

EL MUNDO DE LAS AREPAS Y LOS MAÍCES CRIOLLOS DE COLOMBIA

Escrito por: Wendy Pérez
30/05/2021

Danta Cocina se creó en Medellín para visibilizar la cultura de los maíces nativos, viva a través del territorio colombiano.



Una arepa con quesito o con *hogao*, sofrito de tomate y cebolla, es la forma perfecta de comenzar el día para los colombianos Mónica Montoya y Brian Monsalve, fundadores de Danta Cocina.

Este cotidiano gesto gastronómico resultó el hilo conductor para que ambos se preguntarán ¿qué había detrás de uno de los alimentos más importantes de su país?

“Nos encanta comer, y al estar comiendo en todas partes comenzamos a reflexionar, en especial en relación a la arepa, cuando saltó la gran pregunta: ¿y éste maíz qué?”, explica Monsalve sobre la preparación precolombina hecha tradicionalmente con granos criollos.

Ella historiadora y él artista plástico, decidieron entonces montar un proyecto vinculado al maíz, pues entre más averiguaban, la curiosidad y la urgente necesidad de visibilizar la realidad en torno a este alimento fueron creciendo.

“No sabíamos nada y comenzamos a meternos a un mundo infinito, donde identificamos miles de problemas, es especial que nadie o muy pocos estaban haciendo algo en Medellín y en Colombia por los maíces criollos, ingredientes claves para preparar nuestras arepas”, subraya Mónica.

Fue así como surgió hace tres años Danta Cocina, que más que una “arepera”, tienda o restaurante donde se producen y comercializan arepas, busca hacer activismo en pro de los agricultores de maíz nativo que todavía resisten en diversos puntos.

“Tenemos nuestra línea de arepas donde no es tan importante los tipos de arepas, sino los tipos de maíces criollos que usamos para hacerlas, con la idea de, poco a poco, meternos en los tentáculos de un mercado acaparado por harinas procesadas y maíces transgénicos”, suma esta mujer de 28 años.



Fotografía: Danta

DE CAMPESINO EN CAMPESINO

Desde Antioquia, capital de Medellín, Mónica y Brian comenzaron su búsqueda.

“Cada región tiene su arepa, algunas son más grandes, planas o más redondas, incluso Antioquia es una de las ciudades en las que más se consumen, pero paradójicamente muchas no son hechas con maíces de aquí, sino que vienen de Estados Unidos o si son nacionales proceden de versiones transgénicas”, dice Brian Monsalve.

Esto aceleró la necesidad de Danta Cocina por conectarse con agricultores, y lo han ido logrando, pues actualmente trabajan con cuatro.

“Walter Pérez tiene 30 años sembrando la misma semilla y está en La Vereda La Lomita en Santa Rosa de Oso; con los productores de Montes de María, ubicada en San Andrés de Sotavento, quienes hace más de 10 años se declararon territorio libre de transgénicos; y con dos guardianes de semillas, uno en Antioquia, en Ebéjico, y en Santa Fe de Antioquia”, añade.



Fotografía: Danta

De ellos y ellas reciben maíz puya (amarillo o rojo) que tiene una forma muy puntiaguda, es duro y dulce; negrito o azulito, conocido por la chicha peruana, y los casi olvidados maíces pano, ojo de gallo, huevito y cariacó rojo, rallado y amarillo, entre otros.

“Los campesinos están dejando de producir porque le están comprando a personas de otras partes, con menos calidad, cuando aquí tenemos grandes calidades como lo hemos visto gracias también a la Red de Semillas Libres de Antioquia y sus guardianes, que hacen un trabajo brutal y desconocido”, recalca Mónica, nacida en Ibagué, capital del departamento (estado) de Tolima.

Esta pareja de emprendedores no sólo se alió con productores, también han sido piezas claves para Danta un grupo de mujeres de la zona rural de Santa Elena, que elaboran las arepas que venden, en conjunto con otro proyecto en Medellín.



Fotografía: Danta

QUE NO SE OLVIDEN

Más que la forma, el fondo en sus arepas son cruciales, por ello siguen experimentado con los maíces, pues no se quieren cerrar.

