



Artículo

La arepa, el territorio, el maíz y el drama

 Rafael Cartay ^{1,2},

¹ Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador CP: 130105

² Universidad de los Andes, Venezuela.

* Correspondencia: rafaelcartay@hotmail.com

Recibido: 27 de septiembre, 2023. Revisado: 8 de octubre, 2023. Aceptado: 16 de octubre, 2023

Publicado en línea: 23 de octubre, 2023

DOI: 10.5281/zenodo.10022575

Resumen

En esta obra se plantean las pasiones humanas que surgen en torno a la arepa, y que son tan intensas que pueden desembocar en un fanatismo exacerbado, pero que se sostiene precariamente en un constructo imaginado, que linda en el racismo, practicado por algunos miembros de una cultura con espíritu de secta: el nacionalismo culinario, que proclama la supremacía de una arepa sobre la otra, una preparación culinaria elaborada mayormente con masa hecha con los granos del fruto del maíz. Una planta que ha tenido una accidentada historia que comenzó en América del Norte, en especial en México, y en Mesoamérica, hace unos 6.000 a 9.000 años. Una planta que fue domesticada en varios centros geográficos de América, y que ha venido siendo difundida, en sus numerosas variedades, desde hace más de 2.500 años, fuera del escenario original.

Palabras clave: Arepa, identidad culinaria.



Arepa, territory, maize, and drama

Abstract

This work addresses the human passions that revolve around the arepa, which are so intense that they can lead to excessive fanaticism. However, these passions are precariously founded on an imagined construct that borders on racism, practiced by some members of a culture with a cult-like spirit: culinary nationalism, which proclaims the supremacy of one type of arepa over another, a culinary preparation primarily made from corn maize. Maize, a plant with a tumultuous history that began in North America, especially in Mexico and Mesoamerica, around 6,000 to 9,000 years ago. It was a plant that was domesticated in various geographical centers in the Americas and has been disseminated in its numerous varieties for over 2,500 years beyond its original context..

Keywords: Arepa, culinary identity.



“En un monte monterano/ hay un padre franciscano/ tiene barbas, y no es
hombre/ tiene dientes y no come”.

¿Quién es? El Maíz.

(Montes-Giraldo y Rodríguez de Montes, 1975).

Dramatis personæ

Una obra de teatro expone uno o varios conflictos en la vida de unos personajes, principales y secundarios, que interactúan en un escenario. Hay varios géneros de obras dramáticas, uno de ellos es el drama, que refleja la crudeza de la vida. Una representación teatral que, por lo general, consta de tres partes: el planteamiento, el nudo y el desenlace, a veces trágico.

En esta obra se plantean las pasiones humanas que surgen en torno a la arepa, y que son tan intensas que pueden desembocar en un fanatismo exacerbado, pero que se sostiene precariamente en un constructo imaginado, que linda en el racismo, practicado por algunos miembros de una cultura con espíritu de secta: el nacionalismo culinario, que proclama la supremacía de una arepa sobre la otra, una preparación culinaria elaborada mayormente con masa hecha con los granos del fruto del maíz. Una planta que ha tenido una accidentada historia que comenzó en América del Norte, en especial en México, y en Mesoamérica, hace unos 6.000 a 9.000 años. Una planta que fue domesticada en varios centros geográficos de América, y que ha venido siendo difundida, en sus numerosas variedades, desde hace más de 2.500 años, fuera del escenario original.

Esta obra dramática comprende, en nuestro relato, cuatro partes: la arepa, el escenario o territorio, el maíz y la resolución del drama o una manera civilizada de resolver el conflicto a través de la cultura. La arepa es el hilo conductor de nuestro relato, pero no el personaje principal, que es el maíz, que da vida a la narración, haciendo honor a su etimología derivada del dialecto taíno, *mahiz*, “el que sustenta la vida”. El taíno es un dialecto perteneciente a la macro lengua caribana, ahora extinto, pero que se hablaba mayoritariamente, como una *lingua franca*, en la Antillas Mayores en los tiempos del primer viaje de Colón, a finales del siglo XV.

En esta obra la arepa opera como un alimento franco, o más bien como un *alimentum franco*, a semejanza de una *lingua franca* en el mundo de la comunicación humana. Una *lingua franca* o lengua vehicular actúa como un vehículo de comunicación lingüístico en una comunidad humana donde existe más de una lengua posible. De allí que sea la lengua de intercomunicación entre distintos



