



JAMÓN Y PUNTO

**Curso de  
Corte de Jamón**

---

<b>1. Diferentes zonas jamoneras</b> .....	3
Jf Cerdo ibérico .....	3
Jf Cerdo blanco .....	3
<b>2. Diferentes tipos de jamón</b> .....	3
<b>3. Cómo se sabe los meses exactos de curación de un jamón</b> .....	4
<b>4. Aprender a elegir un jamón</b> .....	4
Jf La cala .....	4
Jf El tacto .....	5
<b>5. Herramientas a utilizar para cortar jamón</b> .....	5
Jf Cuchillo jamonero .....	5
Jf Cuchillo francés .....	6
Jf Chaira .....	6
<b>6. Soportes jamoneros</b> .....	7
<b>7. Cómo distinguir las partes de un jamón</b> .....	7
Jf Pezuña .....	7
Jf Codillo o caña .....	7
Jf Maza .....	7
Jf Centro .....	7
Jf Babilla o contramaza: .....	8
Jf Punta o cadera .....	8
<b>8. Cómo cortar un jamón</b> .....	8
<b>9. Consejos prácticos</b> .....	9
<b>10. Preguntas más frecuentes</b> .....	10

## 1. Diferentes zonas jamoneras

Hoy en día, se producen jamones prácticamente por toda España. Por experiencia profesional en Jamón y Punto, se pueden encontrar jamones de una calidad excelente en lugares desconocidos para el consumidor. Por ello, la labor que tenemos en Jamón y Punto es encontrar esos jamones y llevarlos hasta usted.

Por otro lado, es posible que jamones de una calidad muy baja sean comercializados, bajo la etiqueta de excelentes, sólo por el simple hecho de estar curados en zonas jamoneras tradicionales.

Para evitar este tipo de actividad, en 1986, apareció el Reglamento de la Denominación de Origen “Guijuelo” y de su Consejo Regulador, al que unos pocos años más tarde se unieron otras zonas geográficas como Teruel, Extremadura o Huelva. Las diferentes denominaciones de origen para los jamones en España son:

### Cerdo ibérico

- Guijuelo (Salamanca)
- Dehesa de Extremadura
- Valle de los Pedroches (Córdoba)
- Huelva (incluye: Jabugo, Cumbres Mayores y Jabugillo)

### Cerdo blanco

- Trevélez (Granada)
- Teruel (Denominación de Origen Protegida)

## 2. Diferentes tipos de jamón

DENOMINACIÓN	JAMÓN CURADO O SERRANO	JAMÓN IBÉRICO
RAZA	Landace, Pietrain o Large White (aunque esta última no es una raza específica).	Los machos pueden ser de la raza Duroc-Jersey. En el ibérico puro deben serlo tanto el macho como la hembra.
ALIMENTACIÓN	Piensos elaborados a base de cereales.	Se pueden distinguir tres clases: De bellota: Cerdo ibérico sacrificado entre el 1 de diciembre y el 1 de mayo de cada campaña y alimentado con bellota de montanera (en las dehesas al aire libre). De recebo: su alimentación se basa en bellota de montanera y posteriormente es recebado con piensos elaborados con cereales (en instalaciones cerradas). De cebo: los cerdos se alimentan con piensos elaborados con cereales (en instalaciones cerradas).
CURACIÓN	De 7 a 16 meses	De 14 a 36 meses

### 3. Cómo se sabe los meses exactos de curación de un jamón

Todos los jamones deben llevar grabados a fuego o con tinta unos números que indican la semana y el año en el que el cerdo entra en la sala de despiece. Estos números estarán compuestos de cuatro dígitos; los dos primeros (comprendidos entre el 01 y 52) será la semana del año en el que se haya producido la matanza, y los dos siguientes el año de la misma. Como ejemplo, se podría distinguir en un jamón los números 10-13; siendo el 10 la semana de la matanza (marzo) y 13, el año 2013.

Todos los cerdos, sean blancos o ibéricos deben ser sacrificados en mataderos homologados por la Comunidad Europea y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por tanto todos los jamones deben llevar estos números.

Es posible que con el paso del tiempo la tinta haya desaparecido o sea prácticamente imposible de leer, en este caso se pueden usar otro tipo de sistema más antiguo, pero no por ello menos eficaz, como es el tanteo a mano.

### 4. Aprender a elegir un jamón

Para saber elegir un buen jamón no sólo se debe fijar en su aspecto, si no en su aroma y en el tacto. Se deben emplear dos herramientas, una cala para poder olerlo, y nuestro propio tacto, para comprobar el nivel de curación que tiene el jamón.

