



# El saber, el ver, el oler y el sabor del jamón de Teruel en Valderrobres

El consumo del jamón paradigma de los sentidos



## Introducción

Mi conferencia versará, sin ningún ánimo de pedantería, de acercar lo más humanamente posible la trascendencia que para nosotros, los españoles, poseen en nuestras vidas la comida, la bebida y la salud, entendida ésta última como estado de gracia espiritual (Real Academia Española) y a la que llegaremos tras el gozoso experimento del consumo del jamón, para lograr asimismo, lo que también celebra la Real Academia: la inmunidad de quien se acoge a lo sagrado.

Cuentan que Petrarca, que no conocía el griego, se pegaba a los textos de Homero por lo que le fascinaba. Es por ello, gratificante para nosotros, el poder experimentar a través de los sentidos tan altas cotas de sublimidad del jamón que sin salud no podríamos sino considerarlo, como mucho, mercancía de engorde o pienso, y no de gozo y disfrute para el hombre, puesto que gastronomía es el arte de preparar una buena comida, pero también la afición a comer regaladamente

No hay celebración o fiesta en la que no esté presente el jamón serrano. Símbolo de la gastronomía española, este preciado alimento es una de nuestras joyas culinarias, tanto por su sabor único como por sus propiedades nutritivas. Su forma de elaboración artesanal ha llegado intacta hasta nuestros días.

Si preguntamos a un turista extranjero por sus platos preferidos de la gastronomía tradicional española, el

jamón serrano aparecerá, sin duda, como una de las respuestas mayoritarias. Resulta difícil separar el binomio que forman nuestro país y este delicioso alimento. El jamón serrano es, además de una de nuestras más preciadas joyas culinarias, uno de los alimentos más consumidos: cada año se curan en España 38,5 millones de jamones y paletas, y cada español come de media unos 5 kilos de jamón al año. Su amplia versatilidad en la cocina le permite convertirse en protagonista de aperitivos –acompañado de un buen vino tinto resulta exquisito–, canapés, bocadillos y sándwiches, amén de una larga lista de elaboradas recetas.

Es el alimento preferido por los españoles, cada vez comemos más jamón y de mejor calidad, también lo pedimos más en los restaurantes, esto es lo que dice al menos, la última encuesta sobre consumo elaborada por el ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El consumo de jamón aumentó en 2004 un 5,2% respecto al año anterior, y en hoteles, bares y restaurantes aumentaron sus ventas un 16,5%.

## Historia

Como antecedente de los actuales cerdos turolenses, queda constancia en yacimientos de Alfambra y Concul, un animal denominado *Microstonyx*, el cual se asemejaba a un jabalí gigante y que posiblemente, darían de él cuenta nuestros más alejados ascendientes.

El jamón es un producto enraizado en la historia de España y puede considerarse como un factor esencial de su cultura. Los celtas hacían del cerdo un objeto de culto y lo consideraban un sustento básico de su nutrición. El proceso de salazón y curado apareció en la antigüedad como un sistema ingenioso para proteger el buen estado de la carne y de esta necesidad deriva la técnica moderna de producción de jamones. El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos y en los yacimientos íberos de Alcañiz y Calaceite.

Las primeras referencias escritas de la salazón de carne de cerdo aparecen durante el Imperio Romano, a finales del siglo II a C, donde ya se recogían las prácticas de la época en lo referente a la salazón y conservación de la llamada entonces “cecina de cerdo”. Es también en esta época romana cuando aparecen los primeros indicios de que el curado del jamón se realizaba en España.

El jamón llega a ser tan importante que en los "Cenaculum" romanos; Juvenal canta y elogia: "En los días de fiesta, como por ejemplo en el día del natalicio –nosotros podríamos decir del congreso de Valderrobres-, está bien poner a los invitados el lomo colgado, jamón y carne".

En Roma, los "vicarius supracenas" que constituían el "Collegium coquorum" realizaban la matanza del cerdo, comentada por Catón en su obra "De ve resbica": córtales las patas, mételas en la sal, sácales de ella y cuélgalas dos días al viento... y cuélgalas dos días al hiego del lar..."

