



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

“ESTUDIO DE LOS PRODUCTOS CHARCUTEROS Y SU IMPORTANCIA EN LA GATRONOMÍA ESPAÑOLA”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA PRODUCTOS CHARCUTEROS
ETAPA CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO DE COCINA Y PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA. Y, CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE COCINA

Resumen

Cuando hablamos de chorizos, morcillas, quesos, jamones o patés, estamos hablando de productos charcuteros, ya sean chacinas o embutidos, cocidos, ahumados, curados o escaldados, algunos cuya producción se hace a nivel familiar y otros cuya tirada se hace a nivel mundial, algunos conocidos a nivel casero y otros conocidos internacionalmente como el jamón serrano, pero, todos forman parte importante de nuestra cultura y de nuestra gastronomía.

Palabras clave

Productos charcuteros. Chacinas. Embutidos. Cultura. Tradición. Gastronomía.

1. PRODUCTOS CHARCUTEROS

1.1. Productos charcuteros frescos

Dentro de los productos charcuteros existen varios grupos dependiendo del método de elaboración. Están en primer lugar, los productos charcuteros llamados **frescos**, estos son los que proceden del animal directamente, previo a su sacrificio, por lo tanto no han sufrido ninguna transformación, por aplicación de calor, para ampliar su tiempo de conservación; por lo tanto tampoco habrán sufrido ninguna alteración en sus características organolépticas.

Estos productos cárnicos frescos, a su vez los podemos diferenciar en dos grupos, los que provienen directamente del despiece de la canal del animal, y los que proceden del despiece de un animal, que ha sido despiezado mecánicamente, y por lo tanto se le ha podido añadir algún aditivo.

Los productos cárnicos frescos más conocidos son, la **carne picada**, procedente de piezas o recortes, que han sufrido algún corte no deseado, y por lo tanto, no se pueden vender como piezas enteras, entonces se trituran. También, tenemos embutidos elaborados con carnes frescas, como las



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

salchichas o algunos tipos de butifarra, que se elaboran con la misma carne fresca triturada, pero en su tratamiento son embutidas (de ahí, el término “embutido”), en tripas, finas, que se pueden atar una o varias veces. Estos embutidos frescos, normalmente el único ingrediente a parte de la carne fresca, que suelen llevar en algunos casos, es la pimienta blanca.

1.2. Productos charcuteros cocidos.

Tenemos también los **productos de charcuteros cocidos**, estos son elaborados con carnes y/o despojos de estas, ya sean animales de matadero, aves, caza, etc., que naturalmente son comestibles, ya que muchas veces se puede pensar, que se hacen embutidos con carnes, que ya están a punto de ponerse en mal estado, y por eso se utilizan para estas elaboraciones. Debemos tener bastante claro, que todas las carnes que se utilizan para elaborar productos de charcutería, están perfectamente sanas y habrán pasado su registro sanitario oportuno. Bueno como íbamos diciendo, estos son productos charcuteros, los cuales han sufrido un tratamiento térmico para su elaboración, en este caso, estos productos se pasteurizan, es decir que como mínimo deben someterse a una temperatura de 72°C, durante 30 minutos. Gracias a la pasteurización, conseguimos destruir, la gran mayoría de materias extrañas y gérmenes, que pueden afectar a estas elaboraciones, o pueden provocar alteraciones durante alguna fase de su curado o su conservación.

Dentro de los productos charcuteros cocidos, los más conocidos son el **jamón cocido**, elaborado con las patas traseras de los cerdos, deshuesadas, y previamente a su cocido han pasado por un baño de salmuera, en la que se mezcla, sal, con algunos aditivos, como aromatizantes o saborizantes y nitritos. Lo mismo que el jamón cocido, tenemos la **paletilla cocida**, cuyo método de elaboración sería igual que el del jamón cocido, pero se elabora con las patas delanteras del cerdo. Otro de los productos charcuteros perteneciente a este grupo, es la **butifarra**, elaborada con carne fresca triturada, la cual condimentaremos con sal, pimienta, nuez moscada y canela; dejamos macerar esta mezcla durante unos cinco días en una salmuera, y después se cuece en agua hirviendo, previo embutido en una tripa gruesa. Posteriormente a su cocido, se enfría rápidamente en agua, y se conserva en el refrigerador.

