



Nacameh Vol. 15, No. 1, 2021

Editorial



En pleno verano hacer una carne asada es más que una obligación en varias partes del país, sobre todo al norte, en Monterrey para ser más precisos.

De acuerdo con la Asociación de Engordadores de Ganado Bovino del Noroesteⁱ, el consumo nacional anual per cápita de carne de res es de 15.2 kg, pero en Nuevo León el consumo oscila entre los 30 a 35 kg, y en clases pudientes el consumo puede llegar hasta los 95 kg por año. Si hay juego de fútbol, sobre todo el clásico Tigres contra Rayados, los cortes de carne prácticamente se terminan en las carnicerías.

La tradicional carne asada regia no es más que la continuación de una antigua tradición que se podría remontar a la era paleolítica, donde las tribus se reunían alrededor de fogatas a comer la carne que a algún curioso puso a asar en el fuego, mejorando su sabor, y su digestibilidad (además de la hidrólisis de la colágena). El fuego y la consecuente cocción de los alimentos permitió el desarrollo físico-evolutivo de nuestros antepasados (el almidón en los cereales no es digerible crudo, la hidrólisis de las cadenas de amilosa y amilopectina permiten su digestión, y aprovechamiento como fuente de energía).

Desde la caída del rayo cerca del monolito en 2001: Odisea del espacio la reunión alrededor del fuego es una tradición, si bien hoy es alrededor de un asador, no deja de ser una ocasión para celebrar con familia y amigos, sobre todo ahora que la contingencia sanitaria por el Covid nos lo permite.



Alfonso Totosaus
Editor en Jefe

ⁱ <https://www.eleconomista.com.mx/estados/Regiomontanos-duplican-consumo-anual-de-carne-de-res-20210428-0102.html>, consultado el 09/07/2021