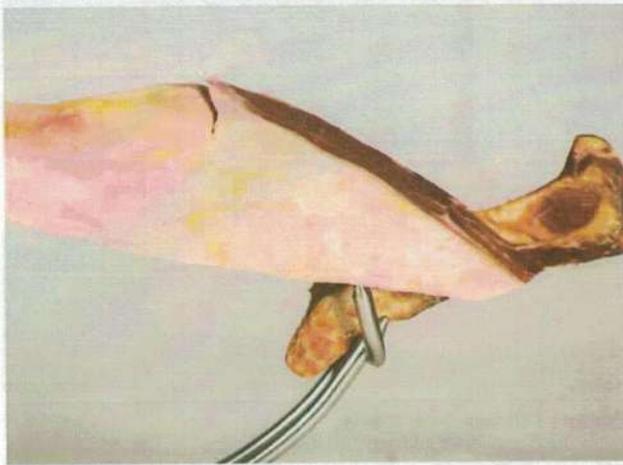
Para extraer la rótula, en primer lugar, limpiaremos de jamón las proximidades de este hueso con el fin de aprovechar todo lo posible. La última loncha se corta en sentido contrario. Además, cuanto más limpia esté la rótula, más fácil será esta maniobra.



Separando la rótula del jamón.



Cortando en sentido contrario.



Rótula separada de la carne.

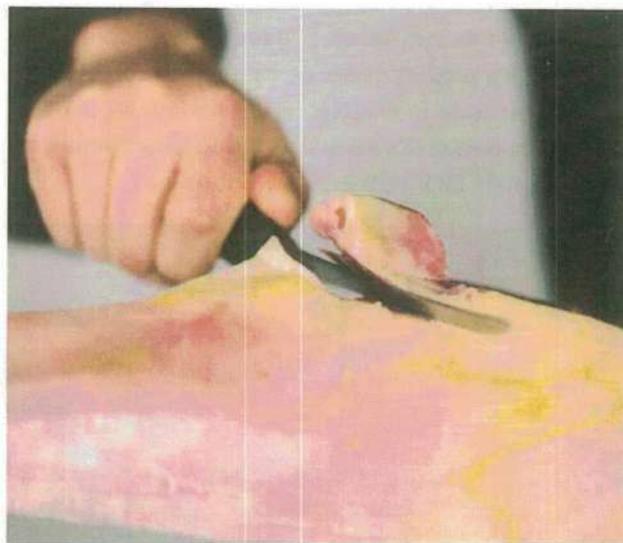


La rótula está descubierta de jamón.

La extracción de la rótula no precisa excesiva fuerza, sino todo lo contrario, así como una buena técnica. Incrustaremos el cuchillo limpiador de forma perpendicular tres centímetros más adelante que donde termina la rótula. A partir de este momento, no aplicaremos excesiva fuerza al cuchillo sino que iremos inclinando la herramienta con el objetivo de ir levantando el hueso. Al fin, se quedará sostenido por cartilago en la parte inferior que cortaremos sencillamente.



Separando la rótula de la tibia.

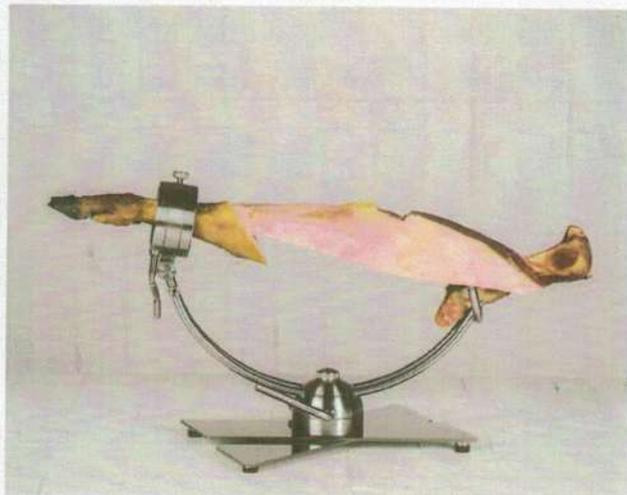


Cortando el cartilago que sujeta a la rótula.

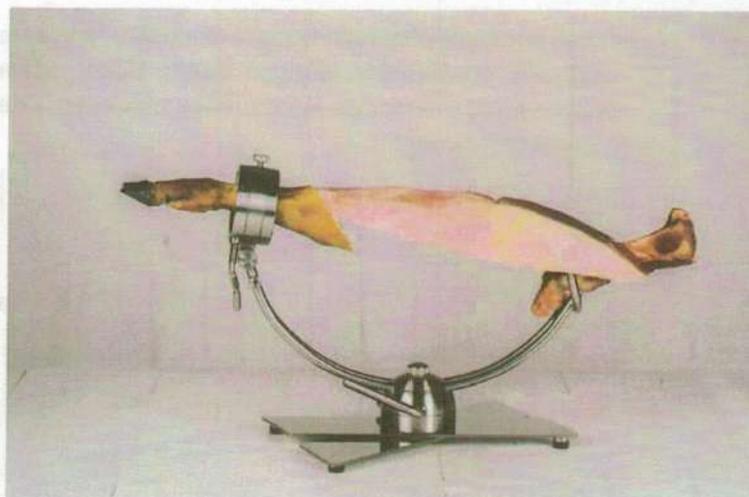


Forma y tamaño de la rótula.

Al quitar la rótula, queda marcado el hueco donde se encontraba. Rebajaremos la zona anterior y posterior con el objetivo de que se disimule.



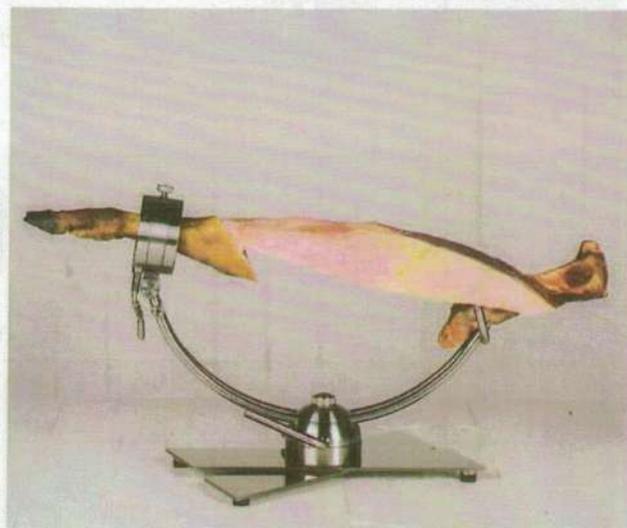
Hueco de la rótula marcado.



Zona anterior a la rótula, loncheada.

