

# El completo: la cultura chilena en una sándwich

*Tal vez no sea un plato típico chileno, no obstante, el aumento del protagonismo del "completo" es cada vez más recurrente en celebraciones personales, sociales y de beneficencia. Todos (o casi todos) en este país disfrutan de esta versión local del clásico hot dog norteamericano, ya sea en la escuela, en la universidad o en el trabajo. Y se consume tanto como un snack de media mañana o como una comida a media tarde. En esta nota, te invitamos a conocer esta deliciosa preparación gastronómica chilena.*

**H**oy por hoy, existen alrededor de 10 variantes del tradicional hot dog estadounidense en Chile. La razón podría encontrarse en cifras de la Cámara de Comercio, que muestran un crecimiento de 9% en la venta de comida rápida durante 2013 respecto del año anterior, período en el que había aumentado en 7,5%. En esa industria el producto predilecto es el hot dog criollo, con un 51% de preferencia.

El completo más popular es el "italiano". Fue bautizado así por los colores de sus ingredientes (tomate, palta y mayonesa), que reproducen la bandera de ese país. Principalmente, este es el completo que se vende en las numerosas instalaciones callejeras (como centros educativos y locales de diversión nocturna), cuya presencia se ha ido acrecentando en el país. En algunos negocios, se sirve en panes extra grandes, ¡qué sobrepasan los 20 centímetros!

Entre los completos que tienen

mayor presencia destacan el "dinámico", compuesto por tomate picado, palta molida, salsa verde (a base de cebolla y perejil), salsa americana (cebolla, pepinillo y zanahoria picados) y mayonesa. Dos versiones explicarían su nombre: una es porque el cocinero esparcía velozmente los componentes; la otra tiene que ver con la rapidez con la que se suele devorar.

En el resto del mundo iberoamericano las versiones del hot dog tienden a ser minimalistas, a la usanza del precursor norteamericano. La excepción a esta regla es Venezuela: la salchicha y el pan están acompañados de repollo, zanahoria, queso rallado y papas fritas picadas. Otro caso puede ser España, donde usualmente se les denomina "frankfurts". Su relleno contempla cebolla frita, tocino, queso fundido y diversas salsas.



## **Palta, plata y más palta**

*En Chile la palta, es el elemento que distingue al completo. Sobresale por su sabor y textura cremosa, de acuerdo a la opinión de extranjeros y expertos. El argentino Danilo García cree que en su tierra “la calidad y la consistencia de la palta no tiene nada que ver con la chilena; es mucho menos sustanciosa”.*

*Incluso el país es el segundo exportador a nivel mundial, tras México. De hecho, las cadenas transnacionales de comida rápida han debido adaptar su menú para agregar palta a sus productos. Sin embargo, no es la única variación del hot dog en la que está presente. En Guatemala, donde recibe el nombre de “shuko”, uno de sus ingredientes es la palta molida, junto con el repollo.*

*A pesar de ello, el completo chileno original no llevaba palta. La historia indica que hacia 1920 un negocio ubicado en un sector céntrico de Santiago, que se denominaba “Quick Lunch Bahamondes”, de propiedad de Eduardo Bahamondes, introdujo un innovador sándwich: una vienesa en un pan alargado con tomate picado y chucrut.*

*Sin que se haya determinado con exactitud cuándo surge el término “completo”, es notorio que el nombre obedece a que la importación del hot dog estadounidense tal y como era*

*no fue viable en Chile, por lo que hubo que “completarlo”. La masificación la alcanzó cuando la palta fue reemplazando al chucrut, y, en menor medida, con la incorporación de mostaza y ketchup.*

## **¡Coma sin miedo!**

Tanto ha crecido la popularidad del perro caliente nacional, que desde 2008 se instauró el “día del completo”. El 23 de mayo cada local y las distintas sucursales de las cadenas bajan sus precios y ofrecen dos completos por el precio de uno o convenientes promociones. Ello trae consigo una demanda masiva y hasta ridícula, como aquella persona que una vez compró 63 unidades y una bebida gaseosa light.