Los romanos, por tanto, ya apreciaron este manjar y aun cuando musulmanes y judíos poblaron con posterioridad los territorios de la Hispania romana, la cultura del jamón permaneció intacta, como si los dioses no quisieran interferir con los goces terrenales. Los cristianos, como hijos de Dios, saben que del cerdo derivan auténticas ambrosías, de las cuales la más sabrosa la llaman jamón o pernil.

De la Hispania romana se pasó a la visigoda, al Islam, y al desarrollo de las Ordenes Militares. Alfonso II y Pedro II comprendieron la importancia que tenía la defensa contra el Islam otorgando Señoríos y donando a las mismas, que procedían de Tierra Santa: el Aragón Meridional hasta Tortosa. En 1179 Alcañíz a los Calatravos, a los que se integra Maella en 1203, Caspe y Nonaspe a la Orden del Hospital de San Juan de Jerusalén, Castellote al Temple y Valderrobres al Obispo de Zaragoza. Fernando el Católico en el siglo XV impuso su autoridad sobre todos ellos.

En sus castillos y monasterios debían mantener reservas para atender sus necesidades y las de los que acogían. Fue el punto de partida de la zootecnia.

También en siglos posteriores, y aprovechando las lecciones que Don Miguel de Cervantes nos enseñó con su estupendo, y nunca bien aprovechado "Don Quijote" las referencias al cerdo y en concreto al jamón son dignas de tener en cuenta. Son mencionables las siguientes:

En el episodio donde Don Quijote arremete, en la venta de Juan Palomeque, contra los cueros de vino tinto, creyendo atacar al gigante que ha usurpado el reino de la princesa Micomicona, ante lo cual el escudero exclama: "¡ Mirar si tiene puesto ya en sal mi amo al gigante !. Lo tiene como a los cerdos en la matanza, que una vez matados se salan.

El animal salpica las texturas de alguno de los refranes que tan frecuentemente utiliza Sancho en sus conversaciones: "A cada puerco le llega su san Martín", o "No siempre hay tocinos donde hay estacas".

Incluso en sus entremeses, en referencia al Juez de los divorcios, se lee: "...sale por esa Puerta toledana raspahilando, a pesar de las malas mañas de la harona (pereza) y, a cabo de pocos días, envía a su casa algún pernil de tocino y algunas varas de lienzo crudo". El pernil ya servía en la España cervantina para comprar voluntades y mover a los jueces a la prevaricación.

En la época de los Austrias, a las personas que ejercían funciones culinarias se les denominaba "oficios de boca", que en la actualidad podrían referirse a toda la cultura culinaria en general.

Ya en el siglo XX las modernas técnicas de zootecnia, citadas las siguientes, como se define en la actualidad "El nuevo Orden Zootécnico" como reflexión global basada en estos puntos:

- La vergonzante, pero real clasificación de los mundos.
- No hay que confundir deseos con necesidades
- La oferta alimentaria y su adaptación al perfil sociocultural del consumidor.
- Los riesgos de la demagogia sobre la felicidad animal.
- La realidad de la limitación de recursos y al reacción a modo de animal herido del planeta Tierra.
- El compromiso social e intelectual con la sostenibilidad del entorno mediambiental, Zootecnia y Denominación de Origen Protegida.

La Zootecnia entendida toda ello como lo exigible por el consumidor del Primer Mundo: seguridad, bienestar animal y respecto al medio ambiente. Se basa en la genética como herramienta de mejora, sustentada en:

- Selección de reproductores (sobre rendimientos, prolificidad y producciones)
- Cruzamientos y estudio de la evaluación genética mediante el Sistema BLUP (Best Linear Unbiased Prediction), y
- Nuevas herramientas para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en la cadena porcina, basadas en la biotecnología, empleo de las huellas genéticas en la identificación del origen de los productos, el gen halotano y el de la carne ácida (estrés de los animales), resistencia a enfermedades y el papel de los marcadores genéticos.

## Razas de la Denominación de Origen: Jamón de Teruel

### Línea Paterna: Raza Duroc



### Línea Materna: Raza Landrace x Large White



Lo anteriormente indicado ha hecho del Jamón Serrano (de Teruel) actual un alimento del más alto nivel culinario y alimenticio, regulado por los más elevados controles de calidad.

