

COMO COMEMOS

Un debate fronterizo: La mejor arepa

Por JAMES WAGNER

MEDELLÍN, Colombia — Una rivalidad de mucho tiempo hierve a fuego lento entre los vecinos Colombia y Venezuela —no sobre política, migración o siquiera fútbol, sino por la humilde arepa.



Esta delicia redonda de pan de maíz, un elemento básico de ambos países sudamericanos,

aparece por doquier, desde platillos de desayuno hasta bocadillos nocturnos, profundamente arraigada en el tejido de cada nación. Sin embargo, pregunte a un colombiano o venezolano quién la hace mejor —o dónde se originó— y se verá atrapado en un choque gastronómico.

“Todos defienden su territorio”, dijo Gustavo Zapata, de 39 años, chef en la cadena de restaurantes Sancho Paisa, conocida por sus tradicionales arepas colombianas en Medellín.

El Presidente de Venezuela, Nicolás Maduro, ha intentado usar las arepas como un punto de reunión nacionalista, si no es que como una herramienta política, al afirmar que esa comida es únicamente de su País. Y al tiempo que



FEDERICO RIOS PARA THE NEW YORK TIMES

millones de venezolanos han migrado con los años debido a la crisis económica y política del País, han llevado consigo su versión por todo el mundo, atizando la batalla.

Jesús Sánchez, de 34 años, dueño de una cadena de restaurantes venezolanos en Medellín llamada Los Chamos, dijo que solía creer que sólo los venezolanos comían arepas. Se dio cuenta de lo contrario cuando empezó a viajar a Colombia hace 10 años. “Son muy diferentes”, comentó.

Las arepas se han comido desde hace miles de años, estima Ocarina Castillo, de 72 años, profesora de antropología en la Universidad Central de Venezuela.

Cuando los conquistadores españoles exploraron Sudamérica en los siglos 15 y 16, se toparon con indígenas que comían pastel de

maíz. Los españoles lo adaptaron, transformando la palabra “erepa” del idioma del pueblo cumanagoto, que vivía en lo que hoy es el norte y este de Venezuela, en “arepa”, señaló Castillo.

Con una historia y una cultura en común, además de una frontera de 2 mil 250 kilómetros, Colombia y Venezuela han sido, en ocasiones, aliados o rivales. (En el siglo 19, durante un breve tiempo, incluso fueron parte de la misma república, llamada Gran Colombia).

Desde que Venezuela cayó en la autocracia bajo Maduro, se ha marchado alrededor de una cuarta parte de su población, casi 8 millones de personas desde el 2014, reporta la ONU. Más de 3 millones han terminado en Colombia, un país de 53 millones de habitantes donde la mezcla de culturas ha he-

cho que el debate sobre las arepas sea más prevalente que nunca.

Las arepas en Colombia suelen acompañar a un platillo, como carne o sopa, y pueden tener una salsa o, a veces, estar rellenas. Pero en Venezuela, son una comida completa —de gran tamaño y con diferentes rellenos, desde queso hasta plátano y carne.

Las arepas colombianas tienden a ser más crujientes, mientras que las venezolanas por lo común son más suaves. En Colombia, la gente suele comprar sus arepas en comercios, mientras que los venezolanos están acostumbrados a prepararlas en casa.

“La arepa venezolana está hecha de harina de maíz, y nosotros usamos el propio maíz”, explicó Andrés Giraldo Rueda, de 35 años, gerente en un restaurante Sancho

Arepas rellenas de Barrio Antioquia en Medellín, Colombia, donde tienden a ser más crujientes y compradas en tienda.

Paisa en Medellín.

El restaurante de Giraldo ofrece 14 tipos de arepas y a diario vende miles. La respuesta a quién está ganando la guerra de la arepa depende de a quién le pregunte. Castillo dijo que Venezuela iba a la cabeza gracias a su enorme diáspora por todo el mundo.

“¿Hay negocios de arepas colombianas fuera de Colombia?”, preguntó Sánchez, quien se mudó con su familia a Medellín hace años. Empezaron a vender arepas venezolanas en un puesto rodante en el 2015, que floreció hasta convertirse en cuatro restaurantes con 40 empleados.

Sin embargo, Juan Manuel Barrientos, de 41 años, un chef colombiano que ha ganado dos estrellas Michelin y tiene restaurantes en Colombia, Miami y Washington, dijo que el concurso de arepas estaba empatado debido al creciente estatus de su país como un destino.

Diego Mendoza, dueño de un puesto de arepas en la ciudad holandesa de Rotterdam, se fue de Venezuela en el 2015. Tras desempeñar un empleo corporativo en Barcelona, y luego en Polonia y Rotterdam, Mendoza, de 32 años, extrañaba la comida venezolana. Entonces comenzó a preparar y vender arepas. En mayo del 2023, abrió su local permanente, Erikuca Arepera, en un mercado popular.

A Mendoza, que tiene un tatuaje en el brazo de una arepa con las estrellas de la bandera venezolana, no le molesta la rivalidad de las arepas. “La arepa debería pertenecerle al mundo”, expresó.