colectivos lingüísticos. Así, para mí, la arepa es una preparación que actúa como un vehículo de comunicación culinaria entre comunidades regionales de una nación donde exista más de una arepa posible, actuando como un referente concreto de la cultura culinaria de una región históricamente determinada. Cumpliendo ese rol, la arepa ayuda a cohesionar los miembros de ese colectivo humano y a diferenciarlo de los otros. Es decir, contribuye a reforzar la identidad regional. Pero cuando se exagera el concepto, llevándolo a los linderos del fanatismo, se convierte en una suerte de conducta de xenofobia alimentaria, que se expresa en el rechazo de la preparación o en la desvalorización del alimento del otro, por el simple hecho de ser diferente (“ajeno o extranjero”), pudiendo, en los casos más extremos, desembocar en una suerte de “racismo culinario”, que sostiene que una preparación alimentaria es, sin más y sin análisis sensorial alguno, superior a otra. Cuando decimos que la arepa, por ejemplo, es una preparación exclusivamente venezolana o colombiana, o que la arepa’e huevo (*sic*) es la mejor arepa de Colombia, actuamos con un nacionalismo o regionalismo extremo, que comulga con una ideología que alimenta un proceder xenofóbico o una conducta racista en el campo de la gastronomía. De todo eso trata nuestro ensayo.

1. La arepa

La arepa es una de las preparaciones más simbólicas de la cultura alimentaria, tanto de Colombia como de Venezuela. El maíz es la base de la alimentación de los pueblos de esos dos países, soporte en gran parte de su seguridad alimentaria y también fundamento de su identidad cultural. El folclore colombiano dice que cada colombiano trae su arepa. El venezolano dice que cada venezolano nace con una arepa bajo el brazo.

Las arepas de esos dos países, considerados el pan de maíz por excelencia, presentan muchas semejanzas y algunas diferencias. Se parecen en que ambas son panes planos, de forma circular, no tan gruesos, elaborados generalmente con maíz, que han recibido un tratamiento previo de sancochado y molido, para luego ser moldeados con los manos y cocidos en budare, aripo o plancha, tras un amasado para homogenizar la masa. Los ingredientes básicos son sencillos: maíz molido, agua y sal. Es una preparación que se ha venido haciendo, en los dos países, desde tiempos prehispánicos. Incluso desde hace varios miles de años. En lo que es ahora Colombia los guanes, y los grupos bajo la influencia chibcha, llamaban tijitafun o thytafun a las arepas. En los actuales estados Sucre y Anzoátegui de Venezuela, habitaron los cumanagoto, que llamaban erepa al maíz, que pasó luego, por la similitud en la escritura, a nombrar la arepa, la preparación derivada.

En la práctica comienzan, sin embargo, las diferencias entre las arepas. Las diferencias no solo existen entre las arepas colombianas y venezolanas, sino que en cada país la arepa presenta muchas



variaciones regionales. Los colombianos afirman que en su país existen unos 130 tipos de arepas, aunque la Academia Colombiana de Gastronomía reconoce 75 variedades. Las más conocidas son la arepa antioqueña (una arepa de maíz blanco trillado, delgada y sin relleno, a la que, ya lista, se le pone mantequilla y queso), la arepa boyacense (mezcla de harina de maíz precocida con harina de trigo, panela, sal y cuajada) y la arepa'e huevo. Carlos Gaviria Arbeláez (2023) hace un inventario pormenorizado de los distintos tipos de arepa en Colombia. Algo similar hace Miguel Felipe Dorta Vargas (2015) con la historia y las particularidades de la arepa venezolana. Aunque no hay un inventario riguroso, se habla de más de 100 tipos diferentes. El número es impreciso, porque cada cliente combina los ingredientes a su gusto.

La arepa paisa y el consumo del maíz en Antioquía merece un párrafo aparte. El departamento de Antioquía es tradicionalmente uno de los mayores productores de maíz en Colombia. Medellín, su capital, es el centro de mayor consumo de maíz, incluso mayor que Bogotá. Por tal razón, Medellín es la ciudad con mayor consumo de arepa en el país. Allí, la arepa paisa, de maíz blanco, delgada, sin casi sal o ninguna, es un símbolo de identidad gastronómica regional, junto con el frijol y la carne de cerdo. El consumo de arepa (74,5 %) es preferible al de pan (16 %), al contrario de lo que ocurre en Bogotá, Cali o Barranquilla. Rodríguez Espinosa, et al (2017) cita un estudio hecho en Medellín que indica que el 99,4 % de la población consume arepa de maíz, que un 79,2 % consume entre una y dos arepas cada día, y que el 72 % compra siempre la misma marca de arepas.

Aunque no exista una arepa nacional en Colombia o en Venezuela, se reconoce que la arepa es el emblema o signo más popular de la gastronomía respectiva y que se admiten numerosas versiones regionales de la arepa en cada país. Debido a la diáspora de migrantes venezolanos, más de ocho millones de venezolanos dispersos por todo el mundo, la arepa se ha globalizado. La organización Venezolanos en el Mundo ha construido una inmensa red de asociados que lanzó en el 2012 el Arepazo Mundial y estableció el Día Mundial de la Arepa el segundo sábado de septiembre de cada año.