1.3. Los Patés.

Los **patés**, también formarían parte de este grupo, ya que estos se elaboran con carnes y/u otras partes del animal, generalmente se elaboran con los hígados de las diferentes especies, añadiéndole una parte de carne magra, y en la mayoría de los casos, algo de grasa animal, como el tocino, con estos ingredientes se hace una pasta, que posteriormente se cuece. Los patés no sólo se hacen con animales como el cerdo, el conejo, el pato o la oca, también se elaboran con los hígados de ciertos pescados como el atún. A estas pastas se les suele añadir especias como la pimienta, mezclas de estas como las finas hierbas o algún saborizante para darle el sabor que queramos, como por ejemplo, el conocido como paté al roquefort; otros también se enriquecen y aromatizan con algún licor o vino, como el Oporto.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

Generalmente, el método de cocción que se utiliza para los patés, es la pasteurización. A nivel casero, lo que se suele hacer es cocer los patés al baño maría, aunque el tiempo de conservación es bastante inferior.

Hoy en día, el término paté se ha desvirtuado un poco, y lo aplicamos a ciertas elaboraciones que son simplemente un puré, del alimento es cuestión, y que se puede untar. ¡Bueno!, hoy en día dentro de la cocina, hay muchos términos, que antaño, se utilizaban de una manera muy concreta, y ahora se han generalizado.

1.4. Fiambres.

Cuando hablamos de **fiambres**, nos referimos a ciertos productos charcuteros, elaborados con carne, en muchos casos triturada o molida, como la mortadela o el chópéd, y en otros casos con piezas enteras, como las galantinas, a los que se les añade como ligazón algún tipo de fécula, posteriormente son cocidos, y para su consumo, deben ser refrigerados.

1.5 Productos charcuteros Escaldados.

Otro de los grandes grupos de productos charcuteros son los **escaldados**, y ¿en qué consiste esto?, pues que en vez de introducirlos en agua hirviendo, se introducen en agua caliente, pero no hirviendo, definición del término escaldado. Este sistema se sigue, normalmente en productos charcuteros embutidos como la morcilla, con este sistema conseguimos que sus características de conservación mejoren y al mismo tiempo sus características organolépticas, aparte, de que si los cocemos en agua hirviendo, corremos el peligro de que se revienten las tripas, y la consiguiente pérdida del producto.

Como ya hemos dicho, a este grupo pertenecen las **morcillas**, la particularidad de este embutido es que el elemento de ligazón que utiliza es la sangre, posiblemente sea de las pocas elaboraciones, en la que se sigue utilizando la sangre como elemento unificante para la ligazón del resto de ingredientes, y esto se consigue por la coagulación de las proteínas de la sangre. Las morcillas se escaldan después de mezclar los ingredientes y embutirlas, después se deben conservar en el refrigerador, y su conservación es muy limitada. Los ingredientes principales y que forman parte de la mayoría de las morcillas son aparte de la sangre, grasa y magro, muchas de ellas se suelen acompañar también de ciertos ingredientes comunes como la cebolla o el arroz, pero también hay otras, en cuyas elaboraciones, se incluyen otros ingredientes más atípicos como los piñones o la calabaza.

La **butifarra**, es otro de los embutidos que forma parte de los productos charcuteros escaldados, su elaboración es prácticamente igual que la de la morcilla, lo que varía son ciertos ingredientes que se incluyen en este embutido, como son la careta o pulmones del cerdo y ciertos despojos de este animal, por supuesto no que no puede faltar es la sangre.

Con una masa finamente picada de tocino y magro de cerdo, a la cual se le incorporan ciertos aromatizantes, se elaboran las **frankfurts**. Al contrario que las morcillas o las butifarras, que se



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

embuten en tripas naturales, las frankfuts, se embuten en unas tripas artificiales finísimas, que permiten que después de su ahumado, y posterior escaldado, cuando se vayan a consumir, estas tripas son prácticamente irreconocibles.

