

Jamón Ibérico: ¿corte a máquina o a mano?

La verdad es que un buen **jamón ibérico** es el mejor de los manjares, ya sea **cortado a mano** o a máquina. También es cierto que actualmente existen algunas cortadoras mecánicas que cortan el jamón de forma transversal pero respetando el recorrido de la fibra. Incluso los partidarios del corte a máquina aseguran que el calor generado por las cuchillas de estos aparatos, no sólo no perjudica el sabor del jamón, sino que lo realza.



Sin embargo, nosotros nos decantamos por el **corte de jamón ibérico a mano**, a cuchillo, siguiendo la costumbre tradicional española. No somos puristas, simplemente entendemos que son mayores las cualidades de este tipo de corte: ¿cuáles son éstas?

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO

En primer lugar, el **jamón ibérico cortado a cuchillo, a mano**, ofrece un olor y sabor más intensos, ya que con este corte se preserva la capa de grasa o aceite del jamón, lo que le

protege. Por el contrario, en el corte a máquina el calentamiento procedente de las cuchillas perjudican el sabor y el olor. Incluso se afirma que este calor de las máquinas cortadoras puede producir alteración de algunas propiedades nutricionales. Es indudable, en cualquier caso, que un plato de jamón cortado a mano huele mejor y más intensamente que cortado a máquina.

Por otro lado, cuando se realiza el corte a cuchillo, se consiguen los que se llaman 4 sabores principales del jamón ibérico: la maza o tapa (muy infiltrada con vetas de grasilla), la babilla o contra (que resulta un poco más seca), el jarrete (con cierto dulzor) y la culata (la parte más salada, parte inferior).

En el corte a mano, las lonchas de jamón resultantes tienen el tamaño perfecto: se comen de un solo bocado, y no hay necesidad de masticarlas o doblarlas excesivamente. El jamón parece deshacerse en la boca, y percibimos intensamente todos los matices.



Al mismo tiempo, el corte a mano tiene la ventaja de poder ir haciendo finas lascas o virutas, adaptando el tamaño a la parte del jamón que se está cortando y a su cercanía al hueso. Para nuestro gusto, el jamón ibérico, cuanto más finamente cortado, mejor sabe.

A diferencia del corte a máquina, que se realiza de forma transversal, el corte a mano se hace de forma longitudinal, lo que supone una diferencia grande en la textura al saborear el jamón, decantándonos desde luego, por esta última.

¿Cómo debe realizarse un buen corte de jamón ibérico a mano?

Pues evidentemente, debe ser cortado por un profesional. Éstos trabajan de forma precisa y firme, pero cortando suavemente, haciendo deslizar la hoja del cuchillo a lo largo y ancho del jamón para obtener finas lonchas. Y si piensas iniciarte tú en el arte del corte a cuchillo, ten en cuenta lo que nunca debes hacer: nunca debes “serrar” la carne, sino practicar cortes limpios, y desde luego, evita el efecto barca, el socavón que aparece en las piezas de jamón mal cortadas.

Actualmente, una de las formas más demandadas por los consumidores a la hora de **comprar jamón ibérico**, es el **cortado a mano** por el procedimiento que os hemos descrito, y envasado al vacío. Esta forma de conservación en sobres permite una mejor preservación y almacenaje del jamón, ya que permite que se pueda almacenar durante más tiempo sin perder por ello ninguna de sus propiedades: gusto, sabor y textura.



Un consejo, ya no para el corte del jamón ibérico, sino a la hora de degustarlo, que es lo que de verdad nos interesa: si no está recién cortado, y lo hemos estado conservando en el frigorífico, hay que sacarlo un rato antes de degustarlo, porque sólo percibiremos totalmente su olor y sabor a temperatura ambiente.

Si te hemos convencido, y estás deseando saborear ya un buen jamón ibérico cortado a mano, prueba en el que te ofrecemos en nuestra [tienda gourmet online](#): jamón ibérico cortado a mano y envasado al vacío, de [Cárnicas Araceli](#). Disfrútalo, y ya nos contarás si ha valido la pena el corte a mano.

