



## Al calor de la parrilla: historias y recuerdos del asado dieciochero

**S**eptiembre en Chile se tiñe de rojo, blanco y azul, pero también del aroma inconfundible del carbón encendido y la carne cocinándose a fuego lento. El asado, ese ritual casi sagrado que marca las Fiestas Patrias, pareciera estar grabado en nuestro ADN desde siempre. Pero, al realizar un análisis profundo, encontramos una historia fascinante de evolución, adaptación y arraigo cultural.

Si bien la imagen del asado revive una tradición ancestral, su presencia como protagonista indiscutible del 18 de septiembre es relativamente reciente. Para entender su importancia, debemos remontarnos a la época colonial, donde la celebración de las festividades patrias se asemejaba más a una escena campestre. La matanza de un animal, generalmente en el campo, era el punto de partida para un festejo que giraba en torno a la hoguera, chicha en mano y la carne asándose lentamente.

Si embargo, la conservación de esta proteína era todo un desafío logístico en aquellos tiempos. La falta de refrigeración obligaba al consumo inmediato, salvo mediante técnicas ancestrales como el charqui.

El término del siglo XIX e inicios del XX trajo consigo el hielo artificial y, con él, el nacimiento de las primeras carnicerías. La posibilidad de conservar la carne por más tiempo revolucionó su consumo, aunque aún limitado por la ausencia de refrigeradores en los hogares. Es en este contexto donde surge la figura de Argentina como potencia exportadora de carne, objeto de deseo para algunos chilenos que podían permitírselo.

Mientras tanto, en nuestro país, el 18 de septiembre se celebraba con empanadas y anticuchos en las fondas, reservando el asado para quienes podían acceder a la tradición campestre. Pero este panorama comenzó a cambiar en las últimas décadas, tal como se observa en el registro de la canasta familiar del Instituto Nacional de Estadística (INE) que, si en 1928 solo se incluía el lomo, para 1989 ya contemplaba "toda la carne sobre la parrilla". La sofisticación del mercado también jugó un papel fundamental. La diversificación e incorporación de nuevos cortes y la transversalidad del asado a todos los estratos socioeconómicos lo han convertido en un elemento esencial de identidad culinaria.

Hoy, el asado patrio es mucho más que una comida. Es un acto de celebración, de reunión familiar y de reafirmación de nuestra identidad nacional. Es la herencia de un pasado que supo adaptarse a los tiempos modernos sin perder su esencia. Es el recordatorio de que las mejores historias se cuentan alrededor del fuego, con el aroma a carbón y carne asada como telón de fondo.

**José Pedro Hernández** Historiador y académico  
Facultad de Educación Universidad de Las Américas