

الخليج

منوعات, محطات

15 أغسطس 2022 17:28 مساءً

أسادو» لشواء اللحم تجذب الأرجنتينيين»





أ ف ب

أقامت الأرجنتين المشهورة بجودة لحومها الحمراء النسخة الرابعة من بطولة «أسادو» (أي الشواء) لانتخاب أفضل «أسادور» فيها.

وتنافس 24 مشاركاً يمثلون المقاطعات الثلاث والعشرين التي تتألف منها الدولة الأمريكية الجنوبية، إضافة إلى عاصمتها الفيدرالية، انتشرت أجنحتهم في شارع في وسط بوينوس آيرس لإعداد قطع مختلفة من اللحوم أمام لجنة تحكيم تضم خبراء، وبحضور آلاف الأشخاص الذين شجعهم الطقس المشمس على الحضور. ويشكل الجمر أحد أسرار نجاح الشواء الذي يهواه الأرجنتينيون يوم الأحد مع العائلة أو الأصدقاء. ويُفترض أن يتيح الجمر الطهو البطيء من دون أن يتسبب بتجفيف اللحم أو حرقه.

وقال عضو لجنة التحكيم كارلوس لوبيز الذي يدير مدرسة أرجنتينية متخصصة في فن الشواء لوكالة فرانس برس «بالنسبة للأرجنتينيين، أسادو هو الطبق الأول، الطبق الوطني». وأشار إلى أن «ثقافة أسادو» مشتركة بين الأوروغواي وتشيلي والمكسيك والبرازيل.

وبعد تقييمها أطباق المشاركين وفق ثلاثة معايير هي «طريقة التقديم ودرجة طهو اللحم ونكهته»، منحت لجنة التحكيم الجائزة لئاتالي سواريز، وهي «أسادورا» من وسط الأرجنتين قالت إنها «سعيدة» بفوزها بالبطولة. ويُعد الأرجنتينيون الذين جعلوا أسادو فناً مطبخياً يفخرون به، الأكثر استهلاكاً للحوم في العالم، إذ يبلغ نصيب الفرد 65.4 كيلوجرام سنوياً في مقابل 42 كيلوجراماً في الولايات المتحدة.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2023