Equipo, seguridad, consumo y conservación. El jamón Ibérico

"Numerosos procesos artesanales han conseguido una pieza única e irrepetible. Una obra de arte gastronómica. El Corte es el último paso vital, que debemos mimar para conseguir el éxito". (Texto perteneciente a la exposición "El Jamón Hecho Arte") Autor Pepe Alba

Pepe Alba Calzado

"El Jamón Hecho Arte"

INTRODUCCIÓN

En la última década el corte de Jamones y paletas se ha popularizado, consumidores, que sucumbiendo a su magia, no se conforman con la compra del producto loncheado y asumen con ilusión el corte a cuchillo, pero ese paso no es fácil, el desconocimiento de la fisiología de la pieza, la técnica de corte y un equipo inadecuado, pueden frustrar al iniciado ante la imposibilidad de dominar la situación.

Hoy en día hay muchas opciones para llegar a disfrutar cuchillo en mano: Cursos de iniciación, libros, videos, Internet (redes sociales), Concursos de Cortadores, etc.

En este primer artículo además de tratar el equipo de corte, el consumo y la conservación, quiero dedicarle una atención especial a "LA

Foto. Obra de Arte Gastronómica

SEGURIDAD", es primordial asimilar las pautas preventivas, si nos lesionamos, abandonaremos por miedo, en cambio, si controlamos la situación, seguiremos mejorando nuestra técnica y nos iremos enganchando a esta afición gastronómica que es el "CORTE DE JAMÓN O PALETA".

Equipo básico de Corte Aficionado

1ºEquipo/ El Soporte Jamonero

Contacto: Pepe Alba "El Jamón Hecho Arte" Avd: Gaspar Méndez nº3 entreplanta oficina 1 Badajoz. www.turismodeljamon.com e-mail: pepealba.cortandojamon@gmail.com Telf. 924 267888 Móvil. 618 748 908 / 618 748 906 Facebook.- Pepe Alba Calzado

Foto. Pepe Alba Cortador Profesional

Foto. Jamoneras

En la actualidad hay muchas opciones, elaborados en: madera, acero inoxidable, silestone, polietileno, metacrilato, hierro cromado y más o menos versátiles: Giratorios, basculantes, fijos, plegables, etc. ¿Cuál es el apropiado? A nivel de aficionado será suficiente elegir aquel modelo que al posicionar la pieza en el soporte y una vez sujetada con el correspondiente herraje, esta quede totalmente inmóvil, esa es la única salvedad que debemos tener a la hora de adquirirlo. IMPORTANTE, deberá informar al dependiente si es consumidor de paletas, jamones o de ambos, ¿Por qué? Hay muchas opciones según la longitud de la base y el sistema de fijación, si no adquirimos el jamonero adecuado, puede darse el caso o bien que la pieza se salga o se queda muy corta, el asesoramiento del profesional es primordial a la hora de la elección.

2ºEquipo/Cuchillos.- La Puntilla o Deshuesador

Foto. Equipo básico

Es un cuchillo con mango ancho y de hoja fuerte terminada en punta, mide un mínimo de catorce centímetros y puede llegar hasta los dieciocho, personalmente aconsejo una medida intermedia, lo utilizaremos cada vez que tengamos que: limpiar, quitar cuero, tocino sucio y hacer la acción del deshuese, esta operación muy útil durante el corte, consiste en despegar el músculo del hueso en todo su perímetro, apoyando e introduciendo la punta, separándolos e ir avanzado despacio, una vez realizada la operación taparemos el espacio con un pequeño masaje, esa incisión no puede ser más profunda de lo que pretendamos consumir, si nos excedemos habremos provocado una vía de aire que perjudicará la pieza, la puntilla de dieciséis centímetros cumple perfectamente las funciones de cuchillo carnicero.

3º Equipo/Cuchillos.- El Jamonero

IMPORTANTE.- EL CUCHILLO JAMONERO LO RESERVAREMOS SOLO Y EXCLUSIVAMENTE PARA SACAR LONCHAS, SI CORTAMOS FIAMBRE, EMBUTIDOS O QUESO, NOS SERÁ COMPLICADO DISFRUTAR DEL CORTE Y SACAR PRECIOSAS TAPAS O RACIONES DE JAMÓN.