#### JC La cala

Esta herramienta es una especie de pincho fabricado con el hueso del fémur de la vaca o del caballo. Tiene la característica de mantener el aroma durante unos segundos, una vez pinchado el jamón; de esta manera sabremos si el jamón está sano, e incluso, dependiendo de la intensidad del aroma, si el jamón tiene la curación adecuada.

El jamón no debe pincharse en cualquier lugar, ya que existen dos lugares fundamentales donde lo podemos hacer:

- En la zona de unión de la corcusilla (hueso de la cadera) con el hueso de la caña (fémur).
- En la zona superior antes de llegar a la rodilla.



Ilustración 1. Cala de jamón en la zona de unión de la corcusilla.

Estos dos puntos suelen ser los que puede un jamón empezar a estropearse. Por ese motivo, el jamón no se debe calar muchas veces, ya que se deja un agujero abierto por donde entrará aire y aumentará su degradación. En el caso de ser calado, conviene tapar el agujero posteriormente con la misma grasa que tiene el jamón.

## JC El tacto

Para saber si un jamón está curado, hay que saber reconocer, previamente, la zona ancha (maza) y la estrecha (contra o babilla), siendo esta última la que habrá que apretar para comprobar su estado.

- Si la babilla está muy dura, el jamón ha sobrepasado el tiempo de curación, aunque esto no quiere decir que no se pueda comer; el jamón es perfectamente comestible.
- Si al apretar, los dedos se hunden con mucha facilidad, e incluso al apretar más, los dedos siguen hundiéndose; eso quiere decir que el jamón necesita más tiempo de curación, ya que está muy tierno.
- En el caso de que los dedos se hundan ligeramente, pero se puede apreciar la consistencia del jamón, el jamón está en su punto y listo para ser consumido.



Ilustración 2. Reconocimiento de curación del jamón a través del tacto.

Estas indicaciones prácticas, que aportamos desde Jamón y Punto, son orientativas, y la mejor manera de no equivocarse a la hora de elegir un jamón es dejar a un profesional que elija el jamón por usted. Él, mejor que nadie sabrá el tiempo de curación de sus jamones y las características de los mismos, para poder ofrecerle el mejor producto con el mejor servicio.

## 5. Herramientas a utilizar para cortar jamón

Básicamente las herramientas de trabajo para cortar de manera adecuada el jamón (además del soporte jamonero) son: cuchillo jamonero, cuchillo francés y una chaira.

### JC Cuchillo jamonero

Es un cuchillo especial, con una hoja larga, algo estrecha y con flexibilidad para que se pueda cortar firmemente y con precisión el jamón, mientras que se acomoda el movimiento del corte al perfil del jamón.

El cuchillo jamonero se desafilado con facilidad, por ello se aconseja afilar cada vez que se vaya a usar, debe afilarse siempre con una chaira. Tras el afilado se debe limpiar el filo con un paño limpio para quitar los restos de metal que hayan podido quedarse en la superficie de la hoja.



Ilustración 3. Cuchillo jamonero de hoja larga.

## JC Cuchillo francés

Este cuchillo con una hoja recta casi triangular, y con una hoja de unos 20 cm, más que darle un uso específico se suele usar para cortar, picar o rebanar todo tipo de carnes, verduras, aves o pescado. En el caso del jamón se utiliza para aprovechar bien las zonas más pegadas al hueso, que para poder cortar con un cuchillo jamonero son más difíciles.



Ilustración 4. Cuchillo francés para aprovechar las zonas más pegadas al hueso.

## JC Chaira

Para poder obtener un rendimiento duradero de los cuchillos, es imprescindible afilarlos con regularidad. Cuando se usan los cuchillos, se les somete a un desgaste del filo que con la chaira se consigue volver a afilar de una forma sencilla. Lo más aconsejable es el uso periódico para un buen mantenimiento de los cuchillos.



Ilustración 5. Chaira para mantener afilados los cuchillos

Para el empleo de estos cuchillos, ya que pueden causar serios accidentes, y para garantizar la seguridad se deben seguir una serie de reglas:

- Emplear un soporte jamonero que esté bien fijo y no se deslice, estando el jamón bien aferrado a él. Este paso debe ser primordial antes de comenzar a cortar.
- Mientras se realiza el corte, la mano izquierda debe estar colocada en todo momento a mayor altura que la mano que opera con el cuchillo. Si se es zurdo la regla es al contrario.
- Si el cuchillo está bien afilado, no se debe hacer fuerza.
- El corte debe ser lento y pausado.
- Por precaución se debe mantener el cuerpo en una posición lo más retirada posible de la zona de corte.