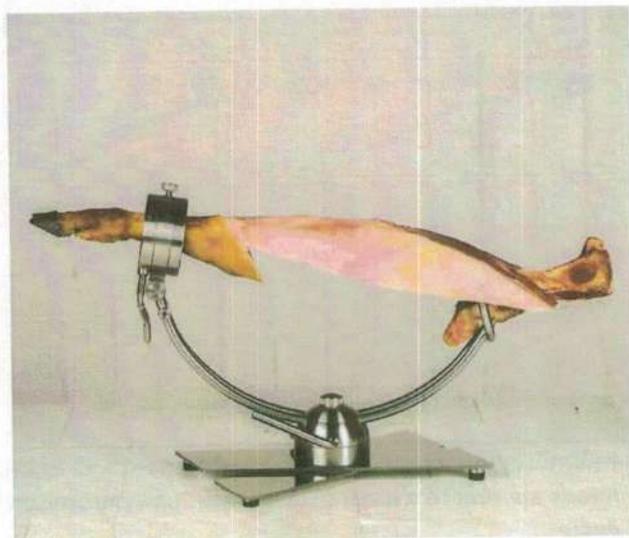
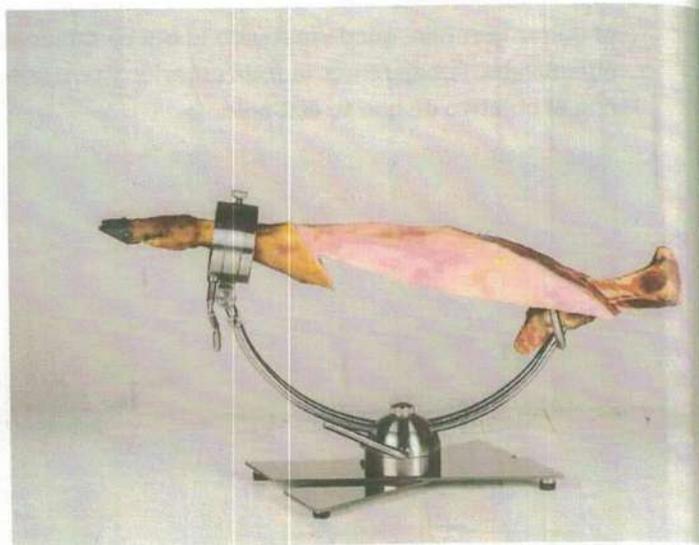
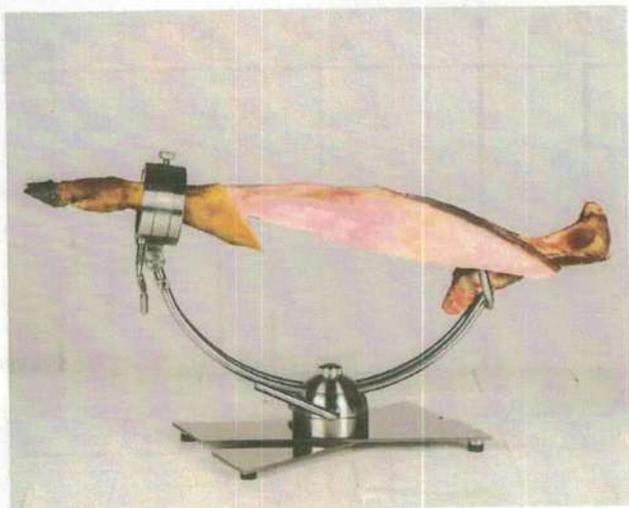


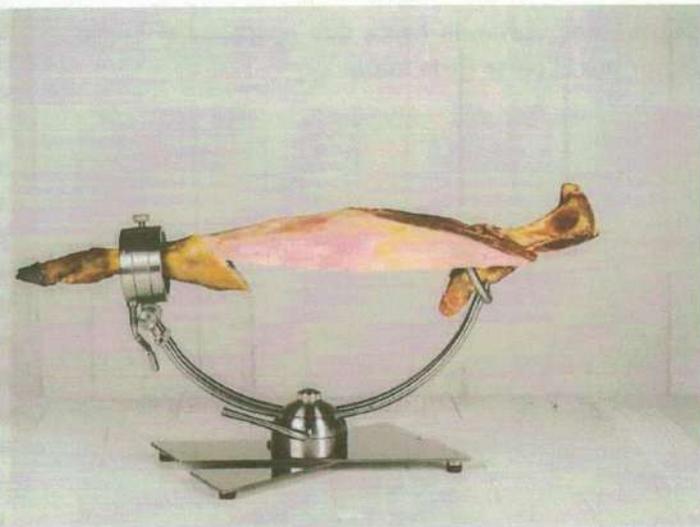
Zona posterior a la rótula, disimulada.



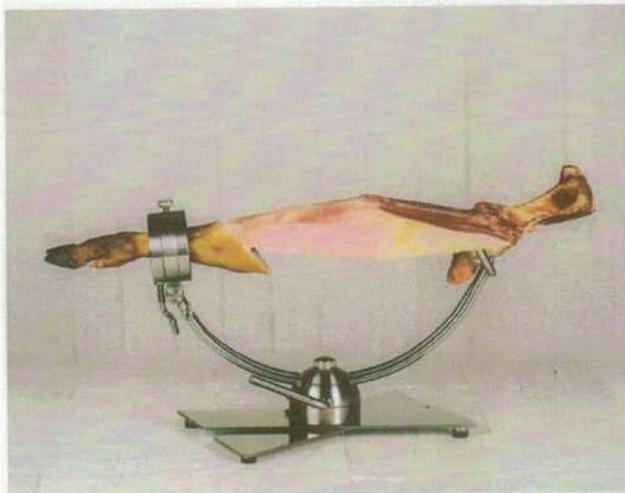
Intentaremos seguir llevando el corte plano. El hueso fémur aparecerá a medida que vayamos avanzando el corte.

Como podemos observar, la pieza sigue atractiva para cualquier consumidor, aunque quede poco jamón porque en el interior de la carne hay tres huesos de considerable tamaño.

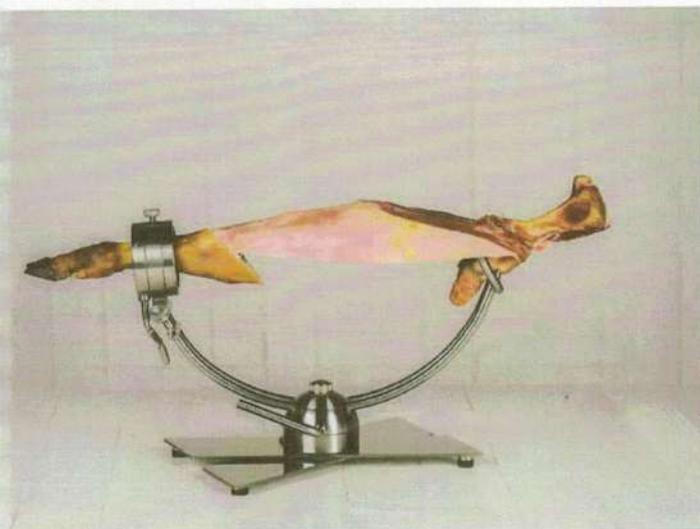




Cuando llegamos al fémur es el momento de darle la vuelta. Aunque antes nos interesa rebajar las proximidades del hueso.



Descendemos los laterales del hueso fémur.

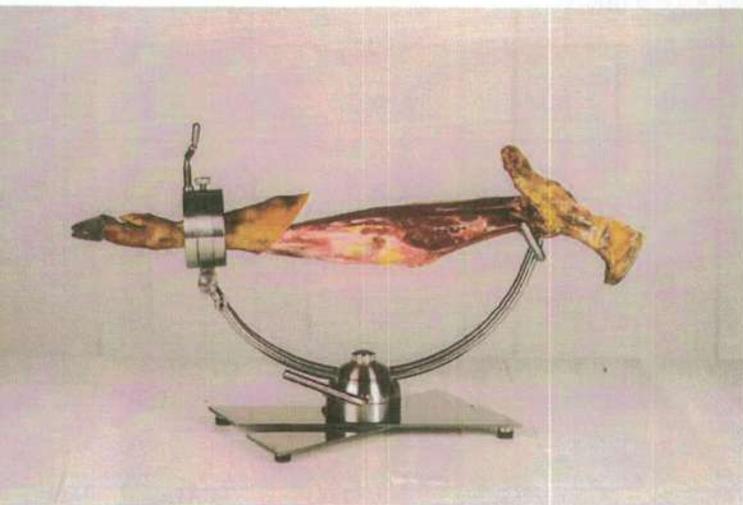


Hemos llegado al fémur.

