

IX

JAMÓN: ESA MOMIA TAN CRISTIANA

El jamón es algo más que una pata de cadáver momificada y comestible, incluso es algo más que una pata gloriosamente momificada de glorioso cerdo ibérico. El jamón forma parte del imaginario español de la abundancia y no se recuerda lo suficiente que el jamón fue prueba de cristiano viejo, porque al hacerle ascos el moro y la judería a la carne de cerdo, prueba de buen cristiano era hincarle el diente al jamón, convertido en una de las infinitas pruebas de Dios en tiempos en que tanta falta hacían. Se llamaba *marrano* al converso sospechoso de no serlo del todo, y al llamarse cerdo se expresaba la macabra intolerancia y desafección del cristiano comedor de cerdo, desagradecido que insulta con el nombre de lo que devora, aunque Góngora llegara a hacer metáforas del cerdo, más que del cerdo, del torrezno.

*... y en vuestra ausencia, en el provecho mío,
será un torrezno el alba entre las coles.*

Y en Aragón, tierra de sinceridades y de lenguas afeitadas, sea copla la más hiperbólica exaltación del cerdo:

*Hubo seis cosas
en la boda de Antón:
cerdo, cochino,
guarro y lechón.*

El jamón salado es en España el claro objeto de cualquier apetito y los españoles de mi promoción, maleducados gracias a historietas como la de *Roberto Alcázar y Pedrín* en los llamados años del hambre, recordamos aquellos bocadillos de jamón que Pedrín le pasaba al facha de Roberto Alcázar cuando estaba en la cárcel, como recordamos los jamones soñados por Carpanta o Protasio, con más intención que la puesta por Gérard Philippe en soñar los perniles de Gina Lollobrigida en *Mujeres soñadas*.

Sería precisa la combinación de un semiólogo y de un psicólogo para descubrir las pulsiones que provoca el jamón. País de sexualidades y erotismos de casquería (sobacos, corvas, culos, escotes) era lógico que la pata más que la paletilla de cerdo sedujera, por lo que tiene de asa de los culos tan apreciados por la mirada furtiva, sea masculina o femenina. A esta obviedad psicosexualizante, el semiólogo podría aportar una descodificación del jamón como diseño total del imaginario de la saciedad, olor, textura y sabor incluidos. Cualquiera que haya observado cómo se cala un jamón, habrá descubierto que en el instante de pinchar la momia, recuperar la cala y olerla, se produce la liberación de casi todos los instintos y los sentidos.

Curada la pata de cerdo a la sal, al oreo, al humo o al adobo para ser jamón salado o bien cocida y moldeada para ser jamón cocido, lo cierto es que en España interesa más el jamón salado, del país o serrano, que el dulce, aunque la mitología dietética haya conseguido que el jamón dulce se haya metido en la vida de los españoles como el condón, el café descafeinado, el tabaco sin nicotina, los testigos de Jehová, la cerveza sin alcohol y el *paddle-tenis*. Si no es el español, en todas sus variantes locales, que es el jamón de verdad, hay que recurrir a otros tratamientos jamoneros interesantes, como el de Parma, aromático y de textura equívoca. Tampoco hay que desdeñar los alemanes de Westfalia, ahumados y perfumados al jengibre, o los de la Selva Negra, ahumados y aromatizados a la nuez. En Bayona se salaba el jamón y se dejaba reposar siete u ocho días hasta que se volvía pegajoso. Luego lo lavaban, lo raspaban, lo mezclaban con sal y salitre y lo dejaban sobre un tablero inclinado para deslizar los jugos resultantes y conservarlos en un cuenco, para regar continuamente la carne con sus propios sudores. Y una vez cu-

rados, se untan con heces de vino, se ahúman con leña de enebro y finalmente se envuelven en ceniza. Sólo una resultante tan mágica justifica una liturgia tan trabajosa.

Pero la verdad del jamón a la española tiene mucho que ver con la aspereza de la verdad ibérica. Por las sierras de Aracena se recuerda que allí estuvo el humanista de Trento, Arias Montano, y descubrió secretamente que el jamón tiene alma, en tiempos en que se dudaba de que la tuvieran las mujeres. Tanto consumo de jamón debió de perpetrar el correoso humanista que hasta Lope de Vega le sacó del buche las glotonas vergüenzas:

*Jamón presunto de español marrano
de la sierra famosa de Aracena
donde huyó de la vida Arias Montano.*

El jamón en España sabe a momia y no resume otros aromas que los de alimentación general básica, prodigioso milagro, pues, que sólo con la momia y el alma de lo que comió en vida, se consigan jamones como los de Huelva, Guijuelo, Trevélez, Montánchez o incluso algún jamón de la Cerdanya que haya conseguido superar las urgencias del consumo y la condición de carne impaciente y casi cruda. Marcial cantó los jamones de las comarcas catalanas al norte del Pirineo atribuidos por él a Ceret, que tenían su centro en la Cerdanya.

*Del país de los ceretanos
o manoplanos traedme
un jamón y los golosos
que se ahíten de filetes.*

El buen catador de jamones españoles sabe que no sólo debe tener el paladar abierto a diferencias de aroma y sabor, sino de textura y en toda propuesta gastronómica, la textura es el territorio del sabor. No puede permanecer en el registro mental del Jabugo cuando acepta un Trevélez o una buena pata de la serranía de Ronda o un sincero jamón murciano, gallego o turo-lense. Es más, lo que fue mágico descubrimiento más o menos socializado, del jamón de cerdo ibérico, se ha convertido en

dictadura de un jamón, de un sabor, de una textura, que está imposibilitando el goce de paladear otras propuestas jamoneras. Cada jamón es un balance de la historia alimentaria del cerdo que lo parió.

Esta afirmación no es una hipérbole, sino la impresión que tenemos de que el jamón se ha independizado del cerdo o de las industrias cárnicas para alcanzar su propia metafísica. De la misma manera que el bacalao seco no es ni carne, ni pescado, ni mineral, ni vegetal, sino todo eso a la vez y sus contrarios, el jamón tiene su propia categoría metafísica. Es preferible el jamón en su mismidad, aunque los cocineros han tratado de modificarlo las más veces inútilmente con la ayuda del fuego. Notables algunas tapas jamoneras como las obtenidas en Granada con los jamones inmediatos y la ayuda del ajo y de las habas, aunque no conozco ningún guiso de jamón que supere al jamón en sí mismo. Hay que ser condescendiente con el jamón frito o con algunas recetas voluntariosas: jamón en costrón (jamón picado, con hierbas aromáticas, miga de pan, grasa fundida del propio jamón, capas y capas, horneado hasta formar un pan ajamonado) o el jamón tapado (guisado en tartera, lonchas gruesas, manteca de cerdo, caldeado y ajerezado, para romper sobre el conocimiento tantos huevos como comensales y esperar que cuajen) o la fantasía de jamón (consistente en empanarlo con ayuda de huevo, leche y pan rallado).

Perseguido durante décadas por dietistas insuficientes e inquisidores, el jamón ha sido rehabilitado como la sardina y aunque aporte más colesterol del debido, no complica las calorías si se come con prudencia y engorda el alma más que el colesterol o el ácido úrico en tiempos en que tan anoréxica está el alma que sería extrema crueldad prohibirle el jamón. Esa momia tan cristiana.