

EDITORIAL

La influencia del consumo de carne en la evolución humana

En la antigua Grecia era común que Aristóteles hiciera referencia al ser humano como “animal político”. Algunos años después, en la misma Grecia, Galeno de Pérgamo logró disecar varios tipos de animales y constató que los órganos, tejidos, venas, arterias y huesos son similares a los de los humanos. Ya en el siglo XVIII Charles Darwin, Thomas Huxley y Ernest Haeckel demostraron contundentemente que los humanos no son un producto de la creación sino de la evolución y los recientes avances en las técnicas moleculares han permitido corroborar que los humanos y los chimpancés comparten el 98% de su genoma. De manera tal, es evidente que hacemos parte del mundo animal, pero somos excepcionales ya que cocemos nuestros alimentos y asamos la carne a la parrilla mientras socializamos con los mismos de nuestra especie.

Según las evidencias, nuestros antepasados comenzaron a consumir carne hace aproximadamente 2.5 millones de años, cuya fuente eran restos de mamíferos conseguidos inicialmente a partir del carroñeo y luego combinado con la caza. Una característica importante de estos homínidos es que poseían un tracto digestivo mayor y unos dientes más grandes para poder triturar y digerir los alimentos. Se estima que un individuo de ese entonces, destinaba el 25% del tiempo a masticar. Pero ocurrieron dos hechos trascendentales en la evolución de los *Homo*. Uno, el desarrollo de herramientas afiladas que permitían romper el pellejo de los animales muertos y llegar a la carne y a tejidos como la médula ósea y el cerebro, lo cual mejoró la posibilidad de acceder a una mayor cantidad de carne animal proporcionando niveles adecuados de ácidos grasos que sustentaron una rápida evolución del cerebro. Y dos, la domesticación del fuego que tuvo una gran influencia en la evolución de nuestros antepasados. Si no cocináramos los alimentos, tendríamos que pasar la mitad de nuestros días masticando igual que nuestros primos más cercanos, los chimpancés.

Por ende, cuando el hombre comienza asar la carne pasan tres cosas: 1) disminución en el tamaño del intestino, pues al asar la carne y otros alimentos como los tubérculos aumenta la disponibilidad de los nutrientes; 2) disminución del tamaño de los dientes, debido a que la carne al ser asada se vuelve mucho más fácil de masticar y 3) un aumento del cráneo lo que conlleva a un cerebro más grande y complejo con una mayor cantidad de conexiones neuronales debido al trabajo cerebral para mejorar la eficiencia en la caza y así poder consumir más carne. A la postre, esto conlleva al desarrollo del lenguaje y a una capacidad cognitiva mucho mayor con respecto a la de los demás animales, tal como lo explica Richard Wrangham de la Universidad de Harvard en su libro *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*.

De manera tal que, el asado jugó un rol clave en nuestra evolución. Bienvenidos todos los trabajos enfocados hacia la calidad de la carne, bienvenidos los cortes novedosos atractivos a las parrillas, bienvenida la trazabilidad que le da un sello de calidad a la carne y nos brinda seguridad. Bienvenido el consumo de carne animal, no podemos olvidar que la profesión más antigua del mundo es la de cocinero y dentro de está la de parrillero.

Rodrigo Urrego
Editor técnico