Argentinië

¿QUÉ?

Het lijkt één pot nat, als er niet zoveel hitte aan te pas kwam. Een korte cursus internationaal grilleren.

A la plancha - Gegrild, vaak op een bak- of grillplaat.

Asado - Argentijns. 1. Barbecue *(het sociale evenement)*; 2. een stuk rundvlees *(lett. 'het gegrilde', 'dat wat gegrild is')*.

Al asador, asador criollo - Verticaal barbecueën op ijzeren roosters boven/naast een open vlam (Argentinië).

El asador - Grillmeester.

Barbacoa - Spaans. Verbastering van *barbecoa* uit de indianentaal Taino (Haïti): een vlechtwerk dat dienst kon doen als bed en als vleesrooster.

Barbecue, bbq - Engels. 1. Het kooktoestel; 2. Het sociale evenement.

Churrasco - Hetzelfde als *asado**, maar dan in Brazilië. Tegenwoordig wereldwijd een gangbare term voor barbecue.

Gaucho - Argentijnse of Braziliaanse cowboy die over de *pampa** zwierf en vee hoedde.

Grillada - Hetzelfde *asado** en *churrasco**, maar dan in Mexico.

Pampa - 'Vlakte' in het Quechua, een indianentaal. Natuurlijk grasland – deels zeer vruchtbaar – in subtropisch Zuid-Amerika. De bijna 800.000 km2 beslaan een groot deel van Argentinië, het zuiden van Brazilië en geheel Uruguay.

Parilla - 1. Barbecue (het kooktoestel); 2. rooster; 3. Argentijns steakhouse.

Parillada - ander woord voor *asado** en *grillada**.

Een vorkje prikken op de pampa

In Zuid-Amerika is barbecueën meer dan een maaltijd. Het is een cultuur, een familieaangelegenheid en een 'heilig' fenomeen ineen. Een kijkje in de gauchokeuken.

ANNET DE GROOT

Een breedgerande hoed, een poncho om de schouders en aan de riem van zijn broek een opgerolde zweep. Te paard trekt hij in zijn eentje over de pampa, van *estancia* naar *estancia* (landgoed), op zoek naar werk: vee hoeden, schaapscheren, paarden beslaan. Eveneens zwervend over de uitgestrekte graslanden zijn grote kudes wilde runderen. Het is halverwege de 18de eeuw. De *gaucho*, zoals deze Zuid-Amerikaanse cowboy heet, staat aan het begin van de Argentijnse grilltraditie. Als hij honger heeft, vangt hij een koe, prikt het vlees aan spiesen en grilt het boven een kuil met houtskool. Gaat het om een heel beest, dan wordt een ijzeren kruis geconstrueerd, waaraan het vlees verticaal roostert: de *parilla*.

2020: een zonnig weekend in Argentinië. De estancia's zijn niet langer alleen in bezit van rijke boeren, maar dienen ook als buiten voor welgestelde inwoners van Buenos Aires. Elk weekend is er wel een *asado*, een barbecuepartijtje dat de hele dag duurt.

Ook koningin Máxima is dat uitgestrekte platteland niet vreemd: haar grootouders waren landeigenaren, haar pa was staatssecretaris van Landbouw en zelf bezit onze vorstin een flinke lap grond in Patagonië in het zuiden van Argentinië. Zij zal vaak van de partij zijn geweest op zo'n asado, die meer is dan een geroosterde maaltijd. Het is een traditie. Zou in de koninklijke tuin van Huis ten Bosch, net als bij veel andere Argentijnen thuis, een grill zijn gemetseld?

Feestdagen kunnen ook niet zonder: op aparte veldjes vormen rijen parillakruisen rond een vuur een lopendebandbarbecue, waarbij de *asador*, de grillmeester, degene is die het loopwerk verricht. Deze manier van grillen waarbij het hele dier wordt geroosterd heet *al asador*. De andere manier is *a la parilla*: een 'vuurtje' van houtskool met daarboven een grillrooster of een bakplaat.

In Argentinië evolueerden de gauchospiesen tot een grill met een V-vormig rooster en een *brasero* (vuurkorfje) aan de zijkant. Daarin wordt hardhout verbrand. De asador grilt het vlees niet rechtstreeks boven het vuur, maar gooit stukjes verbrand hout onder de grill. Voordeel van die V-vorm is dat smeltend vet wordt opgevangen: scheelt weer zwarte rook.

