



Pasado, presente y futuro del cortador de Jamón

Pepe Alba

El Jamón hecho Arte.

“El Cortador de Jamón”

Numerosos procesos artesanales han conseguido una pieza única e irrepetible, una obra de Arte Gastronómica.

“El Jamón Ibérico”

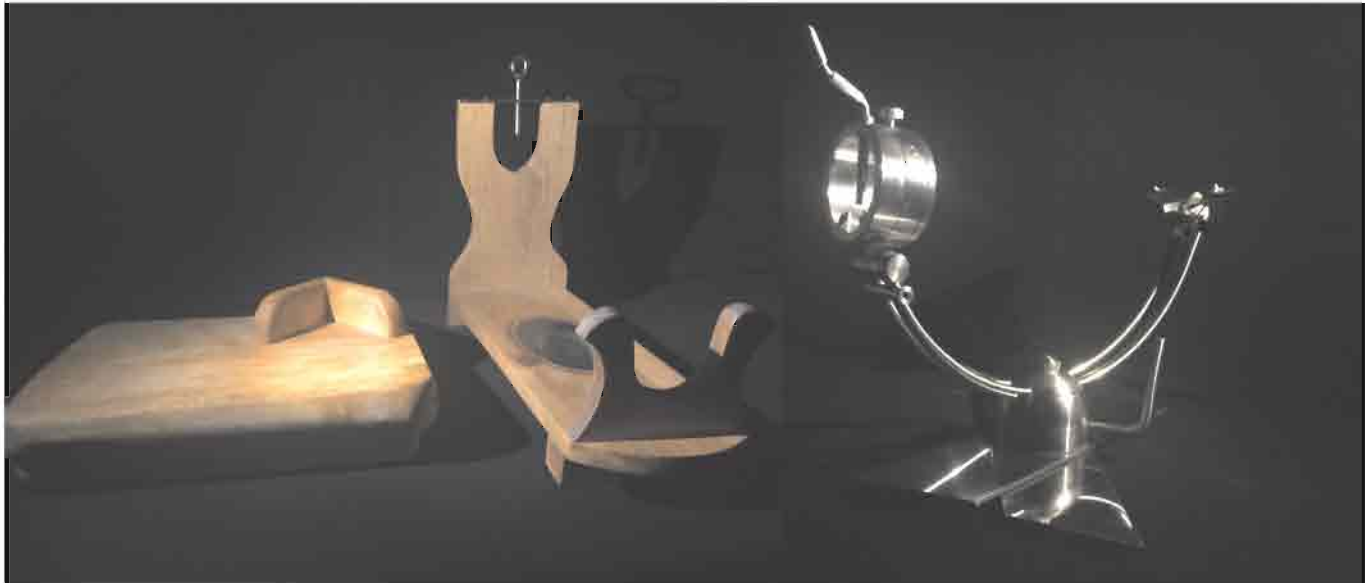
Su Corte, es el último eslabón vital, que se debe mimar para conseguir el éxito. Autor (Pepe Alba)

Este es el Lema del Centro Escuela “El Jamón Hecho Arte”, estamos convencidos y en esto puedo asegurarnos que cuento con el apoyo de mis compañeros, que la responsabilidad del Cortador es total, son muchos años, manejo ganadero, procesos industriales, lo que necesitan las piezas ibéricas para llegar al consumidor y sin embargo, pocas horas, para transformar esa obra de arte gastronómica, en delicadas, finas y sabrosas lonchas.

En este artículo vamos a viajar al pasado, contactaremos con el presente e imaginaremos cómo será la figura del Cortador de Jamón del siglo XXI, todo ello argumentado por profesionales que fueron los pioneros, los padres de un oficio relativamente joven, que ha ido cogiendo relevancia en el sector de la alimentación, restauración, la empresa y el turismo.

Origen y evolución del Cortador

Los primeros cortadores tuvieron mucho mérito, eran autodidactas, apenas tenían contacto con otros compañeros, si acaso un aprendizaje de padres a hijos y poco más, no tenían las herramientas necesarias para evolucionar y cada uno hacía lo que su intuición le decía, hoy en día el aumento considerable de profesionales a nivel mundial, están aportando una continua evolución e innovación.



Evolución de los soportes Jamoneros

Este crecimiento constante, ayudado por las nuevas tecnologías, con las redes sociales como Facebook como gran protagonista, sumado a los numerosos concursos de Cortadores, cursos, etc. han conseguido que se divulguen con mayor facilidad todas las nuevas técnicas de corte, emplatado y decorativos, consiguiendo una mejora considerable en el colectivo.

