EL ARTE DEL ASADO

THE ART OF THE ASADO

Por | By Jessica Vernon

Una fascinación juvenil me guió a conseguir una licenciatura en estudios hispanos y ha motivado dos largos viajes "mochileando" por diez países hispanohablantes. Por el idioma pude navegar fácilmente por las calles atareadas de Buenos Aires y hacer el largo tramo al sur donde los Andes se encuentran con los lagos. Pero fue un tipo de comunicación no verbal lo que me dio la bienvenida hacía los corazones y hogares de tanta gente especial. Dicen que 'el camino hasta el corazón es a través del estómago'; pues durante mis quince meses en la Patagonia Argentina, ¡alguien debía haber estado tratando de llegar a mi corazón!

A mí me encanta comer, pero los argentinos, aman comer. Comen frecuentemente y comen mucho. El asado es el corazón de Argentina y lo han perfeccionado hasta ser un arte. Bajo y lento va el asado. No importa a qué hora prenden el fuego porque inevitablemente se convierte en un evento que dura toda la noche, terminando en las primeras horas de la madrugada; borrachito, feliz, lleno hasta el punto de explotar y saturado con el olor del fuego.

El asado empieza con un fuego grande. Una vez que queme la leña, se dispersan las brasas para hacer una cama de llamas brillantes sobre las cuales ponen la parrilla. Ahora vienen las cantidades de carne; res, pollo, salchichas de cerdo, chorizo- todo bien ordenado sobre la parrilla, rotando a cada rato dependiendo de los lugares más calientes. El asado es atendido casi exclusivamente por los hombres, y si no hay mujeres presentes es probable que no haya ninguna verdura salvo una cebolla envuelta en papel aluminio y echada directamente en las brasas. Mientras se cocina la carne, se prepara el chimichurri que luego se unta abundantemente con las carnes a punto, pinteado sobres los vegetales tiernos, y para hundir cantidades interminables de pan tostado. Se destapa botella tras botella de Malbec, curiosamente, su vaso está siempre lleno y cubierto de manchas de grasa. Risas se desencadenan desde cada rincón, halagos y gracias al cocinero gritado con cada bocado, tenedores y cuchillos revolcando en el aire mientras se cuentan historias con grandes movimientos teátricos.

El poder de unir gente es una de mis cosas favoritas de la comida. El intercambio de recetas, los viajes para hacer compras en el mercado, los nuevos sabores y olores, la gravitación hacia la cocina, el vino, el agradecimiento de una comida preparada con amor; estos momentos no tienen fronteras. En cada casa, en cada país, entre cada familia y cada grupo de amigos, verá costumbres similares y distintas a las suyas, pero en el núcleo de cada encuentro hay un plato de comida esperando nutrir el cuerpo y el alma. Cuando este afuera, uno nunca debería negar una invitación a cenar porque compartir una comida con un desconocido es una de las interacciones más sinceras que uno puede tener. Dese el capricho; pruebe de todo, coma toda la carne que su corazoncito desee y sonría con dientes manchados de vino mientras lo haga.

¡Salud!

An early fascination with the Spanish language led me to pursue a bachelor's degree in Hispanic Studies and has fueled two extensive backpacking trips through ten Spanish speaking countries. Through spoken language I was easily able to navigate the busy streets of Buenos Aires and make the long journey south to where the Andes meet the lakes. But it was through a sort of non-verbal communication that I was welcomed into the hearts and homes of so many special people. They say that the way to someone's heart is through their stomach; well during my fifteen months in Argentine Patagonia, someone must have been trying to get to my heart!

I love to eat but Argentines, they really love to eat. They eat often and they eat a lot. The asado is the heart of Argentina and they have it down to an art. Low and slow goes the asado. No matter what time you get the fire going it inevitably turns into an all-night affair ending in the wee hours of the morning; drunk, happy, full to the point of exploding and saturated with the smell of campfire.

The asado begins with a big fire. Once the leña burns down, the red-hot coals are scraped aside creating a bed of glowing embers over which the free standing parrilla (grill) is placed. Now comes the heaping amounts of carne; steak, chicken, sausages, chorizo, all arranged neatly across the grill, rotating periodically according the hot spots. The grilling is almost exclusively handled by the men, and if no women are present there will likely be no vegetables aside from a foil wrapped onion tossed directly on the embers. In the meantime, the chimichurri sauce is prepared to later be slathered over the medium-well meats, drizzled over tender vegetables, and used to dunk endless amounts of toasty bread. Bottle after bottle of Malbec is uncorked, and your glass is curiously always full and covered in greasy finger prints. Laughter erupts from every corner, compliments and thanks to the chef are shouted out with every bite, and forks and knives flail wildly in the air as stories are recounted in great theatrical movements.

The power to unite people is one of my favorite things about food. The swapping of recipes, the trips to the market, the new tastes and smells, the gravitation toward the kitchen, the pouring of wine, the gratitude of a meal prepared with love; these moments are without borders. In every household, in every country, amongst every family and every group of friends you will see traditions both similar and different to your own, but at the heart of every encounter is a plate of food waiting to nourish the body and soul. When abroad one should never turn down a dinner invitation because to share a meal with a stranger is one of the most sincere interactions one can have. So indulge in it all; taste everything once, eat all the carne your little heart desires and smile with wine stained teeth while doing it.

Cheers!