Een asado kent weinig toeters en bellen: een rooster, vuur en vlees (een pond per persoon!). Argentijnen doen niet aan dipsaus, marinade of dry rubs. Hooguit wordt het vlees ingesmeerd met *chimichurri*, de kruidenolie die standaard op tafel staat (zie recept). Brood erbij, eventueel een salade. Het is veel en het duurt uren, maar het gaat op. Tijdens het wachten is er mooi tijd om bij te kletsen.

Negen geboden

Wat doet een asador nu eigenlijk? Volgens de Argentijnse *celebrity chef* en bestsellerauteur Francis Mallmann (*Seven Fires, Mallmann on Fire*) zijn dit de negen geboden van de Argentijnse griltechniek.

❶ Gebruik het beste vlees. In Argentinië geen probleem: het vee leeft het hele jaar op uitgestrekte graslanden. Het vlees heeft daardoor niet alleen een betere smaak, maar bevat ook minder vet en cholesterol. Hier geen diepvrieshamburgers op de barbecue!
❷ Grill op hout. *A la parilla* of *al asador*, dus. Een gasbarbecue is een beledigingen aan het vlees.
❸ De vlammen mogen het vlees niet raken. Verkoold vlees is vies (en ongezond).
❹ Argentijnen houden van een dikke korst. 'Het belangrijkste is het eerste contact tussen de grill en het vlees. Verstoor dat niet', doceert Mallmann. Dus niet schuiven of snel keren die biefstuk. De knapperige korst houdt het vlees van binnen sappig. De Argentijn eet zijn *bife de lomo* (ossenhaas), *bife de chorizo* (entrecote, heeft niks te maken met de worst) en *ojo de bife* (ribeye) – de mooiste stukken koe – liever niet te rood. Ook goedkopere steaks als *entraña* (longhaas), *vacio* (bavette) en *asado de tira* (short ribs) krijgen zo'n krokante buitenkant.
❺ Grill op lage temperatuur. De asador weet hoe en schuift wat met houtskool of hangt het rooster hoger of lager.
❻ Hoe eenvoudiger de saus, hoe beter. Behalve chimichurri eten de Argentijnen vaak *salsa verde* (groene saus op mayonaisebasis) of *salsa criolla* waarin behalve groene kruiden, uien, knoflook en pepertjes ook tomaten en rode paprika's gaan.
❼ Leg meer dan alleen biefstuk op de grill. Terwijl het rundvlees langzaam gaart, worden op een rooster of een vuurschaal van soms wel 1,5 meter doorsnee de voorgerechten geroosterd: varkens- en lamskarbonaadjes (*chuletas de cerdo/de cordero*), kip (*pollo*) en worstjes (*chorizo*). Vast onderdeel van een asado is orgaanvlees (*offal* of *achuras*) zoals niertjes (riñones), bloedworst (*morcilla*), knapperig gebakken varkensdarm, vaak gevlochten (*chinchulines*) en, heel gewild, *molleja*, zwezerik. Zeevis zul je niet snel tegenkomen: het leeuwendeel word geëxporteerd, Argentijnse riviervis is niet altijd even smakelijk. En ja, ze eten er tegenwoordig een salade bij en soms gaat er iets groens op de grill, maar het is toch vléés waarop de Argentijn loopt, jaarlijks gemiddeld 57 kilogram per persoon (in het land waar vegetariërs kip krijgen voorgeschoteld. Kip zit ook niet in die 57 kilo).

Argentijns vlees bevat minder vet en cholesterol en smaakt echt veel beter

❽ Leer het vuur kennen. Asador is een beroep dat vaak van vader op zoon wordt doorgegeven.
❾ Neem de tijd. Een asado duurt de hele dag.

En dat allemaal dankzij de gaucho, die door de opkomst van de machinale landbouw in de 19de eeuw zijn werk kwijtraakte. Tegenwoordig is hij actief in de toeristensector: de gaucho als gastheer en entertainer, gids en voorlichter. Toeristen verblijven op een estancia en nemen een kijkje in het – nagespeelde – leven van de gaucho. Daarnaast hoedt hij vee, scheert hij schapen en beslaat hij paarden, net als in de goede oude tijd – nu als hobby. Denk even aan hem, als u het mes zet in zo'n malse biefstuk al asador.