Experiencia personal

Cuando me incorporé como profesional al mundo del Corte de Jamón, era solo un gran aficionado que disfrutaba de Lonchar con mis cuchillos, el típico que en cualquier casa asume el rol en la familia.

Motivos profesionales en el año 2009 me hicieron tomar una decisión que cambiaría mi vida, hacerme Cortador Profesional. Era una de mis aficiones junto a la pesca y la fotografía, si tenía que hacer algo nuevo, tenía que ser algo que me gustara y hoy puedo decir que estoy

muy satisfecho con haber optado por el camino de los cuchillos, curiosamente la afición a la fotografía me está aportando todas las imágenes que necesito para mis artículos, ponencias, conferencias degustación, cursos, etc.

A partir de ese momento mi obsesión fue ponerme al día y así actué, quería al mejor maestro del momento y el mejor equipo de trabajo y en eso tuve suerte, ya entonces había uniforme, cursos y accesorios de gran nivel, pero no



Pepe Alba -De afición a profesión



quise dejarlo en el corte únicamente, a partir de ese momento decidí profundizar no sólo en el loncheado, quería abarcar el 100% de la trazabilidad del producto, si ya era un alimento que me enamoraba, conocer el manejo ganadero y los procesos industriales, me cautivó aun más, en esta continua formación no dejo de aprender algo nuevo cada día y eso me hace reflexionar y comprender la importancia que tiene nuestro oficio.

Como profesional he sido un privilegiado al vivir en su plenitud toda la explosión de ideas y tendencias que se han producido en los últimos años, una evolución continua en el sector, las nuevas tecnologías, los concursos de Cortadores de Jamón, junto a la mejora de los equipos de trabajo, han revolucionado un gremio que estaba estancado. Llegué a este sector también con la intención de aportar mi granito de arena con nuevas iniciativas que colaborasen al crecimiento de nuestra figura y nacieron dos criaturas:

El Centro Escuela.- “El Jamón Hecho Arte” y el Portal.- www.turismodeljamon.com

Mi impresión cara al futuro es muy positiva, teniendo al aumento de la venta en el mercado exterior, el envasado al vacío y el turismo como los motores que impulsarán este gremio, es cierto que como cualquier oficio tiene los problemas típicos; competencia desleal, intrusión, bajada de tarifas, pero no es más, ni menos, lo que sufren otras agrupaciones profesionales: carpinteros, fontaneros, albañiles, electricistas, etc.

Por otro lado están surgiendo nuevas posibilidades que pueden ayudar a reducir las mermas que ocasionan la

actual situación de crisis, las empresas de loncheado y el crecimiento del consumo exterior, especialmente en Europa, están posibilitando el posicionamiento de la figura del Cortador de Jamón, con un plus de prestigio que va unido a una mejora económica con respecto al mercado nacional. La gran carencia que tenemos en general los compañeros, es la falta de un segundo idioma, el contar con un buen manejo del inglés nos abriría muchas puertas, puedo aseguraros que esa es la única espinita que tengo clavada desde hace seis años.

Lonchear en público o privado, para emplatar en directo o envasar al vacío, da igual, la responsabilidad es la misma.

Consigamos con el arte de nuestros cuchillos hechizar a los amantes del Jamón Ibérico.

Urbano Jiménez Fernández

Nació en el año 1941 tiene actualmente 74 años y es el mejor testigo profesional para hacer una recopilación de lo que ha sido el Cortador de Jamón en Badajoz, la ciudad de Extremadura donde mas se vende y consume el producto.

Empezó a trabajar con 17 años en una de las tiendas de la primera cadena de alimentación local, nada se han inventado los Mercadona, Día, Al Lado, etc. en el año 1939 su padre y tío montaron la primera tienda con 4000 pesetas.

A los pocos meses de su incorporación en la Charcutería Ultramarino de la calle Bravo Murillo,



Urbano Jiménez -Con una de las primeras tablas de corte de jamón

empezó a cortar Jamón 100% Ibérico y Jamón Serrano, entonces la preocupación del cliente era que la loncha fuera gruesa y lo más larga posible, para ellos en casa cortarla a su gusto.

Las herramientas de trabajo eran mínimas y el jamonero como tal no existía. Una tabla maciza de una sola pieza de haya, con un accesorio en "V" alto para sujetar la punta y la pezuña sujeta con la mano reclinada en la bata a la altura del hombro, ese era el rudimentario accesorio con lo que contaba Urbano para atender a sus clientes.

