

El asado: una reseña histórica

Una reseña histórica...



Muchos hombres se enorgullecen de llevar las proverbiales riendas del asado, y de dedicarle tiempo a las parrilladas de sabrosas carnes y otras delicias bajo cielos prístinos de verano.

El asado, parrillada o como quiera llamarle, es un pasatiempo popular, y rito de tránsito para los hombres. Hay algo en los pedazos de carne lamidos por las llamas y el humo que provoca la emoción masculina. Pero si bien puede adjudicarse el título de maestro o gurú del asado, no es el primero ni el último en hacerlo.

A continuación, una reseña histórica del asador, cortesía de "Uncle John's Bathroom Reader Plunges Into History Again" (Advanced Marketing Services, Inc.).

Inicios del asado

Hay quien afirma que los orígenes del asador se remontan a los tiempos primitivos. Después de todo, una vez que el hombre descubrió el fuego, descubrió también que la carne sabía mejor si la cocía entre

las llamas. Pero el concepto primario del asado podría atribuírsele a la Antigua China.

Durante el Medioevo, se cocinaban los alimentos al fuego hirviéndolos en grandes cacerolas. Sin embargo, los chinos crearon un método de cocción directamente sobre el fuego a baja temperatura, por un período de tiempo prolongado.

La historia del asado evolucionó aún más en 1492 cuando Cristóbal Colón vio cómo los taínos en lo que se conoce hoy como Haití cocinaban pescado y carne colgándolas sobre estructuras de madera encima del fuego. Para Colón y sus compañeros de viaje, el término con el cual definían la estructura de madera les sonó como "barbacoa".

Con el tiempo, los exploradores españoles llevaron consigo a Europa el concepto de la "barbacoa", conjuntamente con otro hallazgo del Nuevo Mundo, el asado con cerdo. En breve, se descubriría un nuevo concepto de cocina y una nueva exquisitez culinaria.

Evolución de los vaqueros

El asado siguió ganando popularidad. En el siglo XIX, el método de cocción a fuego abierto proliferó entre los círculos de vaqueros, diligencias y ferrocarriles. Los ingeniosos vaqueros aprendieron que si se cocinaba un pedazo de carne dura (con frecuencia los residuos baratos dejados por los magnates ganaderos) a fuego lento, se hacía más tierna y agradable.

La aparición del carbón

El carbón es una invención del siglo XIX. El emprendedor Henry Ford descubrió que se podía crear carbón a partir de los subproductos de madera de su planta de ensamblaje de automóviles. Ford trabajó conjuntamente con su pariente E.G. Kingsford y con Thomas Edison en la creación de una operación de fabricación de carbón, a la que dio el nombre de Ford Charcoal, que cambió posteriormente a Kingsford Product Company. El carbón les proporcionó a los amantes del asador opciones más fáciles para iniciar el fuego lento que cocinaría sus alimentos.

De comienzos modestos a una gran influencia

En la actualidad, el 77 por ciento de los hogares estadounidenses cuentan con un asador, y la mayor parte lo utiliza varios meses al año, especialmente el Cuatro de Julio y la temporada veraniega. El asado se ha convertido en un subconjunto culinario, donde numerosos chefs de renombre le dan nuevos giros a un concepto de cocina iniciado hace miles de años.