

De la arepa en pilón a la fábrica de arepas

Julián Estrada O.

Dicen las malas lenguas que al regreso de su primer viaje — sin haber atracado en puerto — la orden que recibió Colón de presentarse ante los reyes católicos fue con tono autoritario y exigencia inmediata. Fácil es imaginar a don Cristóbal Colón actuando y gesticulando ante los reyes católicos, como un auténtico bufón, con dos mazorcas en la mano, explicando a sus patrocinadores la manera como las mujeres de las tierras descubiertas, ayudadas de un mazo de madera machacaban los granos, boleando sus tetas y cantando, para finalmente transformarlas en una redonda masa que, puesta sobre un plato de barro y encima de las brasas, terminaba convirtiéndose en un insípido y muy consumido bocado por aquellos salvajes que lo acompañaban. Aclaremos: el mazo de madera es una herramienta culinaria de origen indígena, presente aun en todas las regiones campesinas de Colombia, con el cual se machacan los granos de maíz puestos sobre una bandeja de piedra o madera (todo en su conjunto, se le llama pilón). Así mismo, el plato de barro se le llama callana y la redonda masa... es la arepa. En otras palabras, desde finales del siglo xv se conoce por rumores de buena fuente sobre nuestra arepa, pero es a partir del siglo xvi que este proceso culinario es comentado en detalle, pues pocos son los cronistas que, habiendo pisado suelo americano, no hayan escrito una referencia acerca de tan conspicua receta aborígen. Uno de ellos, Cieza de León, comenta así al respecto: "...entre los indios que voy tratando, se hace el mejor y más sabroso pan de maíz, tan gustoso y bien amasado, que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno".

Sin lugar a dudas, la arepa es una preparación culinaria con infinitas variaciones en su proceso de elaboración, cuya difusión va desde el norte de México hasta el sur de Chile, obviamente recibiendo diversas denominaciones, siendo las más comunes: *totopostones* o *chapolos* en México; *panochas* en Chile y Costa Rica; *pupusas* en Salvador; *güirilas* en Honduras; *changas*, *bonitísimas* o *tortillas* en Panamá y Ecuador y *arepas* en Venezuela y Colombia.

Dichas así las cosas, la arepa se constituye en la receta indígena por antonomasia que nos permite considerarla como parte de nuestro patrimonio cultural y, a la vez, símbolo de representatividad culinaria nacional, pues aunque el colombiano común no reconoce la totalidad de arepas existentes en las diferentes cocinas regionales del país, es un hecho que hasta los más prestigiosos chefs profesionales y estudiosos culinarios se sorprenden al enterarse de que en nuestra cocina existe la friolera de cuarenta arepas diferentes con mínimas variaciones en su forma, su tamaño, el tipo de maíz utilizado y los eventuales ingredientes incorporados a la masa. A guisa de ejemplo, mencionamos las siguientes:

- *arepa cariseca* de Cundinamarca
- *arepa de garbanzo verde* del valle de Tenza en Boyacá
- *arepa de anís* de Valledupar y Magangué
- *arepa de majaja* de Guapi
- *arepa de chόcolo* de Antioquia
- *arepa de mote* del Eje Cafetero
- *arepa chichiguare* de la Guajira
- *arepa del árbol del pan* de San Andrés y Providencia



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

- *arepa de corrido con chicharrón* de Santander
- *arepa de arroz* de los Llanos Orientales
- *arepa de huevo* de Turbaco
- *arepa de yuca dulce* del Cesar
- *arepa de choclo en caldero* de Boyacá

En los tres lustros que llevamos recorridos del siglo XXI el proceso culinario de la arepa ha cambiado de manera sorprendente; aquello que hasta finales del siglo XIX se preparó siempre tal y como lo describió Colón a los Reyes de España, es decir molida en el pilón indígena y asada en callana y cuya elaboración tomaba horas, actualmente se hace en casa, como por arte de magia, con harina de maíz deshidratada, o se compra en plazas y supermercados (refrigerada y/o empacada al vacío) como resultado de una producción industrial

y automatizada característica de una fábrica de arepas. Aceptemos: la arepa como alimento de nuestro pueblo no desaparecerá, pero día a día, la arepa doméstica, la arepa artesanal, es decir aquella arepa moldeada por manos humildes que dejan sobre la masa sus huellas digitales y la asan sobre brasas de carbón o sobre callana en troneras de fogón de leña, esa arepa se convertirá en costosa preparación (auténtica *arepa gourmet*) para quienes no renunciamos a alimentarnos con la añoranza y reconocemos el “sabor agregado” que otorgan los procesos artesanales en el mundo culinario.

Julián Estrada es Antropólogo, periodista gastronómico, docente universitario, conferencista e investigador.