Las arepas se diferencian, en cada país, por los componentes de la masa, por el tratamiento previo a los que se someten los granos para obtener la masa, por los procesos de preparación del grano, por los procesos de molido, por los procesos finales de cocción, por los procesos de amasado, por la forma y el tamaño de la arepa, por la función que cumple la arepa en la comida, por los tipos de relleno que se hacen a la arepa, y por las modalidades de su consumo y venta.

Las arepas venezolanas se hacen generalmente con harina de maíz. Eso no quiere decir que no haya arepas venezolanas en las que, en su composición, entren otros tipos de harinas, pero no es lo usual.



Entre las excepciones está la arepa andina, que se elabora con harina de trigo. Entre las arepas colombianas se consiguen algunas elaboradas con tan solo maíz, pero es frecuente encontrarlas también con mezclas diversas, como las que llevan harina de trigo, o de yuca, o de arroz, o de otra harina. Arepas en las que encontramos algunos ingredientes complementarios en la masa, como la leche, o el huevo, o el queso, o la cuajada, o el chicharrón. Lo que puede ocurrir también en alguna versión de la arepa venezolana, pero no es una práctica corriente.

Las arepas colombianas se hacen generalmente con maíz trillado o pilado, con el uso del pilón o el molino, o maíz pelado (usando ceniza o lejía, un procedimiento conocido en México como nixtamalización, que se aplica para procesar el maíz de las tortillas), aunque cada vez más se emplea harina precocida de maíz. Eso, sin embargo, es prácticamente la norma en las zonas urbanas de Venezuela, desde que en 1960 el grupo de Alimentos Polar lanzó al mercado la harina pan. No obstante, en varias regiones, en los hogares rurales, se siguen haciendo las arepas con maíz pilado o pelado con ceniza o con lejía.

Las arepas colombianas y venezolanas se parecen en la forma circular, en las variaciones del tamaño y en el grosor, y en la manera de asarlas en el aripo, budare o comal. Pero se diferencian notablemente en la función que cumplen.

Las arepas colombianas se consumen generalmente como complemento de la comida. Excepcionalmente se rellenan con alguna mezcla. En este tipo figuran la arepa del Norte de Santander y una de las arepas más famosas de Colombia, la arepa'e huevo, una arepa excepcional y usual en la costa atlántica, en la que se celebra desde 1988 un Festival en Luruaco. Esa arepa se tuesta y luego se le practica una incisión lateral, por donde se le introduce un huevo crudo. Se cierra el orificio y se fríe. En algunos lugares de Venezuela se puede consumir la arepa'e huevo, como sucede en el estado Zulia, donde es muy apreciada, debido a la influencia de los flujos migratorios colombianos del pasado reciente y a la alta concentración de población colombiana en ese estado. La elaboración y consumo de esa arepa se difundió desde la región atlántica colombiana a Venezuela, y en particular al Zulia. De allí que las interrelaciones culinarias entre los dos países hermanos sean frecuentes. Colombianos y venezolanos han tenido una relación muy estrecha desde el siglo XIX por haber compartido históricamente el territorio y por tener una larga frontera de 2.219 km de longitud. Esa estrecha relación se debió más que todo al hecho de compartir fronteras muy activas, a los intercambios de trabajadores y productos propiciados por la actividad cafetalera andina y a las comunicaciones colombo-venezolanas por el Lago de Maracaibo.



Las arepas venezolanas se consumen generalmente rellenas, como una comida prácticamente completa en sí misma, y excepcionalmente se come acompañando alguna comida, como sucede con el sancocho o el pescado frito. La costumbre de rellenar las arepas se generalizó en Venezuela a partir de mediados del siglo XX, cuando ya se había consolidado la urbanización del país. En Caracas, la capital, y en su periferia, se rellenaban arepas con el nombre de tostadas y se ofrecían en ventas ambulantes. Pero la primera arepa rellena emblemática del país fue la reina pepiada, ofrecida en la arepera de los Hermanos Álvarez. Los creadores dicen que estaba compuesta por un relleno de hebras de pollo, guisado y luego horneado, mayonesa, aguacate y guisantes o *petits pois*. La arepa cobró fama por haber sido creada en honor a Susana Duijm, que obtuvo el título de Miss Mundo ese año. Después de la reina pepiada, vinieron otras arepas con nombres como la sifrina (con queso amarillo rallado), la dominó (con queso blanco duro rallado y caraoas negras refritas), la pelúa (con carne mechada y queso amarillo rallado), la de perico (con revoltillo de huevos, tomate y cebolla), la de pabellón, la de queso de mano, la de cochino, la de carne asada, y pare de contar. Esa costumbre de la arepa rellena creó una modalidad de negocios en Caracas, la arepera: una cafeterías moderna que ofrecían arepas distintas con una gran variedad de rellenos, y sancochos que se servían acompañados de una arepa viuda o soltera, es decir, sin nada de relleno, como también se dice en Colombia.