Foto. Puntillas

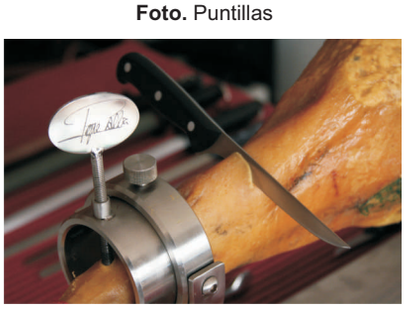

Foto. Puntilla corte del cuero

Hay tantas opciones posibles que suele ser la gran duda: el largo de la hoja desde 20 hasta 30 cts., (los más cortos para paleta), mango de diferentes materiales y tamaños, hojas lisas o alveoladas, punta redonda o punta afilada, pero sobre todo, cuidado con el acero, este debe ser siempre de calidad para evitar accidentes por rotura, es vital buscar su cuchillo, será necesario sentirlo en la mano y a ser posible probarlo antes de adquirirlo.

Utilizaremos para el corte los primeros 15cm, cuanto más nos alejemos del mango perderemos fuerza y control, es importante la velocidad y recorrido de la mano, lo que popularmente se conoce como "Tocar el violín", a mayor recorrido y velocidad conseguiremos mas limpieza de corte, el final de la hoja, aproximadamente los últimos cinco

Foto. Cuchillo jamonero

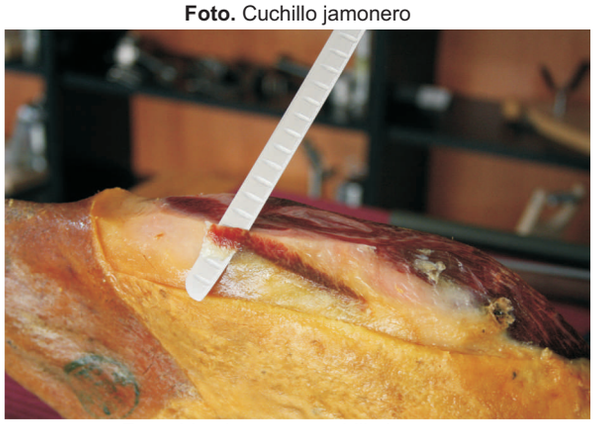

Foto. Limpieza con cuchillo jamonero

centímetros, nos ayudará a la limpieza, deshuese (aficionados avanzados) y rematar el corte cuando nos topamos con zonas duras como cuero y hueso, protegiendo siempre la zona principal de la hoja.

4ºEquipo/La chaira.-

Es una herramienta de acero de gran calidad que nos servirá para recuperar el filo de nuestro cuchillo, las hay redondas, ovaladas y de diferentes largos, este accesorio no afila como mucha gente cree, lo que consigue es recuperar el filo que se ha caído por acción del corte, para utilizarla de forma correcta desplazaremos el cuchillo por la chaira, desde el primer tercio junto al mango hasta la punta en abanico con un ángulo de no más de 30º, pasándola por los dos lados del cuchillo simultáneamente, no menos de cuatro veces. Si no sentimos recuperación del corte volveremos a repetir la operación, extremando al máximo la inclinación de la

hoja, en caso de no observar mejoría es recomendable pasar el cuchillo por la piedra de afilar.

5º Equipo/Piedras de afilar.-

El manejo es similar a la chaira pero a diferencia de esta, si afila, su uso cambia según el modelo, las hay rectangulares de mesa, ovaladas, redondas con mango, etc. Es importante que sea cual sea el modelo siempre durante su uso esté bien mojada (asesorarse), así nos ofrecerá un mejor afilado y alargará la vida de la misma. En el supuesto caso que después del afilado con piedra no mejore el corte es el momento de llevarlo a un afilador profesional.