“Cada dos meses preguntamos qué cosecha hay, y así decidimos qué maíz usaremos para hacer la versión de la arepa tela o antioqueña, y la de mote o maíz pelado”, refiere Mónica a punto de terminar una maestría que la ha llevado a investigar las memorias del maíz criollo de una vereda que está en el municipio de Santa Rosa de Oso.

Detenidamente me describe cómo es que las preparan: “llega el maíz, se seca, desgrana y almacena. Nosotros nos hemos dado cuenta que los maíces criollos sí requieren un remojo, mínimo ocho horas, después se somete a una cocción entre ocho a 10 horas (depende de la cantidad) para que quede blando el grano, se muele en un molino eléctrico, se amasa con sal y se le da la forma”.

El resultado es una arepa delgada, del tamaño de la mano, de consistencia rígida y sabor neutro, lista para ponerse sobre la parrilla y encima untarle mantequilla de vaca y queso blando.



Fotografía: Danta

Otro de los grandes orgullos de Danta Cocina es regresar a las mesas colombianas las poco replicadas arepas de mote o de maíz pelado, en las que se usa un proceso parecido a la [nixtamalización](#).

“Acá no existe el uso de esa palabra, pero el método es muy similar pues se remoja y se cocina 40 minutos [con ceniza](#), se lava el maíz muy bien y luego se cocina por seis horas.

“Ésto bota la cáscara, que es una manera ancestral de trillar el maíz, se muele y se hace la arepa que sale mucho más suave”.

Es así como elaboran las dos versiones que comercializan, parte de un universo que contabiliza más de 70 formas de arepas dispersas por todo el país.



Fotografía: Danta

HAY MUCHO MÁS

Como leen, Danta Cocina está contando la historia del maíz criollo usado de inspiración las [arepas](#), aunque hay muchas más recetas que aún permanecen silentes y que tienen que ver con maíces fermentados u otro tipo de mezclas con grasas.

“Los envueltos de chóclo (chócolo fresco) o elote son similares a los [tamales](#) dulces mexicanos y forman parte de las costumbres alimentarias de la zona en la que nació (Ibagué), que está en el corazón del Colombia. También hay bebidas, como el masato que es un fermento de arroz o maíz, o las almojábanas, panes horneados de maíz con queso.

“Por sólo mencionar algunos ejemplos de una cocina muy tradicional, viva en las plazas de mercado, donde incluso consumimos una receta que llamamos tamal pero que nada tiene que ver con el mexicano, pues éste es un amasijo de arroz con grasa de cerdo, arveja amarilla, tocino, pollo en trozos y envuelto en hoja de cachaco (variedad de plátano), se enrolla como regalito y se cocina por horas con la carne cruda”.



Fotografía: Danta

A la par, esta diversidad inspiró a Brian a crear hace un año el proyecto de Licopersico donde su talento va registrando y divulgando el patrimonio biológico y gastronómico de Colombia.

“Yo tengo un trabajo plástico muy diferente, pero desde que nació Danta me fui conectando con temas relacionados

con la comida, con la cosecha, que han concluido en varios diseños estampados en playeras pero, sobre todo, en Licopersico busco hacer un rastreo de especies que están en Colombia y espero culmine en un libro donde hablemos de divulgación científica y biológica, que muestre el maíz como un ser importante y de conocimiento gastronómico, usando mis ilustraciones”, expone el artista que bautizó la iniciativa gracias al nombre científico de uno de sus alimentos preferidos, el tomate o *Solanum lycopersicum*.



Fotografía; Danta - Licopersico

Al parecer en esta tarea no están completamente solos, pues mencionan varios colegas que buscan reposicionar el maíz, otros granos y semillas nativas en el imaginario nacional actual, entre ellos: *maicescriollos*; *celele_restaurante*; *latropikitchen* y Zoraida 'La Chori 'Agamez, autora del libro 'Envueltos de Plátano, Yuca y Maíz en las Cocinas Tradicionales de Colombia'.

"Nuestra lucha se enfoca en el ciudadano de a pie, ahí debemos incidir usando la consentida arepa para que comience como nosotros a preguntarse '¿y éste maíz qué?'", finaliza Mónica.

Conoce más de esta propuesta en sus redes: [@dantacocina](#) y [@licopersico](#).



Fotografía: Danta - Licopersico