

“Más paisa que la arepa”. ¡No, señor! No solo es paisa

Vanessa Márquez Mena



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

Cuando pienso en la arepa, la imagen que inmediatamente llega a mi mente es la de aquella redonda, delgada y blanca. Imagino la imagen de tres hombres con acento paisa y su collar de arepas diciendo: ¡Toque pues! Pienso en los restaurantes, en la bandeja paisa, en los frijoles, el sancocho, en todos los platos acompañados de arepa. Y esto me parece curioso, porque, realmente, uno de los tantos elementos de la construcción de la idiosincrasia paisa gira alrededor de este alimento.

Siento que incluso la misma “cultura paisa”, en su afán de generar un regionalismo arraigado y orgulloso, ha desconocido esas simbologías culturales e históricas de los alimentos, ha tomado como propias preparaciones de otras etnias y no les ha dado el respectivo crédito a sus creadores.

Concebir la arepa como elemento exclusivo de la cultura paisa es un gran error: la arepa es una preparación tan diversa, que circunscribirla a

una sola región es desconocer la importancia cultural del maíz y las variaciones gastronómicas que cada territorio de Colombia le puede dar a este plato típico.

Si no fuera por los estudios académicos, que demuestran que, por ejemplo, el mondongo fue una preparación creada por los esclavos en la época de la Colonia, cuando lo único que les daban para comer eran las tripas e intestinos de las reses, todos seguiríamos creyendo que es un plato típico antioqueño.

Sin embargo, y volviendo al tema de la arepa, al analizar el papel que cumple esta en la gastronomía afrocolombiana, nos vamos a encontrar con elementos que van mucho más allá de hacer de ella un alimento para el desayuno o uno complementario del almuerzo. El maíz, en sí mismo, es un símbolo de abundancia; por ejemplo, para las comunidades del Cauca, el maíz significa tener alimento para los animales y, por ende, para ellos mismos. Este alimento produce una gran diversidad gastronómica y con él se pueden preparar platos dulces, salados, secos y otros mojados.

Con el maíz también se elabora la chicha para los difuntos, la que propicia la importante y necesaria conexión con nuestros familiares y amigos que han partido del plano terrenal.

Recuerdo, por ejemplo, cuando aún estaba muy pequeña, que mis padres, a pesar de vivir desde hacía muchos años en Medellín, preparaban las recetas típicas de sus tierras, Chocó y Santa Marta. De tal forma que mis mañanas, por lo general, no estaban acompañadas de la arepa blanca paisa, sino de arepas y buñuelos de chócolo y bollo de maíz envuelto. Y es que, en definitiva, en las poblaciones mayoritariamente afro como el Chocó, Cartagena, Tumaco, Buenaventura, entre otras, el desayuno jamás será una arepa blanca y delgada: siempre será un placer comenzar el día con un buen

patacón con queso, con plátano sancochado con pescado, con un mote de yuca con su buen guiso o, sí, tal vez una arepa, pero de huevo, como dice mi esposo, un hombre negro del Urabá Antioqueño.

Eso también nos da una muestra, no solo de las diferencias culturales sino orgánicas que hacen que, por ejemplo, los cuerpos de la gente afro, por la misma energía gastada en las diferentes actividades, necesiten alimentos que “caigan más pesados” como un banano o un plátano.

Y, nuevamente, es tan fuerte la vinculación que se ha creado entre la idiosincrasia paisa y la arepa, que cuando una persona afro o alguien de otra región viven en Medellín le preguntan si ya se volvió paisa y si le gusta la arepa. No puede desconocerse, además, el doble sentido con el que se ha cargado la palabra: cuando un hombre negro responde que no le gusta la arepa, inmediatamente los ojos desorbitados y las expresiones verbales de quienes están alrededor manifiestan en forma de pregunta burlona e incrédula: ¿No le gusta la arepa?

Y aunque la expresión “Más paisa que la arepa” sea casi que emblemática para aludir a la región, la verdad es que no, la arepa no solo es paisa y, más aun, si como arepa no estoy dejando de ser afrocolombiana. La arepa es un alimento casi global, con miles de características, formas de preparación, significados y, lo más importante, sea cual sea su preparación, es un deleite al paladar.

Vanessa Márquez Mena es periodista de la Universidad de Antioquia, directora y fundadora de la revista digital *Vive Afro*, un medio que trabaja por la visibilización, respeto y reconocimiento de la comunidad afrocolombiana (www.revistaviveafro.com).