

Když se zeptáte Itala, která šunka je nejlepší na světě, řekne vám bez váhání, že parmská. Když položíte tutéž otázku Španělovi, podiví se, na co se to vůbec ptáte. Přece každému, kdo jenom trochu rozumí gastronomii, je jasné, že bezkonkurenčně nejlepší šunka je iberská.

Obě lze s přimhouřením očí přirovnat ke známému pršutu, oblíbenému především v zemích bývalé Jugoslávie. Je také zpracováván vysušováním za studena. Kvalitativně jde však o rozdíl, jako je v automobilismu mezi značkami Mercedes a Rolls Royce. A protože parmská šunka je u nás přece jenom díky italským restauracím a lahůdkářským obchodům známější, dejme tentokrát prostor její iberské konkurentce.

Šunka jako kaviár

Znalci tvrdí, že tu nejlepší iberskou šunku lze co do chuťových zážitků srovnat jenom s pravým kaviárem, husími játry a nejlepšími víny. Ta nejpravější, nejlepší a také nejdražší iberská šunka pochází ze zvláštního druhu polodivokých prasat. Jsou černá s velkýma ušima. Šunka z nich se mimo jiné pozná i tak, že je v celku k mání i s černými kopytky – pata negra. Ty šunky z bílých prasat nemají, i když mohou na první pohled vypadat stejně. Jde o speciální stře-domořský druh prasat, který se dříve běžně vyskytoval v celém teritoriu. Dnes už přežívá jenom v horách na Iberském



Iberská superšunka



FOTO: REAL IBÉRICO

poloostrově na pomezí španělské Andaluzie a Portugalska. Tady totiž zůstaly zachovány původní rozlehlé lesy „dehesa“ s korkovými a stále zelenými duby, kde prasata hledají obživu. K jejich největším pochoutkám pochopitelně patří žaludy, ale nepohrdnou takřka ničím, co les nabízí. V tom se podobají našim divočákům. Dnes jsou pochopitelně přikrmována, aby jejich šunky dostaly ve správný čas tu správnou váhu a ve-

likost. I tak pořád ještě má každé z nich v průměru k dispozici lesní výběh o velikosti jednoho hektaru.

Šunkové konsorcium

Jedním z nejslavnějších podniků na výrobu iberské šunky je Cinco Jotas. Patří do společnosti Real Ibérico, která je největším producentem této delikatesy.

Od roku 1996 ve Španělsku existuje konsorcium, které sdružuje výrobce produkujející

80 procent této delikatesy. Dbá mimo jiné na to, aby byl dodržen lety osvědčený klasický způsob výživy prasat, nakládání kýt i časově náročná posloupnost výroby šunky.

Prase na porážku

Prasata jdou na porážku, když váží 80 – 115 kilogramů. Nejvyšší povolená váha je 180 kg a prase musí být minimálně rok staré. Poráží se od října do února. Nejcennější částí ze zabitého prasete jsou pochopitelně kýty, které mají maximálně 14 kilogramů. Protože prasata měla dostatek pohybu, maso je skutečný masitý sval s přiměřeným množstvím tuku. Zbytek zvířete se pochopitelně zpracovává na nejrůznější delikatesy včetně skvělých párků. Zhruba opracované, odleželé, přirozeně vychladlé, rozhodně však nezmrazované kýty máčejí ve slaném roztoku, macerují, omývají a dále opracovávají, aby nakonec měsíce zavěšené zrály jako dobré víno ve speciálních halách. V těch mají mikroklima a mikroflóru, která dává syrovým šunkám nenapodobitelnou chuť a strukturu. I když po vyzrání vypadá maso v řezu jako využené, je tepelně neupravované. Šunky zrají minimálně 15 měsíců, nejkvalitnější i dva roky. Během procesu zrání se na třech místech speciálním bodcem kontroluje kvalita. Nemusí se ochutnávat, šunkový specialista po čichu pozná, zda vše uvnitř kýty probíhá, jak má.

Iberská šunka tvoří sice pouze pět procent španělské produkce šunky, ale i to je důkaz, o jakou specialitu jde. Když je dostatečně vyzrálá a doputuje ke spotřebitelům, zachází se s ní v obchodech i restauracích přímo obřadně. Tak, jako si ve vyhlášených podnicích cení sommelierů pro znalosti vína, stejně tak jsou váženi i mistři – šunkoví kráječi. Mají i své mistrovství. Dlouhým tenkým nožem dokáží oddělovat jeden průsvitný plátek za druhým a servírovat je s noblesou hostům. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