En cada país se exalta las virtudes de la propia arepa, considerándola la mejor entre la distintas arepas existentes o la arepa originaria. Lo que ha creado un debate sobre la paternidad de la arepa, que es una manifestación de una especie de nacionalismo culinario exagerado que, en algunos casos, alimenta un regionalismo culinario. Esos desacuerdos no solo ocurren en torno a la arepa, sino también con algunos otros platillos o bebidas que se consideran los más significativas entre los países, y que interesan a su identidad, porque actúan como un elemento de cohesión del grupo y de diferenciación con respecto a los otros grupos. Ocurre entre salvadoreños y nicaragüenses por la paternidad de la pupusa, su arepa rellena o pan nacional. O entre peruanos y chilenos por la propiedad del pisco. O entre ecuatorianos y peruanos por el mejor ceviche.

2. El territorio

Los dos accidentes geográficos que más influyen sobre la biodiversidad, la despensa, los regímenes alimentarios, el poblamiento y las manifestaciones culturales de los habitantes del subcontinente de América del Sur, son, por el este, la cuenca amazónica, y sus relaciones con las aguas del océano Atlántico y sus recursos. Y por el oeste, la cordillera de los Andes, que se extiende a lo largo de unos 7.000 kilómetros por el subcontinente, flanqueada, a distancia, por el océano Pacífico.



El proceso de poblamiento suramericano comenzó, de acuerdo con las distintas teorías, entre 30.000 a 13.000 años. Las primeras migraciones se asentaron primero, probablemente, en la sección septentrional o del Norte de la cordillera de los Andes, viniendo desde América del Norte, al ingresar por el hoy llamado istmo de Panamá. Y se instalaron en la cordillera de los Andes, para aprovechar sus valles y planicies, y sus ríos. Recordemos que la cordillera andina es dividida por los geólogos y geógrafos en tres secciones: los Andes del Norte o septentrionales, que abarca Colombia y Venezuela; los Andes Centrales, con Perú, Bolivia y Ecuador, y los Andes del Sur, australes o meridionales, con Chile y Argentina.

En los Andes del Norte se desarrollaron importantes culturas indígenas en tiempos prehispánicos, que practicaron la agricultura con cultivos en terrazas, y se establecieron sistemas de canalización del agua para el riego y el control de inundaciones. Una de esas culturas, probablemente la más avanzada de esa parte de los Andes, fue la cultura muisca, o chibcha como algunos la llaman de manera errónea. Los muisca se desarrollaron en el centro de la actual Colombia durante el período Herrera de ocupación, desde el siglo IV a.C. hasta la llegada de los españoles, en el siglo XVI, que entraron por el Caribe. Los muisca cultivaron el maíz y otros cultivos, y domesticaron el pisco o pavo americano. Habitaron la región del altiplano cundiboyacense, que comprende los actuales departamentos de Cundinamarca, Boyacá y parte de Santander, parte de la cual estuvo ocupado por un inmenso lago (Rodríguez-Gallo, 2019).

Los muisca extendieron su influencia cultural hasta los Andes venezolanos (los actuales estados Táchira, Trujillo y Mérida) y otras regiones cercanas, a través del grupo de los timotocúicas. La cordillera de los Andes del Norte se bifurca en el Nudo de los Pastos, entre Colombia y Ecuador, formando en la parte colombiana dos cordilleras: la Occidental y la Central. Luego la cordillera Central se ramifica, al entrar a Venezuela, en la cordillera de Mérida y la sierra de Perijá, habitado por los yupka.

Durante la época prehispánica las áreas de mayor desarrollo relativo en la actual Venezuela fueron la región andina, de influencia muisca chibcha, y algunos grupos que habitaron el arco costero del Caribe venezolano, poblado por numerosos grupos caribeños que hablaban una lengua común, el Chotomamu, que algunos llaman macrolengua caribe septentrional. Esa macrolengua dialectal agrupaba a varios dialectos que presentaban pequeñas diferencias entre sí, permitiéndoles, sin embargo, comunicarse sin mayores problemas (Biord-Castillo, 2010).

Entre ellos, destacaban los cumanaquito y los chaima (Velázquez, 2010), que comerciaban con otros grupos de las Antillas Mayores y Menores. Hay evidencias arqueológicas y documentales de que los



indígenas de la región cultivaban el maíz, que los cumanagotos llamaban erepa, que por derivación nombró al producto, la arepa (Bjord Castillo, 2010; Dorta Vargas, 2015). Ahora se sabe por testimonios de cronistas que esos grupos indígenas elaboraban arepas hacia 1565, como lo muestra Girolamo Benzoni en su libro *Historia del Nuevo Mundo* (1989/1565). Los indígenas taínos de las Antillas llamaban mahiz al maíz, tal como lo recogió Colón en las islas del Caribe. Una planta que habían recibido los indígenas caribeños como un préstamo de los grupos indígenas centroamericanos. Sobre estos hechos se cuenta con numerosos relatos de cronistas, como, por ejemplo, Caulín o Gilij, que hacen también referencia al consumo de arepa en la costa oriental venezolana durante el siglo XVIII.