## Denominación de Origen:

La Denominación de Origen Protegida (DOP) define a los productos cuya producción, transformación y elaboración se realiza en la provincia de Teruel a una altitud media de 700 metros. Empezó a funcionar como tal tras la aprobación de su reglamento en octubre de 1984 por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón y su ratificación posterior por el Ministerio de Agricultura, en 1985.

Esta Denominación fue la primera que se creó en España para amparar, controlar y garantizar la producción de jamones. Esta condición pionera no sorprende si se tiene en cuenta la tradición existente en la provincia en el consumo de productos derivados del cerdo y, más concretamente, en la elaboración de jamón serrano.

En el nacimiento de la Denominación concurren todos los sectores vinculados a esta actividad productiva, desde secaderos a ganaderos de porcino, así como la Administración pública. Los objetivos perseguidos a la hora de impulsar la Denominación de Origen Jamón de Teruel eran contribuir al desarrollo de la provincia y en concreto al del sector porcino; lograr que los cerdos sacrificados para la Denominación fueran criados en Teruel; explotar al máximo las ventajas climáticas de la provincia para curar jamones y productos de charcutería; y utilizar la coyuntura ya existente para desarrollar una industria próspera que aprovechara estos conocimientos y los aplicara en la elaboración de jamón a gran escala, siempre sin perder de vista la tradición artesana conjugada con métodos modernos de control y elaboración. La unificación de criterios entre los productores, y la garantía del origen del jamón y de su alta calidad con el distintivo de Jamón de Teruel son otros de los objetivos que se perseguían a la hora de impulsar la Denominación, junto con la voluntad de mejorar la comercialización e introducir el producto en canales de distribución de toda España, especialmente en Levante, Aragón y Cataluña.

El jamón de la D.O. Jamón de Teruel se caracteriza por su forma alargada, perfilada y redondeada, peso superior a 7 kg., sabor peculiar, delicado, poco salado, aroma característico: suave, agradable, sugestivo y de aspecto apetitoso, por su color brillante al corte. Se identifica porque conserva su pezuña, posee vitola numerada con el emblema identificativo del Consejo Regulador, y estrella al fuego con la palabra Teruel en la parte posterior del jamón.

Emblemas de la D.O.P. Jamón de Teruel



## Fases del proceso de elaboración

- Clasificación: Separando las distintas partidas recibidas
- Salado: Con sal sólida y por un periodo < 14 días
- Lavado: Con agua templada
- Asentamiento o Post-Salado: Temperatura entre 3 y 6 °C, con humedad relativa entre el 80 y 90 %, lo que produce una difusión salina hacia el interior de la pieza. Periodo entre 45 y 90 días
- Secado: Periodo mínimo de 6 meses
- Maduración: Periodo mínimo de 14 meses, desde el inicio del proceso
- Analítica: Un mínimo de 2 al año (salinidad y humedad)
- Muestreo, Cala y Marcado: de las piezas con peso mínimo de 7 Kg., sin defecto tras la cala, de forma alargada, perfilado y bordes redondeados, que conserva la pata (pezuña) y con piel o corte "V".

El proceso de elaboración de un jamón serrano de Teruel es la actualización de los métodos tradicionales que han hecho de él un producto único y reconocido en el mundo entero. Se elabora respetando cuidadosamente la legislación sanitaria sobre la materia y no se utilizan colorantes. Tradicionalmente, después del sacrificio a últimos de año –sobre el 11 noviembre, festividad de San Martín–, aprovechando así los meses más fríos, se procedía al salado con sal marina de grano grueso. Esta etapa está condicionada por el peso de la pieza, y es la más importante de todo el proceso productivo porque hay que asegurar que la sal llega al centro interno de la pieza, pero sin salarla en exceso.

