

De cocinar en un changuito de supermercado a la carne de camello: cómo se las ingenian los argentinos para hacer asado en Qatar

29/11/2022



Se mueve de un lado al otro del mostrador. Va y viene. Saca el celular e intenta en el traductor explicarle algo al carnicero. El empleado mira, pero su cara no se inmuta. No parece entender demasiado. “Estoy tratando de pedirle carne sin hueso para asar”. Le manda un mensaje a un amigo carnicero con fotos de los cortes que hay para lograr dar con algo similar a un pedazo de vacío. Es uno de los tantos argentinos

que se las está intentando ingeniar para comer un asado a más de 13 mil kilómetros de distancia en una cultura completamente diferente. Al fin y al cabo, muchos de ellos han encontrado la manera de asar carne para celebrar una de las costumbres más extendidas de nuestro país.

El Barwa, el barrio más argentino de Qatar, se convirtió en un centro de reunión donde son habituales los asados. La primera imagen que apareció de esa zona alejada del corazón de Doha fue la de unos amigos de Junín que querían agasajar a los recién aterrizados y pidieron **prestado un carrito de supermercado** con el que los obreros que todavía construyen los edificios sin terminar trasladan algunos elementos.

“Llegaban los últimos dos amigos el domingo y dijimos ‘qué más lindo que esperarlos con un asado’. Teníamos todo, pero no teníamos parrilla. El día anterior habíamos conseguido un carrito ahí en el barrio, que lo llevamos a la habitación porque tenemos varias banderas y era el transporte porque ahí se arman varios banderazos. Dijimos, bueno, vamos a hacerlo ahí el asadito en el carrito”, relató ante **Infobae** uno de los encargados del asado de este grupo.

“La carne no tenía mucha pinta que digamos. Unos pollitos y unos choris, lo que había. No nos dijeron nada. Pasó la Policía en carritos de golf. Y a lo último vino el encargado del barrio y nos esperó a que termináramos de asar. Pero fue todo común, no hubo ningún tipo de inconveniente ni nada. Resultó ser que buena onda el muchacho”, agregó.

Independientemente de que el método que improvisaron no fue el más ortodoxo, la práctica de los asados –principalmente en el Barwa– se extendió en algunos puntos de Doha. La mayoría de los visitantes buscan cortes de carne en una famosa cadena de hipermercados de origen francés. Allí se ofrecen opciones de cordero, pollo o ternera de **Australia, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Colombia, Pakistán, India, Tanzania o de origen británico.** No se ven carteles argentinos. Un **pollo pequeño ya**

envasado puede valer entre 5 y 7 dólares; mientras que una rosca chica de chorizo –más similar a una salchicha parrillera– puede superar los 5 dólares.

La mayoría de ellos coinciden en que eligen esta cadena –conocida también en Latinoamérica– para tener variedad de cortes. Incluso, un grupo del Barwa que ya lleva hechos varios asados multitudinarios compró ahí una especie de tostadora de mangos grandes –que en Qatar se utilizan comúnmente para hacer pollo al fuego en puestos callejeros– para poder llevar a cabo el ritual. Invirtieron unos diez dólares en algo que los sacara del apuro, más allá de que había opciones de parrillas estilo chulengo desde los USD 100 que obviamente no se hubiesen podido llevar de regreso a Argentina.

“Es una especie de rejita para girar con mango. Gabo, el parrillero, hizo un pozo con un palo en la tierra para usarlo de brasero”, explica a este medio el *Ruso*, uno de los cientos de argentinos que está en el barrio que aglutina también a muchos fanáticos mexicanos. **“La carne zafa”**, reconoce, pero también sorprende con los cortes que probaron: **“Cordero, patys de pollo y camello...”**.

El cronista se sorprende: “¿Camello?”. “Sí, estaba bien”, asegura. Sin embargo, en la recorrida por supermercados y pequeñas carnicerías no había a la venta. “No le gusta tanto a la gente”, aseguró un vendedor que de todos modos tenía entre su lista de precios carne de camello sin hueso (unos 9 dólares el kilo) y con hueso (7 dólares). Para la mirada argentina esto puede resultar incluso llamativo, pero lo cierto es que en las carnicerías qataríes también se ofrece con asiduidad, por ejemplo, carne de búfalo al mismo tiempo que cordero, pollo o ternera.

“Las hamburguesas de pollo, una bolsa con diez, salían 10 qataríes (menos de 3 dólares). La carne, un poco más cara, pero el otro día que hicimos como 500 patys fue barato”, afirma el *Ruso*.

En las heladeras del hipermercado elegido por los argentinos hay opciones de todo tipo, especialmente de cordero y pollo. Pero también se pueden encontrar algunos bifés australianos –finitos como para milanesa– a partir de los 7 dólares o bifés más gruesos desde 9 dólares. Cabe destacar que, por religión, en este país no se come cerdo, pero sí existen patas de cordero a unos 60 dólares o algunas opciones similares a la bola de lomo.

También se podría comprar medio kilo de carne picada a 4 dólares para hacer hamburguesas caseras, cuello de cordero de origen neozelandés a unos 14 dólares el kilo o cinco costillitas de cordero por alrededor de 3 dólares. Las heladeras cuentan incluso con opciones de hígado o corazón.

En cada corte de carne se aclara de qué país proviene. Por ejemplo, el **kilo de lomo “fino” envasado al vacío traído de Colombia cotiza en casi 25 dólares**, aunque la mayoría de las bandejas traen cerca de dos kilos por lo que el precio se eleva a unos USD 58.

Si bien el consumo de carne está en el centro del debate en muchas partes del mundo ante una creciente conciencia sobre la vida animal y el método de alimentación vegano se extiende cada vez más, al mismo tiempo es innegable que el asado es una parte de la cultura nacional arraigada que incluso llevó a que la organización de la selección argentina pidiera llevar unas parrillas en el búnker donde se alojan en Qatar University.

En un país que se caracteriza por presentar una variedad de comida compuesta mayormente por arroz, pollo o pescado, los argentinos que arribaron al Mundial se las ingenian para poder llevar a cabo el ritual que ahora es una especie de cábala antes de cada partido.

Fuente: Infobae