

# Hamburguesas, tendencia ilimitada

Texto—Andrés Sánchez Magro

Hace poco más de 5 años resultaba imposible pensar que un bocadillo de carne picada, habitualmente asociado a la comida rápida y de cadena alimentaria, se pudiese convertir en un plato de tendencia, culto y objetivo de ferias y peregrinajes para muchos. Quizá es algo asociado más a esta nueva tendencia fudi, que realmente uno no sabe muy bien qué representa, aunque da foco y aire a la gastronomía y eso siempre es positivo. Un plato icónico entre la juventud y cada vez más implantado en multitud de cartas de casas de mayor nivel del que se le suponía a esta elaboración habitualmente asociada a carnes casi de descarte. Hoy en día se preparan indicando hasta las razas y maduraciones, incluso el corte y picado en los lugares más selectos. En las versiones hamburgueseras nos encontramos todo tipo de combinaciones, algunas de ellas inéditas y sorprendentes. Con galleta lotus, donut, pantera rosa,... en fin, uno aún no es capaz de lanzarse a estas aventuras sápidas, pero preguntando a los valientes, se escuchan hasta alabanzas, uff la gastronomía sigue sin tener límites. Este salto de producto habitualmente humilde a objeto de seguimiento en el que cada uno de sus componentes se tratan con

singularidad, ha hecho despertar la curiosidad entre muchos amantes del buen comer. Es cierto que siempre ha estado ahí y seguirá estando, desde la clásica hasta la más sofisticada. Y es de agradecer que se eleve el nivel y suba en muchos casos al olimpo de una interpretación gourmet. Para los refinados, la hamburguesa era algo propio de la comida rápida, de los garitos para la gente menuda, o como refugio en las grades ciudades de los solitarios que comen a media noche mirando al infinito. Uno confiesa no haberse comido una en su vida, y seguramente se me pueda tildar de snob. Todos tenemos este bocadillo interiorizado por las películas americanas, alcanzando valor universal no obstante. Los nuevos hosteleros han olido la sangre y con esa vuelta de tuerca que llamamos gourmet, le están dando carta de naturaleza a la demanda inmensa por

facilidad y precio. Hasta Dabiz Muñoz se ha apuntado a esta heterodoxa moda para legitimar el entrepan con carnes de diversa procedencia, y venga el festival de salsas. De hecho, algunas grandes compañías exhiben sus procedimientos de control de calidad, aunque dudamos que incluya también los mejunjes pringosos que satisfacen el apetito pueril.

Que cada uno se coma lo que le de la gana, que florezcan los negocios y se creen muchos puestos de trabajos. Ánimo con los valientes que soporitan su dieta hamburgueseando. La imaginación al poder, pero alguno de nosotros nos tiene que pillar confesados. Deslocalizando, y llenando la andorga de modo eficaz, no sabemos si vivimos en Ohio o en Toledo, el de España. Que para algo en su Plaza central de Zocodover reinan dos franquicias mundiales. ●



©XIMENA MAIER