

El príncipe de las arepas

Lorenzo Villegas

Mi papá era camionero. Viajaba por toda Colombia con su tractocamión International, modelo 1967. Él había sido ayudante en un bus de la Flota Occidental y conocía las carreteras y sus triquiñuelas. Por eso, Venancio, el dueño del camión, lo llamó para manejar el aparato. Salcedo, como le decían a mi papá, era esbelto, delgado, de altura promedio y buen conversador. El camión era de trompa azul rey, brillante. Tenía cabina sencilla, sin dormitorio, y atrás del remolque, entre la tapa del chasis y la porta placa, mi papá le hizo poner en letra del mismo color de la cabina: "El Príncipe".

Fue un camionero salido de lo normal, no tenía barriga prominente ni hablar tosco, comía con moderación y leía, sí, leía mucho. Cuando colgaba su hamaca entre las ruedas del camión, dejaba caer una pierna fuera del chinchorro y descansaba su cabeza en un brazo. Con la otra sostenía a Mark Twain, William Faulkner, Gabriela Mistral o Mario Escobar, que le encantaba, porque Mario le hablaba desde los lindes del monte, montes parecidos a los que él transitaba con su mula. Mi padre fue excelente piloto, en todo el sentido de la palabra, porque cuando regresaba de viaje, ese piloto, me tomaba de la mano y me llevaba para la Piloto a leer cuentos.

La otra característica de mi papá era su amor por las arepas. Cuando iba por la carretera no le fallaban los frenos ante un toldo o quiosco, que de madrugada ya tuviera un hilo de humo azulado que salía de pequeñas chimeneas con la sensualidad y atracción con que una mujer enamorada sale de un vestido de seda.

Las conocía todas y los lugares mejores para comprarlas y comerlas. Él se reía porque se autonombaba:

— Mijo, yo soy el primer camionero etnógrafo de la arepa.

De La Guajira llegaba con arepas de maíz, que me gustaban mucho porque eran selladas en budare de barro, sobre hojas de diferentes árboles, como el de corazón fino, el de almendra o en hojas de plátano. A los wayuu les compraba las de *chichiware*, que hacen de maíz morado y queso.

— Juliancito, me decía, no se deje enredar, estas son las mismas que los negros llaman *cariacas*.

Cuando viajaba a la frontera, mi padre llamaba a mi madre por el radioteléfono:

— Con los buenos días, familia, 5 12 (5 12 es informe novedades).

— Con los buenos días, príncipe, contestaba mi madre, diga su 5 20 (5 20 es su ubicación).

— Sí, familia, estoy en Ocaña, 5 24, 5 24, ocañeras en el bolso (5 24 es misión cumplida).

Entonces mi madre me dejaba usar unos segundos la bocina, y yo le preguntaba ansioso:

— 5 92, 5 92 (que significa, tiempo estimado de regreso).

— Mañana temprano, Q. A. P., decía mi padre, y luego un ruido de ausencia se escuchaba en el parlante.

Y sí, al otro día llegaba temprano el hombre con las arepas ocañeras, ¡ahí sí que me deleitaba! Me gustaban mucho porque son infladas; es decir, el calor que le da un tejo-plancha sobre las que las hacen, las vuelven globos blancos tostados.

Entonces, con los pétalos naranja encendido del barbatusco, un árbol de esa región, mezclados con huevos pericos, hacen el relleno que, a mi madre le quedaba de maravilla, aunque si uno quería, solo con queso costeño rallado y mantequilla de vaca quedaban majestuosas.

— Papá, qué tristeza cuando se acaban las arepas que traes, le decía.

— Mijo, tristeza me da ver restaurantes de carretera con arepas de paquete para la venta, eso sí da pesar.

Cuando viajaba por la costa y tenía que ir a Cartagena, mi papá no fallaba con la arepa e' huevo. Cierta vez me dijo que se iba para la Heroica, pero el viaje casi se daña porque mi papá no quiso hacer un encargo de regreso que don Venancio le pidió.

— ¡Salcedo!, le dijo fuerte el patrón: ¡Cómo vamos a perder esa platica, hombre!

— No, don Venancio, yo no transporto comida envenenada. ¡Si quieren traer ese maíz importado transgénico, que lo traiga otro, pero yo no!

De ese tamaño era mi padre. Fue a Cartagena, pero dejó a la multinacional con los crespos hechos.

Al volver me dijo:

— Mijo, le traje las de Magola, del barrio San Diego. Son las mejores. Sienta lo crujiente de la masa y póngale un poquito de suero picante para que vea la berraquera. Si de pronto alguien le dice que esto no es una arepa sino una empanada, no alegue, es porque un viejito, llamado Lácydes Moreno, que sabe mucho de cocina, se empeña en cambiarles el nombre, pero si les decimos arepa de huevo también es correcto.

Y así como traía arepa ocañera o *chichiware*, a veces llegaba con arepas de arroz, conocidas como *regadas*, que las hay en Tolima y



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

Villavicencio, boyacenses, de maíz amarillo, santandereanas, con chicharrón molido, vallecaucanas, que son de maíz trillado, de choclo, mote, las de bola, que por lo general las compraba en El Roble, un restaurante entre Medellín y Armenia que las mantenía recién preparadas y calientes, y las de tela, de Mina Vieja, en Yarumal, que casi me servían de cobija.

Un viernes en la mañana, mi papá me entregó *Hombres de maíz*, de Miguel Ángel Asturias.

— Mire, para que se entretenga mientras vuelvo.

Luego lo vi trepar a su International azul y perderse en la distancia con el letrerito final atrás: “El Príncipe”. Tomó carretera a Bogotá con un pertinaz aguacero que nublaba el parabrisas. Al pasar el alto de La Virgen, cuando comienza el descenso a Guarne, los frenos no respondieron. Ahí cerquita de Arepas La Negra terminó su historia.

Entendí con los años, que el letrero “El Príncipe” que rezaba atrás del camión, lo puso en honor a ese libro lindo y que mi padre siempre comparó la rosa de *El Principito* con su amor por la arepa. Me quedó claro que ese día no murió mi padre, sino “el príncipe de las arepas”.

Lorenzo Villegas es periodista gastronómico.