Los indígenas prehispánicos que compartían su territorio en el norte del subcontinente, y en particular de la cordillera de los Andes, compartían también gran parte de los productos de su dieta alimentaria: maíz, papa, quinoa, camote, yuca, calabaza, ahuyama, fréjoles, maní, etc., cultivos provenientes de varios pisos climáticos. La razón es que las culturas indígenas andinas, relacionadas con el imperio incaico, iniciada en el siglo XIII, y dominante durante los siglos XV hasta el XVI, practicaban un modelo de agricultura de microverticalidad, que comprendía territorios comprendidos en diferentes microclimas y ecosistemas, que les permitía obtener productos agrícolas de zonas frías y templadas.

¿A cuál territorio nos referimos cuando hablamos de Colombia y Venezuela? A un territorio que formaba parte del imperio incaico, del Tahuantinsuyo, con centro en el Cuzco, y de sus áreas de influencia. Un territorio indígena que al caer bajo la dominación colonial pasó a formar parte del Virreinato del Perú. Así se mantuvo hasta 1717 cuando, durante la dinastía de los Borbones, el rey Felipe V creó el Virreinato de Nueva Granada, abarcando los actuales territorios de Ecuador, Colombia, Panamá y Venezuela. Ese vasto territorio fue una unidad colonial hasta 1723, al ser suprimido, y luego restablecido en 1739, con capital en Santa Fe de Bogotá. Los venezolanos comenzaron a ser “venezolanos” desde septiembre de 1777, cuando fue creada la Capitanía General de Venezuela. Después, no ocurrieron grandes cambios hasta 1810, al iniciarse la guerra de independencia, que culminó en 1822, cuando, junto con el resto del Virreinato, se logró la independencia política.

Luego vino la experiencia de la Gran Colombia, creada, bajo el mandato de Bolívar, en febrero de 1819, con los departamentos de Venezuela, Quito y Cundinamarca, la antigua Nueva Granada. Una década después, en 1829, comienza la separación de las partes de la Gran Colombia. Primero fue Venezuela, en 1829. Luego lo hizo Quito en 1830. El resto quedó integrado en la república de la Nueva Granada, que cambió luego su nombre a Colombia en 1886.



La separación política y administrativa, al igual que la fragmentación territorial de la Gran Colombia trajo problemas entre las partes que la integraban, porque las fronteras eran imprecisas. En 1833 se negoció el Tratado Michelena-Pombo de delimitación territorial, que no fue aceptado por Venezuela. En 1891 se produjo el Laudo Arbitral Español, que delimitó en gran parte la frontera terrestre entre Venezuela y Colombia. En 1941 se acordó el Tratado López de Mesa- Gil Borges, de Límites y de Navegación Fluvial entre los dos países.

3. El maíz

Cada gran cultura tiene su cereal civilizador: el trigo en Europa, el arroz en Asia, el mijo y el sorgo en África, y el maíz en América. Los cereales destacan dentro de los regímenes alimentarios por su elevado valor calórico, y, además, por su alto rendimiento, la facilidad de su cultivo y de su conservación, aunado a su satisfactorio contenido nutricional en carbohidratos complejos, grasas y proteína, vitaminas y minerales.

A la llegada de los conquistadores en el siglo XV, el maíz (*Zea mays* L.) era el alimento de origen vegetal más importante de América. El alimento básico en gran parte del territorio. Aunque había algunas regiones donde predominaba el cultivo de la papa, en las regiones andinas, y la yuca, en la región amazónica. La dieta americana en la época prehispánica se basaba principalmente en el consumo de maíz, papa, yuca, calabaza, ají y frijoles. En muchas partes se aplicaba el sistema de las “Tres hermanas”: que consistía en el cultivo asociado y simultáneo en la chacra de tres plantas básicas en la alimentación: el maíz, el frijol y la calabaza o auyama. La planta del maíz proveía al frijol de una estructura vertical para que trepara, los frijoles contribuían con el aporte enriquecedor del nitrógeno al suelo, y la calabaza rastrera bloqueaba con su follaje la luz directa del sol, lo que facilitaba la retención de la humedad y frenaba el crecimiento de las malezas.

