SABORES DE LA HISTORIA

REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA

N° 2

LA AREPA DE HUEVO

LA AREPA ´E HUEVO
LA RECETA
QUE INTEGRÓ
DIVERSAS
CULTURAS





Nota editorial:

Las imágenes de esta publicación fueron elaboradas con el apoyo de inteligencia artificial (IA) y editadas para su uso en esta obra.

Esta historia está inspirada en hechos y contextos reales; sin embargo, los personajes, las situaciones y los diálogos son ficticios y han sido creados con fines narrativos y educativos.

Autor: Luis Ernesto Martínez Velandia.

Colección: SABORES DE LA HISTORIA.

Volumen N° 2 - La arepa de huevo.

Bogotá D.C., Colombia.

Octubre 2026.


España.
Reino de Castilla.
Año 1.492.
Mientras Europa vivía tiempos de cambios significativos, en las juderías de Castilla las familias sefarditas conservaban su cultura milenaria, en la que su cocina ocupaba un lugar tan importante como la lengua, la fe y las tradiciones.
SABORES
DE LA
HISTORIA
REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA


En cada hogar las recetas se transmitían de generación en generación.


Vivían en la memoria de las mujeres de la comunidad.


Cada familia tenía su propia forma de preparar el relleno y cerrar la masa.




Nadie podía imaginar que aquellas recetas, muy pronto emprenderían un viaje que cambiaría para siempre la historia de la gastronomía.

El 31 de marzo de 1.492, los Reyes Católicos firmaron el Edicto de Granada: todos los judíos de sus reinos debían convertirse al cristianismo o abandonar Castilla antes de finales de julio.

La noticia se extendió rápidamente por todas las juderías.

Las lágrimas, la incredulidad y la angustia fueron invadiendo cada hogar.

Solo tuvieron pocos meses para decidir y preparar lo poco que podían llevar.

Sus refugios, talleres y tierras se perderían, era el fruto de décadas de trabajo y esfuerzo.

Muchos confiaban en que todo pasaría pronto; otros sabían que era el comienzo de un largo exilio.

Sin saber lo que el destino les tendría preparado, comenzaron el camino hacia lo desconocido.


Al ser expulsados de sus tierras, los sefarditas emprendieron un largo viaje, llevando consigo lo más valioso que tenían: su fe, su cultura y sus recetas.


También viajaron utensilios de cocina y especias.


Las madres envolvieron en paño las recetas escritas a mano.


No hubo más opción que despedirse del Mediterráneo y de los lugares donde habían nacido y construido sus vidas.


El viaje fue largo y difícil.




Aferrados a sus tradiciones, cocinaban y compartían el alimento como un acto de esperanza.
Semanas después, las costas desconocidas del Nuevo Mundo aparecieron en el horizonte.

A orillas del mar Caribe, Cartagena de Indias era un puerto estratégico para el imperio español. Su bahía recibía barcos, mercaderes, soldados, esclavos africanos y, con ellos, nuevas historias e influencias.

En los años 1.500... Cartagena de Indias.

Los barcos no solo trasladaban mercancías, también llevaban consigo personas de muchos pueblos y culturas.

En sus calles convivían españoles, indígenas y africanos, cada uno con saberes, creencias y cocinas diversas.

De estos encuentros nacieron nuevas formas de preparar los alimentos.

Se enriquecieron los fogones en estas nuevas tierras, compartiendo ingredientes, técnicas y tradiciones.

Aunque en Cartagena comenzaba a escribirse una nueva historia gastronómica con el encuentro de nuevas culturas, aún faltaba un producto que cambiaría para siempre el sabor de sus mesas.

La herencia sefardí aportó recetas milenarias como las empanadas "impanadas", el uso de hierbas aromáticas, especias y la tradición de cocinar con paciencia y dedicación.



Los indígenas aportaron maíz, yuca, ajíes, calabazas y los productos que la tierra les brindaba de acuerdo a sus ciclos.



