

En otoño, asado

Pasado el calor agobiante del verano y antes de que empiece el crudo invierno, el otoño se presenta como la temporada ideal para unos buenos asaditos

Asado es sinónimo de tradición, de encuentro relajado entre familiares y amigos y, por supuesto, nuestro emblema nacional en materia gastronómica. La buena pericia marca, sin duda, la diferencia entre lo que llamamos un simple asado y un buen asado ¿Quién no se animó alguna vez a desafiar esta técnica culinaria que parece sencilla, pero que en realidad no lo es tanto. Su técnica es la más arcaica de la cocina: tras descubrir el fuego, el hombre cambia sus hábitos alimenticios de lo crudo a lo cocido.

Esta práctica ancestral que se perfeccionó con el correr de los años es, según el grado de importancia que se le quiera dar, la que menos preparación y esfuerzo requiere pero, por sobre todo concepto, arreglo o categoría de los invitados, no hay vuelta que darle: es una comida informal.

Su informalidad exige puntualidad en el horario de llegada, ya que es de las comidas que pueden llegar a un punto de cocción fatal si los invitados se retrasan mucho. Por eso, el asador debe poseer la destreza necesaria para medir los tiempos del encendido del fuego y la cocción; tarea que, independientemente del calor de la parrilla, hace transpirar a más de uno. En el asado, no queda más remedio que esperar la comida, y como esa espera se hace a veces intolerable ya que todos somos testigos oculares y olfativos de lo que pasa sobre el fogón, nuestros órganos sensoriales se despiertan inexora-

blemente. Empanadas de carne cortadas a cuchillo pueden funcionar como un buen ansiolítico. Otra buena opción es servir el clásico e irresistible "choripán" con una copa de vino tinto y, así, tenemos el aperitivo resuelto y el corazón contento.

La mesa del asado

El escenario por excelencia es al aire libre y si es debajo de algún tilo, ceibo o roble, mejor aún.

Comida informal: mesa informal. La formalidad en una mesa está dada por la calidad de los elementos que la componen, por lo tanto reservamos los grandes despliegues para otras ocasiones.

- Platos de loza, cerámica o de madera. Si son grandes, mejor.
- Cubiertos con mango de madera o bien mezclar tenedores de un juego y buenos cuchillos aserruchados con la terminación de la hoja en punta y buen filo de otro.
- Copas: sólo dos, una para el agua y otra para el vino. ¡Tinto por supuesto!
- Centros de mesa: campestres.
- No deben faltar los saleros y algunos platos con gajos de limón para condimentar las achuras





El servicio

- Se sirven primero las achuras, luego las carnes blancas (pollo), luego las rosadas (cerdo) y, por último, las rojas (de vaca o cordero).
- Se acompaña con ensaladas sencillas o combinadas, y un buen chimichurri o una salsa criolla. Las verduras grilladas y las papas envueltas en papel aluminio son otra buena alternativa para el asado otoñal. Las ensaladas, idealmente ya condimentadas, se disponen en una mesa aparte donde los comensales se acercan a servirse. Pueden hacerlo en el mismo plato, por eso se recomienda que sean grandes. Si no el plato auxiliar para ensalada es una buena alternativa, aunque ocupa mucho espacio en la mesa.
- Según la logística que se quiera emplear, las carnes se bandejean o directamente con plato en mano, nos acercamos a la parrilla, donde el parrillero, que puede o no ser el dueño de casa, servirá en el momento las piezas.
- Es aconsejable hacer circular una fuente dónde depositar los huesos para que no se acumulen en el plato. Si disponemos de la cantidad suficiente para reponerlos, podemos cambiarlo.



Comer las carnes

Cualquiera sea su versión, no se contemplan excepciones: se comen con cuchillo y tenedor y, salvo en reuniones de amigos en las que se haya llegado a un acuerdo táctico, nunca se tocarán con las manos ni se lamerán los huesos. Ahora, si los anfitriones lo hacen... ¡adelante! Un detalle muy paquete: llevar su propio cuchillo cuando somos invitados a un asado (los más elegantes son aquellos con mangos de asta, plata, madera u otros materiales nobles que son además una verdadera pieza de diseño artesanal). Pero recuerden los supersticiosos: ¡jamás se regalan porque traen discordia! ☉