

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 5: El Asado

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Quinto episodio de “Traé alfajores”, y en el episodio de hoy voy a compartir con es un poco de esta comida típica de Argentina.

Voy a contarles cómo lo preparamos, cómo lo compartimos. Y también voy a contarles algo interesante sobre las vacas. Hasta hace poco yo no sabía cómo había sido el recorrido de las vacas antes de estar en nuestra pampa.

La vaca es una de las muchas cosas que llegaron con los europeos, llegan en el segundo viaje, porque en América no había ni vacas, ni caballos, ni chanchos, ni ovejas.

Ya que estamos mencionando esto, tampoco había café. No había arroz, no había azúcar. Tampoco había trigo, avena, centeno, cebada.

Pero bueno, en cuanto a las vacas, llegan en el segundo viaje a alguna de las de las islas del Caribe donde iban llegando los primeros viajes y ahí comienzan a reproducirlas.

Una vez que tienen números suficientes, y ven que están en condiciones de transportarlas, bajan un primer grupo de vacas a Panamá, que una vez que se consolida sigue bajando por el lado de Perú, y entra a la Argentina por el norte, y esas vacas, esas primeras vacas, muchas, por lo menos, quedan como ganado salvaje, no eran vacas con dueño.

Bueno, obviamente, muchos años después, cientos de años más tarde, las vacas argentinas tienen dueño, es imposible encontrar una vaca suelta, una vaca libre y decir, esta vaca es mía.

En fin, la vaca obviamente es una parte esencial del asado, pero el asado es mucho más que eso. Decía al comienzo que para nosotros es como un ritual. Un ritual que empieza cuando el asador enciende el fuego y todavía no llegó nada nadie, el asador está solo, y termina cuando todos con la panza llena agradecen la comida y comentan qué tierno estaba el vacío, qué ricos estaban los chorizos. Comentamos qué rica comida tuvimos.

Principalmente porque el asado más que una comida es un evento social, una excusa para juntarnos con familia, con amigos.

Se puede hacer un asado reducido, pero es una típica comida para compartir. En todos los grupos siempre hay por lo menos una persona que tiene buena mano para el asado y que todos sabemos que se va a hacer cargo de la parrilla.

La cocción de la carne a las brasas no es exactamente una ciencia, pero hay algunos secretos importantes. Hay que tener paciencia para no quemar la carne y hay que tener buen ojo para no quedarse sin brasa.

Básicamente, un buen asador es el que cocina la carne sin quemarla y sin quedarse corto con el fuego.

La carne también tiene un punto de cocción, y ahí cada uno, o cada una, si prefiere carne más roja o más cocida, habla con el asador, pregunta qué pedazo está más cocido, qué pedazo está más rojo.

La palabra asado tiene dos significados. Por un lado, significa cocinar carne a la parrilla, pero también la palabra asado se refiere específicamente a un corte de carne que es el costillar. Por eso a veces podemos hacer asado sin asado.

Es decir, podemos hacer algo a la parrilla que no sea un costillar. Hay otro corte de carne que mencioné recién que se llama vacío, por ejemplo, y tranquilamente podemos hacer un asado con vacío en vez de asado.

Pero si hablamos de lo que suele haber, sobre la parrilla. Generalmente, un asado tiene chorizo, morcillas, costilla o vacío, y si es un asado completito, puede llegar a haber molleja, puede haber chinchulín, riñón, provoleta.

Además de carne de vaca, obviamente, se puede hacer carne de cerdo, se puede hacer pollo. Pero el típico es que el asado tenga estos ingredientes esenciales que mencionaba al principio, chorizo, morcillas y algo de carne.

Y también ojo que nadie queda fuera. Si hay alguien vegetariano, también podemos hacer verduras a la parrilla, tipo papa, batata, calabaza, cebolla.

Prender el fuego parece fácil, pero no es tan fácil como parece. Yo en lo personal siento que el asador no es una ciencia demasiado sofisticada, siempre y cuando tengamos a alguien que sabe para aprender de él.

Conozco también personas que se toman muy en serio, el asado y que opinan con autoridad sobre cuál es la mejor manera de aprender el fuego o la mejor manera de acomodar la carne en la parrilla, pero esa parte no es absolutamente necesaria.

Podemos hacer asado por el puro gusto de prender un fuego.

Otra cosa interesante es que en la previa del asado generalmente hacemos una picada. Una picada es una entradita que preparamos con algunos platitos que tienen pedazos de queso, de jamón, puede haber aceitunas, maníes, suele haber pan, se toma algo que puede ser cerveza, o puede ser vino se ponen todas estas cosas en la mesa y se comparte la previa antes de que esté lista la carne.

Es muy común también antes de sentarse a comer, primero comer un choripán, que es un sándwich de chorizo.

Como dato de color hace poco un alumno de Indiana, en Estados Unidos, me contó que pidió por Uber Eats un Choripán con chimichurri, así que el Choripán ya es un producto de exportación.

Bueno, una vez que el asador avisa que vamos a comer nos sentamos y es bastante común que alguien cuando el asador llega a la mesa con la fuente con la carne, alguien pide “un aplauso para el asador”.

Después, nos sentamos y ahí sí nos servimos chorizo, morcillas y compañía.

Durante la comida, el asador va y vuelve varias veces a la parrilla, porque tiene que ir y buscar más carne. Y, como dije antes, el asado termina cuando nadie quiere más y quedamos en la sobremesa conversando un rato.

Ahora sí, entonces, vamos cerrando el quinto episodio de "Traé alfajores". Como ven, el asado es un link de evento y culturalmente tiene mucho, mucho peso para nosotros. Me despido hasta el próximo episodio.

Recuerden que en ventureoutspanish.com pueden encontrar más información sobre la cultura argentina y el español Rio Platense.

Muchas gracias por escuchar,

un abrazo y que sigan muy bien.