Los africanos aportaron técnicas de cultivo, ingredientes, sabores intensos y el arte de freír, guisar y sazonar con productos como el plátano, el coco y el ñame.



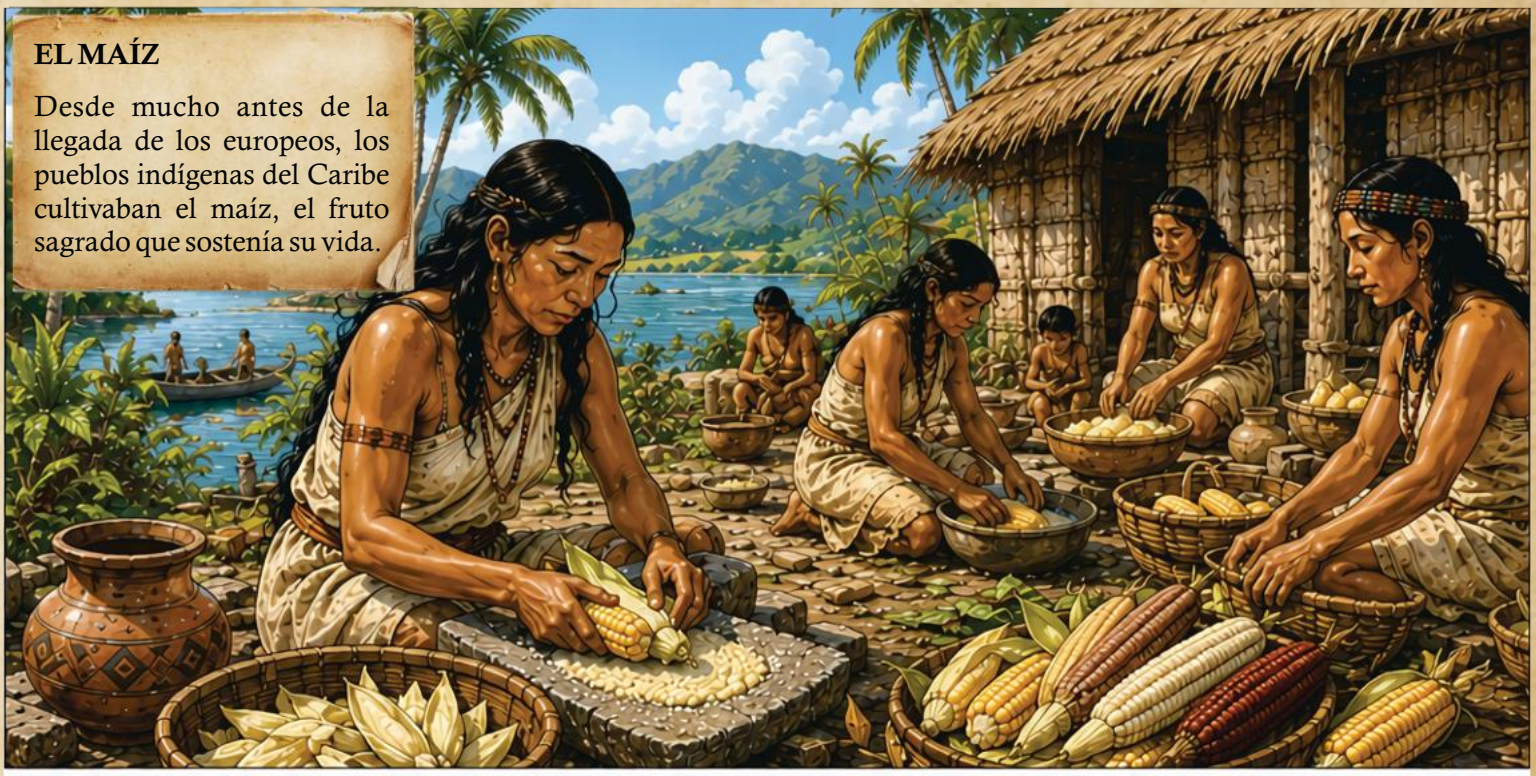


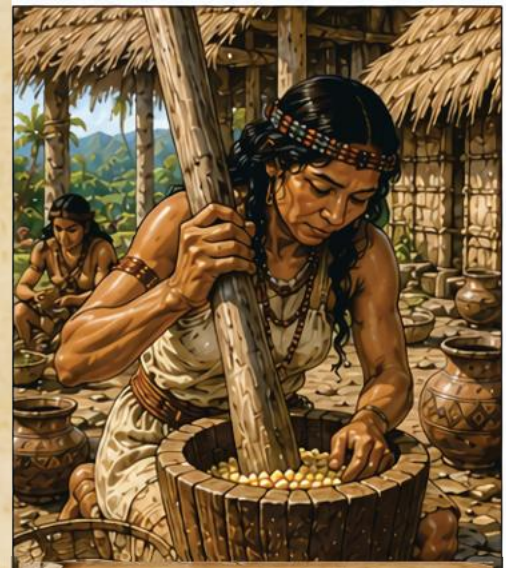
Tres culturas, tres mundos, tres cocinas. De su encuentro nació una nueva manera de alimentarse, donde cada ingrediente contaba una historia y cada receta guardaba sus raíces.

De esta mezcla de saberes, paciencia, ingenio y corazón, nacería una receta que atravesaría siglos y fronteras.

EL MAÍZ

Desde mucho antes de la llegada de los europeos, los pueblos indígenas del Caribe cultivaban el maíz, el fruto sagrado que sostenía su vida.

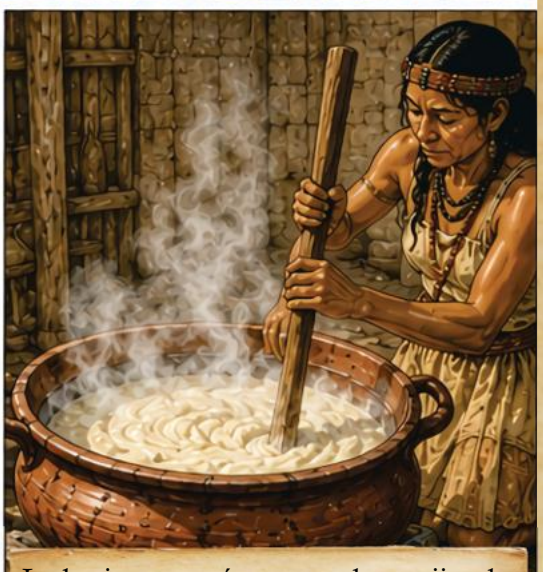




Después de la cosecha, los granos eran pilados en morteros de madera.



Luego, los granos se molían sobre piedras planas, hasta convertirse en una harina fina.



La harina se cocía en grandes vasijas de barro con agua, hasta obtener una masa espesa y nutritiva.

Esa masa era el corazón de su cocina, con ella preparaban alimentos para el día a día y también para las ceremonias y los encuentros comunitarios.



Cada paso era un conocimiento heredado y respetado, que pasaba de generación en generación.



LA FRITURA

Traídos como esclavos a estas tierras, los africanos trajeron consigo conocimientos culinarios que transformaron para siempre la cocina del Caribe.

Con ellos llegó el dominio del fuego, del aceite y de las técnicas de fritura que darían un nuevo sabor y textura a las preparaciones

Sabían calentar aceites y grasas hasta el punto preciso.

Conocían el momento exacto en que cada alimento debía entrar en el aceite.

Sus recetas usaban el plátano, la yuca, el ñame, el coco y las hierbas aromáticas de la tierra.

Para ellos, fritar no era solo cocinar, era dar vida, celebrar y compartir.

En cada burbuja de aceite viajaba la memoria de África.

