

# La Arepa: ¡Venezolana sin fronteras!



Desayuno con arepas (Foto: J.M. González)

Por: Jorge M. González

Si algún venezolano te invita a comer a su casa, entre los platillos que te ofrecerá seguramente encontraras arepas. En Venezuela, la arepa es acompañante frecuente de las comidas diarias. Para quienes hemos emigrado a otros países, es uno de los platos que más asociamos con nuestro gentilicio.



Arepa rellena (Foto: J.M. González)

es que luego de la colonización por los españoles, la Arepa se extendió por toda Venezuela, llegando hasta Colombia y algunas islas del Caribe donde también son muy apreciadas.

Aunque la arepa andina es delgada y grande, su tamaño se fue ajustando en cada región y es así como en el noroeste de Venezuela es más “gordita”, mientras que en el centro es pequeña, pero más gruesa. Aunque siempre redonda, tamaños y grosores han ido cambiando y hoy cada familia venezolana tiene su propio estilo de hacer y consumir arepas.

Sin embargo, preparar arepas era muy laborioso, requiriendo la limpieza, el pilado, la cocción y el amasado del maíz. Trabajo que la ajetreada vida urbana de los 1950's fue dejando a las “areperas”, señoras que se asentaban en varias esquinas de la ciudad o a domicilio vendían la masa de maíz pilado o las arepas preparadas para ser cocinadas en casa.

La creciente celeridad de la civilización condenaba a la arepa a desaparecer hasta que el Dr. Luis Alberto Caballero Mejías, Ingeniero mecánico venezolano, inventó el proceso para preparar harina de masa de maíz deshidratada, comercializándola con la marca “La Arepera”. Su patente fue luego comprada por la empresa que produciría la ahora famosa “Harina P.A.N.” La harina pre-cocida facilitaría la preparación de la masa de maíz, dándole nueva vida a la arepa.

Una manera tradicional de consumir arepas en los estados venezolanos de Trujillo y Mérida, era abriéndolas por el

canto y rellenarlas, llamándolas “tostadas”. En 1949, la familia Álvarez, de Trujillo, abrieron la venta de Tostadas El Chance, en la Plaza Miranda en el Centro de Caracas. Fue allí que se vendió la primera tostada en dicha ciudad. En 1955, abrieron la venta de Tostadas Hermanos Álvarez en La Gran Avenida, en el Este de la capital.

El lugar se hizo tan popular, que otros comerciantes comenzaron a abrir nuevas ventas de tostadas en todas las ciudades venezolanas, llamándolas “Areperas.” Con la emigración de venezolanos, se han abierto Areperas en numerosas ciudades del planeta y hasta se ha establecido el día mundial de la Arepa, cada Septiembre. Es así como hoy puedes disfrutar de las sabrosas y reconocidas arepas rellenas venezolanas en cualquier lugar del mundo.



Propaganda de Harina de maíz pre-cocida P.A.N., cr. 1960 (Autor desconocido)