

Pan con jamón, jamón con pan

Eran tiempos en los que a nadie se le había ocurrido transformar el bocadillo en bocata; a los chavales, para merendar, se nos daba un bocadillo y, de todas sus variantes, mi especialidad preferida era el de jamón, un bocadillo que, cuando ya no me daban la merienda en casa, solía comprar en una charcutería foránea que aún existe, llamada «El Rey del Jamón».

Bocadillo de jamón, sí, pero... ¿de qué jamón? Porque, por entonces, les puedo asegurar que nadie hablaba de «jamón ibérico». El jamón considerado mejor de todos se conocía como «jamón serrano». Y para hacer bocadillos se cortaba a máquina (de manivela), de piezas previamente deshuesadas.

¿Estaba bueno? ¡Claro que estaba bueno! Naturalmente, un bocadillo de jamón no era más que pan con jamón. Obsérvese que aquí falla el axioma matemático de que el orden de los factores no altera el producto, porque una cosa es pan con jamón y otra jamón con pan.

En el siglo XIX, los jamones españoles más apreciados, incluso en París,

Volvamos al pan con jamón y al jamón con pan. Si yo dispongo de un jamón ibérico (Guijuelo, Huelva, Dehesa de Extremadura o Los Pedroches), lo más probable es que lo corte (o haga cortar, que es más seguro para el jamón) en virutas o «tapitas», a cuchillo. Un jamón de esos, así, no merece, en mi opinión, acabar entre dos mitades de un panecillo. Es, creo, hacerlo de menos.

Aquí soy partidario del «jamón con pan». Un plato de jamón, acompañado de un poco de pan. ¿Qué pan? Ah, eso ya... A mucha gente le gustan los clásicos «picos». Yo prefiero un pan-pan. Tal cual. Sin tostar. Sin adornos que distraigan la atención.

Está de moda usar una rebanada, o las que sean menester, de pa amb tomquet (no escriban ustedes nunca «pan tumaca») como soporte del jamón. No soy partidario. El pa amb tomquet es una delicia por sí mismo, pero no le hace ningún favor al jamón. Mucho menos si está untado, además de con tomate, con ajo.

Un jamón serrano, en cambio, me encanta en bocadillo; quizá sean los recuerdos de mi infancia y juventud. Aquellos jamones que aromatizaban la charcutería antes citada eran un espectáculo para la vista y para el olfato. Si el bocadillo se hacía con pan gallego, de los llamados «de bolla», en forma de rosca, la cosa era deliciosa.

El aprecio por los jamones artesanos gallegos, de cerdo blanco criado «en casa» y que en vez de bellotas comía castañas, se esfumó cuando al diablo, que no tenía al parecer cosa mejor que hacer, se le ocurrió inspirar al personal la nefasta idea, por fortuna ya abandonada, de alimentar a sus cerdos con piensos hechos de harina de pescado: lamentable. Miren que me gusta un bocadillo de jamón, y no vean lo que disfruto con un bocadillo de sardinas, pero cada uno por su lado; un jamón con sabor a sardinas, ni hablar.

Así que, en mi personalísima opinión, que no pretendo imponer a nadie, hay jamones para una cosa y jamones para otra. Cerdo ibérico o cerdo blanco. A mano o a máquina; por cierto, en San Sebastián, donde se comen toneladas de jamón, lo habitual es cortarlos a máquina. Dicen los partidarios del corte mecánico que así se distinguen varios sabores en cada loncha. Puede ser. Ya digo que la loncha, y de un jamón no demasiado curado, me parece estupenda para el bocadillo y la tapita para el disfrute en ración sin intermediarios. Insisto: son gustos personales.

A veces, cuando voy a mi ciudad natal, me acerco a «El Rey del Jamón», sobre todo si es viernes, a media mañana... porque entonces llegan a la calle efluvios de jamones recién asados, todavía calientes, y eso, amigos míos, es una delicia, en bocadillo o en ración, siempre que incluya parte de magro, parte de tocino y parte de corteza crujiente.