Después del lavado de los jamones se prosigue con el postsalado, que lleva de 40 a 60 días, al cabo de los cuales los jamones están preparados para su maduración y su curado en bodega. Antiguamente esta curación comenzaba en primavera para realizarla paulatinamente hasta llegar el verano con las temperaturas más cálidas. Hoy en día estas condiciones climatológicas se imitan en cámaras que controlan a la perfección la temperatura y la humedad para conseguir siempre una calidad constante. El jamón serrano se elabora según métodos tradicionales que le otorgan un paladar dulce y tenuemente aromático. Su sabor y sus características organolépticas hacen de él un producto de la más alta calidad gastronómica, garantizada por una elaboración tradicional y una correcta selección de la materia prima.

Cada día se intenta profundizar más en el estudio para el perfeccionamiento del salado, conservación, textura y olor de tan delicado alimento, como son los trabajos e investigación que sobre el jamón serrano están llevando a cabo grupos de diversas Universidades y Centros Tecnológicos de España, como son la Universidad de Zaragoza, de Córdoba, de Extremadura, e incluso la Universidad Politécnica de Valencia, entre otros. Estudios que redundarán, sin duda alguna, en que el jamón sea un bien apreciado allende nuestras fronteras, con la consiguiente aceptación por otras culturas de ultramar y asiáticas, principalmente. Para conquistar nuevos mercados hay que reinventar el jamón, elaborarlo con otra forma o también con diferente presentación.

Hasta cocineros afamados como Ferrán Adriá experimentan nuevos sabores y olores, y sobre todo al hilo de la complejidad de los sentidos, va más allá y crea nuevas texturas, que amalgaman los anteriores sentidos con el

del oído y tacto, y crea, por decirlo así un "sexto sentido" que engloba a todos, que nos hará entrar en el placer de la comida como un complemento vital. Técnicas como el uso del nitrógeno permiten obtener, por ejemplo, polvo helado de grasa del jamón.

Incluso los sueños, aunque no relacionados directamente con los sentidos conscientes, nos indican que este alimento debe tener algo más que nos indica su trascendencia en nuestras vidas, por ejemplo:

*"Soñarse comiendo jamón insinúa el deseo de tener paseos agradables, fiestas o una vida holgada"*

*"Cuando una mujer se sueña guisando jamón, simboliza un hogar feliz, tranquilo, desahogado y con agradables relaciones sociales."*

*"Soñarse cortando buenas tajadas de jamón indica que dominará todas las resistencias y obstáculos que esté enfrentando."*

*"Soñarse preparando jamón para servirlo a sus invitados insinúa que se recibirán agradables atenciones de otras personas."*

No obstante, y como recuerdo de profesional de la salud que soy, no puedo por menos, el indicarles a ustedes que: "Mientras corten el jamón, no sueñen en demasía, pues un corte puede hacerles una sangría".

En familia y con los amigos, la degustación de un buen Jamón de Teruel, como también ocurre con el buen vino de Cariñena ("el maldito Cariñena" de Muñoz Seca), comulgan todos los sentidos (gustativo, táctil, olfativo, auditivo y visual).

## Sentidos

La descripción del Jamón de Teruel se basa en sus Características organolépticas:

- Coloración y aspecto del corte: color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente (acortezado).
- Sabor y aroma: carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.
- Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

Aunque también en sus Características físico-químicas:

- Grasa: brillante, untuosa, de coloración entre blanca y amarillenta, aromática y de sabor grato.
- La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas del tejido adiposo.
- Índice de secado: contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm de espesor ( $\pm 2$  mm) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.
- Salinidad: Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15 %, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del punto anterior.

Desde el punto de vista nutricional, el proceso de modificación de sus proteínas y sus grasas durante su curación hacen del jamón un producto ligero, con más proteínas y menos grasas que el producto en fresco. Además, es un producto que no necesita colorantes. El jamón serrano es muy digestivo y sano. Contiene ácidos grasos insaturados y es un alimento rico en vitaminas B1 y B6 y zinc, que aumentan el rendimiento en el ejercicio físico y para resistir la fatiga del Congreso, según el Servicio de Investigación Agrícola de EEUU.

El largo y reposado tiempo de maduración elevan al jamón serrano a una auténtica categoría gastronómica dentro de los productos cárnicos, con una mezcla única de aroma y sabor. Según una vieja leyenda, existen tres duendes virtuosos que convierten los jamones serranos en un prodigio del arte gastronómico: la imaginación, la experiencia y el tiempo. Y es preciso que estos tres duendes trabajen conjuntamente para que nuestro jamón serrano siga siendo siempre una obra de arte.

