



Arepas, hmmm!

Descripción

[vc_row][vc_column][vc_column_text]Me encantan las arepas, siempre me han gustado y creo que es una de las cosas que nunca dejarán de gustarme, pero he vivido la mayor parte de mi vida fuera de mi país de nacimiento y no siempre ha sido fácil poder disfrutar de este manjar.

Las arepas son unas tortillas de maíz en forma de plato de más o menos un dedo de espesor y asadas por ambos lados. Se comen acompañadas de muchas combinaciones de “topings”, rellenas o simplemente untadas de mantequilla y sal. Creo que si estas leyendo esta entrada, seguramente las has probado y sabes de qué hablo, pero pocos conocen su historia, así que aquí contaré un poco sobre ello.

Para no entrar en discusiones sobre si son venezolanas o colombianas, podemos asumir que son originarias de la región norte de América del Sur y desde hace muchos siglos forman parte de la cocina tradicional de ambos países. En Colombia se asocia a los paisas, que somos los nacidos en Antioquia.

No cabe duda que la arepa es una comida indígena a base de maíz y que hay datos en la región de su existencia desde hace unos 3.000 años, cuando no existían las demarcaciones territoriales que hoy conocemos.

Hasta ahora se han identificado más de 42 variedades diferentes en la forma de presentación de las arepas, siendo las más conocidas las arepas con queso colombianas y las rellenas venezolanas.

Algunas de las descripciones que hacen los historiadores por el año 1.500 la describen como una torta que se asemeja al sol y que tiene un sabor que supera al pan de harina que se preparaba en Europa, tal y como se puede leer en el extracto de Wikipedia:

Pedro Cieza de León, antes de morir en 1554, había dejado escrita su obra «Crónica del Perú», cuya segunda parte, «El señorío de los Incas», publicada en 1871, registra el consumo de la arepa en la provincia de Cartagena:



Estos indios de que voy tratando, y en sus pueblos se hace el mejor y más sabroso pan de maíz en la mayor parte de las Indias, tan gustoso y bien amasado que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno.

Pedro Cieza de León (2005, p. 144)

Así que si aún no has comido una, no esperes más, a buscar un lugar para probarlas que ahora están de moda y puedes encontrar lugares especializados en las principales ciudades de todo el mundo.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]

Fecha de creación

10 Oct 2013

Autor

flooming

default watermark