1.6 Productos charcuteros Curados.

Uno de los grupos, que aglutinan mayor cantidad de productos de charcutería, es el de los productos charcuteros **curados**, estos productos se someten a un proceso de secado previo a su conservación, además con el secado conseguimos que estos productos sufran una maduración, que les dará a cada uno de ellos unas características organolépticas únicas.

Para empezar elaboraremos una pasta más o menos triturada, dependiendo de la elaboración, a la que añadiremos especias, y otros aditivos, los más comunes son la pimienta, el pimentón y el ajo, a esta pasta se le da un reposo de unas 12 horas, hasta un día, y después se embute. Una vez embutida la pasta, se deja secar, y en algunos casos se ahúma.

Como hemos dicho la variedad de este grupo es amplia, ya que entran los chorizos y salchichones, el salami, la longaniza o el lomo embuchado, aparte de algunos más. Algunos como el **salchichón**, que se elabora con carne magra, generalmente de cerdo, aunque ya se elaboran por ejemplo de algunas aves como el pavo, y con ciertas carnes de caza como el ciervo o el jabalí; además de tocino, sal y pimienta molida y en grano, nuez moscada y ciertos nitrificantes. Para elaborar la masa tanto el tocino, como el magro se trituran, aunque el magro se triturará más fino que la grasa, después se amasan todos los ingredientes, se le da un reposo de unos tres días, y tras el reposo se embute.

Parecido al salchichón tenemos la **longaniza**, cuya elaboración es casi idéntica a la de este, simplemente que se utiliza una tripa de diámetro más pequeño, que según la zona en la que se le elabore, se le añadirá alguna especia o aditivo concreto; también parecido al salchichón tenemos el **salami**, cuyo sabor particular, se lo debe a la incorporación en su elaboración de cardamomo.

Otro de los más conocidos embutidos y que también forma parte de este grupo es el **Chorizo**, elaborado, generalmente con carne de cerdo, aunque hoy en día, que tan en cuenta tenemos el tema de las dietas, que sean bajas en grasa, etc., cada vez se están haciendo, al igual que ha pasado con el salchichón, con carne de otros animales cuyas carnes son más magras que la de cerdo, como es el caso del pavo, algunas carnes de caza o incluso de avestruz.

El característico color rojizo de este embutido se lo proporciona el pimentón, componente principal junto a la carne magra, de los ingredientes de los chorizos, los ingredientes que forman parte de la masa del chorizo, pueden variar según la región en la que se elabore, independientemente de los dos que ya hemos mencionado anteriormente, pueden entrar, tocino, ajo, la pimienta negra o blanca, en grano o molida, canela, clavo, etc., y por supuesto sal.

Existen en toda la geografía española una gran variedad de elaboraciones de este embutido, famosos son los de Cantimpalo, Jabugo o el de Pamplona, cada uno de ellos se elaboran según las tradiciones de las regiones de donde son procedentes, unos con más o menos pimentón, otros con más o menos grasa, unos en tripas gruesas y otros en tripas finas, unos elaborados con carne de cerdo



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

blanco y otros con carne de cerdo ibérico, pero al fin y al cabo todos ellos, como componentes de multitud de elaboraciones de las que forman parte o consumidos simplemente con un buen pellizco de pan, son exquisitos.

Parecido al chorizo pero embutidas en tripas, cuyo diámetro no debe superar los 20 mm, tenemos la **chistorra**.

Otro embutido de gran influencia en nuestra gastronomía, y que forma parte de este grupo de productos charcuteros es el **lomo embuchado** o caña de lomo, este embutido, al contrario de los anteriores que se hacen con una masa triturada, se elabora con el trozo entero de lomo, limpio de tendones y de grasa, para condimentarlo se suele salar y posteriormente se adoba el lomo entero, este adobo se suele elaborar con agua, sal y pimienta, laurel y orégano, se deja reposar al menos 24 horas; a las 24 horas, se escurre y entonces se procede a su embutido, y posteriormente se introduce en una mezcla grasa elaborada con aceite de oliva y pimentón, durante otras 24 horas, se retira de esta mezcla grasa, se deja escurrir y por último se deja secar.

