

La difícil cocina del jamón

■ Caius Apicius

Acaba de celebrarse en la muy bella ciudad de Jerez de los Caballeros la cuarta edición del Salón del jamón ibérico, donde, entre degustación y degustación, se planteó un interesante tema: ¿se puede o no se puede utilizar en cocina el jamón ibérico?

La opinión más generalizada fue negativa: el jamón ibérico es una cosa tan perfecta en sí misma que no admite más preparaciones que un sabio corte a cuchillo, en finas "tapitas" que han de llevarse a la boca sin más ayuda que la de los dedos y sin más acompañamientos que un pan honrado y un buen vino.

Hubo, claro, matices. Si nos atenemos al concepto más clásico, por cocina se entiende el arte -o la ciencia- de transformar los alimentos para hacerlos más gratos tanto al paladar como a sentidos tan importantes en la placentera actividad de bien comer como el olfato, la vista y el tacto.

Aunque existe una cocina "de los crudos", el concepto de cocina va indisolublemente unido a la intervención del fuego. En pureza, no puede hablarse de cocina hasta que el hombre aprendió a servirse del fuego; cara pagó Prometeo la osadía de arrebatárselo a los dioses.

Sabor inmejorable

En una cocina del fuego, el jamón ibérico no tiene nada que hacer. Su sabor, su aroma, su aspecto, su textura, son notas perfectas, inmejorables. Uno tiene para sí que un gran jamón ibérico es uno de los contadísimos productos gastronómicos que no admiten manipulaciones culinarias, como le ocurre al caviar del Caspio y, cocción aparte, a los percebes de acantilados gallegos.

Pensemos, por ejemplo, en unas magras de jamón fritas. Cuando freímos un alimento lo sometemos a temperaturas muy superiores al punto de ebullición del agua. En la sartén, el agua que contiene todo alimento se evapora, con lo que se produce un aumento de la concentración de sal... con los nefastos efectos que este fenómeno produce en un buen jamón.

Alguien dirá que para eso se desala antes el jamón, e incluso recomendará sumergirlo en leche... Bueno, con todos los respetos, hacerle eso a un jamón ibérico viene siendo como agitar con un palito un gran champagne para eliminar sus burbujas; esas burbujas y ese punto de sal son fruto de una larga y no sencilla sabiduría que no tenemos derecho a pisotear.



Otra cosa es la cocina de lo que podemos llamar "recortes" de jamón ibérico, esos restos no presentables que pueden hacer que unas croquetas alcancen lo sublime, o ilustrar, como picadillo, un buen caldo, al que quizás haya dado sustancia un hueso de jamón, no excesivamente pelado.

Pero faltan cosas. Un jamón ibérico puede ser base de una extraordinaria cocina... siempre que no haya sido "cocinado" antes, es decir, como jamón fresco; en ese sentido apuntó el activo presidente del Consejo Regulador de la nueva Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura", Heraclio Narváez.

Disfrute de los templarios

Ahí sí que sí. Cuesta trabajo estar en Jerez de los Caballeros y no imaginar a los que dieron nombre a la ciudad, los templarios, disfrutando de pernils frescos de cerdos ibéricos asados, o cocidos, quizás con acompañamiento de manzanas... Tiene algo de medieval, de evocador, imaginar un hermoso jamón que llega a la mesa en su integridad, rotundo, majestuoso, acompañado de todos los aromas adquiridos durante su elaboración...

El gran Alvaro Cunqueiro nos habla, en "La Cocina Cristiana de Occidente", de los jamones cocidos en vino de Verdún. Lo que pasa es que se escurre al explicar la receta; sólo indica que "se prepara el vino con nueces, morcillas de sangre, higos, frutas, castañas... Cuando está negro y espeso se pone a cocer el jamón entero. Es un plato para valientes, para los artilleros de Verdún".

Varios de los asistentes al debate nos hemos juramentado para preparar al vino un pernil fresco de ibérico de la dehesa extremeña, con sus manzanas alrededor. Será ocasión solemne, que requerirá el acompañamiento de alguno de los más nobles tintos de la Cristiandad. Cuando esto ocurra, en otoño, tendrán ustedes cumplida noticia del festejo, receta incluida.

Galicia

En Galicia saben asar muy bien los jamones "blancos", que luego ofrecen una amplia gama de sabores: el de la "tapa" o parte más suculenta, el de la carne pegada al hueso, el crujiente de la piel bien tostada... Un jamón ibérico, con su perfecta distribución de la grasa entre el músculo, podría dar un asado estremecedor, digno de la mesa del mariscal Pardo de Cela o del obispo Gelmírez...

Otro tema de meditación podría ser la utilización en cocina del tocino clarificado del jamón ibérico, como grasa noble. Si usamos la grasa de oca, o la de pato, por qué no la de nuestro cochino más ilustre... Una anodina codorniz de granja, asada con una pelota de "blanco" de jamón ibérico en la tripa, se convierte en todo un prodigo de aromas y sabores.

Total, que cocina del jamón ibérico "terminado", no; de "recortes", bueno; de jamón ibérico fresco, por supuesto. Y, eso sí, piensen que el cerdo ibérico no es sólo jamón: es una fuente casi inagotable de cosas muy ricas... que pueden cocinarse.