



Proč musí být prase černé, proč musí žrát hlavně žaludy a kdy je plíseň vítaná aneb Jak se rodí nejlepší šunka na světě.

TEXT: Nora GRUNDOVÁ - FOTO: Štěpánka STEIN a Salim ISSA

# Šunkička



Ujasněme si jednu věc. Tahle šunka JE ta nejlepší šunka na světě. Všechno kolem ní je přitom jaksi unikátní. Od druhu prasat a jejich diety přes celé kouzlení s jejich nasolenými končetinami až po takřka rituální krájení plátek.

Ono tedy říkat téhle šunce šunka je vlastně jen taková z nouze nouze. Nejde totiž o žádné obrovské tlusté plachty mdle zbarvené vařené šunky. Kdepak. Tohle je „jamón“, sušená zrající šunka, poklad Španělska. Jen vyslovením „Jamón!“ si člověk otevírá srdce Španělů. Tedy v Baskicku použijte spíše „urdaiazpiko“, ale to je jiný příběh. Jde o tak esenciální pokrm, že má dokonce i svůj svátek. 6. listopadu se ve Španělsku slaví „Día del Jamón“. Tehdy si milovníci šunky nakrájí ještě víc kýt než obvykle, nacpou se a odletí do prasečího ráje.

Jamón ibérico je šunka sušená, zrající mnoho měsíců až let, vyrobená z končetin černých prasat. To je unikátní druh s černou pokožkou a kopyty, který se divoce a v objemných stádech prohání po kopcích ve španělském středozeří v oblasti Extremadura, v Andalusii a v okolí Salamancy. Pár jich ještě žije v Portugalsku a na Korsice a jinak nikde jinde na světě. Číňané je samozřejmě zkoušeli importovat do své země, ale nepodařilo se to. Takže žádná čínská verze „jamón ibérico“.

V tomto textu si však promluvíme o raritě nad všechny rarity. Jde o šunku zvanou joselito. Vyrábí ji více než jedno století vyhlášená malá šunkárna v oblasti Guijuelo, na jih od Salamancy a na západ od Madridu. Její šunky jsou vzácné především proto, že dodnes odolala pokušení nějak si při výrobě vypomoci chemií a šunky vyrábí s trpěli-

vostí a pečlivostí ověřenou staletími. Že je nejlepší, se pozná tak, že je čtyřikrát dražší než ostatní iberské šunky, že ji milují šéfkuchaři světa, že si ji zamlouvají michelinské restaurace na roky dopředu... Nemusí soutěžit, joselito je prostě samostatná disciplína.

## Jamón ibérico je šunka z končetin černých prasat, prohánějících se po kopcích ve španělském středozeří.

I šéfkuchař dnes zavřené a kdysi nejvyhlášenější restaurace na světě El Bulli Ferran Adriá na joselito přísahá. Pokud na fotografiích přímo nesvírá macatou kýtu zabalenou v typicky červeném celofánu, pak labužnický očichává plátek jamónu. Nebo znáte jiného šéfkuchaře, který se systematicky zabývá tím, jak stokrát jinak servírovat plátky šunky?

### JÍDLO CHUDÝCH

Vlastností téhle delikatesy – ostatně jako všech delikates – je, že původně vznikla jako jídlo chudých lidí. V daném prostoru se totiž téměř jiné maso než vepřové z místních prasat jíst nedalo a jinak než solí a dlouhodobým sušením se maso neuchovávalo.

Joselito si nelze koupit a pojídat a ignorovat přitom jeho příběh. To by se člověk leda vyděsil, proč vyhodil ranec peněz za plísní pokrytou kýtu, kterou se horko těžko prokrájí k aromaticky nesmírně intenzivní, ostře fialové svalovině.

Drama joselita začíná velice starým druhem prasat. Čistě iberské černé prase, ideálně nekřížené s jiným druhem. Má unikátní genetickou výbavu – tuk prostupuje rovnoměrně a hluboko do jeho svalů. Odtud ceněné mramorování a i po letech hedvábná měkkost sušené šunky. Šťastná prasátka navíc zásadně pomáhají svému konci vybranou dietou.

Zaklínací slovo je bellota. Tedy žalud. Kopce porostlé duby připomínají architektem dotaženou rajskou krajinu. A právě v nekonečně rozlehlých malebných hájích se prohání drahocenná šunka. Prasata jsou rychlá, silná, divoká a neustále hladová. V horkém létě přežívají na kořincích a bylinách. Od podzimu se jim ale na hlavy začínou sypat tučné žaludy, které prasátka milují a upřednostní přede vším. Během zimních měsíců tak nabereou i sto kilogramů váhy. Jejich žaludové diety ve Španělsku říkají „montanera“. Díky žaludům se totiž do tuku prasat dostávají nenasycené mastné kyseliny, takže tuk se chová podobně jako olivový olej. Proto vám každý vyznavač joselita s radostí poví, že po jídání šunky, která vyrostla na žaludech, je vlastně zdraví prospěšné! Aby se ale každé prase

Uptat. Duis aliquiscil ut niam augait wismodiam, quis nim duis







## JOSELITO

Sušená a zrající šunka Jocelito je ryze španělský fenomén. Unikátní druh černého praseta, z kterého se šunka na jihozápadě země vyrábí, má zvláštní genetickou vlastnost – tuk prorůstá rovnoměrně svalovinou. Na řezu se projevuje mramorováním a zvláštní měkkostí masa i po pěti letech zrání. Maso se upravuje tradiční metodou pouze nasolením a dlouholetým pečlivým sušením. Jelikož se iberská prasata živí téměř výhradně žaludy, tuk v jejich mase obsahuje nenasycené mastné kyseliny a podobá se rostlinnému oleji.

dostatečně žaludy nacpalo, potřebuje pořádný kus země. Jocelito počítá na jedno každé prase až čtyři hektary dubového háje. Protože se úroda žaludů každým rokem mění v závislosti na dešti a dokrmovat se nesmí, má jocelito své ročníky podobně jako víno. Například nejméně žaludů bylo v roce 2000.

