

el Museo del Jamón

Una de las principales atracciones de Madrid son sus magníficos museos de arte. El Museo del Prado, por ejemplo, es el mayor museo pictórico del mundo. Varios otros museos de este tipo —como el Reina Sofía— atraen a miles de turistas y madrileños a diario... Sin embargo, uno de mis museos favoritos no es un museo de arte —ni de ciencias ni tecnología ni de historia— sino el **Museo del Jamón**. No es realmente un *museo*, por supuesto, sino una cadena de restaurantes y tiendas de charcutería en la que sirven una inmensa cantidad de diferentes clases de *jamón* y de *embutidos*.

Por su alto consumo y popularidad, se puede decir que el jamón es el plato nacional en España. Se consume en varias de las comidas del día o también como una tapa o bocadillo. Hay muchas variedades, pero quizás las más importantes son el jamón York, el jamón serrano y el jamón ibérico. El jamón York se llama así porque se popularizó originariamente en esa ciudad de Inglaterra. El jamón York se



Tapa de jamón serrano con aceitunas, zanahorias y almendras.

puede comer crudo (curado), sin cocinar, en lonchas o en bocadillo; pero también hay varias recetas en las que se sirve asado. El

jamón serrano —o jamón a secas— procede de alguna variedad de cerdo blanco y se cura por varios meses en un clima de sierra (montaña) frío y seco. Hay varias denominaciones de origen, con alturas mínimas de 800 a 1200 metros sobre el nivel del mar y con un período mínimo de curado de doce meses o más.

El jamón ibérico es el más especial de todas estas variedades de jamón. Los cuatro aspectos que determinan la denominación y grado de esta variedad son: (1) la pureza de la raza de los animales (deben ser al menos un 50% de raza ibérica), (2) su crianza en un régimen abierto en dehesas arboladas donde puedan moverse y hacer ejercicio, (3) su alimentación a base especialmente de bellotas, además de hierbas, cereales y leguminosas, y (4) el tiempo de curación del producto final que puede llegar hasta 36 meses. El jamón ibérico se distingue de los demás por su textura, aroma y sabor. Es considerablemente más

magro que los demás y menos salado. Por el tiempo y el cuidado que toma su preparación es también bastante caro: entre \$50 y \$80 la libra!

Las hierbas aromáticas más usadas en la elaboración de embutidos son el *pimentón*, la *pimienta*, el *ajo*, el *romero*, el *tomillo*, el *clavo de olor*, el *jenjibre*, la *albahaca*, el *comino*, el *hinojo*, la *nuez moscada* y varias más.

Los embutidos y jamones generalmente se sirven con pan. En la mayoría de los casos se sirven fríos o cortados en rodajas (cold cuts!). A menudo se trata de una tapa que se sirve antes de la comida principal.