

## EL JAMÓN SERRANO E IBÉRICO

Líldo N. Ramírez I. Universidad de Los Andes – Trujillo. Venezuela. [lilidor@ula.ve](mailto:lilidor@ula.ve)

El cerdo domesticado (*Sus scrofa*) conocido también como cochino, chuche, chanco, chiro, cuchi, gocho, gorrino, lechón, marrano, puerco, tunco, guarro descende del jabalí (*Sus scrofa*), mamífero que abundaba en las zonas boscosas y húmedas, cercanas a pantanos, lagos y quebradas de Asia, África y Europa.



El cerdo fue domesticado en China, cercano oriente, Jericó en Israel y Jarmo en Irak unos 7.000 años antes de Cristo (a. C.); posteriormente, unos 1.500 años a.C., e independientemente para cada región, ese proceso fue desarrollado en Europa, alcanzando la mayor crianza entre los pueblos ribereños del mar Mediterráneo, entre ellos los habitantes de la península Ibérica, particularmente en España, en donde el hombre conformó un grupo de razas denominadas razas Ibéricas, formadas a partir de la mezcla de jabalíes traídos a España por los Fenicios (hoy el Líbano) con los autóctono existente en la Península.

Los romanos utilizaron al cerdo como ofrenda para sus dioses, para cerrar un contrato público o privado, el sacerdote mientras inmolaba al cerdo con la hoz sagrada solía pronunciar estas palabras: "Si el pueblo romano rompe este contrato, que Júpiter lo hiera, como yo hiero a este cerdo con el ara". La carne de cerdo era

muy apreciada y la más costosa entre los romanos. Durante la edad media fue la carne que consumían los pobres, las familias lo criaban en sus patios y lo alimentaban con las sobras de la casa.

En China, junto al perro, el cerdo es el animal doméstico más antiguo, explotan mas de cien razas para la producción de carne para consumo humano, La FAO registra una producción de 51.200.700 toneladas/año para el 2005 y 472.895.791 cabezas de animales porcinos.

En las mismas regiones del medio oriente y norte de África que fueron centros de domesticación del cerdo, su carne utilizada como fuente de proteína era muy extendida y abundante, desde el 2,500 a.C. se prohibió el consumo para los miembros de las religiones judía, musulmán y cristianos etíopes. Este tabú, se atribuye a razones económicas y/o ecológicas, religiosas (identificación del cerdo como el dios del mal, ser animales sucios que se revuelcan en sus propios excrementos o por razones de salud pública ya que transmiten enfermedades al hombre (zoonosis) como la triquina y otras.

En España se reconocen unas trece razas de cerdos, ellas son: La Gallega, El Chato Victoriano, El Lerneño de Burgos, El Batzán Navarro, Negro Lampiño del Guadiana, El Negro Entrepelado del Cordobés, El Balear, El Chato Murciano, El Cerdo Negro Canario, El Morellano (extinguido) y las llamadas razas coloradas: Torbiscal, Campiñesa, Retinta y Manchada de Jabugo.

No existían los cerdos (*Sus scrofa*) en América, ellos fueron traídos por Cristóbal Colon en su segundo viaje realizado en 1493, cuando llevó unos nueve ejemplares de Ibéricos a la isla de Cuba, un siglo

después, en 1.539 fueron introducidos al continente americano, cuando un lote de trece porcinos fueron llevados a la Florida, se reprodujeron en libertad y se extendieron en la región. Posteriormente se introdujeron en Suramérica y a Venezuela.

### El Jamón

El jamón, anca, pierna o pernil es un alimento en conserva obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo. Se denomina paleta o paletilla cuando se obtiene de las patas delanteras.



Las variedades mas conocidas son el jamón español (serrano, de bellota, ibérico, recebo, pata negra), el italiano llamado prosciutto, el mangálica obtenido de una raza húngara y en América jamón curado o crudo.

### El Jamón Serrano

El término serrano aplicado al jamón no deriva de la palabra sierra, sino de una forma particular de corte del jamón en "V", la cara externa presenta el cuero cortado en forma de V o corte serrano (Figura). Los

jamones serranos no tienen que ver nada con la raza ni con la alimentación del cerdo. Los jamones serranos también pueden pertenecer a cerdos blancos u otros no pertenecientes a la raza ibérica.



