

## Amasijo



Arepas de maíz amarillo rellenas de cuajada, Ramiriquí en Boyacá.

1

La plaza se vistió de fiesta y nos vimos identificados con un alimento que nos regresó a los afectos más íntimos. Llegaron las cocineras, “los arepólogos”, así como los estudiosos que le han metido el diente al tema. De un tajo, o mejor de un mordisco, esa redondez, ese sol entre las manos, nos devolvió un recuerdo de infancia, de los alimentos recién hechos.

Había que sacar con una taza la porción de maíces duros de los bultos que mi papá traía en el mercado, en el que los llamados granos no podían faltar. Había que taparlos con bastante agua, luego cocinarlos durante toda

la noche, a fuego lento, y, en la madrugada, una espuma blanca y espesa se salía por la tapa —ese olor a *claro*—. La porción del maíz debía sacarse del agua y llevarla a la máquina de metal hecha de una ingeniosa y simple arquitectura de boca abierta; luego, la masa blanda salía de los canales del molino y se parecía al primer hombre, a la primera luna, al primer bosque. En esa masa había un futuro prometido, pues el bienestar estaba garantizado. Su majestad el maíz no faltaba en casa. Pero el truco era mayor, había que esperar la instrucción del experto llamado mamá, papá o abuela para iniciar con destreza la postura

de las manos y la voluntad de hacer; el agua servía de aceite a los dedos en movimiento. El resultado, un disco de masa consistente, plana o redonda; luego, el fuego dejaba entrever las huellas dactilares y, en ellas, la marca, el sello original, la firma no intencional del artista en el lienzo blanco.

En el mes de abril del año pasado, con el evento *La arepa invita*, la arepa se tomó titulares de prensa, páginas enteras, redes sociales y el fenómeno caló hondo y vino envuelto de un sentimiento reencontrado en las manos de portadoras de tradición. Desde muy temprano, al mesón, en mitad de la plaza, llegaron las arepas acompañadas del chorizo, del queso o de la morcilla y del chocolate o de la aguapanela humeantes. La arepa nos democratizó y nos juntó sin distinción alguno, como los iguales que somos.

¿De qué hablamos cuando hablamos de maíz? Las respuestas se ganaron el respeto, no solo de antropólogos y expertos, culinarios y de otras áreas del saber, por avizorar elementos tan serios como el llamado a la preservación de las cocinas ancestrales. ¿Pero, cómo llega una idea a tener tanto efecto? ¿Cómo una intención simple y llana como inspirarse en una arepa trae tantos beneficios? ¿Cómo un evento logra generar alegría y reconocimiento social?

Un grupo de académicos, liderados por el profesor Julián Estrada, maestro de emprendimientos únicos, conocedor de lo que somos y de la tradición culinaria, encendió la llama al lado del periodista Lorenzo Villegas, promotor de la idea y sensible investigador de la historia culinaria; del antropólogo Ramiro Delgado, el “alquimista” conocedor de comidas y culturas; y del artista plástico Isaías Arcila, quien se ha ganado por conocimiento y capacidad pedagógica el título de “embajador del maíz”, y lograron congregarse a la Universidad de Antioquia y a Comfama, con la motivación

de Pilar Velilla, Gerente del Centro, y desde allí se cocieron los ánimos.

Por tres días, en la Plazuela de San Ignacio, el primer festival *La arepa invita* cautivó a multitudes con su enunciado con el que buscó convidar, atraer mezclas, mostrar la elasticidad de que está hecha. Literalmente, el tema se puso en boca de todos y en torno a la arepa se diseñó una programación que clama comprensión de una de las herencias más propias: la arepa. Con una salvedad, el mensaje gravita con un SOS por la alimentación: somos lo que comemos y tenemos el privilegio aún de llevar al paladar granos de fuerte caparazón que sobreviven gracias a la dedicación de sembradores que hacen posible que Colombia se precie de tener más de sesenta especies de maíz de colores diversos.

Luego de esa primera, vendrá la segunda edición de *La arepa invita* en el mes de octubre del 2019, con un norte claro, como lo expresa el maestro Julián Estrada:

el rescate del artesanado culinario que se ha perdido, fundamentalmente, en lo urbano; en lo rural todavía existe. Lamentablemente, la agresividad del marketing y del mercadeo de las empresas areperas hace que la arepa también se esté perdiendo y se esté saliendo de los procesos y de los talleres de cocina rurales, pero aquella arepa a la que nosotros estamos tratando de volver, aquella arepa que tiene huellas digitales, es aquella arepa para la que se cocina el maíz, que se hace en casa, a la que hay que dedicarle un rato, pero que tiene, indiscutiblemente, un sabor completamente diferente al de las arepas que son hechas en serie.

Y concluye:

Hoy, las loncheras de los niños que van a los colegios están llenas de chatarra con código de barra. Somos muy *berracos* para emular las cocinas de otras partes y desconocer lo propio.

A estas páginas les siguen reflexiones de verdaderos expedicionarios de la comida, de



Arepa tela, cocina de la finca Brasilia, nordeste antioqueño.

miradas con conocimiento y cultivo del gusto. Comer es parte de nuestro patrimonio que se arraiga en formas evolutivas que le dan sentido, sin poner en peligro su preservación. Por ello la pertinencia de una agenda universitaria dedicada a la arepa, cuyo mérito es ayudarnos a valorar lo que somos.

En los afanes de los cálculos del tiempo del comer, del vestir y de los sentires de que estamos hechos o, más bien, de esas soterradas dictaduras que nos gobiernan en cada una de estas esferas, el llamado es a proteger una práctica austera que se encuentra en las esquinas de los barrios, en las cocinas campesinas y en parajes lejanos y traerla de regreso a nuestra mesa. El país parece estar contenido en una arepa y el proceso, por elemental que parezca, ha surtido el viaje del maíz por la tierra, jugándose

siglos de existencia. Ha derrotado apetitos voraces que han vuelto estéril la tierra e intentan cambiar ese grano milagroso por semillas transgénicas, robustas y rentables, como si en el presente se repitiera el engaño atávico de cambiar el oro por espejos. ¡Vaya desgracia, vernos sometidos a cambiar el sol por reflectores!... Algo nos dice que la soberanía alimentaria está en vilo.

**Gisela Sofía Posada** es comunicadora social-periodista; se desempeña como Líder del Programa Cultura Centro de la Universidad de Antioquia.

La edición de la *Agenda Cultural Alma Máter* invitó al periodista y fotógrafo Julián Roldán Alzate a acompañar este número gastronómico con su elocuente narrativa gráfica.