

Niet alles ligt voor het grijpen in de supermarkt, soms moet je er eens op uit. Zo ontdekten we het heerlijke vlees van het Spaanse Iberico-varken. De hammen van het beroemde dier zijn legendarisch en nu makkelijk in huis te halen.

## Niet zomaar HAM

door LORRAINE MARLISA

**Dikke Spaanse varkentjes lopen nu ook in Nederland rond**

**VOORBURG** – Misschien heeft u het wel eens geproefd in Spanje of in een goed restaurant: de volle smaak van Iberico-ham. Zo zacht dat het smelt op de tong. De beroemde ham komt van het Iberisch varken (Cerdo Iberico), die door de Spanjaarden als hun erfgoed wordt beschouwd. Sinds kort lopen de dikke Spaanse varkentjes echter ook in Nederland rond op de boerderij van slager Sjek Floor.

„Dat zijn middeleeuwse varkens”, riep de directeur van het slachthuis waar Floor, die sinds 1979 een slagerij in Nijmegen runt, drie van zijn 25 Iberico-varkens bracht. Naar Nederlandse maatstaven is de Pata Negra (zwarte poot), zoals het Spaanse ras in de volksmond wordt genoemd, erg vet. „Zelfs de spieren zijn ervan doordrongen”, vertelt Floor.

In Spanje lopen de beesten al eikeltjes etend vrij rond om een dikke laag vet te kweken. Doordat de varkens veel bewegen, dringt het vet overal door en krijgt het vlees een gemarmerd uiterlijk. Dit vet maakt het vlees zo smaakvol en dankt zijn specifieke smaak aan de geurstoffen van de eikeltjes die het Iberico-varken eet.

Floor, die Iberico-vlees en de beroemde gedroogde hammen daarvan al importeerde voor zijn klanten, leek het wel wat als hij deze varkens in zijn eikenbos in Nederland kon laten wroeten. Dan zou hij nog verser kunnen



• Iberico-ham is heerlijk in een salade of puur met wat versgemalen peper en zout.

FOTO: SERGE LIGTENBERG



• De eikeltjes die Sjek Floor zijn Spaanse varkens voert, geven het vlees een heel specifieke smaak.

FOTO: APA

De Iberico-ham die Floor ook verkoopt, is niet van zijn eigen varkens. Een goede ham ontstaat doordat het vlees in Spanje wordt onderworpen aan een speciaal rijpingsproces van zouten en drogen dat minstens twee en soms zelfs drie jaar duurt. De omstandigheden hiervoor zijn het beste in het hoger gelegen westen van Spanje. Bij RestaurantHotel Savelberg in Voorburg noemen meesterkok

leveren. „Dat lukt verder niemand”, weet hij. „De Spanjaarden zien de beesten als hun erfgoed. Ze hebben er duizend jaar lang genetisch niets aan veranderd.”

**Gelukkig kende Floor nog iemand uit zijn tijd op de afdeling inkoop vers vlees bij Albert Heijn en die kende ook weer iemand die 450 Pata Negra-varkens in de Spaanse provincie Salamanca houdt. En zo laadde Floor op een vrijdagmorgen om 8.00 uur een beer, vier gelten (jonge zeugjes) en 20 schrammen (biggen van 30 tot 40 kilo) in Salamanca in, die de volgende dag om 18.00 uur aankwamen op zijn boerderij in Eerbeek. „De beesten hebben prima gereisd.” De beer en de gelten gebruikt Floor om mee te fokken en de schrammen doen zich te goed aan de eikels in zijn bos.**

Inmiddels heeft Floor drie varkens geslacht om het vlees te verkopen. Zo kun je onder meer karbonade, vleesribjes en schnitzel van Cerdo Iberico in zijn slagerij en webwinkel [www.sjekfloorcatering.nl](http://www.sjekfloorcatering.nl) vinden. Floor wil de dieren op zijn boerderij blijven houden, dus zorgt hij dat er genoeg overblijven: „Ik slacht pas weer een varken als ik er een verkocht heb en drie zeugen zijn inmiddels dragend.”

Henk Savelberg en chef-kok Edwin van den Heijkant de Ibericoham 'de mooiste ham die er is'. „Hij is zo smaakvol dat je er bijna niets mee hoeft te doen”, vertelt Savelberg. In Restaurant Savelberg wordt de ham veel gebruikt in salades tijdens de lunch. Dat is volgens Heijkant ook makkelijk thuis te maken. „Als je gesneden vlees koopt, zorg dan dat je dat niet langer dan een dag van tevoren in huis haalt. Gesneden is het namelijk minder lang houdbaar en dat maakt de kwaliteit minder.”

**Hij demonstreert hoe je kunt zien dat je te maken hebt met een goed stuk ham: „Je hebt taai vet en mals vet. Kijk, mals vet wordt bijna één met je huid”, legt hij uit met een plakje Iberico-ham op de rug van zijn hand. „Met zo'n goede ham kun je meteen aan de slag. Je kunt de plakjes ook gewoon op een bord leggen en er een beetje versgemalen peper op strooien. Want Ibericoham is het lekkerst op zijn simpelst.”**