El maíz había nacido en Mesoamérica, pero era muy distinto al aspecto que ahora tiene. Se trataba de sus antecesores silvestres, el *teosintle* o teosinte y el *tripsacum* y sus cruces que, entre 8.000 y 6.000 a.C., presentaban una mazorca muy pequeña, de unos 5 a 8 cm de largo, de unas pocas hileras con menos de 12 granos pequeños y duros (Poebley, *et al*, 2006). Esa planta y esa mazorca evolucionaron hasta nuestra actual planta de maíz, con una gran mazorca de 14 a 15 cm de largo, con 8 a 22 hileras que agrupan a más de 500 granos (SAGARPA, 2014). La dispersión del cultivo del maíz comenzó unos 1.500 años después de su domesticación inicial (Carpenter *et al*, 2005).

Ahora se sabe que todos los maíces pertenecen a la misma especie. Que los tipos o razas que los diferencian corresponden a una clasificación utilitaria, y no botánica. Que por ser una planta alógama ha permitido el desarrollo de una gran variabilidad, que expresan una enorme multiplicidad de formas,



tamaños, formas y texturas del grano, y una gran adaptación de la planta a variados ambientes. Esa particularidad fue advertida por el cronista Bernabé Cobo en 1653, al señalar que “Son muchas las diferencias de maíz, porque primeramente se halla en todos los colores” (Leiva *et al*, 2016). La clasificación de los maíces en tipos obedece a criterios comerciales. De esa manera se distingue, de acuerdo con la dureza del grano, en cuatro tipos: 1) duros, usados para polenta, cereales para el desayuno y alimento animal; 2) reventadores o *pop corn*, con un endospermo vítreo que se expande; 3) harinosos, con endospermo muy harinoso usado para choclo y para elaborar comidas tradicionales hechas con harina de maíz, como la arepa. 4) dentados, empleados para obtener alcohol, almidones y fructuosa. Entre esos cuatro tipos hay numerosas formas raciales con texturas intermedias que pueden usarse en la preparación de comidas regionales.

Hay dos características muy importantes del maíz para tener en cuenta: la enorme variabilidad de la especie y la dureza del grano, lo que obligaba a utilizar un procedimiento particular para su trituración y su utilización en la elaboración de la papilla. Con otros cereales bastaba con remojarlos durante un tiempo para ablandar las semillas y convertirlas en una torta granulada, seca y aplastada (Basulto y Cáceres, 2016).

La característica de la enorme variabilidad del maíz es muy notable en el proceso de dispersión de la especie. La razón es que esta especie no se auto poliniza, sino que las flores de una planta polinizan a las flores de otra planta genéticamente diferente. Esa condición de alogamia permite una gran diversidad genética constante entre las poblaciones, y una gran riqueza de caracteres. Eso originó nuevas variedades o razas, y le permitió adaptarse a los ambientes en los desplazamientos, estando omnipresente en distintos climas, suelos, altitudes. Eso marcó su forma de cultivo y sus usos, diferente a los de los demás cereales, en los que se aplica la siembra por voleo y se cosecha la espiga con hoz. El cultivo del maíz, mazorca a mazorca, lo aproximó más a la horticultura, influyendo sobre la cosmovisión y la simbología derivada. El cultivo del maíz es por linajes, en los que en cada cultivo se obtienen individuos distintos a causa de la hibridación. El cultivo de los tubérculos, por ejemplo, es por medio de clones, ya que en cada siembra se reproduce una parte del mismo individuo, lo que se emparenta con los antepasados y los clanes sociales. El hecho de que el maíz se siembre, cultive y coseche de una manera particular le da una connotación especial, reproduciendo la organización social. En la mazorca cada grano es un individuo distinto. No en balde en el Popol Vuh, el libro sagrado de los Mayas-Quichés, se cuenta que el ser humano fue hecho de maíz. Los granos amarillos y blancos de las mazorcas fueron molidos para hacer nueve bebidas de las que provino el alimento que dio fuerza, músculo y vigor al hombre (Popol Vuh, 1947). El maíz es el eje que mantiene



cohesionados las comunidades americanas, hermanadas por el maíz (Pilcher, 2001; Carrillo-Trueba, 2009).

La otra interesante característica del grano de maíz es su dureza. La dureza del grano de maíz es su resistencia a la deformación al ser triturado o aplastado. La dureza depende de la genética de la planta, las condiciones de cultivo y su manejo post cosecha. La dureza está dada por el arreglo microestructural, la matriz proteica de los gránulos de almidón y el grosor del pericarpio, que es la capa que rodea el grano. El almidón se encuentra en el endospermo. El grano está formado por dos tipos de endospermo: el vítreo o duro y el harinoso o suave. La dureza está determinada en gran parte por la relación en la que se encuentren estos dos endospermos. La dureza del grano está relacionada con el contenido de proteína y de amilosa y amilopectina, dos polímeros que forman el almidón (Arriaga-Pérez, *et al*, 2019). La proteína más abundante en el grano de maíz es la zeína, pero es deficitario en lisina, al igual que los demás cereales, y en triptófano, que es capaz de transformarse en niacina (vitamina B3), una importante vitamina hidrosoluble. Estas dos características influyen sobre el color y el sabor de los granos y, en consecuencia, sobre el sabor y la textura de las preparaciones que se hacen con ellos.

