

«Это национальное сокровище Испании» О ХАМОНЕ ИБЕРИКО

шеф-повар ресторана Porta Роберто Хакомино



— Почему вы решили удивить Пермь именно хамоном?

— Когда шеф-повар приезжает на новое место работы, он всегда старается выделиться, предложить что-то уникальное. И поскольку я являюсь бренд-шефом компании-дистрибьютора хамона в России, то решил порадовать Пермь вкуснейшей холодной закуской.

— Расскажите, что это за продукт?

— Хамоном принято называть деликатес, который готовят из задних ног свиньи. Он считается ветчиной. Это уникальный продукт в своем роде — национальное сокровище Испании.

«V» — ЭТО СВОЕОБРАЗНЫЙ ЗНАК КАЧЕСТВА, СВИДЕТЕЛЬСТВО ПОДЛИННОСТИ ХАМОНА ИЗ ЧЕРНОЙ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНЬИ



Для его производства выращивают особую иберийскую породу свиней. Естественно, текстура ее мяса, вид и вкус отличаются от любой другой породы. Но невооруженным глазом определить, что это именно хамон Иберико, можно по черному цвету копыта, которое производитель оставляет нетронутым — отсюда и популярное название pata negra, то есть «черная нога».

— В чем секрет изысканного вкуса испанского хамона?

— Иберийские свиньи обитают исключительно на юго-западе Пиренейского полуострова. Они пасутся на просторных пастбищах и содержатся на определенной диете, пьют чистую родниковую воду. Основа их рациона — желуди. Также они едят много диких трав, которые придают неповторимый аромат и вкус хамону. Кроме того, мясо иберийских свиней обладает мраморной текстурой.

— Как проверить качество хамона?

— Чтобы удостовериться в чем-либо, лучше всего увидеть лично. Я сам ездил в Испанию, в провинцию Саламанка, и наблюдал за процессом производства. Сначала происходит отбор свиней, затем после разделки туши окорока под будущий хамон закладывают в морскую соль на срок из расчета два дня на килограмм веса. Уже просоленные окорока подвешивают в специальных подвалах, где соблюдается особая

температура и влажность. Вялится хамон два-три года. Время от времени специалисты протыкают поверхность мяса заостренной коровьей костью и нюхают ее — так они проверяют степень готовности. Сохранилась и еще одна традиция: на окороке оставляют клочок шерсти в форме буквы «V» — это своеобразный знак качества, свидетельство подлинности хамона из черной иберийской свиньи.

— Подавать хамон Иберико к столу — целое искусство. Владеете ли вы этим мастерством?

— Действительно, есть специальный человек — хамоньеро, который разделяет окорок по всем правилам. Нарезку хамона можно назвать ритуалом, потому что существует определенный порядок и используют особые ножи. Важно, чтобы тарелка для закуски была немного теплой — тогда аромат хамона проявляется наиболее ярко. Когда я только приехал в Пермь, не все знали, что такое настоящий хамон, поэтому первое время я сам нарезал окорок прямо в зале перед посетителями.

— С какими овощами и фруктами хамон сочетается наилучшим образом?

— Обычно его употребляют именно как холодную закуску: очень популярное в традиционной испанской кухне сочетание — хамон с дыней. Некоторые с хамоном жарят омлеты, тушат его с грибами и морепродуктами, добавляют в салаты. Но лично я считаю, что хамон — очень качественный продукт, который не стоит подвергать тепловой обработке. В идеале его нужно дегустировать в первоначальном виде — только тогда можно прочувствовать его уникальный вкус и аромат.

Беседовала Анна Сатонина