

Cortar jamón a cuchillo, el arte de la paciencia

Fuente: <http://www.elsitioporcino.com>



ESPAÑA.- Paciencia, un cuchillo bien afilado y no olvidar nunca que "los dedos son las pinzas más caras del mundo". Esas son las máximas de Isidro Escriche.

Vicente, cortador oficial de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, para cortar a cuchillo un jamón, y así lo explicó este lunes a los asistentes al taller "Cómo sacarle el máximo rendimiento a la hora de cortar a cuchillo un jamón de Teruel", enmarcado en la programación de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca, y que se celebra ayer y hoy en la Escuela de Hostelería San Lorenzo.

Isidro Escriche es de Forniche Alto, una localidad turolense en cuyo matadero comenzó a trabajar al terminar la escuela. Allí estuvo durante más de veinte años, "por lo que conozco el tema de los cuchillos y la carne de cerdo prácticamente desde que me sé atar las alpargatas", reporta *Diario del Alto Aragón*.

Sin buscarlo le empezó a interesar el corte de jamón a cuchillo, "y como soy curioso y me gusta probar casi todo, comencé a cortar jamón y pasé del matadero al Consejo Regulador de Jamón de Teruel".

Por aquel entonces había ya un cortador en el consejo, "pero como se hacían muchos actos me ofrecieron la posibilidad de cortar, y seguí aprendiendo y fijándome en los que se dedicaban a ello de forma profesional". Poco a poco, "con mucho interés y disfrutando del trabajo", Isidro Escriche se ha convertido en maestro tras catorce años en una profesión que le apasiona.

Para este turolense, el corte es fundamental para comer y saborear el jamón en condiciones. "Una misma pieza de estar bien cortada a hacerlo de forma chapucera y mal presentada, ni nos entra por la vista ni sabe igual".

En el taller que imparte en Huesca, Isidro Esteve comenzó este lunes con unos apuntes teóricos en los que el punto de partida fue "que el jamón de Teruel es diferente. Las razas de la madre y el padre son específicas y hemos conseguido que tengan una grasa infiltrada en un nivel muy alto. No es de pata negra, ni ibérico, ni los cerdos comen bellotas..., es algo distinto y, sobre todo, la calidad-precio es algo excepcional".

El cortador repasó las inspecciones que pasa un jamón hasta que se coloca la estrella y la vitola, que lo convierten en jamón de Teruel.

Con esas premisas y cuchillo en mano, Escriche comenzó a disfrutar cortando y contagiando su entusiasmo a los asistentes, no sin antes darles unas nociones básicas para que no se cortasen los dedos, ya que "la seguridad es fundamental".

Con algunos trucos para manejar el cuchillo, en lo que insistió este cortador es en que "del jamón hay que aprovechar todo, y dejar únicamente el hueso". Cortaron maza, contramaza y punta, partes todas ellas sabrosas porque "cada persona tiene su gusto", aunque Escriche prefiere, "a la hora de cortar porque sale un plato más bonito, la maza, pero en el sabor, lo más sabroso es lo que está junto al hueso".

Al margen de la parte que uno escoja, "hay tres cosas que son imprescindibles para cortar a cuchillo: lo primero una buena pieza de jamón, lo segundo un jamonero robusto, y lo tercero un cuchillo que corte",

aunque Escriche añade una cuarta: "paciencia y disfrutar, siempre intentando hacer unas lonchas con un tamaño que sea fácil de meter en la boca y de comer, y eso se traduce en unos tres centímetros de anchura".

Aunque cortar jamón es un arte, no se requiere de un don especial para hacerlo. Según Isidro Escriche, "si te gusta, todo el mundo puede aprender a cortar jamón", pero es algo que requiere tiempo y práctica. El ejemplo que pone este profesional es el del carné de conducir. "A mí, el profesor me decía que él me enseñaba a aprobar, que a conducir ya aprendería yo, y eso se aplica al jamón y a todo en la vida".

Los que asisten al taller de la Asociación de Hostelería van a aprender a cortar el jamón, pero también se lo van a llevar a casa para practicar y hacer deberes, ya que a la clase de este martes alguno tendrá que acudir con una fotografía del plato que ha cortado en casa, eso sí, teniendo mucho cuidado porque, como recordó Isidro Escriche, cuando hace 15 años las cestas de Navidad tenían un jamón, "estadísticamente estaba comprobado que de Nochebuena a Reyes era cuando más personas acudían a urgencias con cortes en los dedos".

Por eso, como los dedos "son las pinzas más caras del mundo", cuidado, paciencia y a disfrutar de un jamón de Teruel cortado a cuchillo.