La elaboración y la calidad de esta forma de conservación de la carne del cerdo fue traída a estas regiones desde España, los americanos no la conocían. La denominación "jamón serrano" está protegida como Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.) por el Reglamento de la Unión Europea 2082/92.

En la tecnología de esta actividad pecuaria es necesario fabricar el cerdo que producirá el jamón, para ello el animal es manipulado y sometido a alimentación especial antes de ser sacrificado.

### Jamón Ibérico

De acuerdo al Real Decreto 144/2003, de 7 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España. A partir del 15 de abril de 2006, «Se consideran reproductores ibéricos puros aquellos animales inscritos en el Libro Genealógico de la Raza

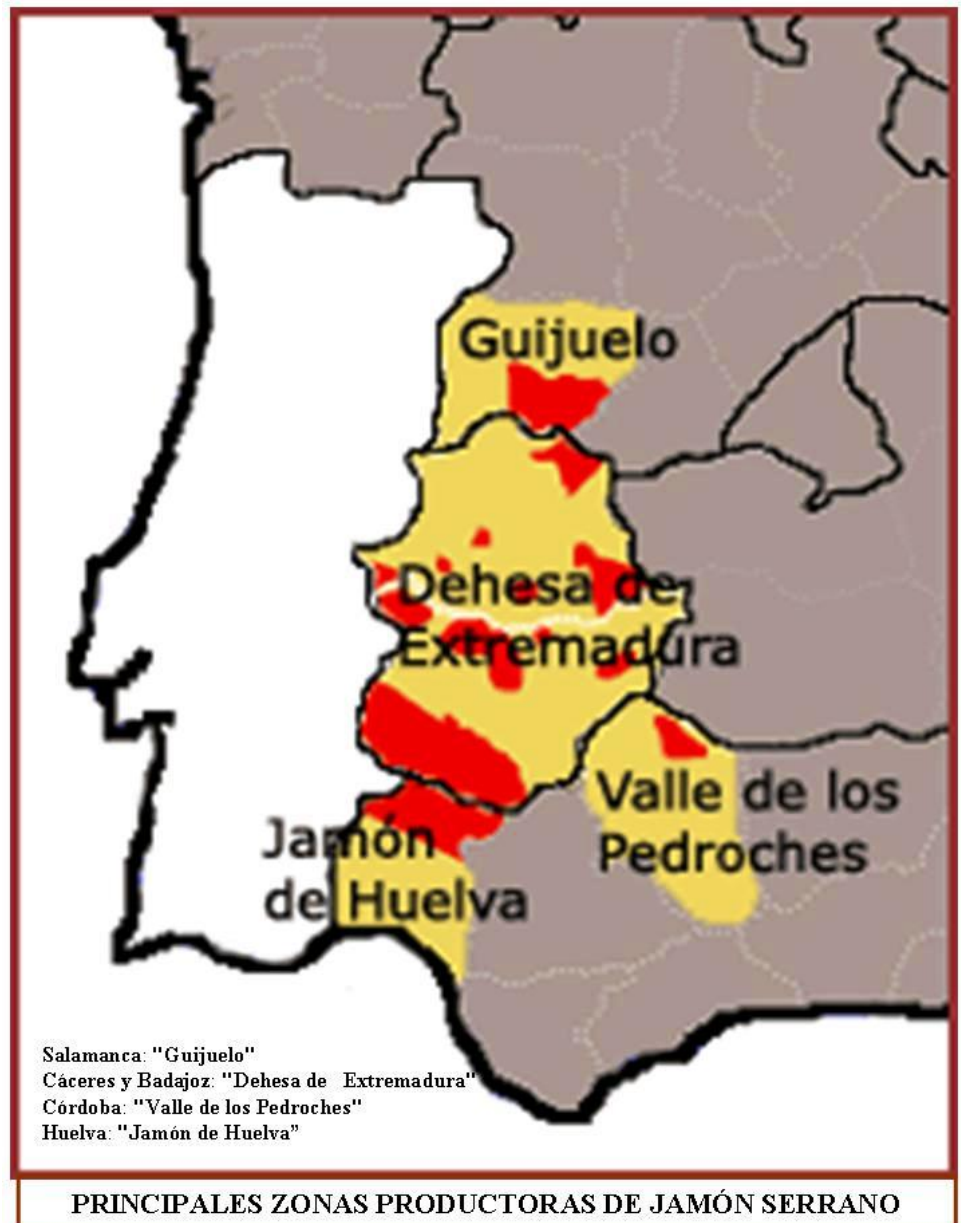
Porcina Ibérica. Asimismo, y a efectos de esta norma, tendrán la consideración de reproductores ibéricos puros aquellos otros cerdos ibéricos que, no estando inscritos en el Libro Genealógico, hayan sido calificados como tales por una entidad de inspección que tenga reconocida tal capacidad por la Administración competente”.