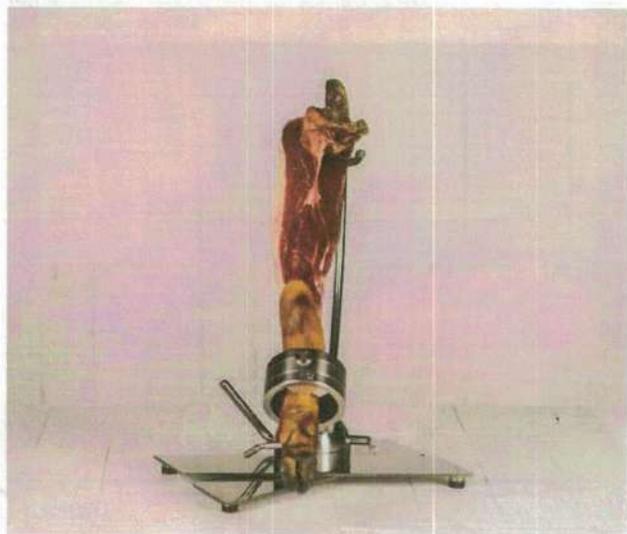


Descendemos los laterales del hueso fémur.

Le volveremos a dar la vuelta y colocaremos la pezuña hacia arriba. Así volveremos a tener un buen corte.

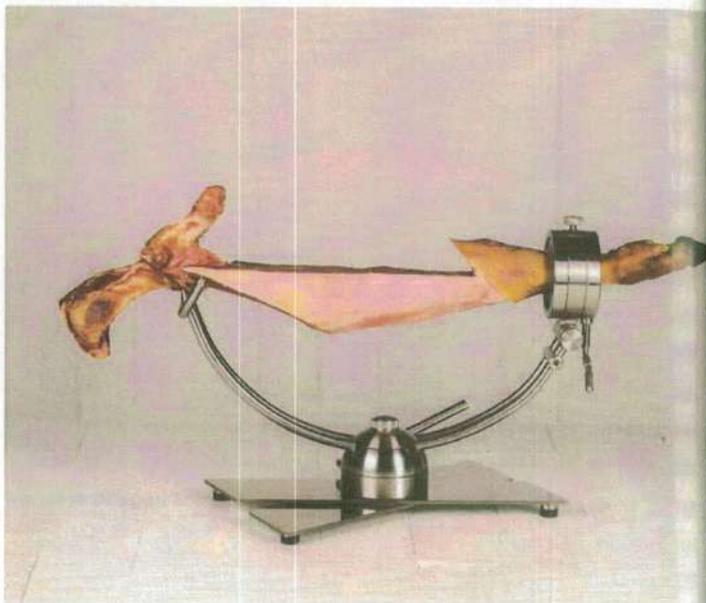
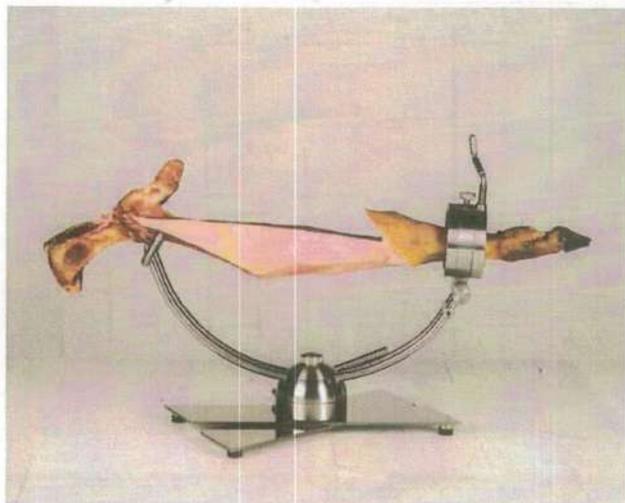


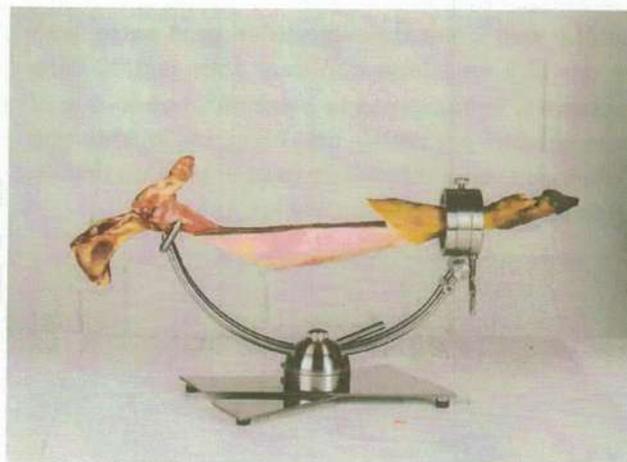
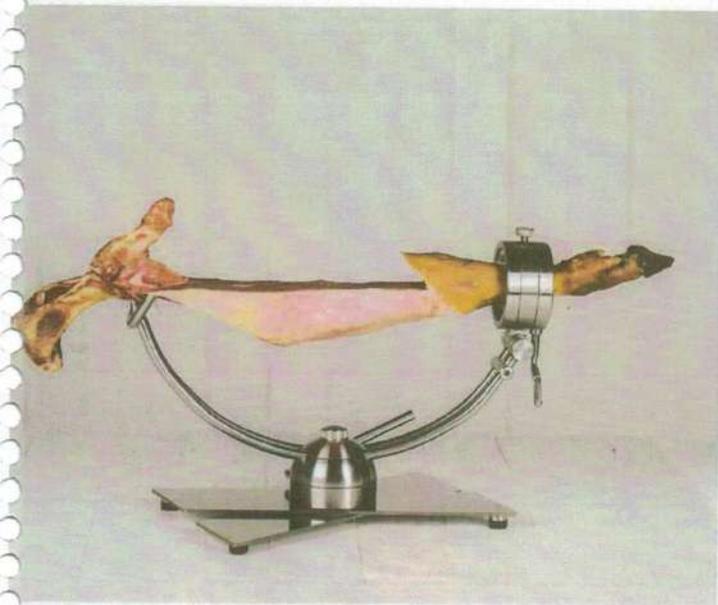
Jamón por el lado de la maza.



