

Панкєєв Сергій Петрович
ksau-typt@ukr.net
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний
університет»

УДК 911.3:338.43 (477)

НЕТРАДИЦІЙНІ ЕКОЛОГІЧНІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ В УКРАЇНІ

Достатньо давно в м'ясних відділах українських супермаркетів з'явилися химерні свинячі «ноги» на спеціальних підставках - знаменитий іспанський хамон. Це відомий в усьому світі м'ясний делікатес, який є засоленим, висушеним, в'яленим окістом іберійської чорної свині.

В Іспанії хамон - улюблені ласощі, які стали частиною національної культури, з довгою історією, традиціями приготування і навіть особливими способами подачі.

Практично в кожному іспанському місті є ресторан під назвою Museo del Jamon - музей хамона. Особливістю такого закладу є звисаючі ноги хамона по всьому периметру залу. Хамон в такому ресторані повинен бути присутнім у всіх стравах.

Іспанці брали його з собою в далекі дороги, так як сиров'ялений окорок був не тільки корисним і поживним продуктом, він до того ж ще й зберігався довго.

Є міф, що Колумб не відкрив би Америку, якщо б у нього серед продуктів не було хамона, він становив харчову основу його експедиції.

М'ясні соління були популярні на Середземномор'ї ще дві тисячі років тому. Відомо, що хамон був у раціоні стародавніх римлян. З другого століття до нашої ери збереглися письмові рекомендації з виготовлення такого м'яса, забою худоби та соління. Вже в ті часи особливою славою користувався хамон з іспанських територій, про нього в своєму листуванні згадували багато відомих діячів Стародавнього Риму. Порівняно маленькі витрати на виготовлення і тривалий термін зберігання кінцевого продукту зробили хамон практично незамінним продуктом особливо у військових походах.

Письмові джерела, починаючи з 14 століття, свідчать, що хамон став помітною частиною іспанської побутової культури. Пізніше спогади про нього з'явилися в художній літературі. Зокрема про переваги і властивості хамону йдеться в знаменитому романі Сервантеса Дон Кіхот, в комедіях Лопе де Вега, а також у багатьох інших творах менш відомих іспанських авторів.

З другої половини 18 століття Іспанія активно розвивала виробництво сиров'яленої свинини і швидко закріпила за собою репутацію найкращого в світі постачальника хамона.

Залежно від раціону свиней Іберіко поділяють ще на три якісні групи. Щоб отримати вищий клас, свині повинні харчуватися виключно жолудями і травами. Їх виводять на пасовища у віці 10 місяців у вазі від 80 до 115 кг. Приріст повинен становити не менше 46 кг. Будь-які добавки при цьому неприпустимі. Продукт з м'яса таких свиней отримує назву **Хамон Іберіко де Бейота** (Jamón ibérico de Bellota). У Iberico Bellota є своєрідний знак автентичності - чорне копитце, це доказ того, що хамон вироблений з м'яса чорної іберійської свині. Саме такий хамон поставляється до двору іспанського короля. Згідно з прийнятими стандартами, Iberico може називатися окіст, виготовлений з м'яса свиней, в яких не менше 75% чорної іберійської крові.

Якщо на пізніх періодах вигодовування були невеликі добавки зерна, то продукт вже буде називатися **Хамон Іберіко де Ресебо** (Jamón ibérico de Resebo) і якість його вважається на рівень нижче. Якщо свиней вирощували без суворих стандартів у харчуванні, то кінцевий продукт повинен називатися **Хамон Іберіко де Себо Кампо** (Jamón ibérico de Sebo Campo).

Менш цінний окіст білих порід свиней називають хамон серрано (jamón serrano). До цього виду хамона висуваються і менші вимоги з витримки продукту. Якщо нормою для Хамона Іберіко Ресебо і Бейота вважається термін 24-36 місяців, то серрано мінімально витримують тільки 8 місяців. Щодо іншого, то чим більше часу окіст в'явився, тим вищу якість йому присвоюють, що відображається в назві: від 8 до 11 місяців - Плата (срібло), від 11 до 14 місяців - Оро (золото), більше 14 місяців - Гран Серрано (вищий рівень).