Prohibiendo, el Real Decreto, el empleo de los términos “ibérico”, “ibérico puro”, “montanera”, “recebo”, “bellota”, “retinto” y “pata negra” en los productos que no sean elaborados con este tipo de animal

Se considera de “bellota” o “montanera” el producto elaborado con animales sacrificados inmediatamente después de esta dieta de alimentación, desde la edad de diez meses o con un peso de 80,5 a 115 kilos y, hayan adquirido al menos 46 kilogramos de peso bajo este régimen alimenticio.

“Recebo” el animal que luego de adquirir 28,75 kg de peso en montanera es terminado en alimentación con base en cereales y leguminosas y sacrificado inmediatamente.

“Cebo” el animal que sacrificado a los diez meses de edad fue alimentado con cereales y leguminosas. Ni olió la bellota



Salamanca: "Guijuelo"  
 Cáceres y Badajoz: "Dehesa de Extremadura"  
 Córdoba: "Valle de los Pedroches"  
 Huelva: "Jamón de Huelva"

PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS DE JAMÓN SERRANO

Las designaciones para los productos del cerdo ibérico son: Ibérico de bellota, Ibérico de recebo e Ibérico de cebo.

**Bellota:** La **bellota** es un fruto característico de las especies del género *Quercus* (fam. Fagaceae). Las bellotas de las encinas, de las que existen la bellota amarga (*Quercus ilex* subsp. *ilex*) y la bellota dulce (*Quercus ilex* subsp. *ballota*), es un árbol de 20 a 25



#### a) Secado y Maduración

Los jamones son secados a ventilación y temperatura controlada, esta fase de secado y de sudado se extiende por 6 a 9 meses para pasar al período de envejecimiento por unos 12 a 18 meses. Durante el período de maduración se producen procesos enzimáticos y microbianos que le van a dar el aroma y sabor característicos. En la elaboración del jamón serrano se combina la ciencia y el arte del maestro jamonero, quien debe asegurar la excelencia del producto.

metros de altura. Se recolectan o los cerdos pastorean las bellotas caídas. También es consumida por el hombre tostada o se elabora licor.

**Montanera:** Período de tiempo que transcurre desde el otoño hasta final del invierno (octubre-marzo), durante el cual los cerdos ibéricos engordan con los pastos y las bellotas de encinas, alcornoques y quejigos de los potreros.

#### Preparación del Jamón Serrano

Los jamones son exprimidos para extraer bien la sangre, y se deshidratan por dos o tres días, luego son salados en pilas por 20 a 30 días, según el peso, luego viene la fase del postsolado o asentamiento que dura entre 40 a 60 días, posteriormente se lava la superficie con agua caliente, cepillo y a cierta presión.

Durante estas fases de preparación, el jamón debe quedar bien penetrado de sal, hasta el hueso, para asegurar la conservación.



#### b) Envejecimiento

Después de una clasificación según su peso, calidad y conformación, los jamones y paletas pasan a la bodega donde concluye la última fase de curación, madurando lentamente. Permanecerán entre 6 y 18 meses según la clasificación anterior. En esta fase la temperatura oscila entre los 15° y 20° C y la humedad relativa debe ser de 60-80%.

