LITORALPRESS

Fecha: 28-05-2025
Medio: Hoy x Hoy
Supl. : Hoy X Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Celebremos el Día Mundial de la ES

Pág. : 4
Cm2: 691,5
VPE: $ 1.547.509

Tiraje: 82.574
Lectoría: 251.974
Favorabilidad: No Definida

Especial Día Mundial de la Hamburguesa

Celebremos el Día Mundial de la Hamburguesa:

más que un plato, ¡una tradición!

La hamburguesa, tal como la conocemos, es un ícono culinario global, pero su origen es un tema de debate y anécdotas fascinantes. Chile no se queda al margen ya que es el segundo consumidor de hamburguesas en Latinoamérica con algunos récords de consumo impresionantes.

Los historiadores de la gastronomía suelen rastrear las raíces de la hamburguesa hasta el siglo XII, en las estepas de Mongolia. Se dice que los guerreros de Gengis Kan, al llevar carne picada debajo de sus sillas de montar para ablandarla, fueron los precursores de la idea de la carne molida. Esta práctica habría llegado a Rusia a través de los tártaros, donde se popularizó una versión de carne cruda picada, conocida como "steak tartare".

Con el tiempo, esta preparación de carne picada llegó al puerto de Hamburgo, Alemania, uno de los centros comerciales más importantes de Europa en el siglo XIX. Los marineros alemanes, que viajaban a menudo entre Hamburgo y Nueva York, llevaron consigo la idea de la carne picada, que en Hamburgo ya se cocinaba y se servía a menudo con pan rallado o cebolla. Este plato se conocía como "filete de Hamburgo" o "Hamburg steak". Era una comida económica y nutritiva, ideal para los trabajadores portuarios.

La hamburguesa llega a América y evoluciona

Fue en Estados Unidos donde el "Hamburg steak" comenzó su verdadera transformación. Con la gran ola de inmigración europea en el siglo XIX, muchos alemanes llegaron a América, trayendo consigo sus costumbres culinarias. En este contexto, surgieron varias afirmaciones sobre la invención de la hamburguesa moderna, es decir, la carne picada cocinada y servida entre dos rebanadas de pan.

Aunque hay múltiples leyendas y reclamos, algunos de los más citados incluyen:

- Charlie Nagreen (Seymour, Wisconsin, 1885): se le atribuye la creación de la primera hamburguesa en una feria local, colocando una albóndiga de carne entre dos rebanadas de pan para facilitar su consumo.
- Frank y Charles Menches (Akron, Ohio, 1885): también en una feria, se dice que se quedaron sin salchichas para sus sándwiches y sustituyeron la carne de cerdo por carne picada de res, sirviéndola en pan.
- Louis Lassen (New Haven, Connecticut, 1900): propietario de "Louis' Lunch", supuestamente sirvió el primer "sándwich de hamburguesa" a un cliente apurado que quería algo rápido y fácil de comer.

Si bien la veracidad de cada una de estas historias es difícil de confirmar con exactitud, lo que está claro es que la idea de servir carne picada cocida dentro de un pan se gestó de forma casi simultánea en diferentes lugares de Estados Unidos a finales del siglo XIX y principios del XX.

La popularización y el boom de la "fast food"

La hamburguesa despegó realmente con la llegada de los restaurantes de comida rápida. Lugares como White Castle, fundado en 1921, fueron pioneros en la estandarización y producción masiva de hamburguesas, haciéndolas accesibles y asequibles para el público en general. Más tarde, la expansión de McDonald's en las décadas de 1940 y 1950 consolidó a la hamburguesa como un fenómeno global y un símbolo de la cultura americana.

Actualmente, la hamburguesa ha trascendido sus humildes orígenes, evolucionando en innumerables variaciones gourmet, vegetarianas y de autor, pero conservando su esencia como un plato reconfortante y universalmente apetecido.

Chile se sumó rápido

El amor por la hamburguesa en Chile es indudable. De acuerdo a Pedidos Ya, solo el año pasado los pedidos de hamburguesas a través de su popular plataforma se dispararon un impresionante 267,5% a nivel nacional. Esta cifra catapulta a Santiago al segundo lugar en Latinoamérica por volumen de pedidos de hamburguesas, superando a todas las ciudades excepto Buenos Aires.

El fenómeno no se limita a la capital. A nivel regional, Antofagasta encabeza la lista de ciudades con más pedidos, seguida de cerca por Concepción y Temuco, lo que demuestra la popularidad de este plato en todo el país.

Un dato curioso que ilustra esta pasión es el de una mujer en Los Ángeles que, durante 2024 pidió la asombrosa cantidad de 360 hamburguesas, ¡casi una por día!

Y en noviembre del año pasado un usuario realizó 168 pedidos de hamburguesas en apenas un mes, lo que marcó un récord en la plataforma.

En cuanto a los hábitos de consumo, el viernes es el día predilecto para disfrutar de una hamburguesa, especialmente alrededor de las 20:00 horas. Sin duda, este plato se ha consolidado como la opción perfecta para celebrar el fin de semana.

Catherine Escobar, gerente comercial de El Carnicero, cadena de carnicerías con más de cien años de tradición familiar, destaca la importancia de celebrar este día: "La hamburguesa es mucho más que un simple alimento; es una experiencia que se comparte y disfruta en familia, con amigos o en solitario. Además, una deliciosa hamburguesa también puede prepararse en casa, con ingredientes frescos y de calidad, lo cual garantiza un sabor incomparable y la oportunidad de personalizarla a nuestro gusto".

La experta añade que "para lograr una hamburguesa casera perfecta, es recomendable utilizar carne de vacuno de alta calidad, preferiblemente con un contenido de grasa del 20%. Este tipo de carne molida se puede solicitar en cortes como sobrecostilla y huachalomo, ideales para obtener una textura jugosa y un sabor intenso, que hará que tu hamburguesa sea memorable".

Receta americana

Para festejar este día, El Carnicero comparte una receta sencilla y sabrosa para elaborar en casa una deliciosa hamburguesa americana.

Ingredientes (4 personas):

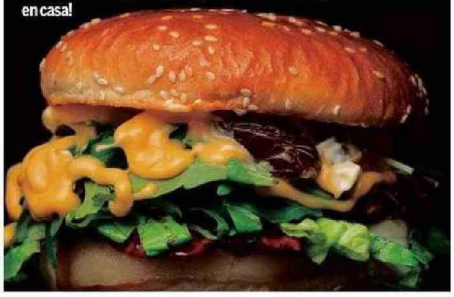
- 500 g de carne de vacuna molida (preferiblemente con 20% de grasa)
- 4 panes de hamburguesa
- 4 láminas de queso cheddar
- 4 hojas de lechuga
- 1 tomate cortado en rodajas
- 1 cebolla cortada en rodajas finas
- 4 tiras de tocino (opcional)
- Sal, pimienta, mostaza y kétchup (a gusto)
- Mantequilla para dorar el pan

Preparación:

Forma 4 hamburguesas con la carne molida, salpimiéntalas a gusto y cocínalas en una sartén o parrilla a fuego medio-alto, durante unos 4-5 minutos por cada lado, hasta alcanzar el punto deseado.

Coloca una lámina de queso cheddar sobre cada hamburguesa en los últimos minutos de cocción, para que se funda.

Mientras tanto, tuesta ligeramente los panes en mantequilla hasta que estén dorados.

Monta las hamburguesas colocando en cada pan una hoja de lechuga, la carne con queso, rodajas de tomate, cebolla, tocino crujiente y un poco de mostaza y kétchup.

Cierra la hamburguesa, sirve y ¡disfruta de una experiencia deliciosa en casa!