HET DING

Wie zelf een hele koe (of een schaapje) al asador wil grillen, zal het parillakruis zelf moeten maken of via internet bestellen bij een Argentijns of Chileens internetwarenhuis: *mercadolibre.com.ar* of *kaschile.cl/asador-vertical-o-espada-cordero-fogon/*
De brasero-grill heeft Nederland al wel bereikt, in diverse afmetingen verkrijgbaar bij o.m. *thecavemangrill.nl*.
Deze Sunterra Outdoor 48" Side Brasero Cart kost €3199.
mastergrills.nl

RECEPT

Chimichurri maak je zo

- 10 takjes verse tijm, de blaadjes
- 1 bosje verse oregano
- 1 bosje bladpeterselie
- 1 bosje koriander
- 1 tl mosterdpoeder
- 4 tenen knoflook
- Versgemalen zwarte peper
- grof zeezout
- 100 ml olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- 1 Spaanse peper, fijngehakt
- 1 kleine ui, gesnipperd

Hak tijm t/m zeezout kort met de staafmixer tot een grove maar homogene massa. Dan beetje bij beetje de olie erbij. Daarna de azijn. Roer goed door tot een gladde saus. Voeg de Spaanse peper toe en roer nogmaals goed door. *Buen provecho!*

◀ **Argentijnse feestdagen kunnen niet zonder 'asado', een lopendebandbarbecue waarbij de 'asador', de grillmeester, degene is die het loopwerk verricht.** FOTOS SHUTTERSTOCK

Wat drinken we?

Vlezig rood en exotisch wit

ROOD

Alamos 2019, Malbec, Mendoza
Argentijnse powerhouse zonder harde of stroeve randjes. Zwart fruitig met donkere, bitterzoete kersen, bessen, bramen en zoete specerij. Lekker vlezig bovendien. Zoekt zodoende graag het gezelschap van worsten en heeft een rood vleesverlangen.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8,5
Gall & Gall, €10

Viña Chela 2018, Cabernet Sauvignon Reserve, Mendoza
Dik en donker fruit, de spieren gespannen, de tannine stevig opgetuigd en met behoorlijk wat vlees op het bot. Nog meer vlees op het bot? Van de grill dan graag.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8,5
Jumbo, €5,80

Temporada 2018, Bonarda, Mendoza
Malbec eist de eerste plek op in de Argentijnse druivengalerij, maar bonarda wint de authenticiteitsprijs. Zoet, rijp, rond, zwoel, gepolijst, fluweel aan de rol. Glimmende pruimen, hoogglans cassis, frambozenverschijning. Echt en eerlijk. Empanadas in de buurt? Bonarda.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Mitra drankenspeciaalzaken, €7

WIT

Callia 2019, Chardonnay, San Juan
Het is niet alles Mendoza wat de klok slaat. Ziehier chardonnay uit San Juan. Van links naar rechts exotisch. Banaan, ananas, mango, passievrucht, perzik en limoen. Grote garnalen graag.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Plus, €6

Raza 2019, Torrontés-Chardonnay, Famatina Valley (Fairtrade)
Sappig en aantrekkelijk met de wilde frisheid van limoenen. Dankzij de inzet van nationale witte held torrontés een en al bedruivigheid, ananas, muskaat, lychees en gember. Aanrader bij vis en schaaldieren met chutney als sidekick.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Coop, €6

Salentein 2018, Sauvignon Blanc 'Selection', Uco Valley
Grotehoogte-sauvignon blanc. Wijngaarden op 1300 meter boven de zeespiegel. Niet te stuivende, koele witte. Grapefruit, vijgen, niet te rijpe peer, beschaafde bitters. Voor wie wat moe wordt van het Nieuw-Zeelandse gedraaf en het strakke van de Loire als wat te knellend beleeft. Bij vis met tomaten, paprika of salade in de nabijheid.

Cijfer De Grote Hamersma 2020: 8
Verkoopadressen: Wijnkring, €14,95

LIEVER BIER?

Donker en bitterzoet

De dikke korst is één grote maillardbom (zie p. 3). Hoera voor Anchor Porter, het diepdonkere en bitterzoete bier dat qua smaak als een handschoen op het gegrilde vlees past. Ook 'abdijbier dubbel' zoals Westmalle, Leffe, La Trappe of Affligem past perfect.