La elaboración de un jamón ibérico de bellota puede tardar hasta 36 meses, en tanto que, un jamón curado puede salir al mercado en siete meses.

Se denomina **jamón ibérico**, al producto elaborado con el pernil de cerdos ibéricos sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. El 12% de los jamones producidos en España son ibéricos, la mayoría protegidos con certificado de "Denominación de Origen" (ver mapa zonas principales productoras).

#### **Calidad Nutricional**

La carne de cerdo conocida como jamón serrano, es una carne conservada por salazón, secado y maduración bajo determinadas condiciones ambientales controladas; ella ha sido parcialmente deshidratada, conteniendo así, una mayor proporción de sólidos por unidad de peso que la carne fresca, el es fuente calcio, hierro, magnesio, zinc, sodio, potasio y fósforo, contiene vitaminas como la B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> y B<sub>12</sub> y vitamina E. En 100 gramos se pueden encontrar 17 gramos de proteína, 35 de lípidos, y una buena proporción de grasas mono y poliinsaturadas. Forma parte de los componentes de la llamada dieta mediterránea.

El jamón serrano es considerado como uno de los alimentos más saludables de la dieta mediterránea. Aunque muchas veces se haya dicho lo contrario, tiene un bajo aporte calórico, no tiene un alto contenido en grasas, el 65% del jamón está formado por agua. Por todo ello es un alimento recomendado para hacer dietas hipocalóricas.

#### **Degustación**

La Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto de Tronco Ibérico aconseja lo siguiente:

1) Colocar el jamón sobre el jamonero (ver Figura) con la base de la pezuña hacia arriba. 2) Servirse de un

cuchillo largo, flexible y de corte afilado. 3) Retirar la corteza y el tocino externo sobrante. 4) Cortar en rebanadas muy finas cuidando que todas lleven adheridas tocino intermuscular. 5) No servirlo frío (refrigerado). 6) Cortarlo inmediatamente antes de su consumo, mantendrá así todo su aroma y sabor.

En el mercado nacional se consigue este producto sin hueso, el cual también debe ser cortado en rebanadas finas y por supuesto debe acompañarse con un vino tinto.

Sobre todo hay que preparar el alma y disponerse a degustarlo.

#### **El jamón planchado**

Este producto de la cesta navideña venezolana, se prepara con jamón de pierna precocido, al cual se cocina en una olla con diversos condimentos y vino, para luego ser horneado bañado con una mezcla de vino, canela, papelón y azúcar y se hornea, con rodajas de piña o naranjas.

#### **Misceláneas**

- 1) Dulcinea la mejor mano para salar puercos de La Mancha.
- 2) Toda cosa es vil a donde falta un pernil.
- 3) Jamón y vino añejo estiran el pellejo.
- 4) La imaginación, la experiencia y el tiempo son los tres duendes virtuoso que convierten al jamón en un prodigio del arte gastronómico.

#### **Referencias**

- 1) Algunas Lecciones Sobre el Jamón. <http://www.telejamon.com/>
- 2) BURCHER DE URIBE, P. 1996. **Origen de los Animales Domésticos**. Cap 11. Editorial Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. pp 123-133.



- 3) El Jamón Serrano y la Dieta Mediterránea.  
<http://www.sabor-artesano.com/jamon-serrano.asp?g=jamon-dieta> Consultada el 05-04-07
- 4) FAOSTAT <http://faostat.fao.org/site/291/default.aspx>  
Consultada el 05-04-07
- 5) Glosario de Términos Referentes al Jamón Ibérico  
[http://www.iber gour.com/es/productos/glosario\\_jamon.html](http://www.iber gour.com/es/productos/glosario_jamon.html)
- 6) Pliego de Condiciones como Especialidad Tradicional Garantizada <http://www.aice.es/Pliego.pdf> Consultada el 05-04-07
- 7) Para Comprar un Jamón Conceptos Básicos.  
<http://www.portalbesana.es/estaticas/informacion/paginas/consumo1.html> Consultada el 05-04-07
- 8) Wikipedia  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Jam%C3%B3n\\_serrano](http://es.wikipedia.org/wiki/Jam%C3%B3n_serrano)  
05-04-07.



*El jamón serrano e ibérico*