Esa anécdota ocurrió en una franquicia de Doggis, que es la principal cadena de hot dogs chileno, cuyo registro de venta anual es de \$28 millones de dólares. Su diversificación de ingredientes contempla aceitunas, champiñones y chorizos, entre otros.

“Sibarítico” es la cadena de completos más reconocida en la región de Valparaíso. Cuenta con tres establecimientos en esa zona, cada una prepara alrededor de 400 unidades diarias. Ricardo Mercado, su dueño y fundador, explica: “El propósito era apartarse del concepto de fuente de soda que predominaba en Chile; que la gente apenas pida el completo



lo reciba, para que se lo coma en el lugar que quiera”.

Al mismo tiempo, agrega Mercado, decidieron incluir más elementos como cebolla frita, champiñones y tocino, “a fin de poner a disposición del cliente más variaciones del hot dog, sin dejar de lado la contundencia y gran tamaño que distingue a nuestras preparaciones”.

En uno de esos locales, el mediático chef estadounidense Anthony Bourdain, quien es conocido por su gusto por la comida callejera, quedó impactado por el volumen del sándwich típico nacional, que calificó de “atemorizante”. Asimismo manifestó su opinión mediante frases del tipo “no sé si comerlo o meterlo en una bolsa” y “cuán ebrio hay que estar para comérselo entero”.

Que a Bourdain lo haya impresionado más bien negativamente el completo, no se condice con el juicio de otros extranjeros. La colombiana Andrea Montaña señala que “me gusta la variedad de hot dogs que existen, sobretodo los que llevan palta”. El francés Adrien Laroche opina que “son más sabrosos que los originales. Creo que es por la palta. Igualmente, por el precio es difícil resistirse”.

Caitlin, una bloguera estadounidense, reconoce que al principio, debido a prejuicios sobre la cantidad de mayonesa y la palta, evitaba los completos.

Ahora por lo menos una vez por semana come uno.

### **El completo y la cultura chilena**

Para el técnico gastronómico Álvaro Drouillas, “la cultura del sándwich en Chile es antigua y tiene como común denominador a la abundancia y a la variedad en el relleno. El hot dog criollo reflejaría que somos prácticos, capaces de almorzar al paso; o bien que somos incultos al no saber usar cubiertos”.

A Ricardo Mercado le llama la atención que el completo difiera tanto de las múltiples variantes del hot dog en el continente. Según él, la única conexión identificable entre perro caliente y alguna característica de nuestra forma de ser es que “nos gusta comer contundentemente por un precio módico”.

Es complicado encontrar similitudes entre las particularidades más representativas de un país con su sándwich más popular. Aún si se considera que la cultura del emparedado en Chile tiene por costumbre que los ingredientes rebasen el pan, la conclusión apunta a una sociedad bastante hedonista. Bueno, al ver un completo, usted podrá juzgar por sí mismo...



### ***Tipos de completos***

- *Clásico: tomate picado y chucrut.*
- *Italiano: palta molida, tomate picado y mayonesa.*
- *Chemilico: huevo revuelto.*
- *Chacarero: tomate picado, porotos verdes, ají verde y mayonesa.*
- *Turco: queso derretido y huevo frito.*
- *Catalana: queso derretido.*
- *A lo pobre: queso derretido, cebolla frita y huevo frito.*
- *Dinámico: tomate picado, palta molida, salsa verde, salsa americana y mayonesa.*
- *Atómico: tomate picado, palta molida, chucrut, salsa americana, ají y mayonesa.*
- *Papapleto: que no es un completo propiamente dicho, pues se reemplaza la vienesa por papas fritas. Además, lleva tomate picado, palta molida y chucrut.*
- *As: tampoco es un completo; en vez de vienesa contiene carne de vacuno picada, tomate picado, palta molida y mayonesa.*

Lee el artículo y escúchalo online:

---

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/104-de/>

---

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/104-en/>

---

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/104-fr/>