## 6. Soportes jamoneros

Actualmente, en el mercado se pueden encontrar una gran variedad de soportes jamoneros. La gran diferencia estriba sobre todo en los materiales en los que están fabricados, desde madera a acero, los cual encarecerá el precio del soporte.



Soporte jamonero madera



Soporte jamonero mixto



Soporte jamonero acero

Ilustración 6. Diferentes tipos de soportes de jamón, desde madera hasta acero.

Es muy importante la posición en la que se va a cortar el jamón, ya que tiene que ser lo más cómoda posible para el cortador. Existen soportes jamoneros con diferentes inclinaciones, de entre 45 y 90 grados, con respecto a la horizontal.

Como se ha mencionado anteriormente, el soporte jamonero debe estar perfectamente fijado, a su vez tanto la inclinación como la altura deben ser adecuados, para comodidad del cortador y evitar accidentes innecesarios.

## 7. Cómo distinguir las partes de un jamón

Siempre antes de comenzar a cortar un jamón, se deben distinguir las partes del mismo. En Jamón y Punto le explicaremos las diferentes partes desde el punto de vista de nuestro “corte aperitivo”, donde el jamón ya estaría deshuesado:

### J.P. Pezuña

Sin ningún tipo de valor gastronómico, aunque es muy importante a la hora de diferenciar un jamón ibérico de otro de cerdo blanco.

### J.P. Codillo o caña

Esta zona tiene poca carne, pero es la zona más jugosa del jamón, ya que se encuentra el hueso de la tibia, y existe más grasa que en el resto del jamón.

### J.P. Maza

Es la zona con más carne, y donde la grasa está más infiltrada teniendo vetas. Se considera la parte más comercial del jamón.

### J.P. Centro

Es la parte entre la babilla y la maza, por la cual se encuentra el hueso del fémur del cerdo, y hay que deshuesar previamente para poder cortar.

### JC Babilla o contramaza:

Es la parte más estrecha, con menos tocino, y por tanto, más seca. Es la parte por la que hay que empezar siempre un jamón en el caso de que se corte a cuchillo, para posteriormente seguir por la maza que tiene más grasa y por tanto aguantará más tiempo si se seca.

### JC Punta o cadera

Esta parte suele tener bastante tocino, por lo que la hace bastante jugosa. En esta zona se encuentra el hueso puente, que debe ser eliminado para poder cortarlo a máquina, y en el caso de cortarlo a cuchillo facilitaría su aprovechamiento. No se considera una parte muy comercial, ya que es poco vistosa.

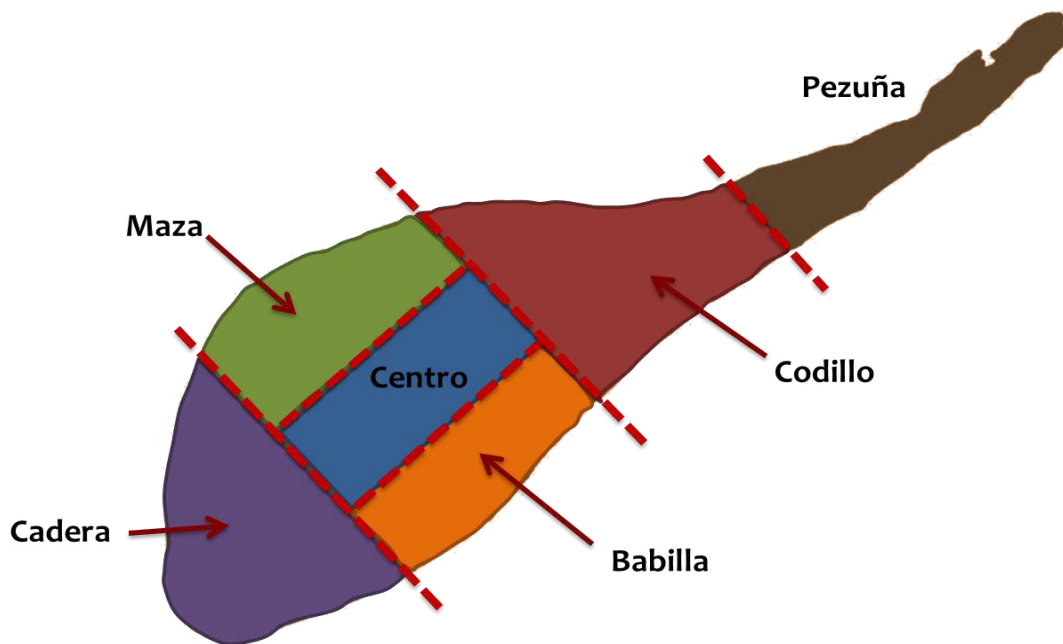


Ilustración 7. Diferentes partes de jamón, para el corte a máquina de Jamón y Punto, "corte aperitivo".