Když žaludy počátkem jara dojdou a zhruba dvouletá prasata by měla zase začít hubnout, jsou odchycena a poražena. V Jocelitu se s kýty a plecemi zachází už sto let stejně. V samostatné místnosti se na jistý počet dní zaházejí lopatami mořské soli. Ale opatrně, zhruba den na kilo váhy stačí. Sůl sice bude postupně ještě další tři měsíce pronikat až ke kosti, ale maso zůstane jemně nasládlé a měkké.

A pak už se milé šunky suší a zrají. V sušárnách podoby obří stodoly jedinou mechaniku představuje tlačítko, kterým se otevírají a zavírají okna. Tak se reguluje teplota. Bílý tuk se mění ve žlutý a enzymy v mase mění jeho skupenství v božskou manu. Už po měsíci taky šunky obrostou mohutná šedo zelená plíseň. Když se v létě začnou šunky potit, tedy pouštět tuk, jistá vůně plísně vstoupí i do masa. V šunkárně Jocelito balí do červeného celofánu a vysílají do světa kýty včetně té deky plísně. A tak jocelito po rozbalení vypadá, jako by bylo zralé do vany. V teplých krajích jsou s plísní sžiti a v místních kuchyních s ní počítají. Maso zraje nejméně dva roky, ale čím déle, tím lépe. Pěkné kusy v ceně zhruba 30 tisíc korun se dožívají pěti let a sedmileté Gran Reserva už stojí bratru 80 tisíc.

### UMĚNÍ KRÁJET

V pražské prodejně Sabores visí řady robustních kýt a mezi nimi i macatá jocelita. Spolumajitelka španělských delikates Jaroslava Šnejdarová sice vystudovala mezinárodní vztahy na VŠE, ale další studium ve Španělsku v ní podnítilo vášeň pro speciality. Subtilní, křehká blondýna s hnědýma očima je znalkyň iberských šunek a o jocelitu při našem prvním setkání mluvila dvě hodiny bez přerušení. Přímo ve firmě Jocelito se také vyučila umění krájet šunku.

Není to totiž jen tak. Umět šunku zbavit tuku a precizně rozkrájet na papír tenké plátky, je ve Španělsku profese. „Cortador“ musí přečíst potenciál šunky a tenkým pružným nožem horizontálně rozebrat kýtu na zhruba čtyřcenti-

metrové čtverečky šunky. YouTube je plný takových dlouhých záběrů. A také varování, aby to člověk sám doma nezkoušel. Když už má na šunku, má určitě i na cortadora. Hlavní chybou je krájet tlusté tuhé krajíce šunky, a hlavně v ní vykotlat údolí. Vyprávím to Jaroslavě Šnejdarové a ta se směje. „Jo, to je pravda. Lidi si odřežou, co jim jde snadno, je z toho tvar písmene U a už s tím nejde nic dělat.“

Rozbalí přede mnou kýtu jocelita a laskyplně hladí povrch se zaschlou plísní. Tuk taje a šunka vydává nepopsatelnou vůni. Právě kvůli plísní musela Jaroslava před šesti lety zahájit intenzivní osvětu. „Jocelito plíseň před balením neodstraňuje. S tím jsme zpočátku v Česku hodně bojovali. Museli jsme přesvědčit zákazníky, že plíseň není vůbec na škodu, že je přirozeným doprovodným jevem. Lidé nám volali, že jsme jim poslali šunku zkaženou, někdy nám ji vraceli zpátky. A my vysvětlovali, že to je v pořádku, že stačí šunku otřít hadříkem nebo potřít olivovým olejem. To byl boj.“

Jak se sklání nad jamónem a s chirurgickou přesností z něj uřezává plátěčky, na etapy vypráví, jak si lidé nadšeně odnášeli luxusní šunky domů s tím, že si je pěkně pověsí do sklepa nebo do garáže. „Rozmlouvala jsem jim to, vždyť by přišli o to kouzlo, o tu specifickou vůni.“ Stačí prý šunku před prvním nakrojením pověsit v kuchyni a po nakrojení nechat přímo ve stojanu. A každý den si pár plátků nakrájet.

Zajímavost jamónu spočívá v tom, že nejlépe chutná samotný. Nasládle, krémově až ořechově a jeho chuť zůstává dlouho na patře. Ve Španělsku se jí tedy často tak, že se o povrch suchého plátku bílého chleba rozedře dužnina rajčete, poté se krajíček pokape olivovým olejem a poklade plátky jamónu. Protože však šéfkuchařům nedaly spát zbylé odřezky masa a tuk, který už nelze nijak elegantně nakrájet, začali včetně Ferrána Adrii vymýšlet recepty. Adriovy třešně v tuku jocelita jsou ve Španělsku legendární. Ale samotné plátky jsou stejně nejlepší. Potvrzuje to i cortadora Jaroslava Šnejdarová. „Také je důležité vědět, že plátky šunky se musí jíst i s tukem, takže nic neodkrajovat. Tuk je totiž součástí celého jamónového zážitku. Myslím, že každý člověk by měl aspoň jednou v životě sníst talířek jocelita. Určitě aspoň jeden.“