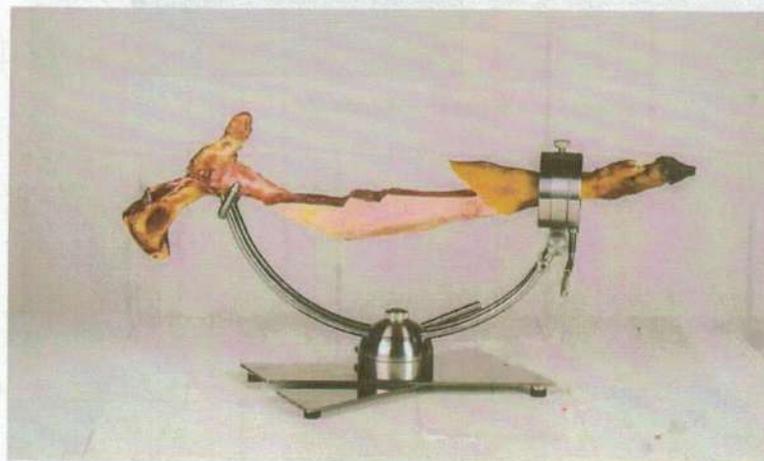
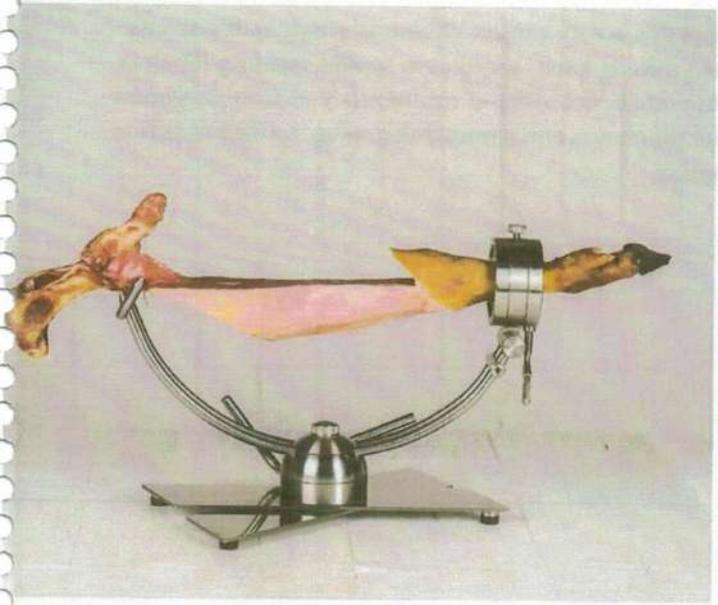
Buen corte hasta el final.

Seguiremos cortando hasta que aparezca el hueso fémur por la parte de la maza.



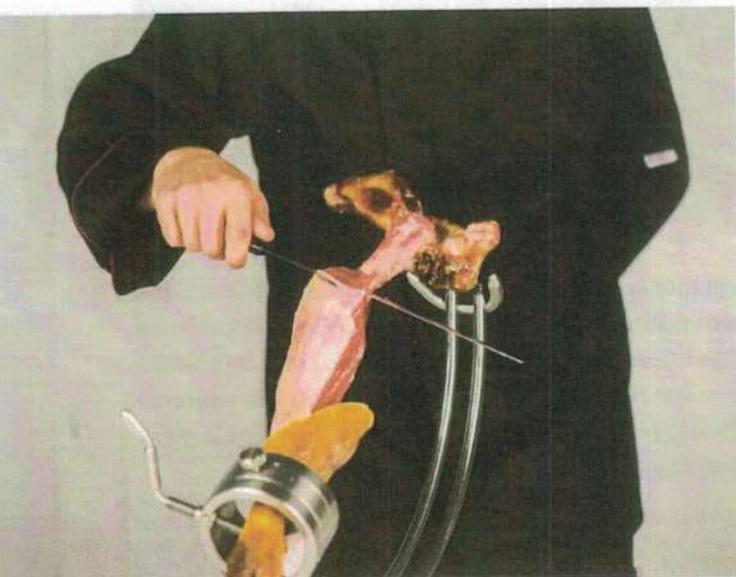


Llegamos así a la unión del fémur con la tibia. Para que aprovechemos el jamón todo lo posible, marcaremos estos huesos mediante dos escalones. Esta operación fue la que rechazamos anteriormente, cuando apareció el hueso peroné, porque habría provocado que la pieza diese una impresión de escasez de jamón.

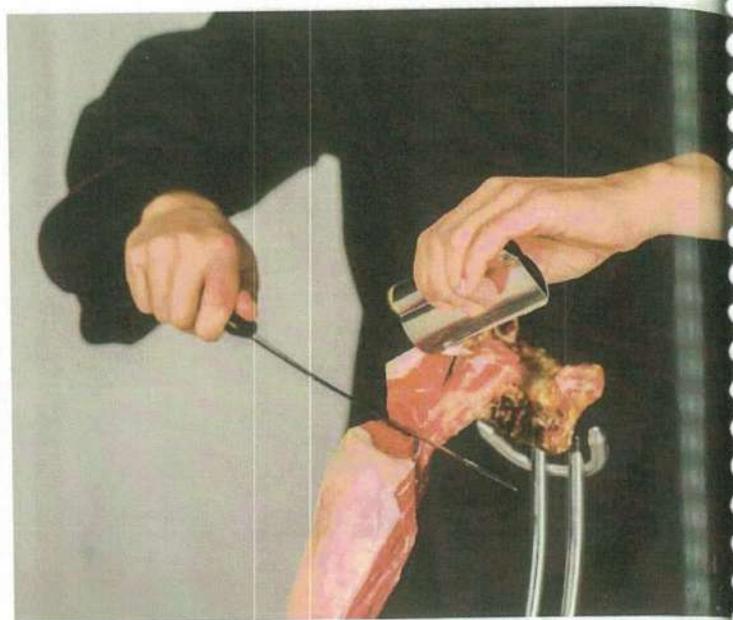


Escalones realizados en la unión de la tibia y el fémur.

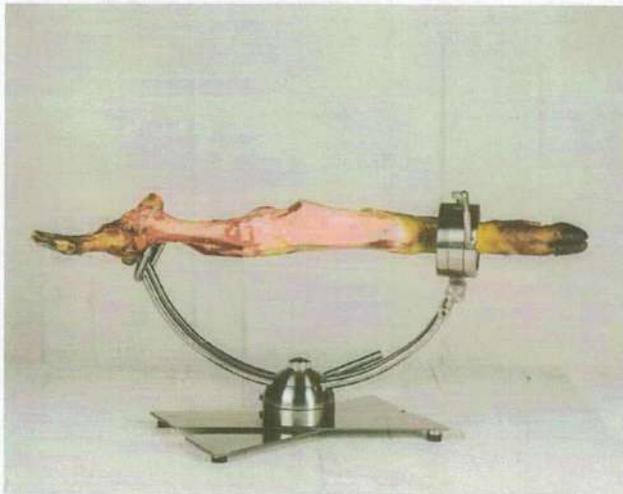
Con el hueso fémur descubierto en gran parte, solo nos quedará un lateral con muy poco jamón. Para loncharlo, voltearemos la pieza 90°, con lo que el hueso quedará por debajo del jamón. Las lonchas que se obtengan serán difíciles de romper en boca debido al tipo de corte, pero ya no hay mejor forma.



Cortando con el jamón volteado 90°.



Llegados a este punto, debemos elegir qué nos interesa más, si hacer *taquitos* o seguir sacando lonchas. Dependerá del sitio, el momento y el tipo de jamón que tengamos entre nuestras manos. Está en nuestras manos.

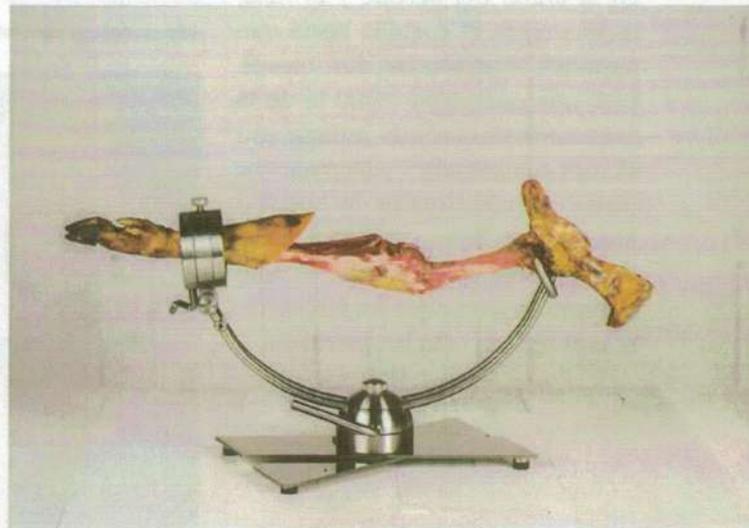


A la pieza solo le queda el jarrete.