## 8. Cómo cortar un jamón

En primer lugar, se colocará el jamón en el soporte jamonero, de tal manera que la babilla quede hacia arriba para consumirlo inicialmente, dejando de esta manera la parte de la maza para el final, como ya se ha mencionado anteriormente.

Para limpiarlo con comodidad se utilizará el cuchillo francés. Para que no quede demasiado seco, se aconseja no quitar toda la grasa, si no que se irá limpiando el jamón conforme se vaya consumiendo. Se quitará la grasa desde la rodilla hasta la cadera, de esta forma, el corte seguirá un patrón, y no se cortará más de un sitio que de otro.

Una vez limpio, se empezará a cortar con el cuchillo jamonero, previamente afilado con la chaira. Se debe sujetar con firmeza, haciendo el cuchillo correr, (a ser posible todo lo largo que es), cortando pequeñas lascas, de unos 5 cm, y finas. Se sabrá que el corte es el adecuado cuando se vea el cuchillo a través de la carne.





Ilustración 8. Ejemplo de corte de jamón a cuchillo, viéndose el cuchillo a través de la lasca.

Cuando se llegue al hueso del puente, se hará una incisión con el cuchillo francés rodeando el hueso, para facilitar el corte con el cuchillo jamonero. Una vez que se llegue al hueso del fémur, será el momento de darle la vuelta, y realizar la misma limpieza que se ha hecho previamente con la babilla.

Cuando se haya llegado por ambos lados al hueso, y no sea posible cortar más lonchas finas con el cuchillo jamonero, se procederá a cortar los dos tacos de jamón pegados al hueso con el cuchillo francés, para aprovechar al máximo el jamón.

Estos tacos pueden usarse para guisar, saltear unas verduras o simplemente comerlo en taquitos pequeños. A su vez, el hueso partido puede servir para hacer caldos, judías, lentejas, etc.

### 9. Consejos prácticos

- JC.** Cubrir con el tocino sobrante el corte de jamón para que no se seque.
- JC.** Una vez empezado el jamón, se recomienda consumirlo en menos de treinta días, ya que cada vez se secará más y será más difícil de cortar.
- JC.** En caso de que ya no sepa seguir, o el jamón esté demasiado seco, llévelo a un jamonero profesional para que termine de cortar el jamón y serrar los huesos; de esta manera aprovechará al máximo su jamón.



Ilustración 9. Ejemplo de conservación del corte del jamón con tocino.

## 10. Preguntas más frecuentes

### **JC** ¿Qué son los puntitos blancos que aparecen en el corte de algunos jamones?

Estos puntos blancos son cristalizaciones de un aminoácido, que forma parte de las proteínas de la carne, llamado tirosina. Su aparición, además de ser completamente inofensiva e inocua, significa que el jamón ha tenido una correcta maduración en bodega a lo largo del ciclo de curación.

### **JC** ¿Qué es el polvillo marrón y los puntitos blancos que corren y se mueven por el jamón?

Es un ácaro que vive en la parte superficial del jamón, pero que busca cualquier agujero, grieta o corte para ocuparlo. En principio es inofensivo, pero es desagradable a la hora de comer un jamón. Su aparición significa que el jamón ha estado almacenado en un lugar inadecuado con mucha falta de higiene, o bien que lleva demasiado tiempo embalado.

Cuando se detectan en la superficie del jamón, es conveniente sumergirlo en agua fría durante dos horas, después cepillar fuertemente con un cepillo de raíces por toda la superficie, volver a aclararlo con agua fría, colgarlo y dejarlo secar.

### **JC** ¿Es mejor la paletilla o el jamón?

Esta disyuntiva es cuestión de gustos, aunque la paletilla tiene mucho menos rendimiento que el jamón, puede resultar más jugosa por tener más tocino. Por otro lado, es más complicada cortarla con cuchillo que el jamón.

### **JC** ¿El jamón está mejor a máquina o a cuchillo?

En realidad el jamón está mejor recién partido. En este caso no se puede discutir sobre gustos, aunque un producto artesano, como es el jamón, hay que saber cortarlo artesanalmente.

### **JC** ¿Es bueno envasar el jamón al vacío?

Es la mejor manera de conservarlo cuando no se va a consumir en un tiempo prudente. El envasarlo al vacío es una manera práctica y cómoda de conservar y transportar el jamón.