

LA RUTA DEL JAMÓN

Si pensamos en Andalucía Occidental lo hacemos recordando la Feria de Sevilla, el Rocío, los monumentos de sus hermosas ciudades, sus luminosas y animadas playas, y por qué no, el gazpacho, el vino de Jerez, las gambas de Huelva y el jamón de Jabugo. Pues bien, de eso quería hablaros, de la cuna del “jamón de pata negra”, del rincón norte de la provincia de Huelva que aquí llamamos simplemente “La Sierra”. Linda con Portugal y Extremadura y geográficamente son las últimas estribaciones de la Sierra Morena, una zona hasta hace poco desconocida, dado su aislamiento, y que por fortuna una buena reparación de sus carreteras nos la ofrece a poco más de una hora de Sevilla, y una de Huelva.



Son veinte pueblos y otras tantas aldeítas, de las que la mayor parte se concentra en la ladera sur de la Sierra, en una franja de unos veinte Km. de larga por algo más de tres de ancha, de un verdor esplendoroso, donde predomina la dehesa de encinas y alcornoques, pero en la que no falta el pino y el eucalipto; en las zonas regadas por sus múltiples riachuelos crece el álamo, la zarzamora y la adelfa, que la adorna con sus flores rosas; y en la zona cultivada el castaño, los frutales y unas pequeñas pero cuidadas huertas. Si a todo esto unimos un microclima benigno, tanto en invierno como en verano, la belleza de sus pueblos blancos y la alegría y hospitalidad del serrano, podéis figuraros que está garantizado el éxito de una visita a la Sierra.

Pero no vayáis a pensar que todo es rústico, la comarca cuenta con varios castillos en bastante buen estado de conservación; os recomiendo visitar los de Cortegana, Aroche

con murallas romanas, Almonaster que tiene dentro una plaza de toros y una mezquita de época califal muy bien conservada, Cañaveral de León y Aracena con su iglesia gótica construida por los templarios. Asimismo podemos deleitarnos con las iglesias de casi todos los pueblos, que en su mayoría son de estilo mudéjar redecoradas en época barroca; yo destacaría la iglesia de Almonaster, la de Linares de la Sierra (que, por cierto, tiene una curiosísima fuente-lavadero circular), la de Valdelarco y la de Castaño de Robledo. Pero mención aparte hay que hacer de Zufre que conserva una torre árabe, una preciosa iglesia mudéjar y sobre todo el antiguo Ayuntamiento, obra renacentista construida por Hernán Ruiz en el siglo XVI, el mismo arquitecto que remató la Giralda; o del precioso jardín botánico de Villa Onuba en Fuenteheridos; o bien visitar la Peña de Arias Montano en Alájar, para ver la pequeña ermita de la Virgen de los Ángeles y recrearnos en una maravillosa vista, dicen que en los días claros se ve el mar (a 100 Km) y de noche la luz de Sevilla (a 120 Km.); y sobre todo de Aracena, la capital de la Sierra, de la que no me resisto a mencionaros sus monumentos. Además del mencionado castillo podemos deleitarnos con la iglesia del Carmen, que es mudéjar del S. XVI; con la de la Asunción, que es una iglesia inacabada de estilo renacentista y que recientemente se ha restaurado, sus bóvedas nos recuerdan a la Catedral de Granada; también renacentista es el edificio del Cabildo (antiguo ayuntamiento); el barroco está representado por el convento de Jesús María y José; y en estilo modernista se construyó en el S. XIX el Casino de Arias Montano por el



arquitecto Aníbal González, conocido porque diseñó la Plaza de España de Sevilla. Además de palacios y casas señoriales, aquí acabaría la descripción de los monumentos de Aracena, si no fuera porque la naturaleza superó con

creces a la mano del hombre y nos regaló la más bonita de las formaciones kársticas que se conocen, no os digo la mejor porque hay opiniones para todo, pero sí la más bonita debido a que la presencia de minerales colorea las estalactitas y estalagmitas, y la abundancia de agua ameniza el recorrido. Se trata de la Gruta de las Maravillas, que está en pleno casco urbano de Aracena.

¡Bueno! ... y del Jamón qué. Pues que no hace falta describirlo, con sólo comerlo es suficiente. No hay chef que consiga igualar su finura en paladar, con todo combina, lo mismo lo degustas en bocadillo, con melón, que en salteados, con *pa amb tomaca*, rellenando cualquier cosa o como se hace por aquí, “tapando” un plato al que puedes dar la vuelta porque no se cae. ¿Dónde está el misterio para que este sea el mejor, el inigualable? Dicen los serranos que en una conjunción de la raza del cerdo, de la alimentación, que en los cuatro últimos meses es exclusivamente de bellota, en la gimnasia que hace el animal para buscar la bellota debajo del árbol, en la elaboración y en el microclima de la zona que posibilita una perfecta curación, y quizás en algún secretillo que se guardan; no sé, pero es exquisito y si se degusta en la zona mejor aún, pues se combina un corte perfecto de jamones en su punto exacto de curación. Y como del cerdo hasta los



andares, qué os diré de cañas de lomo y otros embutidos, ¡un pecado!. Pero no para ahí la cosa, antes no se utilizaba en fresco casi nada del cerdo, pues casi todo se salaba, sólo en la matanza se consumían riñones, castañuelas, hígado y alguna fruslería, pero ahora, a excepción del jamón y la paletilla, se consumen presas, secretos, solomillos, lomos, costillas, etc., casi todo a la plancha, pero ¡qué sabor!.

Mas no sólo de cerdo vive el serrano, el cordero y el cabrito son buenísimos; y la caza, tanto mayor como menor, la tienen en abundancia; hay un queso de cabra y oveja (denominación de origen Aracena) que hay que probar; y la verdura (sin transgénicos ni abonos químicos) es excelente, si no hablamos de las setas, que las hay y muchas en



temporada, destacando un endemismo de la región que se llama gurumelo y que es fuera de serie. Para postre hacen arroz con leche, *poleás* (gachas con poleo), y frutos de sartén (floreçillas). ¡Que no os lo creáis!. Bueno, no es mi problema, para comprobarlo podéis probar, por ejemplo, en Casa Vicente, en Aracena, no olvidar reservar mesa con una semana de antelación.

Veo que os estáis animando. Por último, deciros que hay buena oferta de hostelería y de casas rurales y que se organizan rutas de senderismo. No llevo comisión, pero me gustaría que conocierais cosas distintas de mi tierra. ¡Saludos!.

Rafael Hierro Herrera
Delegación de Andalucía Occidental