Foto. Chaira

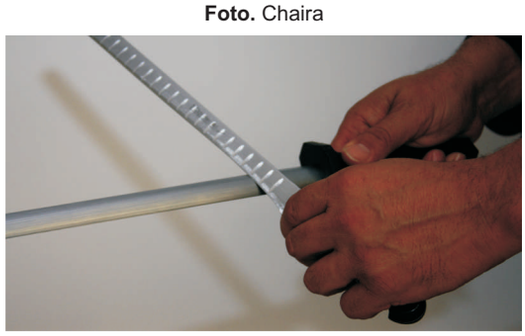

Foto. Uso de la chaira

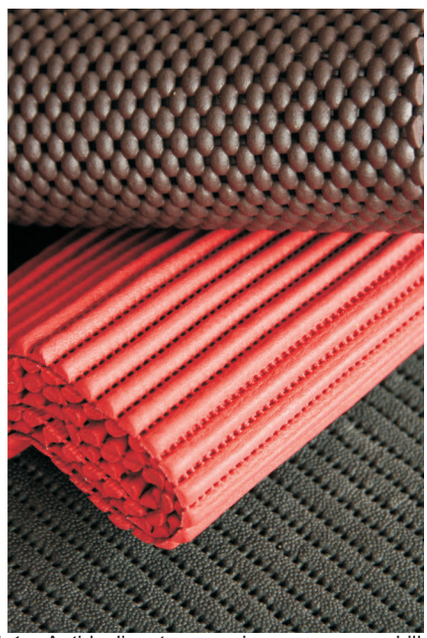

Foto. Antideslizantes para jamoneras y cuchillos

Medidas de seguridad durante el corte

1º Seguridad/La Jamonera

1ºDeslizamiento.- En el mercado hay productos antideslizantes que se colocan bajo el soporte jamonero para evitar que se mueva durante la acción del corte, son económicos y aumentamos con su uso la seguridad al no haber desplazamientos de la base MUY RECOMENDABLE.

2ºColocación.- Si colocamos la jamonera cruzada en una encimera de cocina la posición será la correcta ya que la profundidad nos impide otra opción y los cuchillos miran hacia la pared, pero si la ponemos en una mesa, la forma más segura es perpendicular al cortador, en esta posición, además de ser elegante, nuestro cuchillo jamonero no está apuntando al público.

2º Seguridad /Colocación de las manos

La mano que no tiene el cuchillo debe estar siempre fuera de la acción de

Foto. Mano por debajo de la linea de corte

Foto. Mano por detrás de la acción de corte

corte, tenemos tres opciones: por debajo del nivel de la hoja, por detrás o a la misma altura pero protegida por algún hueso que nos sirva de parapeto. Tenemos que tener muy presente que nuestro amigo y compañero a la hora del corte, puede convertirse en décimas de segundo en nuestro enemigo. Si dominamos este punto habremos reducido al 90% las posibilidades de accidentes, dejando el 10% restante a la caída, limpieza y recogida de cuchillos.

3º Seguridad/Cuchillos, posicionamiento y uso

A) Los cuchillos deberán estar bien colocados en la mesa, los mangos a la misma altura de más corto a más largo y el filo mirando hacia la pieza, es aconsejable al igual que con la jamonera utilizar productos antideslizantes que eviten el giro a la hora de soltarlos.

B) La caída.- Cuando un cuchillo durante su manipulación se nos escape de las manos, NUNCA intentaremos cogerlo, todo lo contrario, dar un paso hacia atrás y dejarlo que caiga al suelo.

C) La ropa.- Si nos encontramos en época de calor con familia o amigos, NUNCA cortar jamón en ropa y zapatillas de baño.

D) La retirada.- Nunca dejaremos los cuchillos al descubierto durante nuestra ausencia, pondremos algún protector que los tape o aun mejor, los recogeremos para evitar daños inesperados que puedan desgraciar una jornada.

E) Trozo de jamón.- Si durante el corte se nos parte la loncha quedando un trozo minúsculo en la hoja, NUNCA la cogeremos con la mano, pasaremos el cuchillo por la zona de corte y una vez que se haya quedado en el Jamón la prenderemos sin peligro alguno.

F) La limpieza.- Este es un momento crítico, al terminar nos relajamos, es habitual limpiar con papel los cuchillos. PAPEL NUNCA, muchas son las yemas de los dedos que se han visto seccionadas, lo mejor para realizar este paso son paños de algodón, que podremos hacerlos con las propias

Foto. Limpieza cuchillo

fundas de los piezas, siendo una solución perfecta y económica.