El jamón serrano es capaz de provocar más de 20 percepciones diferentes a nuestros sentidos. Se degusta en lonchas finas y cortas. Es muy importante el ritual del corte en la pieza.

Se degusta generalmente solo o con un buen vino al inicio de las comidas.

Una breve descripción de los sentidos que nos interesan servirán de comprensión ante tamaño manjar.

Sentidos implicados en la degustación del Jamón de Teruel.



## El gusto

Se ha comprobado que la expectación puede modificar la actividad de las áreas primarias del cerebro que procesan las percepciones del sentido del gusto, por lo que el mismo no responde solo a entradas de información desde las papilas gustativas, ya que lo que se piensa encontrar al ingerir un alimento se ha constatado que modula el sentido del gusto humano, de ahí la importancia de la vista y sobre todo de la presentación de los platos.

Para vivir no sólo hay que percibir, se necesita sentir y sobre todo disfrutar. Cuando estas dos últimas concepciones se conjuntan para conseguir el placer de la degustación del jamón, se realiza uno de los múltiples matrimonios epitélicos. En el jamón la concentración de sal es su ingrediente conservante, con un periodo de consumo alargado en el tiempo, entre dos y tres años. Sin embargo lo que nació como una técnica de conservación hoy se utiliza para transformar alimentos sencillos en joyas de la alta gastronomía.

El jamón serrano, de Teruel, roza la divinidad. El sensiblemente suave corte de un jamón, evidencia amorosos y paradisiacos tonos de violín, cuando el resultado obtenido es una suave gasa en forma de iridiscentes puntillas provocadoras de sensaciones inimitables y permanentes en la secuencia mundana.

Las casi 10.000 papilas gustativas que tiene el ser humano, se renuevan cada diez días. Las sensaciones gustativas están distribuidas en distintas zonas de la lengua y en menor número en el paladar, amígdalas y nasofaringe, se encuentran en los botones gustativos componiendo lo que se denomina "papila gustativa". Por lo general, las papilas sensibles a los sabores dulce y salado se concentran en la punta de la lengua, las sensibles al ácido ocupan los lados y las sensibles al amargo están en la parte posterior. Las combinaciones de estos 4 sabores básicos producen una amplia gama de sabores. El cerebro necesita tanto el sentido del gusto como el del olfato para distinguir la mayoría de los olores. Por ejemplo, para distinguir el sabor de un bombón, el cerebro percibe un sabor dulce a través de las papilas gustativas y un rico aroma de chocolate a través de la nariz.

Los compuestos químicos de los alimentos se disuelven en la humedad de la boca y penetran en las papilas gustativas a través de los poros de la superficie de la lengua, donde entran en contacto con células sensoriales. Cuando un receptor es estimulado por una de las sustancias disueltas, envía impulsos nerviosos al cerebro. La frecuencia con que se repiten los impulsos indica la intensidad del sabor.

El sentido del gusto y del olfato trabajan conjuntamente para que se pueda reconocer y apreciar los sabores. El centro del olfato y del gusto en el cerebro combina la información sensorial de la lengua y de la nariz.

Una reducción o pérdida del sentido del gusto (ageusia) suele ser consecuencia de trastornos que afectan a la lengua. Algunos ejemplos son una boca muy seca, el tabaquismo intenso (especialmente fumar en pipa), radioterapia de la cabeza y del cuello y los efectos secundarios de fármacos como la vincristina (un medicamento anticanceroso) o la amitriptilina (un antidepresivo). La distorsión del gusto (disgeusia) puede ser consecuencia de los mismos factores que inciden en la pérdida del gusto. Las quemaduras de la lengua pueden destruir temporalmente las papilas gustativas y la parálisis de Bell (parálisis de un lado de la cara causada por una malfunción del nervio facial) puede ocasionar la pérdida del sentido del gusto en un lado de la lengua. La disgeusia también puede ser un síntoma de depresión.