Exactamente lo mismo que hacía las delicias de Julio Camba en el Savoy londinense cuando pedía su roast mutton, su lomo de carnero asado. Aunque no lo confiese, Camba, que era gallego, seguro que tenía añoranzas del jamón asado de su tierra.

Los Reyes en forma de roscón

El Roscón de Reyes nada tiene que ver con la llegada de los Reyes Magos al portal de Belén.

Para encontrar su origen hemos de viajar al siglo II a.C. cuando a mediados del mes de diciembre, tras finalizar los trabajos en el campo y, a lo largo de una semana, se realizaban unas celebraciones paganas llamadas Las Saturnales como homenaje a Saturno, dios de la agricultura en las que se festejaba la finalización del periodo más oscuro del año y el inicio de la luz. Entre las muchas viandas que se preparaban para tal celebración, se hacía una torta a base de miel en la que se introducían frutos secos, dátiles e higos. En el siglo XVIII un cocinero con ganas de contentar al pequeño rey Luis XV de Francia, introdujo como sorpresa en el roscón una moneda de oro.

En España importamos esta costumbre e incluimos un haba, para que quien la encuentre se convierte en el rey de la reunión aunque para otros al encontrar el haba la tradición marca que se tenga que pagar el roscón. Es frecuente que se acompañe de una taza de chocolate en el desayuno o merienda el día de Reyes y en el CIFP La Merced de Soria lo hemos elaborado siguiendo esta receta, calculada para 8-10 raciones.

Para la masa: 500 gramos de harina fuerte, 100-125 gramos de azúcar, 2 huevos, medio decilitro de leche tibia, otro medio de agua, 3 ó 5 gramos de sal, la ralladura de media naranja y también la ralladura de medio limón, una cucharadita de agua de azahar, otra de ron negro, 20 gramos de levadura prensada, entre 100 y 125 gramos de mantequilla en pomada suave.

Para la decoración: granillo de almendra, fruta escarchada o confitada variada, granillo de azúcar o azúcar y alguna sorpresa.

Elaboración: Tamizar la harina y formar dos volcanes; uno pequeño, con la cuarta parte de la harina y otro mayor con el resto. En el pequeño, colocar la levadura y el agua tibia formando una bola que dejaremos fermentar hasta que alcance el doble de su volumen. En el volcán mayor, mezclar el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla, amasar fuerte e incorporar la masa de la levadura y luego se va añadiendo la mantequilla poco a poco a temperatura ambiente en trozos. Darle forma de bola, dejar reposar unos minutos, introducir el dedo índice en el centro de la bola, para después con las manos darle forma de roscón de 30-40 centímetros de diámetro; introducir la sorpresa y colocarlo en la lata, aplastarlo ligeramente y dejar fermentar. Una vez que alcance el doble de su volumen, pintar con huevo batido y decorar con la fruta, granillo de almendra y azúcar. Cocer a horno uno 15 minutos a 200º C aproximadamente; sacar y despegar, mejor cuando esté frío.

Artículo realizado por alumnos de 1º de CLE.G.M. Cocina y Gastronomía del CIFP La Merced de Soria



eran los de Trevélez (Granada). A finales de ese siglo, Ángel Muro escribía en su «Diccionario de Cocina»: «Los jamones de Westfalia, los de Bayona y los de Maguncia son sin duda los que gozan de mayor nombradía en el mundo, sin que sean por eso mejores que los nuestros del elevadísimo Trevélez (Granada); los de Cáceres y Montánchez; los de la casta española de Galicia; los de Asturias y otras provincias...».

Aquí sorprende que no aparezcan por ningún sitio jamones tan notables como el de York o el de Parma. Pero ya aparece una mención a los jamones extremeños, aunque aún no se les llame «ibéricos». De todos modos, el primer jamón amparado por una Denominación de Origen fue uno «blanco»: el de Teruel, en 1983; un año después la obtendría el ibérico de Guijuelo.