La **sobrasada**, este embutido típico de Baleares, también forma parte de este grupo de embutidos curados. Se elabora con un picadillo muy fino de carne magra y grasa, el cual se deja reposar unas 24 horas antes de embutirlo. Después del embutido, pasaría a la fase de secado, hasta su completa desecación. La característica principal de este embutido es su llamativo color rojo, el cual se consigue, porque durante su elaboración, se le adiciona una buena cantidad de pimentón.

El ahumado es una técnica de conservación, que se utiliza prácticamente desde que el hombre conoce el fuego, hay partículas que forman parte del humo, que consiguen destruir ciertos gérmenes, que son nocivos.

1.7. Productos charcuteros Ahumados

Los productos charcuteros **ahumados**, normalmente se suelen someter a un proceso previo de salazón, pudiendo ser esta seca o húmeda. Una vez se hayan salado, se colocan en unos depósitos, amontonados unos encima de otros, para someter a estos productos a un leve prensado, y así conseguir que estos sufran una ligera pérdida de la humedad de su interior.

Terminado este proceso de salazón, pasaremos al ahumado, depositando los productos sobre rejillas o bandejas, e introduciéndolas dentro del ahumador, una vez empiece este proceso debemos tener en cuenta varios factores, que incidirán de forma directa en la calidad de los productos ahumados, los más importantes son la cantidad de calor, que dependiendo de si es ahumado en frío, la temperatura no deberá superar los 30°C, y si es ahumado en caliente, no deberán superar los 72°C, aunque a esta temperatura, casi estaríamos cocinando el producto, otro factor a tener muy en cuenta es la densidad del humo, dependiendo de esta el producto adquirirá más o menos sabor a humo, también vigilaremos la humedad del humo y el tiempo de ahumado.

Los dos productos ahumados más conocidos son el **bacon**, procedente del cerdo, y sería concretamente la parte de tocino más la carne del costillar y el vientre, previamente salado y



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

posteriormente ahumado. Y el famoso **salmón ahumado**, cuyo procedimiento sería prácticamente igual que el anterior.

1.8. Productos charcuteros en Conserva.

Cuando un producto charcutero se pasteuriza o se esteriliza, estamos elaborando una **conserva**, gracias a alguno de estos procesos de tratamiento térmico, conseguimos eliminar del producto la mayor cantidad de gérmenes, con esto conseguimos, aparte de que no provoquen infecciones a las personas cuando las consumimos, se prolonga el tiempo de conservación de dichos productos, incluso a temperatura ambiente. Normalmente estas conservas se envasan, en recipientes de cristal, en latas o plástico. Una de las conservas charcuteras más conocidas por todos son los Foie-Gras, también se conservan en latas algunos choped y mortadelas. Además de una gran cantidad de productos precocinados, que hoy en día existen ya en nuestros mercados, como albóndigas, estofados, guisos, etc.

1.9. Productos charcuteros Encurtidos.

Hay otros productos charcuteros, que por su método de elaboración, no forman grandes grupos como los chorizos, por ejemplo, son productos que tienen unos métodos de elaboración muy específicos, pero que también forman parte de la amplia gama de productos charcuteros, unos de estos grupos son los **encurtidos**, en estos productos el ingrediente que los hace diferentes es el vinagre, este actúa como elemento conservador, ya que debido a la cantidad de ácido que forma parte de su composición, consigue eliminar parte de los gérmenes que se encuentran en los alimentos. Para elaborar estos productos, previamente los dispondremos en un líquido de maceración, en el que el ingrediente principal sería el vinagre, junto a algunas especias y condimentos como la sal, ajo, perejil, orégano, pimienta, pimentón, nuez moscada, etc., lo que le dará a dichas elaboraciones unas cualidades de aroma y sabor características.

