



## LECTURA | COMIDA | AREPAS

Lee el extracto de este artículo, lee las preguntas y encuentra las respuestas en la sopa de letras.

### ¿DE DÓNDE ES LA AREPA REALMENTE: VENEZOLANA O COLOMBIANA?



Entonces, ¿de dónde es la arepa?

“Los cronistas y los datos arqueológicos nos hablan de que la arepa es un alimento que existió antes de la llegada de los conquistadores españoles a América”, le dice a BBC Mundo Ocarina Castillo, antropóloga de la Universidad Central de Venezuela y autora del libro *Los panes de esta tierra*, que ahonda en el uso histórico en ese país de productos como el maíz, la yuca y el plátano.

En algunos de estos documentos aparecen descritos instrumentos que se utilizaban para hacer preparaciones de maíz, como piedras de moler y budares, unas planchas circulares que se usan para cocer o tostar alimentos como la arepa y el casabe (tortilla de yuca).

El maíz, además, aparece catalogado como uno de los alimentos base de la dieta indígena a lo largo y ancho del continente.

Aunque no se ha precisado cuál puede ser el territorio exacto donde se cocinó una arepa por primera vez, sí se han podido definir las fechas más antiguas de presencia de maíz tanto en Colombia como en Venezuela.

En Colombia, el primer registro de la existencia de maíz data de hace unos 3.000 años, mientras que en Venezuela la estimación es de unos 2.800 años atrás.

¿Conclusión? No es posible asegurar que la arepa es de un país o del otro, pero lo que sí se puede afirmar es que es un alimento de origen indígena.

Se llama igual, ¿pero es diferente? Los historiadores gastronómicos de Venezuela y Colombia coinciden en que las cocinas de ambos países guardan ciertas similitudes.

Una de ellas, precisamente, es la arepa. Por ejemplo, la arepa de huevo, frita y rellena con huevo, es común tanto en el departamento colombiano de La Guajira como en el estado venezolano de Zulia, ambos fronterizos.

Sin embargo, también hay una gran variedad de arepas en ambos países. El antropólogo Julián Estrada se ha dedicado a enumerar los diferentes tipos de preparaciones que hay en Colombia y hasta ahora ha podido identificar 42.

En Venezuela, puede existir como mínimo una veintena de arepas diferentes, asegura Castillo. “Depende del maíz, de cómo se amasa, si se hace gruesa, delgada, pequeña, grande, si lleva aderezos. Es todo un mundo”, señala Estrada.

También hay distintas formas de cocinarlas: asadas, fritas u horneadas.





## LECTURA | COMIDA | AREPAS

Lee las preguntas y encuentra las respuestas en la sopa de letras.



- 1 ¿Cómo se llama el “pan redondo” que en Venezuela es casi una religión?
- 2 ¿Qué raíz tropical se usa para hacer casabe?
- 3 ¿Qué herramienta ancestral parece una sartén gigante y sirve para hacer arepas?
- 4 ¿Qué país presume de sus arepas rellenas?
- 5 ¿Qué cereal dorado es el alma de la arepa?
- 6 ¿En qué estado venezolano se llamaba “erepa” al pan de maíz?
- 7 ¿Cómo se llama el método más saludable para cocinar arepas?
- 8 ¿Qué grupo indígena bautizó a la arepa como “erepa”?
- 9 ¿Qué país vecino comparte la tradición arepera con Venezuela?
- 10 ¿Cómo se llaman los países que comparten frontera y arepas?

C O L O M B I A R W R O X  
 L P Q D M O T H N F A D T  
 V F V D E E X D T R R S M  
 E Z E W A F R D E M O S A  
 C R N H W K Q P L T R J H  
 I S E I C Y A V O U S N W  
 N O Z M E X U G M A F B E  
 O N U Z S A A C S P U S A  
 S R E J I N M U A D A D X  
 M D L Q A A C J A D C D K  
 Q A A M G R M R A P L B Z  
 D E U A E H E S D V U P O  
 T C O E T Y A S S E R N Z



# LECTURA | COMIDA | AREPAS

Respuestas



Z	N	R	E	S	S	A	Y	T	E	O	C	T
O	P	U	V	D	S	E	H	E	V	A	E	D
Z	B	L	P	A	R	M	R	G	M	A	A	Q
K	D	C	D	A	J	A	C	A	A	Q	L	M
X	D	A	D	A	A	U	M	N	J	I	E	S
A	S	U	P	S	C	A	A	S	A	Z	U	N
E	B	F	A	M	G	U	X	E	M	Z	O	N
W	N	S	U	O	V	A	Y	C	I	E	S	I
H	J	R	T	L	P	Q	K	W	H	N	C	R
A	S	O	M	E	D	R	F	A	W	E	Z	E
M	S	R	R	T	R	D	X	E	D	E	V	F
T	D	A	F	N	H	O	T	M	O	Q	D	L
X	O	R	W	R	A	B	I	A	C	O	L	O