**Salado:** Para medir la calidad del jamón en este sentido, debemos valorar dos puntos de vista: su contenido de sal no demasiado alto desde el punto de vista nutricional y sensorial y su contenido de sal no demasiado bajo relacionado con el factor microbiológico (conservación perfecta).

**Dulce:** Este sabor es provocado por una amplia variedad de elementos como aminoácidos y derivados de azúcares que son capaces de provocar una sensación dulce. A lo largo del proceso de curación no se emplean azúcares, pero durante la fase de maduración se producen reacciones que dan lugar a compuestos que sí aportan pequeñas sensaciones dulces, muy apreciadas por nuestro paladar.

**Amargo:** El sabor amargo, está directamente relacionado con el dulce. Muchas de las sustancias responsables del sabor dulce lo son también del amargo. Este sabor no debe ser excesivo, ya que de lo contrario indicaría una reducción de tiempo del proceso de curación o una elaboración con temperatura excesivamente baja.

## El olor

Como dice la sabiduría popular: "Por el olfato, se advina el plato".

La Real Academia Medicina de Zaragoza en su acto de Recepción del Doctor Héctor Vallés en el 2002, en un discurso magistral, titulado: "La olfacción, ese sentir", ya manifestaba la importancia no solo de la fisiología sino también de la trascendencia de esta joya en nuestras vidas.

La nariz, equipada con nervios olfativos, es el principal órgano del olfato. Los nervios olfativos son también importantes para diferenciar el gusto de las sustancias que se encuentran dentro de la boca. Es decir, muchas sensaciones que se perciben como sensaciones gustativas, tienen su origen, en realidad, en el sentido del olfato, en la encrucijada rinofaríngea.

Las sensaciones olfatorias son difíciles de describir y de clasificar. Sin embargo, se han realizado clasificaciones fijándose en los elementos químicos asociados a los olores de las sustancias. Ciertas investigaciones indican la existencia de siete olores primarios: alcanfor, almizcle, flores, menta, éter (líquidos para limpieza en seco, por ejemplo), acre (avinagrado) y podrido. Estos olores primarios corresponden a siete tipos de receptores existentes en las células de la mucosa olfatoria. Las investigaciones sobre el olfato señalan que las sustancias con olores similares tienen moléculas del mismo tipo.

Estudios recientes indican que la forma de las moléculas que originan los olores determina la naturaleza del olor de esas moléculas o sustancias. Se piensa que estas moléculas se combinan con células específicas de la nariz, o con compuestos químicos que están dentro de esas células. La captación de los olores es el primer paso de un proceso que continúa con la transmisión del impulso a través del nervio olfatorio y acaba con la percepción del olor por el cerebro.

Nuestro sentido del olfato se activa por una proteína compuesta que se produce en una glándula de la nariz. Cuando respiramos un fino rocío de ella, llamado "proteína odorante de descarga" (POD) cubre un conducto de la punta de la nariz. La proteína se mezcla con las partículas transportadas por el aire, lo que a su vez hace actuar algunos receptores situados en la parte alta de la cavidad nasal en un segundo tejido llamado "epitelio olfatorio", cuyas dimensiones son solo del tamaño de una estampilla postal, que contiene millones de células receptoras. Aparentemente estas células nerviosas mueren en pocas semanas y son reemplazadas por otras (Graziaedi, Levine y Graziadel, 1979). Representan la primera posibilidad de trasplante de neuronas.

Un área pequeña en la membrana mucosa que reviste la nariz (el epitelio olfatorio) contiene terminaciones nerviosas que detectan el olor (nervios olfatorios). Cuando las moléculas transportadas por el aire entran en la fosa nasal, estimulan minúsculas proyecciones similares a pestañas (cilios) en las células nerviosas. Esta estimulación envía impulsos nerviosos a través de unas zonas abultadas que se hallan al final de los nervios (bulbos olfatorios), a lo largo del nervio olfatorio, hacia el centro del olfato y del gusto del cerebro. El centro interpreta estos impulsos como un olor específico. Mediante este proceso se distinguen miles de diferentes olores.

