

¿Cuánto sabes de la hamburguesa?

Lo que pasa con el origen de la hamburguesa, también pasó con el origen de Halloween, el cual, no tiene nada que ver con Estados Unidos, Los Celtas o Galos, según los romanos, tenían un ritual llamado Samhain, el cual, anunciaba el final del verano y el inicio del nuevo año celta y era con el solsticio de otoño.

Los celtas en ciertas partes de Escocia, durante este ritual usaban máscaras y vestimentas para confundir a los espíritus y esta tradición ha sobrevivido.

Pero vayamos ahora a la hamburguesa, esa carne entre dos panes, que hay que decirlo, está presente en todo el mundo y tiene mucha historia por contar.



¿Cuánto sabes de la hamburguesa?

La palabra [hamburguesa](#) proviene del nombre de la ciudad alemana de **Hamburgo**, que, para aquel entonces, poseía el puerto más grande de Europa y, siempre es en estos lugares donde se comienza la transculturización de las costumbres, gastronómicas y de las tradiciones en el mundo.

Llega el siglo XIX y los inmigrantes alemanes que arriban a los puertos norteamericanos, llevan desde aquí, un plato de carne entre dos panes, pero, lo llaman “*filete estadounidense al estilo Hamburgo*”.



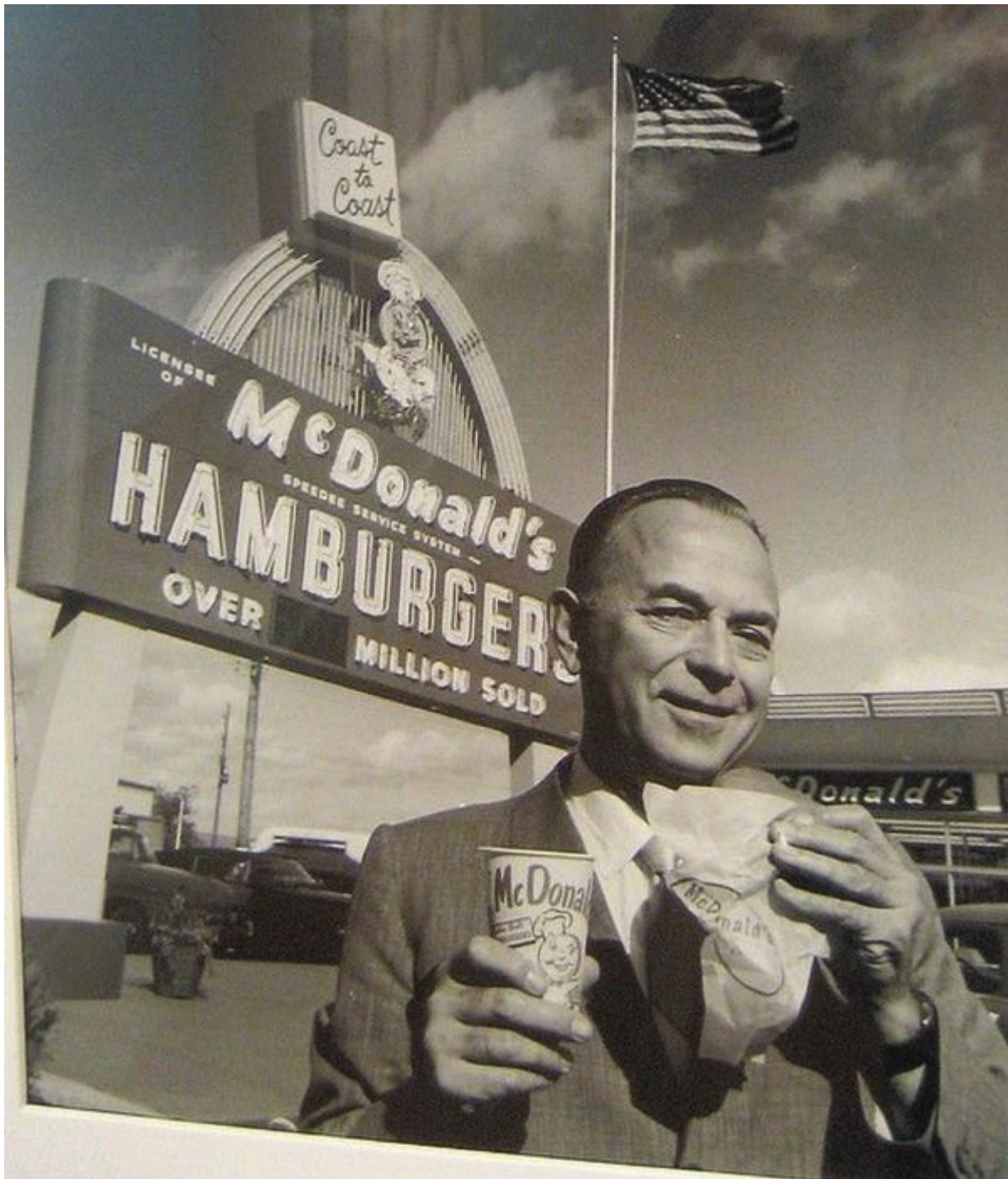
Puerto de Hamburgo

La aparición más antigua que se conoce de este plato en un menú, data del año 1834, en el **Delmonico's Restaurant**, en el cual era parte de propuesta que se les ofrecía a los clientes. Pero ahora unos cuantos años más adelante, en 1895, el chef **Louis Lassen**, de la ciudad de **Connecticut**, elabora la primera hamburguesa con una receta proveniente de unos marineros que venían precisamente del puerto de Hamburgo.

Carne picada

La carne picada podemos decir que se remonta a otro plato no menos famosos como es el **steak tartar**, en la época de **Gengis Khan**, cuyo ejército a la hora de marchar metía la carne picada entre dos tapas de pan y así, poder seguir la andanza (la forma molida apareció cuando se inventó el molino de carne), como vemos la hamburguesa es un plato con mucha historia y evolución.

Si analizamos, no hay nada más falso que aseverar que la hamburguesa es una *"comida chatarra"*, al contrario, es una comida, potente, llena de proteína de alta calidad si hablamos que está elaborada con carne de res y, si la hamburguesa está hecha con carne de cerdo, entonces hay que decir que, es otra fuente de proteínas, además, contiene **vitaminas** esenciales, **niacina**, **riboflavina**, **vitamina B12**, **zinc**, **fósforo**, **hierro** y **magnesio**.



Los comienzos de las grandes cadenas