Reconoce que el corte actual mejora las características organolépticas del producto y se hace mas agradable y a la pregunta si recuerda algún nombre de Cortador de la Ciudad de Badajoz, la

respuesta es contundente, no, nunca hubo alguien dedicado a tal oficio en nuestro inicios, todos hacíamos de todo y como buenamente podíamos.

Zacarías Píriz Estévez

Alburquerque (Badajoz)

Regenta junto a su familia la empresa "El Risco Extremeño" y fue durante más de cinco años presidente de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ), cargo que le sirvió para testar la evolución de los miembros a nivel nacional.

Lleva 25 años cortando Jamón, empezó desde muy pequeño, ayudando a sus padres en la tienda de Alburquerque que aun hoy sigue abierta, pero su inicio como Cortador de eventos fue digno de recordar, estaba en la Expo 92 de Sevilla, en el Pabellón de Extremadura y había que cortar un Jamón y allí que le pusieron a Lonchar la pieza y lo hizo lo mejor que



Zacarías Píriz - Pionero y maestro en la evolución del Cortador de Jamón



pudo, pero aquella situación crítica para él, le dio que pensar y fue cuando tomó la idea de profesionalizarse después de haber pasado aquel mal trago. Por eso nos asegura que la cría del cerdo y la fabricación de productos ibéricos le viene de cuna, sin embargo su trayectoria con los cuchillos es más joven y aunque se considera autodidacta, siempre estuvo abierto a otros profesionales amigos con los que compartió conocimientos y sabiduría.

En sus inicios cortaba el Jamón colgado de los ganchos como veía hacerlo a su padre, hasta que llegaron los primeros soportes jamoneros de madera que se agradecieron mucho. Los cuchillos aunque han evolucionado y mejorado, la incorporación de nuevos modelos no fue tan impactante como los primeros jamoneros.

Su equipo actual es mucho más completo y variado, sólo con la uniformidad ya hay un gran cambio, pasando de la bata de la tienda, a un mandil, camisa para terminar con una elegante casaca, todos estos pasos contando siempre con la inestimable colaboración de María José y no digamos los útiles: cuchillos, chairas, mesas, platos, etc., como curiosidad nos comenta que dispone de diferentes soportes jamoneros, cada pieza tiene peculiaridades diferentes y a él le gusta adaptar el modelo de soporte según la ocasión.

No olvidemos que un gran amigo me enseñó que el protagonista es siempre el Jamón.

¿Cuándo se pasó del taco a la loncha?

Mi padre aun no ha pasado, pero no lo veo como un problema, es parte de la cultura tradicional y seguirán conviviendo el taco y la loncha porque son dos opciones válidas.

¿Crees que ha mejorado con los años la figura del Cortador?

Antes no existía como tal y se está creando con nosotros día a día, por eso en la ANCJ se implantó un traje oficial para que fuéramos reconocidos y hoy puedo decir con orgullo y agradecimiento hacia mis compañeros, que lo hemos conseguido.

¿Qué esperas del futuro?

Menos competitividad y creatividad en el proceso, pero sobre todo profesionales formados con una base fuerte de la cultura del Jamón Ibérico.

¿Quieres aportar algún comentario personal?

Lo mejor de todo es que he conocido personas con proyectos innovadores enfocados en el turismo como a Pepe Alba, récord guinness para ensalzar el Jamón Ibérico con Nico Jiménez, Fran Robles el primer campeón de España y grandes genios que solo aparecen una vez como D. Florencio Sanchidrian, embajador mundial del Jamón Ibérico.

Clemente Gómez Alcántara

Chiclana de la Frontera (Cádiz)



Lleva 24 años cortando jamón, empezó en junio de 1991, en su familia no había antecedentes, ya que se dedicaban a la viticultura, digamos que los cuchillos se utilizaban en su círculo familiar para la recogida de la uva y poco más.

Los inicios fueron autodidactas pero pronto se dio cuenta que la forma de avanzar era fijarse en otros compañeros.

Su primer uniforme era muy campero, botas de cuero, pantalón gris con rayas negras, tipo chaqué y camisa blanca, hoy tiene un uniforme más acorde a los Cortadores del resto de España. El soporte era de madera y presumía mucho porque se lo hicieron a medida, un amigo carpintero desarrolló con todos los detalles lo que el quería para ganar en agilidad, comodidad y lucimiento. Los cuchillos, aun hoy sigue utilizando dos, que le acompañan en cada evento. Es cierto que los propios cortadores exigimos a nuestros proveedores de accesorios mejoras constantes que ellos se encargan de presentarnos para facilitar nuestra labor.

