

La verdad tras el origen de la arepa venezolana

Por : [Juan José Hassan Gattas](#) – Presidente de la Asociación Culinaria de Venezuela

PUENTES GASTRONÓMICOS

La arepa es definitivamente venezolana, su [origen](#) se encuentra en los indios Cumanagotos, un pueblo amerindio de la familia **Caribe** que habitaron en la región noroeste de **Venezuela**, en la antigua provincia de Nueva Andalucía, lo que hoy es el estado Sucre y el norte del estado Anzoátegui, donde aún hoy viven descendientes de esta etnia. Los Cumanagotos preparaban una **torta de maíz** que denominaban “*erepa*”, vocablo **cumanagoto** que podría traducirse como “*maíz*” y es la misma palabra con que también denominaban al *sol*, porque para ellos éste era un alimento proveniente del dios sol, y por eso la arepa es redonda, como el astro rey; la “*erepa*” se asaba en un “*aripo*”, una plancha de barro **cocido** que hoy en día **conocemos como “budare”**. Con el paso del tiempo las palabras “*erepa*” y “*aripo*” se fusionaron y se convirtieron en “*arepa*”. Salvo los cambios que ha aportado la tecnología de **alimentos** y las facilidades modernas para cocinar, la **arepa** actual es prácticamente idéntica a la “*erepa*”.



La verdad tras el origen de la arepa, es de origen venezolano

Sobre el origen de la **arepa**, el académico y ensayista histórico **venezolano** Mariano Picón Salas nos relata: “Los caribes y cumanagotos usaron tanto el maíz tierno como el maduro, este último les servía para preparar una especie de pan de maíz (la arepa), según técnicas que se han conservado hasta la fecha. Este **pan de maíz** que llamaron ‘erepa’ lo elaboraban dándole a la masa forma redonda, imitando al dios sol, rindiéndole tributo como alimento divino”.

Joseph de Acosta escribió a finales del siglo XVI, lo siguiente:

“El pan de los indios es el maíz; lo comen comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote... Algunas veces lo comen

tostado; hay maíz redondo y grueso... que lo comen españoles por golosina, tostado y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerlo es moliendo el maíz y haciendo de su harina, masas y de ellas unas tortillas que se ponen al fuego, y así, calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas..." (Historia Natural y Moral de la Indias. Fondo de Cultura Económica, 1940: 301, (original: Sevilla, 1590). Citado por Cartay 1991: 59 -60.



Samuel Champlain (1567 -1535), conocido como el padre de Canadá, dice que:

“Los indios utilizan una especie de trigo que ellos llaman mamáix, que es del tamaño de un guisante, amarillo y rojo. Cuando ellos quieren comer toman

una piedra hueca con un pilón, y otra redonda en forma de mano. Después de haberlo puesto a remojar por una hora, lo muelen y lo reducen a harina en la mencionada piedra.

Calientan esta sobre el fuego, y cuando está bien caliente le extienden encima la pasta en forma de tortas, que una vez bien cocidas comen enseguida, porque frías no tienen sabor” (Samuel Champlain)

“Breve discurso sobre las cosas más notables que Samuel Champlain de Brouages ha encontrado en Indias Occidentales en el viaje que a ellas hizo en el año 1599 y en el año de 1601 como sigue”).

Citado por Cartay R. 1991: 59

Una de las descripciones más antiguas conocidas del proceso de elaboración de arepas por parte de los indígenas, la hizo el viajero florentino **Galleotto Cey** (comerciante florentino exilado en España) quien estuvo por estas tierras entre 1539 y 1553 y que dejó asentado en su libro Viaje y descripción de las Indias lo siguiente: *“Hacen otra suerte de pan a modo de tortillas de un dedo de grueso redondas y grandes como un plato a la francesa, o poco más o menos, y las ponen a cocer en una tortera sobre el fuego, untándola con grasa para que no se peguen volteándolas hasta que estén cocidas por ambos lados y a esta clase llaman “arepas”.*

El **maíz** era de gran utilidad para los **indígenas**, no solo los alimentaba, sino que también sus **cañas y hojas** eran empleadas en la **cestería**, para encañizados como decoración y junto con

las tusas servían para avivar el fuego del hogar. Con el **maíz** los **indígenas** realizaron numerosas **preparaciones culinarias** no solo la **arepa** sino también se pueden mencionar **tortillas, tamales, tortas, chicha** y otras bebidas que de acuerdo a la historia y geografía de cada región tienen características particulares que las distinguen; incluso dentro de un mismo país podemos conseguir diversas formas de preparar un **alimento**, ejemplo de ello lo constituye la **arepa** de maíz **venezolana**, que de acuerdo a la región de donde provenga tendrá añadidos propios de ese terruño que la definirán.

Pronto la segunda parte