G) Recogida.- El equipo debe ser retirado con mucha cautela, si tenemos un maletín empezaremos a guardar los cuchillos de izquierda a derecha o viceversa pero siempre con el filo de la hoja hacia afuera, al sacarlos del maletín actuaremos al contrario igualmente evitando que cualquier filo se anteponga a nuestros dedos.

H) Precaución.- Mucho cuidado con la finalización del corte, no son pocos los aficionados y profesionales que después de haber realizado el loncheado sin incidentes, en el último momento y por la relajación sufren un accidente, mientras estemos con el equipo nunca podemos aflojar la vigilancia.

I) Los familiares, amigos o público en general deben estar en una zona de seguridad, espacio que nosotros observaremos en cada momento, según la mesa y el espacio, tendremos especial vigilancia a esos impacientes niños que suelen meter la mano para buscar la ansiada loncha sin percatarse del riesgo que corren.

Consumo de la pieza

1º Consumo ¿Por dónde empezar?

¿Por dónde empezar cuando el consumo va a ser lento? Es muy habitual no recordar la posición de la paleta y del jamón en el jamonero y hacernos la popular pregunta, ¿Pezuña hacia arriba?, ¿Pezuña hacia abajo? Para evitar esta continua interrogante tocaremos la pieza en dos zonas, la maza o zona principal y la babilla o contramaza (ver imagen), la que esté más dura, es la primera que debe ser consumida, pura lógica, la parte menos jugosa, con el paso de los días se irá endureciendo aun más por efecto de la deshidratación, sobre todo en época estival, por eso dejaremos para el final la que está más tierna y tiene más cobertura natural de grasa, la denominada maza o zona principal. Esta información es igual para paletas y jamones.

2) Consumo ¿Cómo empezar?

El inicio.- Una vez hayamos decidido la posición de la pieza y haberla sujetado con firmeza cogeremos la puntilla e iremos retirando según

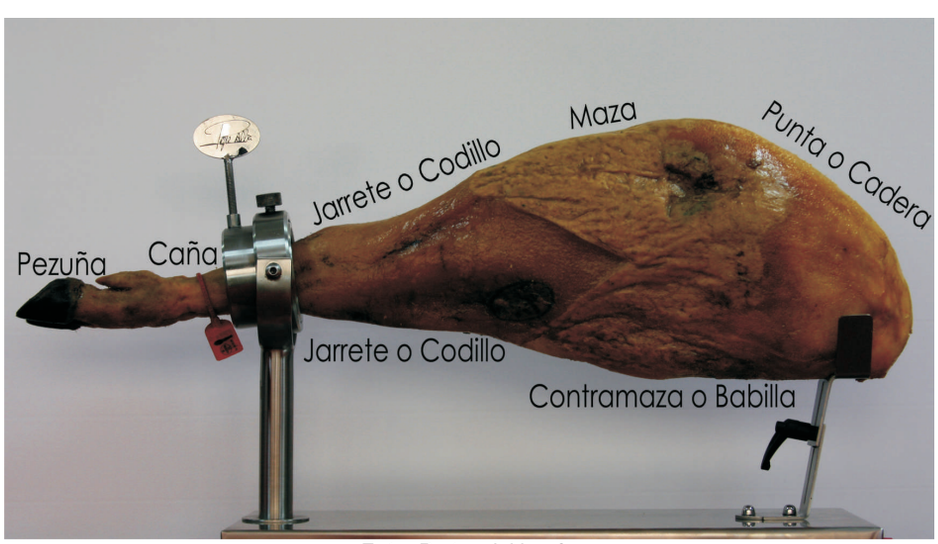

Foto. Partes del jamón

consumo, la corteza o cuero y el tocino rancio amarillo, color café o caramelo, evitando en todo momento tirar tocino limpio de color blanco, rosáceo o transparente. Una vez limpiada sólo la zona que vamos a consumir (consumo familiar) El corte se iniciará en la parte más alta.

Foto. Tocar la paleta o jamón para detectar las zonas duras y tiernas.

