

PEQUEÑA HISTORIA DE LA AREPA

LA palabra «arepa» procede del cumanagoto «erepa», que en dicho idioma caribe era nombre genérico del maíz. Pero el uso de esta especie de pan en forma de disco, que hoy es unánime providencia de toda mesa venezolana, debe ser tan antiguo como la «cultura arcaica del maíz», que se extendió por toda América no menos de cinco milenios antes de que aparecieran en el continente los primeros europeos. Cereal de uso múltiple, que es para «bestias y para hombres, para pan, vino y aceite»—como decía el padre José de Acosta—, el monumento americano más antiguo que testimonia su domesticación y uso es la venerable pirámide de Cuicuilco, cerca de Coyoacán, México, ejemplo de una cultura neolítica que algunos arqueólogos alargan a una vejez de diez mil años. Y en todas las mitologías indígenas, en las leyendas cosmogónicas del *Popol Vuh*, libro sagrado de los mayas; en el culto azteca del dios Cinteotl y de la diosa Xilonen, en las más diversas tradiciones y ritos, desde Norteamérica hasta Chile, los aborígenes veían en la dorada y nivea mazorca la más benévola y útil ofrenda que los dioses hicieron a los hombres. Solo la palma moriche en las leyendas de nuestra Guayana compite mitológicamente con el maíz su calidad de extraordinaria dádiva celeste. Y ya un viajero filósofo, con pupila afectuosa para captar y definir todo lo que ve en América, como el gran jesuita español José de Acosta, observa en pleno siglo XVI que «en todos los reinos de Indias Occidentales, en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierra Firme» era el pródigo grano el primero y más vario de los alimentos. Su fina prosa en un capítulo de la *Historia natural de las Indias* describe y encomia todas las comidas que se elaboran con maíz: el «mote» de chilenos y peruanos; las «tortillas» de México; el vino que en «el Perú llaman azúa y por vocablo de Indias, común, chicha»: ciertos «bollos redondos y sazonados que duran y se

Mariano Picón Salas, *Obras selectas*, 2ª ed., Caracas-Madrid, Edime, 1962, pp. 295-300.

<http://gregoryzambrano.wordpress.com/mariano-picon-salas-vida-y-obra/>