

El cortador de jamón

En este episodio:

- Hoy hablo de la profesión que para muchos es un sueño: el cortador de jamón.
- En la segunda parte, vamos a practicar con una mini-historia de preguntas y respuestas:

¡Hola! Soy Óscar, y gracias por escuchar este episodio. Desde 2013 ayudo a miles de estudiantes a hablar español con un método natural y efectivo, sin gramática ni ejercicios aburridos. Hablar español es más fácil de lo que parece: solo necesitas las técnicas y los materiales adecuados.

Consigue el texto del episodio en la sección del podcast en unlimitedspanish.com/

ESPAÑOL

Hoy te traigo un nuevo episodio sobre algo muy curioso: el cortador de jamón. Eso sí, prométeme que no te va a entrar demasiada hambre... ¡Te lo cuento ahora mismo!

En España existen profesiones que sorprenden a los extranjeros. Seguro que conoces la de catador de vinos o la de profesor de flamenco para turistas despistados; incluso podrías imaginar la profesión de especialista en siestas (vale, esta última no es real, ¡pero debería existir!).

Hoy quiero hablarte de una profesión real y muy importante en España: el cortador de jamón.

Así es: en España no dejamos algo tan importante como el jamón en manos de cualquiera que tenga un cuchillo afilado en casa. ¿Te parece exagerado?

ENGLISH

Today I bring you a new episode about something very curious: the ham slicer. But promise me you will not get too hungry... I will tell you all about it right now!

In Spain there are professions that surprise foreigners. You probably know about wine tasters or flamenco teachers for confused tourists; you might even imagine the profession of siesta specialist (okay, that last one is not real, but it should exist!).

Today I want to tell you about a real and very important profession in Spain: the ham slicer.

That is right: in Spain we do not leave something as important as ham in the hands of just anyone who has a sharp knife at home. Does that sound

¡Si es así, es que todavía no conoces bien el arte español de cortar jamón!

El cortador de jamón profesional no es solo alguien que maneja bien el cuchillo: es una figura casi legendaria, muy respetada en eventos importantes.

Cortar jamón es un verdadero arte que exige precisión, paciencia infinita y una concentración impresionante. Un auténtico cortador trabaja con la exactitud de un cirujano y la elegancia de un bailarín. Observa el jamón con atención, lo estudia como si fuera una obra de arte y sabe exactamente dónde empezar a cortar para que cada loncha salga perfecta.

Quizá te preguntes: ¿de verdad se necesita tanta técnica para cortar jamón? ¡Qué ingenuidad! Pregúntale a cualquier español y te mirará como si hubieras dicho una barbaridad gastronómica. Cortar jamón es todo un arte, y el error más grave con un buen jamón es cortarlo demasiado grueso o, peor aún, en trozos irregulares. Un buen jamón mal cortado es una tragedia. Es como ponerle piña a una pizza delante de un italiano.

Además, el jamón debe cortarse en lonchas muy finas para que la grasa —donde está gran parte del sabor— se funda lentamente en la boca. Así se aprecia mucho mejor la textura suave del jamón.

En España existen campeonatos nacionales e incluso mundiales de cortadores de jamón. ¡Sí, campeonatos mundiales! Imagina la presión: espectadores atentos, jueces exigentes, cámaras registrando cada movimiento... mientras el cortador mantiene la calma y consigue lonchas tan delgadas que parecen transparentes.

exaggerated? If so, it is because you still do not really know the Spanish art of slicing ham!

A professional ham slicer is not just someone who handles a knife well: he or she is an almost legendary figure, highly respected at important events.

Slicing ham is a true art that requires precision, endless patience, and impressive concentration. A genuine slicer works with the precision of a surgeon and the elegance of a dancer. He looks at the ham carefully, studies it as if it were a work of art, and knows exactly where to begin slicing so that each slice comes out perfect.

You may wonder: does it really take that much technique to slice ham? How naive! Ask any Spaniard and they will look at you as if you had said a gastronomic outrage. Slicing ham is a whole art, and the most serious mistake you can make with a good ham is to slice it too thickly or, even worse, into irregular pieces. A good ham badly sliced is a tragedy. It is like putting pineapple on a pizza in front of an Italian.

Besides, the ham must be sliced into very thin slices so that the fat - which is where much of the flavor is - melts slowly in the mouth. That way you can appreciate the ham's smooth texture much better.

In Spain there are national and even world championships for ham slicers. Yes, world championships! Imagine the pressure: attentive spectators, demanding judges, cameras recording every movement... while the slicer stays calm and achieves slices so thin they look transparent.

Por eso, cuando vengas a España y veas a alguien vestido con elegancia, con un cuchillo afilado en la mano, inclinándose con respeto sobre un jamón ibérico, recuerda: estás presenciando un momento muy especial, una danza gastronómica que exige habilidad, paciencia y mucho respeto por uno de los mayores tesoros culinarios del país.

¡Ah! Y lo más importante: después de cortar jamón, ¡no te olvides de comerlo!

So, when you come to Spain and see someone dressed elegantly, with a sharp knife in hand, leaning respectfully over an Iberian ham, remember: you are witnessing a very special moment, a gastronomic dance that requires skill, patience, and great respect for one of the country's greatest culinary treasures.

Ah! And most importantly: after slicing the ham, do not forget to eat it!

Mini-historia

Muy bien. Ahora vamos a practicar con una pequeña mini-historia de preguntas y respuestas. Te recomiendo respuestas cortas y rápidas. Intenta no traducir mentalmente. Puedes pausar el audio si lo ves necesario.

Estas técnicas las puedes encontrar implementadas al 100% en mis cursos completos en: unlimitedspanish.com

Empecemos.

ESPAÑOL

ENGLISH

⇒ *Pepe ve un anuncio en el que buscan cortadores expertos.*

¿Ve Pepe un anuncio en el que buscan comedores expertos?

No, no ve un anuncio en el que buscan comedores expertos, sino, cortadores expertos. Pepe ve un anuncio en el que buscan cortadores expertos.

¿Qué ve Pepe?

Un anuncio. Pepe ve un anuncio. Él ve un anuncio.

¿Cómo son los cortadores del anuncio?

Expertos. Los cortadores del anuncio son expertos.

¿Qué buscan en el anuncio?

Buscan cortadores expertos.

⇒ *Durante una semana, Pepe está practicando con su cuchillo afilado.*

¿Está practicando Pepe con sus tijeras?

No. Pepe no está practicando con sus tijeras. Está practicando con su cuchillo afilado.

⇒ *Pepe sees an ad looking for expert slicers.*

Does Pepe see an ad looking for expert eaters?

No, he does not see an ad looking for expert eaters, but for expert slicers. Pepe sees an ad looking for expert slicers.

What does Pepe see?

An ad. Pepe sees an ad. He sees an ad.

What are the slicers in the ad like?

Expert. The slicers in the ad are expert.

What are they looking for in the ad?

They are looking for expert slicers.

⇒ *For a week, Pepe is practicing with his sharp knife.*

Is Pepe practicing with his scissors?

No. Pepe is not practicing with his scissors. He is practicing with his sharp knife.

¿Quién está practicando?

Pepe. Pepe está practicando.

¿Y con qué está practicando?

Con su cuchillo. Con su cuchillo afilado.

¿Cómo está el cuchillo?

Afilado. El cuchillo está afilado. Es decir, está listo para cortar.

¿Durante cuánto tiempo está practicando Pepe?

Durante una semana. Pepe está practicando durante siete días.

Who is practicing?

Pepe. Pepe is practicing.

And what is he practicing with?

With his knife. With his sharp knife.

What is the knife like?

Sharp. The knife is sharp. In other words, it is ready to cut.

How long is Pepe practicing for?

For a week. Pepe is practicing for seven days.

⇒ *El día de la entrevista, el jefe de personal pregunta a Pepe por su experiencia cortando jamón.*

¿Le pregunta Pepe al jefe de personal?

No. Pepe no le pregunta al jefe de personal. Es al revés: el jefe de personal le pregunta a Pepe.

¿Qué pregunta? ¿Por su experiencia comiendo jamón?

No, no le pregunta por su experiencia comiendo jamón, sino por su experiencia cortando jamón.

¿Cuándo sucede esto? ¿El día antes de la entrevista?

No, no el día antes sino el día de la entrevista. Esto sucede el día de la entrevista.

¿Quién le pregunta a quién?

El jefe de personal le pregunta a Pepe.

⇒ *On the day of the interview, the head of personnel asks Pepe about his experience slicing ham.*

Does Pepe ask the head of personnel?

No. Pepe does not ask the head of personnel. It is the other way around: the head of personnel asks Pepe.