1.10. Productos charcuteros Adobados.

Si en vez de una marinada o un líquido de maceración, utilizamos un adobo, estaríamos elaborando, **adobados**. Generalmente los adobos se hacen con aceite, vino, sal, pimienta, ajo, como ingredientes prácticamente comunes a la mayoría de los adobos, aunque a estos se les puede añadir muchísimas más especias como comino, clavo, laurel, canela, otros condimentos como algunos vinagres o zumo de limón, lima o naranja, y por supuesto muchos incluyen en su elaboración, algunas verduras, como cebolla, zanahoria, puerro o apio. Generalmente en estos productos el adobo sería previo a su elaboración.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

1.11. Otras elaboraciones charcuteras.

Para terminar esta clasificación de productos charcuteros, podríamos llamar de elaboración específica, hablaremos de la **manteca de cerdo** y **los chicharrones**.

La manteca de cerdo es el producto obtenido de la grasa del cerdo, que ha sido desechada para otras elaboraciones, por tener menos firmeza, conseguida mediante métodos de fusión o presión. Hoy en día su uso se ha reducido ampliamente, por ejemplo en la industria de la bollería en muchos casos ha sido sustituida por las margarinas, cuando hace algunos años era casi ingrediente imprescindible, de todas formas se sigue usando para ciertas elaboraciones tradicionales como el *lomo en manteca* o los **chicharrones**. Estos se obtienen de los restos de carne que quedan, cuando se prensa la grasa que utilizamos para elaborar la manteca de cerdo, en ocasiones se le añaden algunos condimentos y especias, el más común es el pimentón, por eso algunas de estas elaboraciones tienen color rojizo, en vez del blanco de la manteca de cerdo, también pueden incluir ajo, orégano, etc., esta es una elaboración tradicional, que generalmente se consume a nivel casero.

1.12. Los Salazones

Ya hemos hablado de todos los embutidos que forman parte de la geografía española y de nuestra gastronomía, bueno de todos no, como pueden comprobar, aun no hemos hablado del rey de los productos charcuteros, **el jamón**. El jamón pertenece al grupo de los **salazones**, y prácticamente es el único producto charcutero que se elabora y conserva mediante este método, aunque también se hace para paletillas y en algunas ocasiones se curan de esta manera, tocinos del cerdo. Aunque para esta exposición nos vamos a centrar sobre todo en el jamón y la paletilla.

Gracias al curado con sal de los jamones y paletillas, prolongamos la vida útil de estas partes del cerdo, que como es bien sabido se elaboran con las patas traseras de dicho animal, el jamón, y con la delantera la paletilla, aparte de modificar las características organolépticas de esta parte del cerdo.

Se puede curar con la sal de dos formas, mediante salazón seca, dejando orear durante un rato la pata, y después de frotarla con sal, se deja en la sal durante un cierto tiempo, según sean las condiciones de temperatura y humedad, a las que esté expuesta la pieza. El último paso es colgarla durante un tiempo, que puede variar de un mes a varios meses, dependiendo del curado que necesite. El otro método es la salazón húmeda, en la que la pieza se sumerge en una salmuera durante unos días, después de sacarla de esta se escurre y se pone a secar. De esta manera las piezas pierden menos peso y conservan mejor los jugos, que en la salazón seca.

1.12.1 Jamones y Paletillas de Cerdo.

Cuando hablamos de jamones y paletillas, la primera diferenciación que debemos hacer, es si este procede del cerdo blanco o del cerdo ibérico.

El cerdo blanco, criado a base de pienso, en granjas de forma intensiva, proviene del cruce de razas originarias como, la *Landrace*, *Pietrec* o *York*, con el objetivo de conseguir el mayor rendimiento posible. Su sacrificio se produce a los cinco meses y medio o seis, con un peso de unos 90 a 100 kg.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

Por el contrario, los cerdos ibéricos, son los procedentes de la raza autóctona española, y más concretamente de las zonas de Andalucía oriental, Extremadura y de Castilla-León hasta Salamanca. Dentro de la raza ibérica encontramos las variedades negras como el Lampiño o el Entrepelado, y las variedades coloradas como la Retinto y el Rubio.