3) Consumo/La loncha

A) Para realizar un buen corte posicionaremos el cuchillo jamonero en plano, horizontal a la mesa, así conseguiremos llevar una rectitud correcta, esta posición cambia y se complica según el modelo de los jamoneros pero es aconsejable empezar con esta opción hasta dominar el cuchillo y el equipo en general.

Foto. Presión con cuchillo en plano

B) Para sacar la loncha perfecta basta con una presión con el cuchillo sobre el músculo y avanzar, si inclinemos la hoja apuntando hacia el interior del músculo será complicado, casi imposible conseguir la finura y grosor deseado. Como decíamos en el apartado del cuchillo jamonero es importante la velocidad y el recorrido del cuchillo.

Foto. Avanzar para conseguir la loncha perfecta

C) Debemos evitar en todo momento llevar al plato una loncha con suciedad exterior o tocino que no sea sonrosado, blanco o transparente, si no lo hacemos así nos aportará sabores rancios que afectarán a la percepción del aroma y sabor del Jamón, desgraciando un producto gastronómico que perderá todos esos matices para los que ha estado esperando tantos años de elaboración.

D) Una vez tengamos la ración si vamos a tardar en consumirla será mejor ponerle film o papel de aluminio al plato y guardarlo en el frigorífico, lo sacaremos minutos antes lo dejaremos para que recupere la temperatura de consumo a partir de los 20 grados.

4) Consumo/La temperatura

La temperatura ideal a la que se debe degustar este manjar depende mucho de la calidad, si es bellota a partir de los veinte grados se atempera, en cambio los jamones ibéricos de cebo (según el cebo) necesitan más calor, a menor calidad en el cebo más tiempo y más temperatura. El frío es un buen método de conservación pero ocultará al 100% las bondades del producto por lo

que es conveniente esperar un poco y no precipitarse, nuestra impaciencia puede hacernos degustar un producto insulso.

CONSERVACIÓN

Es habitual que una vez empezada la pieza cubramos la zona de corte con una tapa de tocino limpio del que hemos retirado previamente, cuando pasan 24horas por esa loncha/tapadera esta se habrá ido degradando lentamente, sin embargo los consumidores siguen posicionándola cada vez que cortan con el paso de los días, grave error, si la huelen se darán cuenta que ya no es agradable, por lo que les invito a que opten por una de las dos opciones que les detallo a continuación.

Opción A.- Raspar con el cuchillo jamonero la zona exterior de la pieza, donde está el tocino limpio al corte y sacar con el rozamiento del acero una crema que untaremos en la zona a conservar.

Opción B.- Con los dedos o una brocha, untaremos con aceite de oliva virgen extra a ser posible afrutada toda la zona de corte, las variedades de sabor muy suave no solo no le restan calidad sino que le habrá creado una película protectora muy apetecible.

Una vez realizada una de estas acciones (opción A o B) se cubrirá la zona

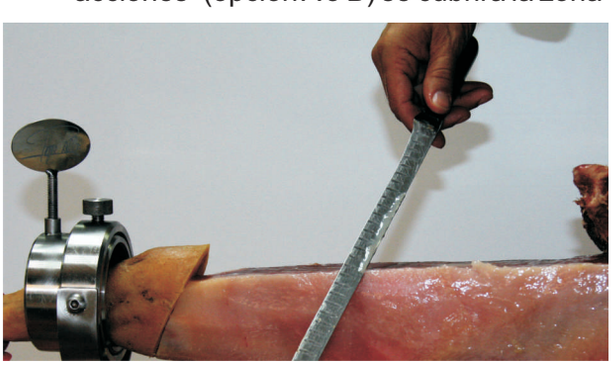

Foto. Crema de tocino limpio

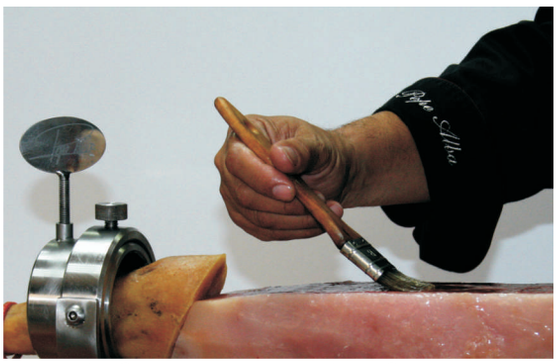

Foto. Conservación con aceite de Oliva Virgen

abierta con film plástico o papel de aluminio, si queremos añadir un plus de protección meteremos la pieza en la propia funda de algodón que trae de la tienda, así crearemos otra barrera contra el aire y la luz que son junto con el paso del tiempo los mayores enemigos.