Всім хто бував в Іспанії, хамон запам'ятовувався безліччю в'ялених свинячих "ніг", гронами, що висять під стелями майже всіх іспанських барів і в м'ясних відділах магазинів.

Ці ласощі оспівано іспанцями у віршах і прозі. Своїм унікальним продуктом вони пишаються, мабуть, навіть більше, ніж оливковою олією або кращими сортами вина. А в цих областях іспанцям є чим пишатися.

З усіх м'ясних продуктів цей - найпопулярніший в Іспанії. Хамон - невід'ємна частина раціону іспанців, що вважається, до речі, одним із зразкових, що уособлюють середземноморську дієту. Як правило, його подають як закуски до аперитиву перед основною їжею. Знавці стверджують, що з усіх напоїв краще всього він поєднується з іспанським ж хересом або з благородними червоними винами.

Історія хамона налічує більше двох тисяч років. Його існування, як продукту харчування, безумовно, сприяло тим чималим географічним, військовим і експедиційним подвигам, зробленим іспанцями у минулі століття. Предки сучасних іспанців брали з собою в дорогу сиров'ялений окіст - корисний, поживний і невибагливий до умов зберігання.

Римські імператори включали хамон в меню своїх бенкетів, а в середні століття цей продукт вважався одним із символів достатку.

Незважаючи на зовнішню схожість, різновидів хамона безліч. Перш за все, це фізіологічні відмінності - це палета (paleta, передні кінцівки), і, власне кажучи, хамон (jamón, задні кінцівки). Палета відрізняється від хамона насамперед за зовнішнім виглядом - вона менше і, як правило, у формі півмісяця, на відміну від каплевидного хамона.

Питома вага м'яса у ній менше, і, відповідно, при однаковій якості та смаку палета завжди дешевше.

Друге найважливіше відмінність - "етнічна приналежність" самої свині. Тут також є два варіанти - це Іберіко (iberico) і серрано Іберіко (serrano iberico). Наявність у назві словосполучення "хамон Іберіко" або "палета Іберіко" говорить про те, що свиня була або найчистішої іберійської породи (відомої

також під назвою "чорна свиня"), або з мінімальною домішкою неіберійської крові. В даний час просто "серрано" без "Іберіко" означає лише те, що свиня була не "істинним іберійцем", а напівкровою, або взагалі без іберійської крові.

Проте основна відмінність іспанського хамона від інших м'ясних делікатесів криється навіть не в унікальності місцевих порід свиней, а в певній строгій дієті, виходячи з якої, власне кажучи, і формується ціна на кінцевий продукт.

Так, найдорожчий сорт jamon de bellota ("хамон де бейота"), виробляють з м'яса свиней, що виростили на пасовищах гірських схилів і харчувалися виключно жолудями і свіжими травами.

Другий сорт в ціновій ієрархії називається jamon de resebo ("хамон де ресебо") з м'яса свиней, в раціоні яких крім жолудів були присутні інші рослинні корми.

І, нарешті, jamon de sebo ("хамон де Себо") або jamon de pienso ("хамон де пьенсо") роблять з поросят, вирощених на звичайних рослинних кормах.

Як і в іспанських вин, у хамону існує свій Denominación de Origen Calificada, свого роду "знак якості", який гарантує, що хамон вироблений в певній провінції та з дотриманням незмінних місцевих стандартів (у кожній провінції вони свої).

ЛІТЕРАТУРА

1. Особливості іспанської кухні. Іспанський хамон Електроний ресурс. – [Режим доступу].
2. Хамон - національний делікатес Іспанії. Електроний ресурс. – [Режим доступу].
3. Хамон або сила в п'яти жолудях. Електроний ресурс. – [Режим доступу].