What does he ask? About his experience eating ham?

No, he does not ask about his experience eating ham, but about his experience slicing ham.

When does this happen? The day before the interview?

No, not the day before, but on the day of the interview. This happens on the day of the interview.

Who asks whom?

The head of personnel asks Pepe.

⇒ *Pepe, confundido, admite que pensaba que el trabajo era para cortar jabón, no jamón.*

¿Está Pepe confundido?

⇒ *Pepe, confused, admits that he thought the job was for slicing soap, not ham.*

Is Pepe confused?

Sí, Pepe está confundido. Lo está.

¿Admite que pensaba algo diferente?

Sí, admite que pensaba otra cosa: que el trabajo era para cortar jabón, no jamón.

¿Pensaba que era para cortar jabón o jamón?

Para cortar jabón, no jamón. Eso era lo que pensaba.

¿Para qué era el trabajo?

Para cortar jamón. El trabajo era para cortar jamón.

⇒ *Al oír la respuesta de Pepe, el jefe estalla en carcajadas.*

¿Se pone triste el jefe al oír la respuesta de Pepe?

No, el jefe no se pone triste al oír la respuesta de Pepe. Al contrario, el jefe estalla en carcajadas. Se ríe mucho.

¿Cuándo sucede esto?

Al oír la respuesta de Pepe. Sucede en ese momento, cuando la oye.

⇒ *Dado que el jefe es una buena persona, ofrece a Pepe el trabajo con la condición de realizar una formación específica.*

¿Le ofrece el jefe el trabajo a Pepe?

Sí, el jefe le ofrece el trabajo a Pepe con una condición.

¿Ofrece el jefe el trabajo con dos condiciones?

No. No con dos, sino con una sola condición: realizar una formación específica.

¿Cuál es la condición?

Yes, Pepe is confused. He is.

Does he admit that he thought something different?

Yes, he admits that he thought something else: that the job was for slicing soap, not ham.

Did he think it was for slicing soap or ham?

For slicing soap, not ham. That is what he thought.

What was the job for?

For slicing ham. The job was for slicing ham.

⇒ *Upon hearing Pepe's answer, the boss bursts out laughing.*

Does the boss get sad when he hears Pepe's answer?

No, the boss does not get sad when he hears Pepe's answer. On the contrary, he bursts out laughing. He laughs a lot.

When does this happen?

When he hears Pepe's answer. It happens at that moment, when he hears it.

⇒ *Since the boss is a good person, he offers Pepe the job on the condition that he complete specific training.*

Does the boss offer Pepe the job?

Yes, the boss offers Pepe the job, with one condition.

Does the boss offer the job with two conditions?

No. Not with two, but with only one condition: completing specific training.

What is the condition?

Realizar una formación específica. La condición es realizar una formación específica.

Completing specific training. The condition is completing specific training.

¿Es el jefe buena persona?

Sí, el jefe es buena persona. El jefe es una buena persona.

Is the boss a good person?

Yes, the boss is a good person. The boss is a good person.

¿Por qué el jefe ofrece a Pepe el trabajo?

Porque es buena persona. El jefe ofrece el trabajo porque es buena persona.

Why does the boss offer Pepe the job?

Because he is a good person. The boss offers the job because he is a good person.

¿Qué debe hacer Pepe antes de empezar a trabajar?

Debe realizar una formación específica.

What must Pepe do before he starts working?

He must complete specific training.

Bueno, este es el final de esta mini-historia. Pepe tiene la suerte de encontrar a un buen jefe. A pesar de la equivocación entre jamón y jabón, Pepe tiene otra oportunidad. La única condición es realizar una formación específica. ¡Quizá, con el tiempo, se convierta en un cortador de jamón —no de jabón— famoso!

Y, por cierto, gracias por escuchar este pódcast; de verdad significa mucho para mí. Si aún no lo has hecho, te invito a suscribirte, seguir el pódcast o dejar una reseña. Es un gesto pequeño, pero ayuda muchísimo: las plataformas entienden que este contenido vale la pena y así llega a más personas. Los leo todos, y me motivan a seguir creando.

Así que, si valoras lo que hago, ese clic tuyo marca la diferencia. ¡Gracias de corazón!

Nada más por hoy. ¡Nos escuchamos la semana que viene!

¿Quieres hablar español con más fluidez?

Empieza hoy con mis cursos completos.

<https://unlimitedspanish.com/>