

XI CIER, COLOQUIO IBÉRICO DE ESTUDIOS RURALES

AREA TEMÁTICA: Identidade, património, cultura e turismo

Título: Mitos y medias verdades sobre la dehesa y el jamón ibérico

Autores: Santiago Amaya Corchuelo, Mario Fernández Zarza y Encarnación Aguilar Criado

Plabras Clave: dehesa, jamón ibérico, patrimonio cultural, mitos

Resumen: En el contexto agroalimentario actual, contemporáneo y globalizado, donde la cadena alimentaria esta dominada por enormes empresas multinacionales que copan el mercado con productos genéricos o sin identidad, algunos alimentos con un tremendo anclaje territorial se han forjado un importante hueco en el panorama del mercado gourmet y disfrutan de una elevada reputación internacional.

Uno de esos casos es el del jamón ibérico de bellota. Se trata de un tipo de fiambre, de carne curada que como producto final depende de diversas variables, fundamentalmente de la utilización de una raza de cerdo denominada ibérico, que se somete a un manejo extensivo en una tipo de bosque denominado dehesa que ocupa el suroeste ibérico (con unas tres millones de hectáreas entre Portugal y España), alimentándose en el periodo final de su vida básicamente con bellotas, el fruto de dicho bosque; a esto hay que añadir los posteriores procesos productivos realizados en zonas con condiciones climáticas precisas y mano de obra con una elevada especialización, para obtener los jamones curados de estos cerdos con las características organolépticas que los convierte en referente cultural y gastronómico mundial. Por tanto, saberes técnicos, condiciones climáticas, tipo de manejo agroganadero del cerdo ibérico en la dehesa más, finalmente, las formas canónicas de cortar y consumir este tipo de jamón, forman un conjunto de elementos patrimoniales en los que se basa la fama de este producto. Existe pues una construcción social, una memoria colectiva y un cuerpo de representaciones ideológicas sobre lo que debe ser un buen jamón ibérico de bellota.

Ahora bien, de acuerdo a las investigaciones que desde el grupo TECUDE de la Universidad de Sevilla llevamos a cabo estos últimos años en torno a distintos alimentos de calidad y certificación de los mismos, entre ellos el jamón ibérico, hemos obtenido múltiples resultados sobre la cadena alimentaria en torno al jamón ibérico. Entre dichos resultados está la dudosa realidad de la imagen social ampliamente extendida sobre el cerdo ibérico, la dehesa, la bellota y las prácticas canónicamente adecuadas para el consumo de este producto.

De esta manera nuestro objetivo en este trabajo será analizar, con base a los datos empíricos de nuestras investigaciones, hasta dónde lo que denominamos como mitos o creencias basadas en tradiciones culturales ampliamente extendidas sobre el jamón ibérico son reales o no. Para ello analizaremos entre otras cuestiones la existencia, creación o recreación de una raza de cerdo denominada ibérica; si la dehesa que se nos muestra como ejemplo de medio ecológico sustentable lo es o no, y si es un medio natural o reflejo del bosque mediterráneo original; hasta dónde esos cánones y reglas para consumir el jamón responden a una arraigada tradición o no y hasta qué punto, como se entiende popularmente, todos los españoles somos consumidores de jamón ibérico. Así comprobaremos qué parte de las creencias y prácticas en torno al jamón ibérico de bellotas se basan en realidades objetivas, y cuáles otras pueden ser catalogadas entre los mitos que acompañan a múltiples procesos socioculturales inherentes al devenir histórico del ser humano.