4. El drama

¿Vale la pena discutir sobre cuál es el “dueño” de la arepa o del pan de maíz? ¿El primero que la elaboró? ¿Cuál es la más sabrosa? ¿La mejor arepa?

El viajero y comerciante italiano Girolamo Benzoni (1519-1572) que estuvo en el Nuevo Mundo entre 1541 y 1556, en su libro *La historia del mondo nuouo* (Benzoni, 1967/ 1565) escribió que, en la costa ecuatoriana, en la actual provincia Manabí, Ecuador, “Aquí hacen el mejor pan de maíz de todas las Indias, al punto de que algunos dicen que es mejor aún que el pan de trigo”. ¿A cuál pan de maíz se refería? Se ha señalado que el pan de Porto Viejo, el actual Portoviejo, tuvo mucha fama durante la primeras épocas de la conquista española. ¿Cómo iba a saber Benzoni que “era el mejor pan de maíz de todas las Indias” si solo había visitado unas pocas islas de las Antillas Mayores y Menores, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá, y nada de América Del Sur?

El drama de todo esto es que los que más apasionadamente proclaman la supremacía de su arepa, conocieron tardíamente el maíz en sus territorios, preparan un número relativamente limitado de platillos con el maíz, exhiben bajos niveles de consumo per cápita de maíz, y no son autosuficientes en el rubro, teniendo que importarlo año tras año. No obstante, el maíz sigue siendo el rubro más importante en su cultura y dieta alimentaria.



Los mayores productores de maíz de América del Sur son Brasil y Argentina, y los mayores productores en América del Norte son Estados Unidos y México. Tehuacán, en el estado mexicano de Puebla, es probablemente uno de los centros primarios de origen del maíz, hace más de 8.000 años. Los mexicanos siguen siendo líderes en varios aspectos del rubro maíz.

Los países centroamericanos fueron, para 2022, grandes consumidores per cápita de maíz. El de mayor consumo fue México, con 196,4 kg/p/a, seguido por Guatemala, con 110 kilos/persona/año. El Salvador, el de menor consumo, alcanzó, sin embargo, 81 kg/p/a. Algunos países sudamericanos presentan niveles de consumos medios: Perú, 52 kg/p/a, y Ecuador, con 45 kg/p/a. En estas cifras se toma en cuenta el maíz destinado tanto al consumo humano (maíz blanco) como al consumo animal (mayormente maíz amarillo).

En América Latina se cuenta con unas 220 razas de maíz, de las cuales 64, han sido identificadas en México, 59 de ellas nativas de la región (CONABIO, 2020). México destaca claramente en la producción y exportación de maíz, aunque debe importar maíz amarillo para lograr satisfacer la demanda de ese tipo de maíz para la alimentación animal. México es, sin embargo, autosuficiente en la demanda de maíz blanco, destinado al consumo humano, y en especial para la producción de tortillas (SAGARPA, 2017). Se entiende el alto consumo per cápita de los mexicanos porque su cocina cuenta con más de 600 platillos elaborados con maíz.

En los dos países, del norte de América del Sur, que preparan y consumen mayormente arepas, Colombia y Venezuela, las cosas cambian. Ambos son deficitarios en la producción de maíz, sobre todo en maíz amarillo, y no logran alcanzar la autosuficiencia en el rubro.

Colombia figuró en el séptimo lugar entre los importadores de maíz en el mundo, y le correspondió el primer lugar entre los importadores en América del Sur. El consumo per cápita de maíz en 2020 fue de 39,7 kg/p/a. En Colombia la arepa y el pan de trigo se disputan la primacía en el mismo escenario (Cárdenas-Álvarez y Salazar-Fernández, 2016).

En Venezuela, cuyo cultivo de maíz corresponde a introducciones tardías provenientes de razas de maíz mexicanas y centroamericanas (McClintock, *et al*, 1981), entre 800 y 400 d.C. (Segovia y Alfaro, 2009). la situación del maíz es más dramática que en Colombia. Venezuela se ha convertido en un importador neto de maíz, a pesar de que es un rubro estratégico para la seguridad alimentaria de su población. Allí el consumo per cápita de maíz giraba en torno a los 88,76 kg/p/a en el 2008, y luego se desplomó, hasta 39,8 kg/p/a en el 2012, a 30 kg/p/a en 2015, y continuó derrumbándose, estimándose en 15,5 kg/p/a en la actualidad, debido a la profunda crisis económica, social y política que vive el país.