Loncheando el jarrete.

Iremos preparando el pernil para su aprovechamiento total. Aún quedará por *loncheo* el jarrete. Esta parte es difícil de cortar ya que, al poco, aparecerán los huesos peroné y tibia. Pero mientras se pueda, extraeremos finas lonchas de esta zona. El jarrete es una zona muy sabrosa pero relativamente pequeña. Por ello, nos resultará exquisita.



A la pieza solo le queda jamón entre el peroné y la tibia.

Por último, podremos quebrar el hueso peroné y aprovechar la zona de carne que hay entre este y la tibia. Aunque, al respecto, hay que decir que es una operación complicada y de rendimiento escaso. Algo más sencillo sería, extraer con la puntilla curva el jamón que hay entre los dos huesos, sin tener que quebrar el peroné.

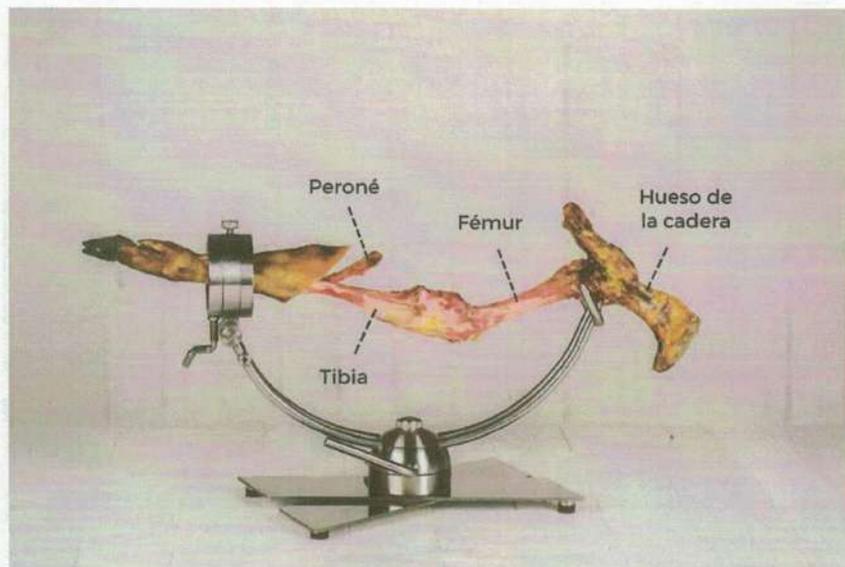
**Desprender el peroné.** Introduciremos el cuchillo limpiador entre la tibia y el peroné. Iremos separando el hueso peroné de la carne. En la unión del peroné y la tibia, inclinaremos el cuchillo hasta que hayamos separado los dos huesos. Será una operación como la de la extracción de la rótula, aunque eso sí, más complicada y peligrosa. Por tanto, no aplicaremos al cuchillo una excesiva fuerza, debido a su peligro en caso de accidente. Y como siempre, la mano que está libre debemos tenerla bien resguardada.



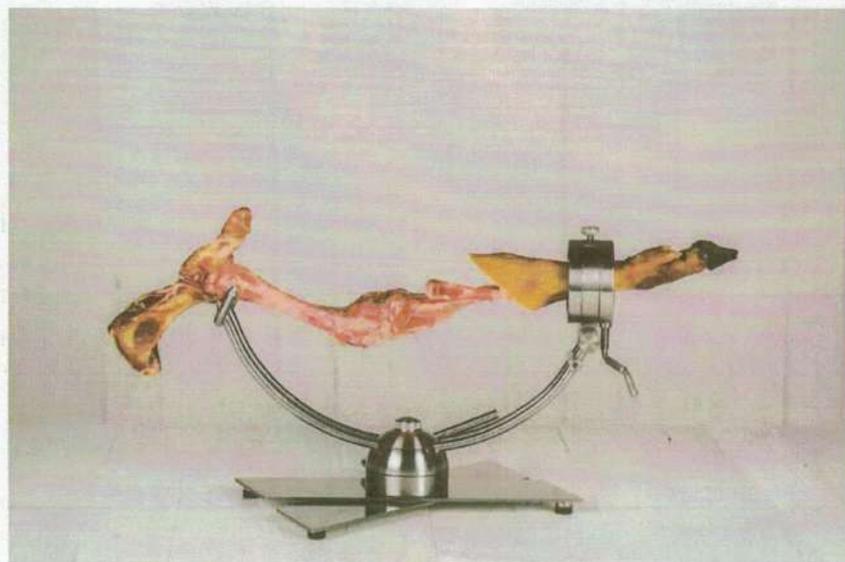
Separando el peroné de la carne.



Separando el peroné de la tibia.



Hueso pelado con el peroné quebrado.

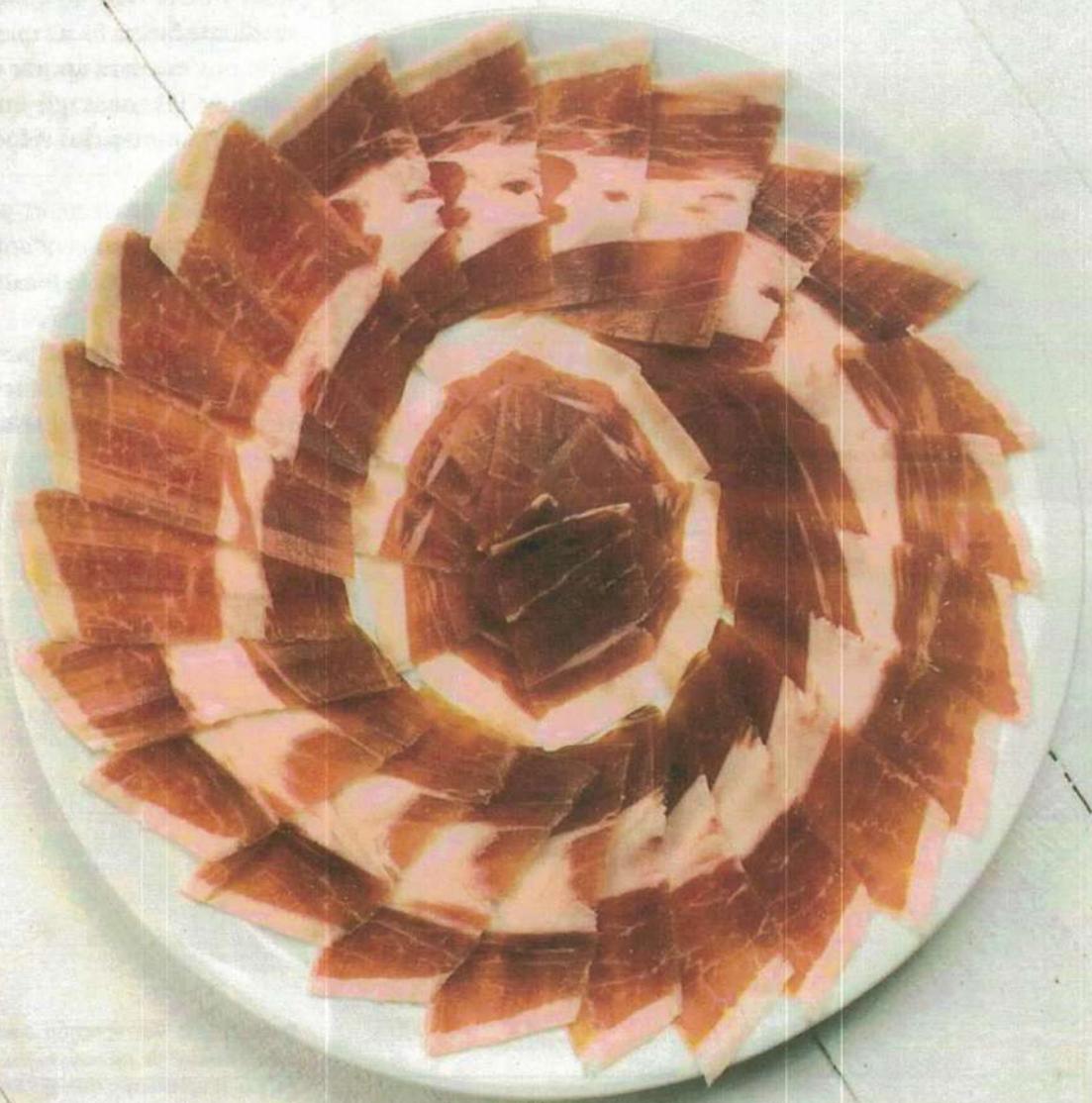


Hueso pelado con el peroné quebrado.

Con el hueso peroné suelto del jamón y de la tibia, lo quebraremos mediante fuerza hasta que se parta. Solo nos quedará apurar el jamón, así como las zonas que limitan con huesos para dejarlos relucientes.

Acabado el proceso, el pernil habrá dado todo su rendimiento posible. Se cumplirá la máxima: *“Esto se lo echas a los perros y ni lo miran”*. Pero nosotros sí, para satisfacernos por nuestro esfuerzo y pericia. Y para aprovecharlo en otros menesteres.

Detalle: Una vez apurado ¿qué hacemos con el hueso? Un sabroso caldo, tal vez una cala o simplemente una decoración de la zona de corte para varios meses. Algunos cortadores lo exhiben verticalmente como trofeo en los eventos.

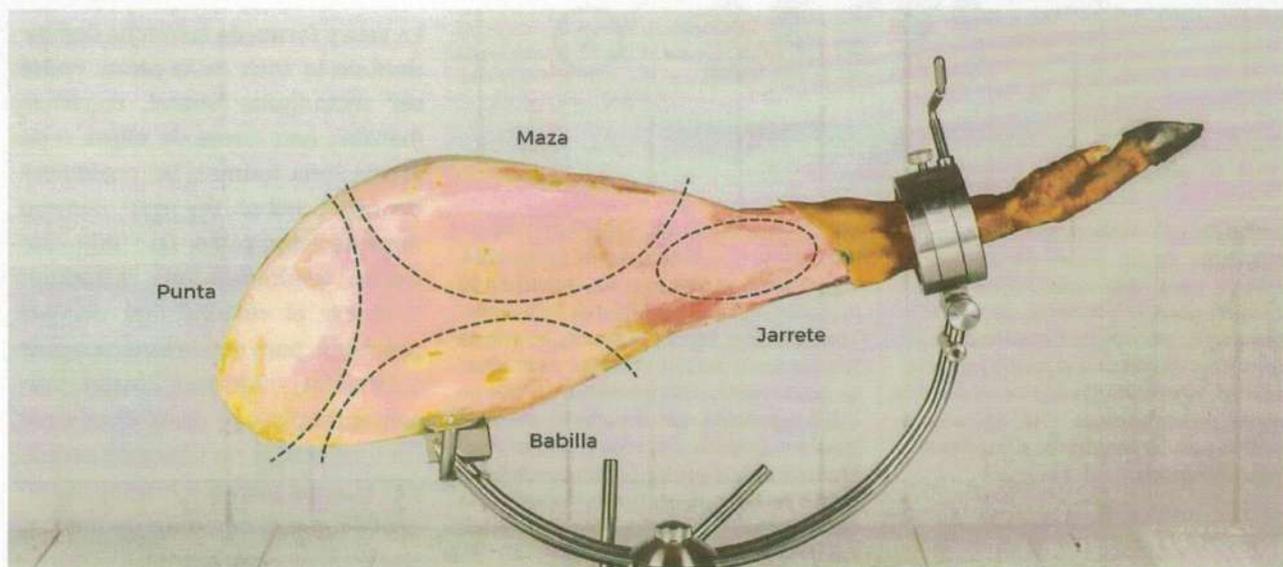


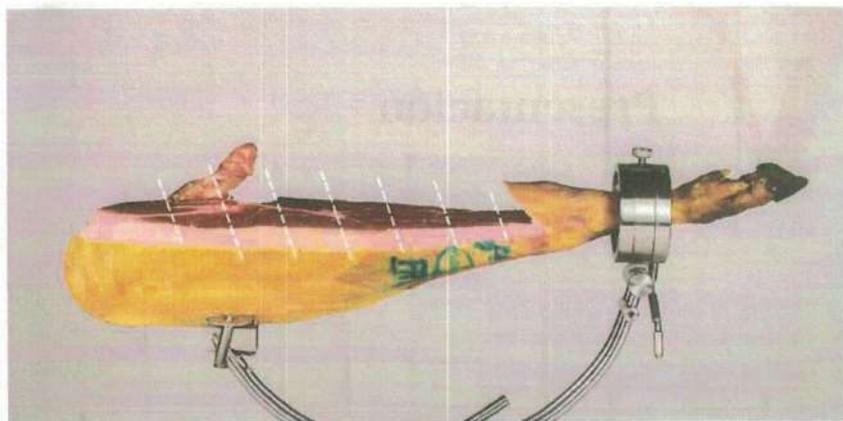
# V

## Presentación

**E**s fundamental que el jamón en el plato *entre por el ojo* ya que vivimos en un mundo que privilegia el sentido de la vista como primer índice de deseo y satisfacción. Para presentarlo adecuadamente hay que cumplir dos normas básicas: en primer lugar, tener unas buenas y homogéneas lonchas; en segundo lugar, *emplatarlas* con orden y primor.

Un buen corte hará que aprovechemos la pieza entera en finas lonchas y que en todo momento tenga un aspecto atractivo ante el consumidor. Pero si deseamos presentar el jamón perfectamente, también tendremos que conseguir que las lonchas sean homogéneas, con una forma similar.

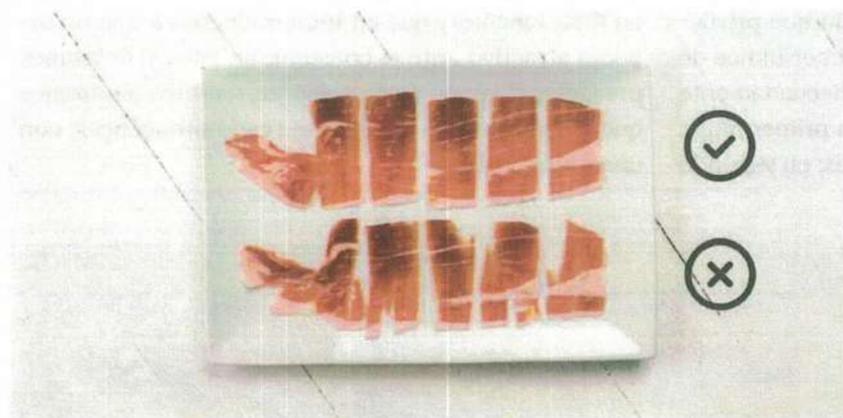




En esta foto observamos el corte de un jamón desde el jarrete a la punta, en la parte de la maza (con la pezuña hacia arriba). En la parte superior del plato hay lonchas uniformes. Todas son rectangulares y el corte está hecho sin serrear. Sin embargo, las lonchas de la parte inferior, están quebradas y, por tanto, con una superficie dispareja.