Estas son razas puras de cerdo ibérico, pero en la actualidad estas razas se cruzan con otras razas extranjeras, para que el rendimiento de estas razas sea superior. Al contrario que los cerdos blancos, que se crían de manera intensiva, los cerdos ibéricos se crían en campos al aire libre, en las llamadas, dehesas, alimentándose de los mismos alimentos que estas les proporcionan, hierbas y bellotas, aunque a veces se les incorporan en su alimentación, algunos piensos autorizados. También se diferencian de los cerdos blancos, en que son sacrificados prácticamente un año más tarde que estos, es decir con un año y medio aproximadamente, y pueden llegar a alcanzar los 160 kilogramos de peso.

1.12.2 Diferentes clasificaciones de los jamones y paletillas.

Diferenciamos los jamones y paletillas dependiendo de varios factores, uno es el origen del animal, como ya hemos comentado anteriormente, en cerdos blancos y cerdos ibéricos. Los diferenciamos también según la alimentación a la que estos han sido sometidos, claro que esta clasificación nos serviría solo para cerdos ibéricos, ya que los blancos solo se alimentan con piensos. Entonces tendríamos los jamones y paletillas, de cebo, son los obtenidos de cerdos ibéricos, pero que han sido alimentados con piensos autorizados. Tendríamos los jamones y paletillas de recebo, procedentes de cerdos ibéricos, los cuales han recibido durante la alimentación de su primera etapa, posteriormente se dejan terminar su alimentación en las dehesas, y si al final de su etapa aun no han llegado al peso requerido para su sacrificio, se terminan de alimentar de nuevo con piensos. Y, por último, tenemos los jamones y paletillas de bellota, los cuales han sido alimentados la mayor parte del tiempo en las dehesas, con hierbas y bellotas, pero, que se pueden terminar de alimentar con piensos, para que alcancen el peso adecuado.

Los jamones y paletillas de cerdo, aunque los veamos como una sola pieza, estos a su vez están formados por varias piezas que son diferentes músculos y huesos que forman su anatomía. Dentro de los músculos o masas de carne que forman la pata del cerdo encontramos la tapa, el redondillo, la contra, la babilla, la cadera, el rabillo de cadera, la doncella y el jarrete; y, la estructura ósea la forman el hueso coxal o de cadera, el fémur, que sería el hueso que atraviesa prácticamente todo el jamón, la tibia y el peroné que forman el jarrete, y el tarso. La anatomía muscular de la paletilla la conforman la pieza principal o maza de la paleta, la pala, el pez, la falda y el jarrete, y los huesos que componen la paletilla son, el hueso de la escapula, el húmero o hueso central de la paletilla, el cúbito y el radio, y el tarso.

Dependiendo del tipo de corte de la piel, también podemos diferenciar, cuando nos presentan un jamón; este puede ser en forma de “V”, o biselado, es decir con toda la piel. También podemos diferenciar entre patas y paletas con, o sin hueso. Los jamones y paletillas deshuesados, son lo que después del curado, se deshuesan. Al retirarles el hueso, la parte de carne que queda expuesta es



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

mayor, y para acelerar el final del proceso de curación, se introducen en una estufa, durante unos cinco o seis días, a unos 25°C, y finalmente se envasan al vacío.

1.12.3 Etapas de la elaboración de un jamón o paleta.

Vamos a explicar el proceso de elaboración de un jamón o paleta de cerdo, aunque anteriormente ya hemos hecho una breve explicación de forma generalizada, ahora diferenciaremos el proceso de elaboración de un jamón ibérico de uno de carne blanca.