Envasado al vacío

Hoy en día se ha impuesto en la gastronomía el envasado en todos los productos perecederos, con este proceso se consigue una prolongación de la vida de los alimentos, en el mercado existen máquinas económicas que nos permiten disfrutar en casa de este método de conservación que prolongan la calidad de todo tipo de productos ibéricos. MUY ACONSEJABLE.

La refrigeración

Los modelos caseros de máquinas de envasar nos permiten conservar el producto en el frigorífico máximo un mes, notando un pequeño deterioro a partir de los veinte días, a la hora de servirlo hay que sacarlo y dejarlo en la mesa o encimera que se atempere, cogerá en pocos minutos la temperatura ideal de consumición, sino es suficiente se actuará como se explica en el apartado descongelación.

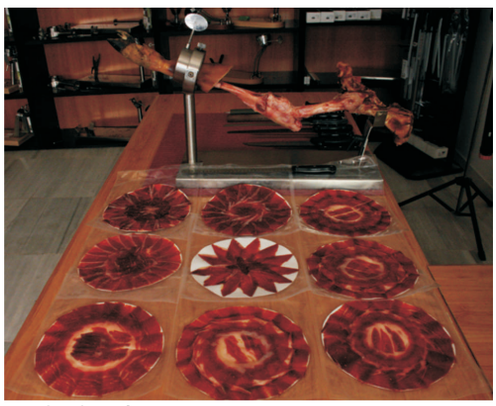

Foto. Envasado al vacío

La congelación

Este sistema de conservación junto con el envasado al vacío son los perfectos aliados de los productos ibéricos curados, si somos aficionados al corte y queremos disfrutar desde el primer día hasta pasados varios meses (6 meses) de los sabores y aromas de nuestra pieza, debemos proceder a su loncheado, envasado y congelación.

Cuanto más rápido se realice este proceso "Corte, envasado y congelación" mejor calidad obtendremos días o meses después cuando procedamos a su descongelación.

Son muchos los testimonios de familiares, amigos y clientes que nos han agradecido esta información, los primeros días se coge con mucho deseo el cuchillo, con el paso de los días la satisfacción es total y la necesidad de comer Jamón o Paleta va disminuyendo y pasamos a una situación de inapetencia temporal, esta nos provoca un malestar al ver como se deteriora la pieza con el paso de los días y por pena seguimos cortando y cortando hasta que se agota, esto se acabó, gracias al envasado al vacío y la congelación podrá disfrutarlo al ritmo que usted desee.

La descongelación

Sacar la bolsa de envasado del congelador y dejarla en la mesa o encimera, al estar el producto cortado tan fino en pocos minutos se atemperará, aproveche para ir preparando cualquier otro plato o aperitivo, si por olvido no la hubiéramos sacado, pasaremos el envase sin abrir por los dos lados bajo el grifo a temperatura de unos 20/25 grados, en un par de minutos podrá servirse como recién cortado, ¿Cómo sabremos cual es la temperatura ideal del agua? Cuando pasemos la mano bajo el agua y no tengamos la sensación de frío a partir de ese momento podremos realizar el descongelado. Es importante la temperatura ambiente, no es lo mismo los meses de verano que sacar un envase en pleno invierno, incluso según la región o localidad donde vaya a ser consumido, aun así el proceso es tan rápido que no es aconsejable el uso del horno, microondas ni del agua caliente.

Recuerden, la seguridad es lo más importante. Que la adquisición de un Jamón o Paleta ibérica nos aporten buenos momentos e inmortalicen vivencias, sentimientos y sensaciones que quedarán impresas en nuestra memoria a través del tiempo y de los sentidos. Buen Corte.