

O Pata Negra: Uma Crónica de Liberdade e Tempo

written by José Paulo Santos | 17 de Novembro, 2025

OCIDADÃO
Jornalismo Livre

CRÓNICA
José Paulo Santos



Foto de JPS

Há certos prazeres que se tornam rituais – e, para mim, poucos os igualam ao momento em que, diante de uma tábua de madeira ligeiramente desgastada pelo uso, surge uma fatia fina de presunto pata negra ou “jamón ibérico”. Não se trata apenas de gosto, embora o seu sabor – intenso, complexo, quase musical – me tenha conquistado desde o primeiro encontro, há muitos anos.

Trata-se de uma forma de estar no mundo: de valorizar o tempo que não se apressa, os sabores que nascem da liberdade e da terra, e os pequenos gestos que, repetidos com cuidado, se tornam atos de verdadeira cultura. Ao longo dos anos, tornei-me não apenas um apreciador, mas um devoto silencioso desta iguaria, cuja elegância reside tanto na sua textura como na história que carrega consigo – a história dos “dehesas” (pastagens) salmantinos, onde porcos ibéricos vagueiam entre carvalhos centenários, alimentando-se das bolotas que caem do céu como presentes da estação; a história do sal marinho, aplicado com mãos experientes segundo um método milenar, que não mata o sabor, mas o transforma, levando-o a florescer lentamente, durante meses ou até anos, sob o olhar paciente do clima serrano.

Este presunto não é fabricado. É gerado. Criado. Amadurecido. O seu valor não está apenas na raridade – embora seja verdade que cada peça exige um processo meticuloso e um investimento de tempo que poucas indústrias modernas conseguem compreender. O verdadeiro luxo do pata negra de Salamanca está na sua origem: num animal que viveu livre, que andou, correu, escavou e comeu à vontade, nutrido pela natureza, sem pressas nem artifícios. A sua carne, rica em gordura infiltrada – aquela que brilha como âmbar quando cortada –, é o resultado direto dessa vida plena. As bolotas, especialmente as de sobreiro e azinheira, conferem-lhe um perfil aromático único: frutado, ligeiramente adocicado, com nuances de noz e terra húmida. É um sabor que não se explica, sente-se – e, uma vez experimentado, nunca mais se esquece.

A cura, por sua vez, é um ato de paciência e respeito. Após o abate, as pernas são cobertas com sal marinho puro, aplicado manualmente, em camadas precisas, seguindo técnicas transmitidas de geração em geração – um saber ancestral que não se aprende em livros, mas nas mãos dos mestres, nos cheiros das secas e nos ventos das montanhas. O sal, aqui, não serve apenas para conservar: é um agente transformador, que extrai a humidade, concentra o sabor e prepara a carne para a longa jornada da maturação. Durante dois, três, às vezes quatro anos, as peças repousam em secadores naturais, onde a temperatura e a humidade variam com as estações – um ritmo imposto pela natureza, não pela máquina. Nesse período, a gordura derrete-se suavemente, fundindo-se com a carne, e o aroma vai-se refinando, ganhando profundidade e complexidade.

Comê-lo é um acto de atenção. Não se devora, degusta-se. Cada fatia deve ser cortada à mão, fina, quase transparente, para que a textura se desfaça na boca como seda. O sabor explode em camadas: primeiro a doçura suave da bolota, depois a intensidade da carne madura, e por fim um leve toque salino que convida a continuar – e a repetir. É um prazer que exige presença, que obriga a parar, a respirar, a saborear. E, ao fazê-lo, percebemos que este presunto não é apenas alimento: é memória. Memória da terra, do tempo, do trabalho humano que o criou. É também resistência – contra a cultura da rapidez, da produção em massa, do sabor artificial.

Em Salamanca, terra de universidade e de pedra dourada, o pata negra é mais do que um produto: é um símbolo. Um testemunho vivo de que a excelência nasce da simplicidade, da tradição e do respeito pelo que é natural. Para quem o conhece, torna-se impossível voltar atrás. Porque, uma vez provado o sabor da liberdade – do porco que vagueou pelos campos, do sal que curou com paciência, do tempo que fez a magia –, tudo o resto parece apenas uma imitação.

E assim, cada fatia que levo à boca é também um gesto de gratidão – pelo privilégio de ter conhecido algo tão belo, tão

profundo, tão verdadeiramente espanhol.