1.12.3.1 De jamones y paletas del cerdo blanco.

El primer proceso de la fase de elaboración de un jamón de cerdo blanco es el **perfilado**, y este consiste en la retirada de la piel, dependiendo de la presentación que queramos darle, como ya hemos dicho antes, puede ser en forma de “V” o biselado (con toda la piel). Posteriormente se procedería al **desangrado**, mediante un prensado manual o mecánicamente, para eliminar todos los restos de sangre; una vez desangrado procederíamos al **presalado**, practicándole un frotado de nitrato potásico y ácido ascórbico, para que no se reproduzcan los gérmenes. El siguiente paso sería el **escurrido** durante unas 12 o 14 horas, a 1-4°C. Pasáramos ahora, a uno de los procesos más importantes, el **salado**, este proceso dura un día por cada kilogramo de peso del jamón, y consiste en conservar el jamón cubierto de sal a unos 10-12°C, con una humedad del 75%. Una vez finalizado el salado, se procede a practicarle un **lavado**, durante unos 5 minutos con agua templada, con la finalidad de eliminar toda la sal adherida al jamón. Durante un mes y medio o dos, a unos 3-5°C, y una humedad que ronda el 75-80%, se realiza el **post-salado**, con los jamones colgados, y con cuidado de que no rocen unos con otros. Para que la sal se reparta de forma uniforme por todo el jamón, se realiza el **secado**, este proceso dura entre uno y dos meses, a una temperatura de 20°C y una humedad del 70-80%. El último proceso de la fase de elaboración del jamón es la **maduración**, en la que durante unos dos meses y medio, a una temperatura de entre 12°C y 20°C, y con una humedad del 60-80%, el jamón consigue su punto óptimo. Como vemos hay varios procesos en los cuales se les aplica a los jamones, temperatura y humedad, siempre que se produzcan cambios en estos dos factores, deben ser lo más graduales posible, para que no afecte al desarrollo óptimo del jamón. Mientras más grado de humedad y menos temperatura, mejor será la calidad de este.

1.12.3.2 De jamones y paletas del cerdo ibérico.

Para la elaboración del jamón ibérico los procesos serían los mismos, pero varían en algunos aspectos, el **perfilado**, siempre se hace en forma de “V”, y siempre se deja el hueso, los dos siguientes procesos que son el **desangrado** y el **presalado**, se realizan de igual manera que para el jamón de cerdo blanco. El **escurrido** dura unas 20 horas, y las temperaturas son las mismas que para el jamón de cerdo blanco. El **salado** se produce en pilas con sal gruesa, al igual que el jamón blanco, durante un día por cada kilogramo de peso, pero la temperatura sería a unos 5°C, y la humedad al 85%. El **lavado** se procedería al igual que con los otros jamones, aunque dependiendo de la zona varía un poco la temperatura del agua. De 45 a 60 días dura el **post-salado**, a 5°C y una humedad del 90%,



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

reduciéndola al 80%, progresiva y tranquilamente, y como en el caso anterior que no estén en contacto unos jamones con otros. El **secado** dura entre 70 y 90 días, a una temperatura de 30°C y una humedad del 70%. Para terminar se hace la **maduración**, este proceso se realiza a una temperatura de 10-14°C y una humedad del 70-85%, durante un año u año y medio, según el peso del jamón, y siempre en bodegas o lugares con atmósfera controlada.

1.12.4. La Cala

Durante el proceso de curado se realiza la **cala** del jamón o la paleta, y esto se hace simplemente, para ir verificando que el proceso de curado del jamón, se está llevando a cabo correctamente. Esta acción, se realiza con una especie de punzón elaborado con la tibia de una vaca o un caballo (aunque hoy en día ya se hacen sintéticos), y consiste en ir introduciendo este punzón en ciertas zonas estratégicas de las paletas y jamones, que coinciden con las uniones de los huesos, y oliéndolo; y, gracias a esto la persona encargada de hacer la cala del jamón sabe si este se ha desangrado mal, al percibir olor a podrido, si le falta o se ha excedido el tiempo de curado, porque el olor sea demasiado suave o por el contrario muy intenso, o en el mejor de los casos se el olor que percibe es agradable, quiere decir que el jamón está en su punto óptimo. Siempre que se pinche un jamón para realizar la cala, se debe tener la precaución de taparlo para que no se introduzcan en este, suciedad, insectos o gérmenes, que pueden provocar que este se estropee.

1.12.5. Características organolépticas.

Una vez tengamos ya listo el jamón o la paleta, para su consumo, debemos tener en cuenta las características organolépticas de este, el **color** característico de este se debe a un pigmento que forma parte de los músculos de los animales, llamado mioglobina, que aumentará de intensidad mientras más se reduzca el contenido acuoso de la pieza y por lo tanto aumente el contenido salino.

Otra de las características organolépticas del jamón es su **veteado** (grasas que se acumulan entre las fibras musculares). Es fácil de reconocer al corte, y este aumenta con la edad del animal, aunque en unas razas este veteado es más pronunciado que en otras.