Pero han sido las grandes cadenas como Mc Donalds, Burger

King, Wend's y muchas más, en su gran mayoría, fueron los encargados de poner carnes y productos de dudosa calidad, aunque luego de una ardua y ganadora lucha del chef inglés Jamie Oliver contra Mc Donald's, esto ha cambiado, al César lo que es del César.

Como dato curioso en cuanto a cadenas de hamburguesa se refiere, La primera cadena de hamburgueserías del mundo se llamó **White Castle**, fundada en **Wichita** (Kansas) en 1921 por el cocinero **Walter A. Anderson** y el corredor de seguros **E. W. Ingram**, cuyo ámbito era el Medio Oeste de los Estados Unidos.



La novedad el **"pig stand"** comer hamburguesas sin la necesidad de abandonar el vehículo

Ofrecían como novedad el **"pig stand"**, es decir, servían las hamburguesas sin la necesidad de abandonar el vehículo (drive-in). Algo similar hicieron en California los hermanos **Dick y Ronald McDonald** en el año **1948**. Posteriormente, las hamburguesas fueron adoptando la imagen que proporcionaban las

grandes cadenas de alimentación rápida.

Hamburguesas gourmet

Una hamburguesa da la oportunidad de hacer un plato gourmet y ponerlo entre dos panes, la posibilidad de combinación de productos, es realmente muy grande, hoy día, es normal encontrar una hamburguesa en el menú de reconocidos restaurantes hasta con **estrellas Michelin**, como es el caso de **Swati Snacks** (India), **MOS Burger** (Japón), **Bioburger** (Francia), [**Maido**](#) (Perú), este último, es el restaurante del chef **Mitsuharu Tsumura** que también está incluido entre los mejores Restaurantes del mundo y el mejor de **Latinoamérica**, según la lista de **50 Best Restaurants** o aquí en nuestro país, **A Fuego Negro** (España).



Restaurante Maido (Perú)



Chef Mitsuharu Tsumura

Maido (Perú) su principal atractivo está en la panceta de cerdo cocida a fuego lento en mayonesa de ají y salsa criolla, acompañada de una tempura de camote y un kimchi (fermento) de ajíes peruanos.

Además podemos incluir hamburguesas con firmas como las de **Martín Berasategui, Jordi Cruz, José Manuel Miguel, Paco Roncero y Ramón Freixa, Dani García**, a quién **Mc Donald's** le pidió que le confeccionara una hamburguesa gourmet.



Thai por Martín Berasatégui



■ Por Jordi Cruz



58181166

Del Chef José Manuel Miguel



Big Mc por Dani García

Así que, comer **hamburguesa** es una buena opción para almuerzo o cena, solo acuda a buenos locales donde la cocina y el buen género priva a sus cocineros o propietarios, esa es la diferencia.