En esas condiciones, ¿cómo discutir sobre la supremacía de una arepa sobre la otra arepa, si ni siquiera logramos producir el maíz que nos comemos! ¿Cómo jactarnos de nuestras identidades culturales alimentarias si no somos capaces de alcanzar la soberanía alimentaria de ese importante rubro básico en nuestra dieta alimentaria!

Autor

Rafael Cartay. Economista (Universidad Central de Venezuela-UCV, Caracas); M.Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados, Chapingo, México/IICA-OEA, Turrialba, Costa Rica); Doctor en Économie et Droit des Pays Etrangères (Université de Paris I-Panthéon-Sorbonne, Francia). Profesor jubilado Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e investigador emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Profesor-investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador). Dirección postal: Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5870-5658>. Teléfono: +593 0983348876; e-mail: rafaelcartay@hotmail.com

Financiamiento: el presente estudio no recibió financiamiento.

Conflicto de intereses: el autor declara que no existen conflictos de intereses en este estudio.



Referencias

- Arriaga-Pérez, W.; Gaytán-Martínez, M. y Reyes-Vega, M.L. (2019). Métodos para medir la dureza del grano de maíz. DIGITAL-CIENCIA, UAQRO: Año 12 (2), julio-diciembre.
- Basulto, J. y Cáceres, J. (2016). Más vegetales y menos animales. Barcelona: Penguin Random House.
- Benzoni, G. (2009/ 1565). La historia del mundo nuevo. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Bjord-Castillo, H. (2010). El (Re) aprendizaje de una lengua extinta: Etnogénesis entre los cumanagotos del Nororiente de Venezuela. Antropología Americana, Vol. 3 (6), 36-55.
- Cárdenas-Álvarez, G. y Salazar-Fernández, I. (2016). Estudio de factibilidad financiera para la instalación de una planta modelo procesadora de harina precocida de maíz para consumo humano en Ecuador. Tesis de maestría. Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), Quito: Ecuador.
- Carpenter, J.; Sánchez, G. Y Villapando, M. (2005). The Late Archaic/ Early Agricultural Period in Sonora. México. New Perspectives on the Late Archaic Across the Borderland. Austin, Texas. The University of Texas Press.
- Carrillo-Trueba, C. (2009). El origen del maíz: naturaleza y cultura en Mesoamérica. Ciencias (UNAM). Nos. 92-93, 4-13.
- CONABIO. (2020). Razas de maíz en México. [https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas de maíz.](https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas_de_maiz)
- Dorta-Vargas, L.F. (2015). Viva la arepa. Sabor, memoria e imaginario. Caracas: Alfa.
- Gaviria Arbeláez, C. (2023). Técnicas profesionales de cocina colombiana. Bogotá: Universidad de la Sabana. Libro Books.google.
- Langebaek-Rueda, C.H. y Dever, A. (2015). Arqueología regional en Tierradentro, Cauca, Colombia. Revista Colombiana de Antropología, Universidad de los Andes, 45 (2), 323-367.
- Leiva, G. (2016). Maíz morado (Poaceae), un cereal utilizado como alimento en el Perú prehispánico. ARNALDOA, 23 (1), enero-junio.
- McClintock, B.; Kato, T.A. y Bluemansheim, A. (1981). Chromosome constitution of Races of Maize. Chapingo, México; Colegio de Posgraduados.
- Montes-Giraldo, J.J. y Rodríguez de Montes, M.L. (1975). El maíz en el habla y la cultura popular colombiana. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. XXXIII.
- Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: Ediciones de la Reina Roja. CONACULTA.
- Poebley, J.F.; Gout, B.S. y Smith, B.D. (2006). The Molecular Genetic of Crop Domesticated. Cell, 127, 1309-1321.
- Popol Vuh. Libro sagrado de los Maya-Quichés. (1947). México: Fondo de Cultura Económica.
- Rodríguez-Espinosa, H.; Higueta-Isaza, J. y Bonilla-Restrepo, K. (2018). Innovación en la industria de la arepa en Colombia. Colombia: Fondo Editorial Biogénesis.
- Rodríguez-Gallo. (2019). Construcción del paisaje agrícola hispánico en los Andes colombianos: el caso de la Sabana de Bogotá. SPAL, 28 (1), 193-215.
- SAGARPA. (2014). Guía técnica para la descripción varietal de maíz (*Zea mays* L.). México: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- SAGARPA. (2017). Maíz grano blanco y amarillo mexicano. México: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
- Segovia S., V.F. y Alfaro J, Y.J. (2009). Un rubro estratégico para la soberanía alimentaria de los venezolanos. Agronomía Tropical, Vol. 59 (3). Septiembre.
- Velázquez, N. (2010). Población indígena y etnohistoria en el extremo oriental de Venezuela. LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos. Vol. 8 (2). 89-105..