El equipo que tiene actualmente sería impensable hace unos años, versatilidad, materiales como el acero inoxidable, funcionalidad, un sin fin de mejoras que han revolucionado el sector.

¿Cuándo se pasó del taco a la loncha?

Por mi experiencia no he llegado a vivir esa etapa de comercializar el jamón en ese formato, yo directamente empecé con la loncha y fue siempre nuestra estrategia de venta. Los mayores si lo consumían en taco y tal vez el paso debió ser cuando el Jamón pasó de ser un

alimento sustento a ser un alimento gourmet, convirtiéndose en esa pieza fina y corta que es la que hoy el público demanda.

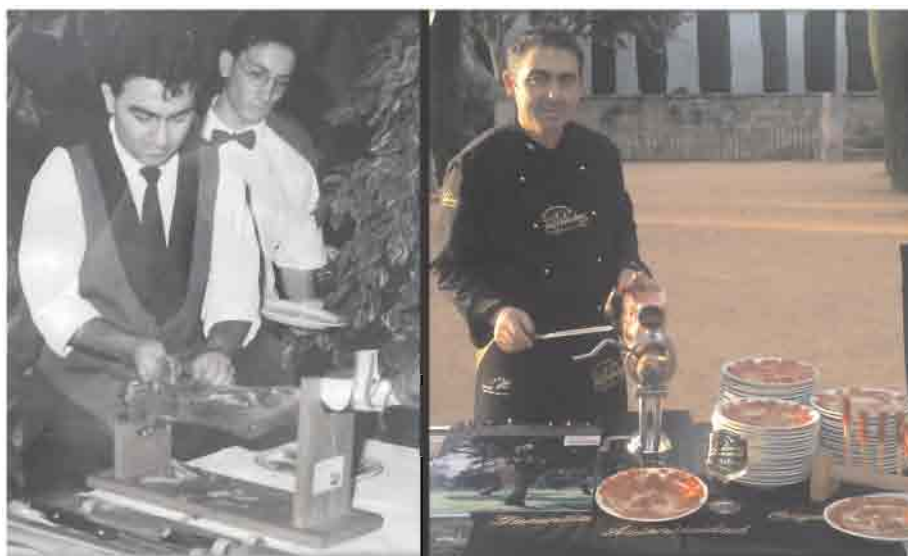
¿Crees que ha mejorado con los años la figura del Cortador?

Sí y mucho, ha mejorado y evolucionado a una velocidad meteórica, sobre todo en los últimos nueve años, pero ojo, en la última etapa estamos en una fase crítica de inflexión.

Debemos ralentizar ese ritmo y pensar detenidamente donde queremos llegar porque se está pecando de basarlo todo en algo superficial, en todo lo accesorio.

¿Qué esperas del futuro?

Somos el último eslabón antes del consumidor y debemos ser los responsables de informar del producto, si está correctamente etiquetado, si la calidad corresponde a lo que hemos adquirido y por supuesto, profesionales formados y especializados, sin olvidar el gran respeto que nos merece estar ante



Clemente Gómez - Evolución de un Cortador



la Joya Gastronómica que es el Jamón de Bellota 100% Ibérico.

Resumen

Leyendo a mis compañeros y por mi propia experiencia puedo entrever cinco reflexiones importantes del mundo del Cortador de Jamón:

1º Es un oficio de reciente creación

2º Es un oficio en plena evolución

3º Es un oficio que exige cada vez mejor formación, tanto técnica y cultural como estética.

4º Entre todos estamos haciendo que el sector crezca y se dignifique nuestra figura y ayudamos a la venta del producto al darle ese valor añadido que es el buen corte.

5º No podemos olvidar que el protagonista es el Jamón Ibérico y nosotros los Cortadores, los artesanos encargados de transformar una bella pieza, en preciosas y sabrosas lonchas, siempre desde el respeto y la admiración.

Hay que ser críticos y plantearnos donde está el límite de esas nuevas iniciativas, no podemos olvidar que no debemos anteponer el lucimiento del profesional al Jamón y en ocasiones se roza esa barrera que te hace pensar que no todo vale y que si existe un límite que nunca deberíamos rebasar.

Fotografías Pepe Alba

Texto Pepe Alba



Los concursos ayudan a difundir las nuevas técnicas de corte