El sentido del olfato puede afectarse por ciertos cambios en la nariz, en los nervios que van de la nariz al cerebro o en el propio cerebro. Por ejemplo, cuando las fosas nasales están irritadas por un resfriado común, el sentido del olfato puede disminuir al impedirse que los olores alcancen los receptores del olfato. Las células encargadas del olfato pueden resultar temporalmente lesionadas por el virus de la gripe; algunas personas no pueden ni oler ni saborear durante varios días o semanas posteriores a un episodio de gripe. Las infecciones graves de los senos nasales o la radioterapia utilizada para el cáncer pueden afectar a las células del olfato o destruirlas. Sin embargo, el traumatismo craneal, producido a menudo por accidentes de automóvil, constituye la causa más frecuente de la pérdida del olfato. Como consecuencia de dicho traumatismo, las fibras del nervio olfatorio (el nervio que contiene los receptores del olfato) resultan seccionadas a la altura de la placa cribiforme (el hueso en la base del cráneo que separa el espacio intracraneal de la cavidad nasal). En alguna rara ocasión, una persona puede nacer sin el sentido del olfato. (Tomado del Manual Merck).

Curiosamente, las ratas identifican los olores mediante un sistema estéreo similar al empleado para el procesamiento de sonidos. Y parece ser que los humanos también aunque de una manera menos selectiva.

La dimensión olfativa del jamón de Teruel está definida por dos factores: la intensidad y lo que comúnmente se denomina el olor a jamón de Teruel.

La intensidad: Al igual que productos como el vino y el queso, el jamón debe presentar unas sensaciones olfativas intensas. Un jamón de alta calidad emana unos aromas intensos y agradables.

Olor a jamón de Teruel: Es un olor que por carácter propio y personalidad, no necesita atender a ningún olor de referencia. No se encuentra en ningún otro jamón o producto cárnico. Es un olor invisible para el neófito pero inconfundible para una nariz experta; con el tiempo llega a identificarse.

## El aroma

Para denominar la compleja sensación olfatoria que se percibe durante la masticación del jamón a través de las fosas nasales y el paladar, los expertos utilizan los vocablos "flavour" o "flaveur", que se percibe al paso por la rinofaringe de este manjar. La clasificación del "flavour" se realiza en función de los diferentes grados:

La intensidad: Durante el proceso de maduración se desprenden gran cantidad de sustancias volátiles, muchas de ellas olorosas. Conforme avanza el proceso el aroma va siendo más agradable e intenso.

La persistencia: La permanencia del aroma una vez que el alimento ha desaparecido de la boca es algo característico de este jamón. Estos aromas duraderos, son matices rancios y picantes que proceden del mismo curado del jamón, pero que siempre deben ofrecernos una persistencia agradable.

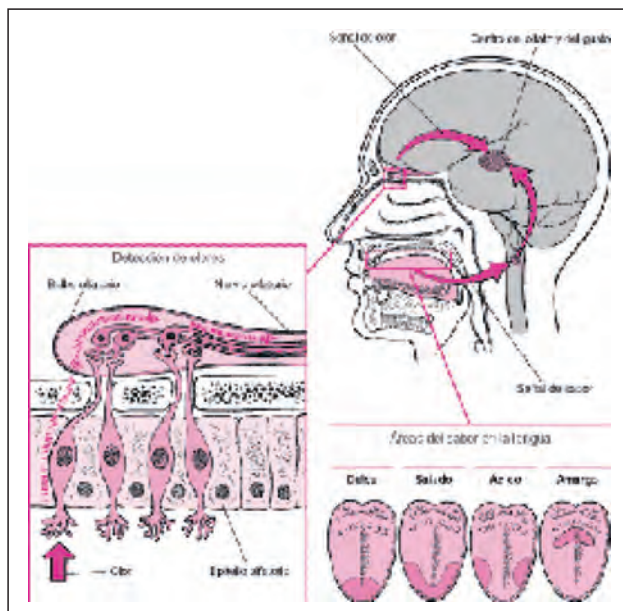
El aroma curado: Consecuencia directa del empleo de nitritos y nitratos naturales de la sal durante el proceso de elaboración del jamón (para su debida conservación), surge uno de los aromas más apreciados del jamón de Teruel, el aroma a curado.

