

Arepas, sentidos y memorias

Ramiro Delgado Salazar

En Medellín es amplia la variedad de arepas que nos podemos encontrar y, cada una de ellas, por el peso de lo simbólico que representa la palabra arepa, tiene su lugar en el comer de la gente de la ciudad e ingresa, de diversas maneras y en distintos tiempos al mundo de la comida diaria.

Sin duda alguna, las múltiples redes de circulación de las arepas nos llaman la atención porque, sea que sean llevadas de casa en casa, de fábricas a diferentes lugares de venta, de tiendas en casa, de mercados a supermercados, de pueblo en pueblo, de familia en familia o en las ventas callejeras, estas redes plurales están dándole sentido a la experiencia culinaria en una muy amplia población de la ciudad. Circulan de muchos tipos, entre muchas personas, de muy variadas calidades y de muy atrevidas versiones, pero están en el acontecer de la ciudad.

Pero si juntamos las tres palabras con que titulamos este escrito: arepas, sentidos y memorias, nos aparece un terreno culinario más complejo en el que hay relatos de nostalgia, añoranza, anhelos, deseos, olvidos y un sinnúmero de contextos que vienen a la mente cuando queremos asociar las arepas a los significados profundos que cada quien lleva en su vida. Tras los tipos de arepas vienen las manos que intervenían en su fabricación, los lugares y fogones que estaban en juego en cada una de las múltiples cocinas, las historias del hacer las arepas y su conexión con los diversos tipos de maíces y procesos para lograr cualquiera de las tantas variedades de arepas que, en sí mismas guardan la historia de cada fogón, de cada parentela, de cada localidad y

de unos sentidos regionales cargados de valor e identidad.

Con el presente de la globalización, la arepa representa un cordón umbilical que permite conectarnos, en un viaje de sabores y sensaciones, con las historias y las marcas profundas que nos identifican con las Américas y como seres del maíz. En una mirada atenta a las culinarias amerindias y colombianas se ha vuelto vital la puesta en común de repensarnos a partir de las variedades de arepas y, en ellas, de la historia viva de nuestras regiones antioqueñas.

Se hace contrastante el universo de las arepas entre las muy industrializadas que vienen previamente embolsadas, congeladas o refrigeradas y aquellas a las que se les ve su hechura a mano, su elaboración artesanal, que siguen llegando a la ciudad de Medellín o que se busca conseguir en otras regiones del oriente antioqueño, como Guarne.

Y en ese horizonte se devela otro universo, el de las arepas producidas manualmente a pequeña escala y que se llevan a vender a la tienda de la cuadra, y que transitan un camino interesante de sentires y memorias alrededor de la vida barrial con la marca de la casa de su procedencia: “son las arepas de la Señora María”, estableciendo así un lenguaje cargado de memorias y sentidos y, también de confianzas ganadas y tejidas entre sabores de arepas.

La arepa es un especial símbolo culinario de nuestra región antioqueña y de la ciudad de Medellín, y, por demás, de Colombia que no solo evoca los horizontes antes presentados, sino

que abre su presencia en las ventas callejeras, las ventas móviles y los puestos públicos que le permiten al caminante, al pasajero o al visitante, recorrer muchas versiones de arepas (las hay blancas, de chocolate, de queso, con cuajada, etc.) que suman al horizonte de nuestras referencias identitarias.

Y aquí cruzamos esas arepas con sentido de hogar, olor de casa y presencia de mamá con el amplio escenario de las arepas que se asan en los bajos de los puentes para acompañar la oferta de carne asada y chorizos que bien engolosinan o molestan el ambiente del sector con el aroma de los adobos de las carnes y el rojo de los carbones. Una incursión de las arepas, una invasión y una real convocatoria culinaria en la vida de la ciudad.

Muchas preguntas se hacen diariamente sobre la presencia abrumadora y la dinámica urbana de las arepas y, la muy sorprendente respuesta es que ellas están en todas las esferas del día a día culinario de las casas y de la vida pública de la comida en la ciudad. Contrapunteada fuertemente entre la ruta de alzar el maíz a cocinar, armar a mano y asar las arepas en las parrillas en el fogón, con las marcas de cada quien que hace las suyas, se encuentra toda esta gama de arepas “previamente” alistadas y procesadas que ocupan también las mesas de las casas de la gente en la ciudad.

El horizonte que cruza la arepa en la región antioqueña es una suerte de campo de tensiones entre la representación simbólica de la arepa ideal de marcas ancestrales, tradicionales, de sabores y olores identificados como de texturas invaluable y una ruta en la que se pierden los sentidos parentales de las arepas de casa y se aborda una “preparación: arepa” que evoca las marcas de algo que representa y significa bastante, las industrializadas, refrigeradas y hasta congeladas. Y en ese deambular se cruzan ambos contextos de las arepas y se recrean sectores de economía de tienda barrial



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

que pone en circulación las arepas de las señoras de la cuadra o del barrio.

Se trata de un mapa urbano de múltiples cruces culinarios en torno a las arepas. Iconos de nuestras memorias del maíz, de los maíces, sobreviven ante los avatares de un hoy prácticamente industrializado, globalizado, pero también en un presente que hace posible a muchos habitar en el universo de la arepa y participar de todos sus procesos para entregarnos unas arepas llenas de sentido e identidad culinaria que invocan las memorias de varias generaciones cuando las calentamos y podemos experimentar, por ejemplo, el gusto por una arepa doradita por fuera y aun blandita por dentro, y le ponemos, sea mantequilla o quesito, y sentimos ese artesano que es una arepa hecha a mano y procesada en casa, en familia.



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

Los diversos procesos pedagógicos que se desarrollan en torno al universo de las arepas en la región antioqueña conforman una semilla central para crear una mayor conciencia por una cocina con sentido y con memoria. Allí aparecen las investigaciones locales, parentales, familiares alrededor de ese mundo del maíz, y de las muy especiales arepas, que permiten ese autoproceso investigativo. Esta tarea de investigar, de autobiografiarse, de volver el nodo de su propia comida y del propio universo culinario es un camino crítico pero reflexivo en torno a nuestras tradiciones e identidades culinarias.

Caminar la ciudad de Medellín, vivirla “en clave” de arepas, es poner en el escenario arepas con sentidos y memorias, y tras esas arepas, empezar a levantar una cartografía del mundo

urbano de la arepa que se cruza con el rural y su amplio universo de arepas de antes, de panochas, de arepas de mote, de arepas de chόcolo, entre otras varias, sin dejar de lado esa especie de dualidad que se instaura entre el maíz amarillo y el blanco y la gama de sus arepas respectivas.

Nada más delicioso que una muy bien calentada arepa de chόcolo con un rico quesito recién hecho y una humeante taza de aguapanela con los que se evocan sentidos y sensaciones, historias y relatos, materia prima de nuestras memorias culinarias.

Ramiro Delgado Salazar. Profesor del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia.