

# LA CARNE DE BUEY DE KOBE

EFE. 2010.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Razas bovinas](#)

## INTRODUCCIÓN



Este vacuno japonés denominado también kuroge wagyu (reses de piel negra), en la actualidad, se produce en sólo 262 granjas, con una estabulación de 5 a 15 reses por granja.

Un puesto del mercado de Chamartín, en Madrid, España, incluye entre sus más de doce tipos de carnes con certificación de origen una de vacuno procedente del Japón.

Se trata de la carne de buey de Kobe, que no es posible encontrar en ningún otro sitio de España. Vale la pena puntualizar que el ganado del que procede la carne no es precisamente de Kobe, sino de varias zonas rurales del Japón.

La denominación de Kobe se debe a que éste es el puerto desde donde se embarca la carne a distintos puntos de la geografía mundial. Kobe es la capital de la provincia de Tajima, denominada también Prefectura de Hyogo.

Los expertos en ganadería conocen a estas reses como bueyes Tajima, un linaje vacuno japonés denominado también kuroge wagyu (reses de piel negra). En la actualidad, sólo 262 granjas crían a este tipo de bueyes, con una estabulación de 5 a 15 reses por granja. Cada animal recibe todas las atenciones de las que sería objeto un niño enfermo. Sus dietas se controlan de forma muy estricta y se componen principalmente de sake y cerveza.

Cada día, además, reciben un masaje que ayuda a relajar el tono muscular, proporcionando en definitiva una carne sumamente tierna y muy gustosa que, eso sí, puede superar fácilmente el precio de 200 euros/kg. Contra lo que suele ser costumbre, los estadounidenses se han puesto a imitar este tipo de estabulación y han empezado a criar bueyes de Kobe de forma experimental, siguiendo el mismo procedimiento que en Japón.

Los ganaderos japoneses puntualizan que no se trata de reses criadas exclusivamente con cerveza, sino que se añade cerveza a su dieta, particularmente durante los meses de verano, que es cuando su alimentación interactúa con los depósitos de grasa del organismo. Las condiciones de temperatura y humedad de las granjas japonesas durante el verano llevan a que la cerveza estimule el apetito de los bueyes y éstos consuman más forraje. En cuanto al masaje, se justifica por el hecho de que las reses más calmadas, relajadas y satisfechas se ha visto que proporcionan una carne de muy superior calidad que las sometidas a estrés o a agarrotamientos musculares.

El no va más en los cuidados de este ganado es el «baño de sake». Periódicamente, las reses ven lavada su piel con este tradicional aguardiente japonés. Los ganaderos japoneses consideran que una piel lavada y perfumada con sake redonda asimismo en una mayor calidad de las carnes, y por eso pierden horas enteras en el fríegue de sus animales con esponjas impregnadas en sake.

## UNA TRADICIÓN MILENARIA

La proverbial carne de los bueyes de Kobe se usaba antaño para alimentar a los soldados del ejército imperial japonés. Eso sí, después de que regresaran vivos del campo de batalla y como consideración a sus méritos. En cambio, los granjeros que cuidan a esas reses consideraban que el consumo de su carne era un sacrilegio y una ofensa a los antepasados por lo que su sacrificio y elaboración culinaria, según los cánones del sukiyaki, debía hacerse fuera de la granja donde las reses habían crecido. Con el tiempo, estas normas tan rígidas se han ido relajando.

De hecho, el ganado vacuno no es endémico de las islas niponas. Las reses fueron introducidas en el siglo segundo de nuestra era para alimentar con proteínas a los trabajadores que cultivaban arroz. La orografía de Japón

no propicia las zonas de pastos extensas y, en consecuencia, la cría de ganado ha sido siempre muy minoritaria. Entre los años 1635 y 1868, durante el mandato shogun, se prohibió la cría de ganado, restaurada tras esa etapa.

No ha sido hasta las dos últimas décadas que la carne de buey de Kobe ha sido tan sumamente preciada por especialistas y gourmets. Se calcula, no obstante, que Japón sólo puede servir una cabaña de 4.000 reses al año, de ahí el interés de terceros países (como Estados Unidos) en explotar estas reses en zonas más ricas en pasto y que permitan una mayor producción ganadera.

La carne de vacuno Kobe requiere, sin embargo, una autenticación basada en el índice de masa corporal (materia grasa) de los animales, que en condiciones óptimas no sobrepasa el valor 6. Se trata, por tanto, de una carne con una proporción de grasa casi inexistente.

## RECETARIO DE EMERGENCIA

Para una cena distinguida, ante unos invitados ante quienes es preciso quedar bien, la ocasión está servida; eso sí, sólo para bolsillos fuertes y con facilidades de acceso al mercado de Chamartín en Madrid. El puesto en cuestión se llama Raza Nostra y, además de la de buey de Kobe, presentan muchas más ofertas cárnicas.

Para deleite de los comensales, es preciso informarles ante todo de las características de la succulencia que van a degustar: una carne con la mitad de grasa saturada que la de cualquier otro buey, sin indicio alguno de hormonas o factores de crecimiento y un sabor que los especialistas de todo el mundo consideran campeón. Su textura es sutil, aterciopelada, al estilo del foie gras. Muchos ganaderos americanos y australianos someten sus bueyes de Kobe a una receta únicamente a base de plantas oleaginosas y a un programa de ejercicio, abandonando los baños con sake, la cerveza o los masajes.

Desafían a distinguir el sabor de sus carnes del auténtico buey de Kobe japonés, pero las preferencias del mercado no siempre les dan la razón. Los tiempos de cocción para esta carne varían ligeramente con respecto a otra carne de buey normal. Es importante garantizar una cocción al punto, de otra forma no vale la pena gastar tanto dinero si no es para ofrecer una verdadera succulencia al paladar.

Según los entendidos, se trata de calentar la plancha durante unos minutos, de forma que cuando se deposite la carne en ella se desprendan llamas; 3-5 minutos de cocción pueden ser suficientes, en virtud del espesor de los filetes, pero hay que tener en cuenta que la carne de buey de Kobe, por su composición, tarda siempre un poco más en cocerse en su punto.

Este punto es, en todo caso, tan fácil de percibir como el de cualquier otra carne a la plancha: tostado y crujiente en su exterior y muy meloso por dentro. Si lo mejor de esta carne es el sabor, éste se pierde considerablemente al cocer la carne demasiado. Otra modalidad de presentación es el Wagyu sashim (denominación de origen de la carne de buey de Kobe), tiras delgadas de carne marinadas en un poco de salsa de soja y servidas con cebolla verde.

Se trata de una presentación típicamente japonesa. Si alguien tiene reparos a la hora de tomar carne cruda, puede depositar las tiras de carne de buey de Kobe sobre los cuencos de arroz muy caliente con los que se sirve el plato, de forma que las tiras delgadas acaban cociéndose en poco rato por efecto del calor.

## MÁS DATOS

- ♦ La carne de vacuno de Kobe, que contiene una proporción de grasa casi inexistente, requiere una autenticación basada en el índice de masa corporal.
- ♦ La carne de buey de Kobe tiene la mitad de grasa saturada que la de cualquier otro buey y un sabor que los especialistas de todo el mundo consideran incomparable.

Volver a: [Razas bovinas](#)