La ranciez: Hasta cierto grado se considera positiva, aunque siempre debe ir acompañada de otros aromas intensos como el de curado, bellota... Un exceso de aroma rancio se asocia a jamones pasados de curación. Otros Aromas:

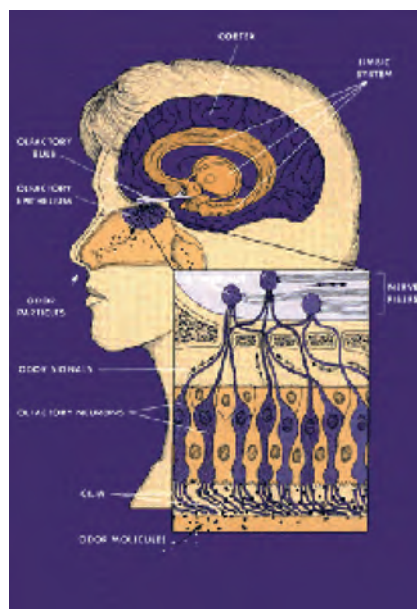
- Azúcar quemado o tostado
- Frutos secos
- Bodega

Finalmente, se están estudiando los posibles efectos del jamón en el sistema inmune, en la expresión génica y en la función cognitiva.

### Olfato y gusto



### Olfato y sistema límbico



El Jamón de Teruel es vistoso, tiene tacto, aroma y según gustos y texturas un sonido característico. Si prescindimos de la etiqueta para recrearnos con Trini y Sebastián en la Fonda de la Plaza de Valderrobres al degustarlo.

Citemos algunos refranes, que la sabiduría popular nos dejó en relación con lo que nos ha ocupado:

*“Cuando más goza un baturro es cuando mata el tocino, la noche que va de ronda y el día que vende el vino”*

Y para terminar, y sin ánimo de ofender al público que tiene en estima a los animales y en especial a sus canes, ahí va la despedida, como dicen en esta, mi segunda tierra querida:

*“El jamón es, a mucha distancia del perro, el mejor amigo del hombre”*

Anónimo

El Jamón de Teruel es suave y fresco, le ocurre al igual que el olor de los amaneceres en el campo del Matarraña; esta lleno de rumores cargados de esperanza a diferencia de la ciudad dónde prima el desánimo.

El concepto cervantino de “soñar la realidad” se sale de los límites de los sentidos corporales, al añadir al jamón una rebanada de pan de hogaza y contando con que la naturaleza por estos puertos de Beseit premia a los amantes de los bosques con el estimable “olor dels bolets” . La Amanita cesárea cortada en láminas acompañada del “Fenix virginal” del olivo nos recrea sensiblemente en el olor y el flavour, dando la razón al bilbilitano Marcial cuando cuenta que joyas y vestidos de gran valor se sacrificaban por la Amanita cesarea, el jamón y el aceite; no conocían el melocotón de Calanda.

Querría glosar las excelencias del producto que nos ocupa, citando la sabiduría popular a través de la Oda al Jamón, que ustedes mismos pueden apreciar.

“Oh! Jamón, tu que impregnas  
Mi mente y mi lengua  
Mi boca y mi nariz  
De salados olores  
De intenso matiz

Oh! Jamón, tu que das prestancia  
Con tu elegancia  
Mi cocina y mis platos  
Cada noche, cada cena

Oh! Jamón, que llegaste  
Sin apenas demorarte  
En una cesta de Navidad  
Junto al vino y el turrón  
Para colmar mi felicidad

Por ti Jamón yo me arrodillo  
Te exijo sacrificio  
Como Dios de alimentación  
Tan nutritivo, tan rico  
Sin resquicio de comparación.”

¡Viva el Jamón!

Muchas gracias.

Bibliografía: al autor.

Conferencia impartida por D. José Gañet Solé en Valderrobres.

## Homenaje a los Congresistas de Alcañiz: Nuria Gañet

Trinos, acordes y armonía en la voz y acústica del violoncello de la profesora Nuria Gañet Benavente, en el homenaje a los congresistas de Alcañiz.

