

Llega el momento del corte del jamón, un arte que ensalza el sabor y el aroma del jamón ibérico.

MATERIALES DE CORTE:

- **Una tabla jamonera** que proporcione una buena fijación, cómoda y que ocupe lo menos posible al guardarla. Para aquellos que se inician en el corte, se recomienda una tabla que permita colocar el jamón en horizontal. El mejor sistema de fijación del jamón es el de tornillo en la zona de la caña.
- **Cuchillo de hoja ancha**, grande (18-20 cms) y fuerte para limpiar el jamón de su piel y grasa.
- **Cuchillo más corto y robusto**, de hoja estrecha y rígida, de unos 10 cm que utilizaremos para separar el magro de la zona del hueso.
- **Cuchillo jamonero**, largo (de unos 30 cms) y flexible, de hoja estrecha y nunca dentado. Es clave para obtener finas lascas de jamón por lo que mantendremos siempre vivo su filo hasta percibir que la hoja resbala sola por la superficie de corte, casi sin ayuda.
- **Chaira o afilador**, para mantener el filo de los cuchillos. Pase el filo del cuchillo varias veces por ambas caras por las estrías de la chaira, sosteniéndola con la mano izquierda y moviendo el cuchillo en ángulo de 45º con la derecha. La chaira es un elemento que ayuda a mantener un cuchillo bien afilado, pero no sustituye a un afilador profesional.

Un consejo para mayor seguridad: los cuchillos con mango antideslizante y con tope le ayudarán a evitar los cortes.

PARTES DEL JAMÓN:

1. La **maza** es la parte más gruesa y jugosa del jamón, con un mayor porcentaje de grasa de cobertura e infiltrada. Ideal para un consumo rápido, un compromiso o evento. De esta zona obtendrás las lonchas más anchas, más uniformes y más veteadas.
2. En la parte alta de la maza se encuentra el llamado **codillo**, corvejón o jarrete, que es menos vistoso por tener más nervios pero de un exquisito sabor, muy dulce y aromático. Para muchos es el bocado más atractivo de toda la pieza.
3. La **contramaza**, también conocida como babilla, es una zona muscular más magra, prieta y curada. A veces se comienza el jamón por esta parte cuando el consumo va a ser muy lento, ya que corre el peligro de secarse. Respecto a la zona de la **punta**, a la hora de cortarla se suele unir con una de las zonas principales: la maza o la contramaza.



EL CORTE DE LA MAZA:

Generalmente se recomienda comenzar el corte por la maza, por ser la parte más apreciada.

1. Coloca el jamón con la **pezuña hacia arriba** en el jamonero y sujétalo con firmeza con el seguro que lleve, una pieza a rosca o similar.
2. Con el cuchillo grande **perfila la caña** rodeándola con el filo. Se trata de marcar un corte perpendicular a la pata, a 2cms por debajo del huesecillo que sobresale de la caña.
3. **Después haz un corte profundo**, hasta el hueso. Corta una porción en forma de cuña, unos dos dedos por debajo de la línea marcada en diagonal.



1



2



3

4. **Limpia de corteza y grasa amarilla** la parte que tengas previsto cortar, se impide así que el jamón se seque.
5. Deja entre 1 y 2cm de tocino "arropando" el jamón, y **reserva dos lonchas largas de tocino** para cubrir el corte cuando termines..
6. El corte tiene sólo una dirección correcta, y es la que marca el eje del jamón. Con esta referencia **empieza a cortar desde la parte más alta de la pieza**. A medida que avances te irás acercando al hueso. Avanza con el corte siempre con el pulso firme y el cuchillo jamonero bien sujeto, evita hacer surcos. Es importante mantener un corte visualmente recto.



4



5



6

7. **Como evitar los huesos:** al cortar por la parte de la maza el primer hueso que encuentras es el de **la cadera**, que aparece al final de la loncha. Hay que rodearlo con el cuchillo corto de deshuesar, lo más cercano al hueso pero sin cortarlo. Si cortas el hueso al lonchar encontrarás esquirlas en la loncha.
8. Si continúas el corte darás con el hueso interior del jamón: **el fémur**. Al igual que con el de la cadera, separa el magro de la punta ósea que sobresale, a ras del hueso, se trata de recorrerlo con la hoja del cuchillo. Evita pinchar el jamón más de lo que necesites, así evitas que se oxide.

Cuando el corte sea demasiado complicado lo mejor es da la vuelta al jamón en el jamonero.



7



8

EL CORTE DE LA CONTRAMAZA:

1. Con la **pezuña hacia abajo**, la superficie que queda al corte se denomina “contramaza” o “babilla”. El corte hay que empezarlo desde la parte más alta del jamón y en paralelo al corte que has hecho en la maza. No olvides limpiar lo que necesites de grasa amarilla y corteza.
2. Desde los primeros cortes vas a encontrar el **hueso de la rabadilla**, situado en la punta del jamón. En el lado opuesto de la loncha también hará su aparición el hueso de la rótula. Rodéalos con el cuchillo de deshuesar, es la operación más importante para obtener finas lonchas y mantener el corte recto.
Irás aumentando la superficie de hueso a medida que avances, cuando te sea difícil obtener lascas regulares es el momento de dejar de cortar.



CÓMO APROVECHAR EL FINAL DEL JAMÓN:

- Cuando ya no puedas sacar más lonchas regulares siguiendo el corte en recto, puedes lonchear lateralmente el jamón y obtener **algunas raciones más**. O si lo prefieres, haz taquitos ibéricos, es un picoteo muy rico.
- Los huesos los puedes utilizar para dar sabor a cocidos, pucheros y caldos. Cortándolos del tamaño de un puño mediano, puedes congelarlos y utilizarlos en distintas ocasiones. Tu charcutero de confianza podrá cortarlos de una forma segura.