Entre estos dos tipos, podemos apreciar que las lonchas de la parte superior nos permitirán una óptima presentación y las de la inferior, independientemente de que vayan finamente cortadas, van a provocar una presentación irregular.

La veta y forma de la loncha dependerá de la zona de la pieza. Podrá ser rectangular (maza), cuadrada (babilla), con forma de elipse o de media luna (punta). De cualquiera de estas, habrá un gran número lonchas semejantes. En todo momento tendremos que introducir y retirar el cuchillo con máxima precisión, para que la loncha quede totalmente uniforme. Porque presentar un plato es como componer un mosaico, si no hacemos acopio de buenas piezas o teselas es imposible que el conjunto de lonchas encaje armoniosamente.



**Detalle:** En una ocasión, justo antes de la impartición de un curso, un alumno de proveya edad, que rápidamente mostró su experimentada condición de cortador, nos mostró, a través de su teléfono móvil, varias fotos de platos con jamón que revelaban su frustración ya que no conseguía buenas presentaciones. Nos preguntaba, receloso pero esperanzado, si mediante el curso las lograría.

Las imágenes mostraban que, con criterio, colocaba muy oportunamente las lonchas. Sin embargo, erraba en la condición previa: la regularidad y uniformidad de las lonchas. Tras una hora cortando jamón, su amplia sonrisa mostraba que ahora sí, ya lo tenía. Se sentía asombrado pero feliz. Lo que no había aprendido tras el corte de miles de jamones, lo había captado en 200 lonchas. Era la técnica la que le permitía presentar el jamón perfectamente. Solo era cuestión de acostumbrarse a conseguir lonchas idénticas en forma y veta.

## Presentación circular

**P**ondremos en el plato lonchas de todas las partes del jamón ya que hemos de aprovecharlo y servirlo en su totalidad. De lo contrario, habría platos con lonchas de partes muy grasas y otros de partes con muy poca grasa.

A partir de un plato circular, vamos a realizar varios con diferentes formas de organizar las lonchas. Pasamos a explicar cada uno con detalle:

### Lonchas de la maza repartidas en el plato por zonas según la veta

Sin hacer ninguna marca en el jamón (solo visualmente), dividiremos la superficie en varias zonas. (Observar fotografías de la página anterior). Cada zona la iremos colocando en una parte del plato. Las lonchas pequeñas, o con una veta poco interesante para hacer simetría, las pondremos en el centro. De esta manera destacarán menos y no estropearán la estética del plato.



Las lonchas diferentes en veta las colocaremos en el plato separadas entre sí. A partir de la primera loncha de cada tipo, ya tendremos orientada la distribución del resto. Entonces, solo necesitaremos mantener la continuidad de las lonchas para hacer coincidir las vetas de grasa hasta tener el plato atractivamente cubierto.

La colocación es correcta. Sin embargo, el plato queda sin orientación alguna. Incluso parece un jamón de poca calidad. Esto se debe a que las lonchas son irregulares.

En el momento que seamos capaces de conseguir buenas y similares lonchas, solo nos quedará colocarlas con un poquito de gracia en el plato mediante alguna simetría. Hay diferentes formas de orientar la colocación, bien a través de la presentación en recipiente circular o rectangular. También atenderemos a la presentación creativa.

**Detalle:** Cuando hablamos de un plato de jamón heterogéneo, nos referimos a uno de jamón con lonchas de distintas zonas.

Al finalizar, con distintos tipos de lonchas, el plato se ve equilibrado y armónico ya que las lonchas están agrupadas según la zona del jamón a la que pertenecían.



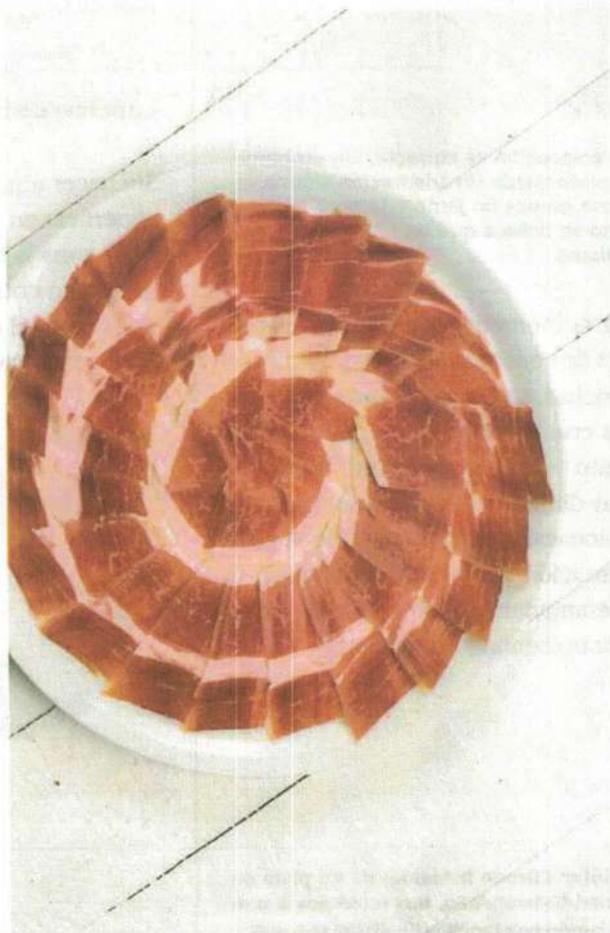
**Ejemplo:** para explicar lo que NO hay que hacer, ilustramos el siguiente plato. Las lonchas son buenas, pero no tienen ninguna disposición atractiva en él. Se han ido colocando sin orden ni concierto.



**Nota:** Son las mismas lonchas del plato anterior, pero mal colocadas.

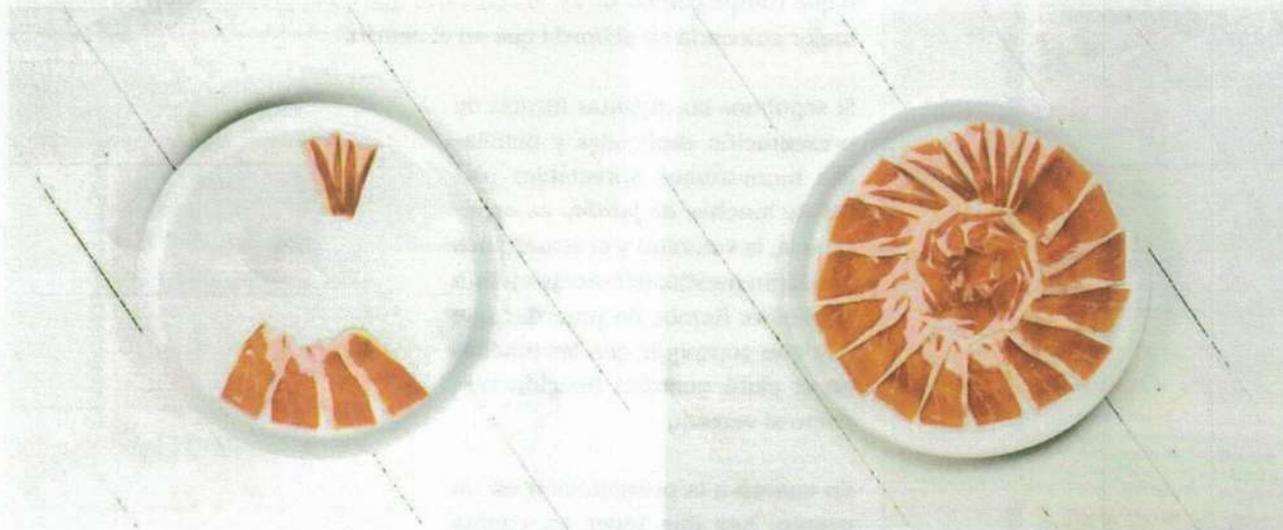
### Presentar la maza siguiendo la traza del jamón desde arriba hasta abajo

Empezamos por el jarrete y acabamos en la punta. Iremos cortando las lonchas muy seguidas (un poco solapadas), porque debemos sacar entre 17 y 22 lonchas para rellenar el plato en todo su borde. Iremos reservando las zonas más pequeñas para el centro.