El **aroma**, que percibimos a través de compuestos volátiles como ácidos, aldehídos, cetonas o pirroles, y no volátiles como los péptidos y los aminoácidos, además de los lípidos o grasas, que además de en el aroma, influyen en gran medida en el **sabor**.

Otra característica importante es la **jugosidad**, provocada por la liberación de jugos procedentes de la carne, y de los flujos salivares, que provocan en nuestra boca las sustancias grasas y la sal del jamón; en este aspecto hay que hablar de los **crisales de tiroxina**, estos son unos puntitos blancos que aparecen en los jamones, esto nos da garantía de buena calidad, de un bajo contenido en sal, debido a un proceso lento y largo de curado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

También importante es el **color y la fluidez de la grasa**, en las capas internas del jamón, la grasa debe aparecer con coloración blanca con cierto amarilleamiento muy débil, si la grasa fluye a simple vista, también es síntoma de calidad.

1.12.6. Corte del jamón y la paleta.

Ya tenemos el jamón en nuestras manos, y sabemos cómo identificar su calidad, entonces sólo nos queda cortarlo y degustarlo, pero un jamón no se debe de cortar de cualquier manera, hay que seguir unos pasos. Un jamón se empieza cortando por la babilla o contramaza, ya que esta es la parte más fina y curada del jamón. A la altura del codillo practicaremos un corte, para retirar la corteza que lo cubre, entonces procederemos al loncheado, intercalando lonchas de la contramaza, con lonchas del jarrete, que se cortará de manera cejada, para mejorar su apariencia.

Cuando llegamos al hueso, empezamos a cortar la parte de la punta o cadera, hasta que topemos con el hueso coxal, entonces procederemos al corte de la maza, que es la parte inferior de la babilla, esta es la parte más ancha del jamón, siempre debemos procurar mantener un corte recto, empezando de la parte del jarrete hacia abajo.

El corte de la paleta, aunque similar al del jamón, difiere de este en varios aspectos, se empieza igual que el jamón por la parte más curada, que en la paletilla es el jarrete, posteriormente se empieza por la parte de la maza inferior, empezando por el pez, este corte es difícil, ya que al final topamos con el hueso de la escápula, y el corte se hace flexionando el cuchillo y haciendo el corte en forma de abanico. Para terminar giramos la pieza y hacemos un corte a la altura del codillo, y retiramos la grasa y la corteza, entonces vamos haciendo cortes en la parte más ancha, intercalando cortes del jarrete, hasta alcanzar el hueso de la escápula, pos su parte posterior, donde la forma de los cortes volverá a ser curva.

2. UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS CHARCUTEROS

El principal uso, a nivel gastronómico de estos productos charcuteros, unos en mayor medida que otros, es como entrantes o aperitivos, en las cartas y menús de muchísimos establecimientos, desde los más elitistas, hasta los restaurantes más tradicionales, también se suelen utilizar como condimentos de una gran multitud de elaboraciones; algunos de ellos son ingredientes principales de otras muchas elaboraciones, y en los establecimientos donde se sirven tapas, estos son elementos imprescindibles, ya que unas simples lonchas de un buen jamón o un buen lomo embuchado, seguramente estará a la altura de la mejor de las tapas.

3. BIBLIOGRAFÍA

- Arguiñano, Karlos. (2001). *Carnes, Aves y Caza. Guías de Alimentación y Nutrición*. Editorial Debate y Asegarse S.A.
- (1999). *El Gran libro de los Alimentos del Mundo*. Editorial Everest.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 49 –DICIEMBRE DE 2011

- Mestre, Rodrigo. (2000). *El Libro de los Quesos y Embutidos*. Ediciones Primera Plana.

WEBGRAFÍA:

- <http://www.uco.es/dptos/prod-animal/economia/dehesa/nuesani.htm>

Autoría

- Nombre y Apellidos: José Miguel Requena Peláez
- Centro, localidad, provincia: Vélez Málaga. Málaga
- E-mail: requenapelaez79@hotmail.com