### Lonchas de la babilla repartidas en el plato por zonas según la veta

Nos adaptaremos según el momento del corte, ya que puede que nos interese *lonchar* más de la babilla o más de la punta. En cualquiera de los casos, presentaremos un plato con lonchas de las distintas zonas.



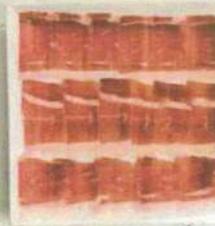
Este plato, aunque tiene las mismas lonchas que el anterior, es notablemente diferente. Hemos invertido hacia el exterior ocho lonchas que pertenecen a un mismo tipo.

## Presentación rectangular

**P**lato rectangular o cuadrado. En este caso la presentación es muy cómoda. Debemos intentar hacer filas de lonchas que sean semejantes, tal como una matriz. Si tenemos alguna loncha muy pequeña o que rompe con las otras, al contrario que en la presentación circular, es mejor colocarla en el borde que en el centro.

Si seguimos las distintas formas de presentación explicadas y detalladas montaremos apreciables platos de lonchas de jamón. La experiencia, la voluntad y el esmero nos ayudarán inestimablemente en este cometido. Hemos de recordar que hay que conseguir que las lonchas en el plato guarden relación respecto al veteado.

En cuanto a la presentación en un evento, hay que tener en cuenta que, más que una apariencia ideal, es prioritario que la rapidez y la progresión del corte vayan parejas al ritmo del banquete. Para resolver esta compleja ecuación, hay fórmulas que nos permitirán aparentar sin perder ritmo. Por ejemplo, colocar las lonchas en el plato sin que se solapen o cortarlas un poco más grandes de lo normal. No obstante, un buen jamón no merece un mal corte y así hay que hacerlo notar, incluso a quienes tienen prisa.



## Presentación creativa

**A**quí caben desde una estrella a un ramo de flores mediante la conjunción del color rojo con el blanco del tocino.

Se le pueden añadir elementos de decoración. Por ejemplo, una tajada de melón con la que hacer un barco velero en un mar de lonchas de jamón o una copa de cristal con la que hacer una fuente o palmera de jamón. Podrán ser auténticas maravillas que dejen impresionada a la compañía.

Tales deslumbramientos artísticos están al alcance de cualquier persona sensible, imaginativa y con tiempo. No se precisa una dilatada experiencia profesional para decorar notablemente una mesa donde se esté *loncheando* jamón. Así pues, ánimo. Las claves serán:

- Tener varios platos para poder colocar las lonchas según nos interese.
- Se tiene que ver el fondo del plato para que el jamón recorte una silueta y se vea una figura.



Detalle: Hay que tener cuidado con la venta de un plato creativo ya que puede parecer que se disfraza la escasez de alimento con la apariencia llamativa. Para ello, hemos de tener la precaución de cubrir la mayoría del fondo del plato.



Son exclusivamente lonchas de la maza, que tienen una gran veta blanca.

Lonchas que pegan al jarrete ya que no son tan grandes y nos facilitan la labor para hacer una espiral. Esto también se hace muy bien con lonchas de la babilla.

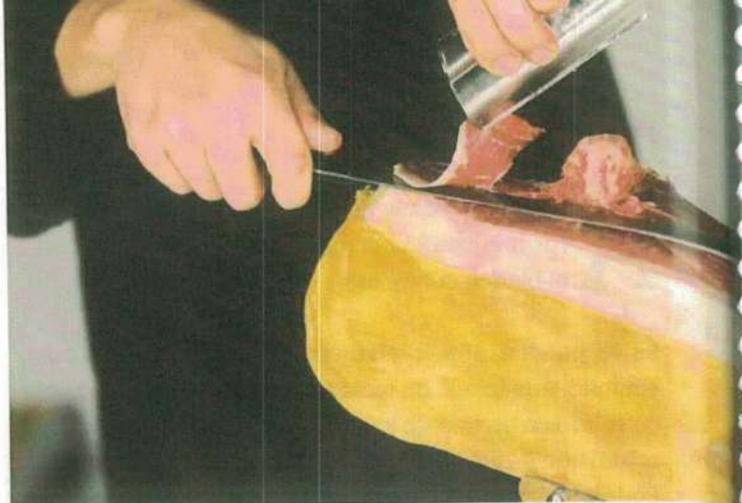
## Con la pinza o con la mano

**A**demás del corte y su colocación, hemos de atender al tránsito de la loncha del cuchillo al plato. Hay quien lo hace con la mano, quien se pone un guante, quien utiliza un tenedor y hay quien se ayuda con una pinza.

En este asunto no hay nada prescrito, excepto la higiene. Se puede coger con las manos si están limpias. Con guante, si lo cambiamos cada vez que toquemos algo fuera del jamón. Pero el cliente valora muchísimo que se manipule con algún utensilio como el tenedor o la pinza. Tanto el propio cuchillo como el tenedor hacen la operación más entretenida, si la comparamos con la pinza. Quien compra o pide 100 grs. de lonchas de jamón valora muy positivamente que se lo sirvan con pinza. Eso nos confirma nuestro estudio estadístico "Factores del Corte que Aumentan la Venta de Jamón".



**Detalle:** Ante el público, siempre nos gusta emplatar con ayuda de la pinza. Sin embargo, en ocasiones en que hemos cortado varios jamones a solas, para romper la monotonía, los hemos colocado en el plato con la mano.



Para tomar las lonchas con la pinza tenemos dos opciones: justo antes de desprender la loncha o cuando ya se ha desprendido. Cada quien debe elegir cómo lo hace de forma más cómoda. Sería excesivo marcar aquí normas. Tan solo, como sugerencia, podemos decir que hay zonas de fácil corte dónde se suele coger cuando ya ha sido cortada. Y otras donde se suele coger cuando el cuchillo está incrustado en el jamón.

Lo que sí podemos señalar es que hay que adaptarse a la pinza con paciencia. Y, por supuesto, antes de empezar a practicar con ella, hay que cortar con cierta soltura, así como conseguir extraer la mayoría de lonchas semejantes. Por tanto, cuando se está aprendiendo a cortar con los primeros jamones (3-5 piezas), se cogen las lonchas con la mano. Tras estos primeros perniles y en ausencia de curiosos, intentaremos cortar con la pinza. En cuanto se *loncheen* dos jamones con pinza, iremos con mayor rapidez y seguridad que con la mano.

**Nota:** En muchos concursos se coge el jamón con la mano, pero eso no es trabajar el jamón sino realizar una exhibición.