LA TRANSFORMACIÓN DE LA EMPANADA

En Cartagena, las recetas traídas de España comenzaron a transformarse al encontrarse con un ingrediente desconocido para los europeos; el maíz preparado por los pueblos originarios.

Las cocineras sefarditas descubrieron nuevos sabores; las indígenas compartieron el conocimiento del maíz y las africanas enseñaron el arte de la fritura.











Así, los saberes de tres pueblos comenzaron a encontrarse en un mismo fogón.









EL ACCIDENTE CULINARIO

La teoría de Lácydes Moreno Blanco.

Las cosas ricas a veces no nacen del buen cálculo sino del descuido, del ensayo, o del accidente. Y yo creo que así fue.

Dicen que una cocinera estaba preparando arepas de maíz rellenas de carne sazonada, y al contacto con el aceite caliente...

Una de ellas... se infló solita.

Se hinchó como un globito sin que ella entendiera por qué.

La abrió por curiosidad... y descubrió que había quedado un hueco adentro.

Y ahí fue cuando empezó a imaginar otra cosa.

Luego de esa vivencia nació la arepa de huevo.

Porque en la cocina popular, cada descuido puede ser el comienzo de algo sabroso.

NACE LA AREPA DE HUEVO

La arepa había quedado hueca por dentro. Nadie había visto algo semejante.



Entonces surgió una idea tan simple como brillante...

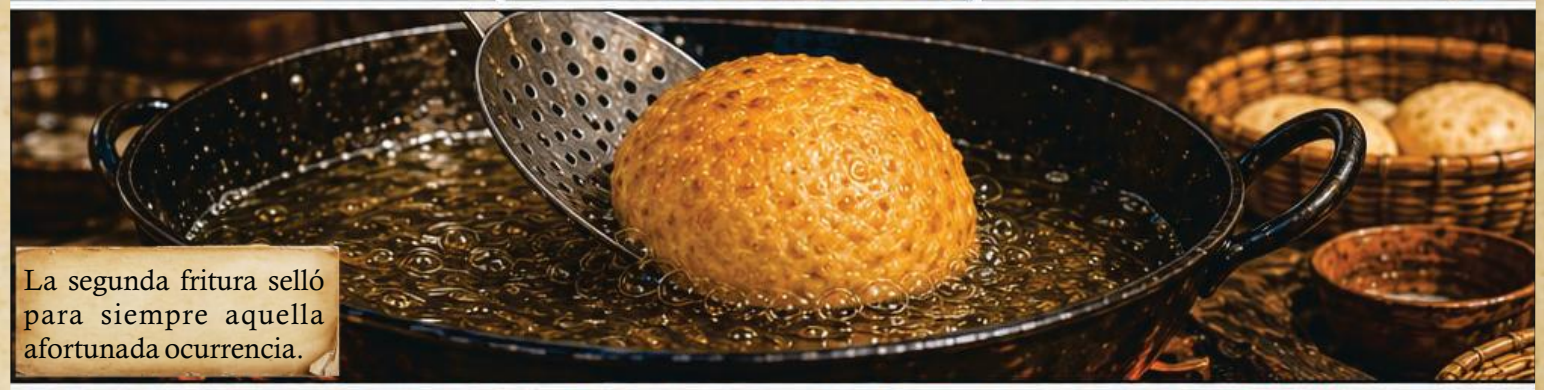




Con delicadeza, el huevo entró en la cavidad caliente.

Luego se cerró para que el huevo quedara en su interior.





La segunda fritura selló para siempre aquella afortunada ocurrencia.



Quizá ocurrió así... nadie puede asegurarlo. Pero esa teoría explica mejor que ninguna otra, cómo una casualidad terminó convirtiéndose en una tradición.

Aquel sencillo gesto transformó para siempre una preparación popular del Caribe colombiano.

Había nacido la arepa de huevo.


En las calles de Cartagena comenzó a hablarse de una nueva preparación que despertaba la curiosidad de todos.
LA NUEVA PREPARACIÓN CONQUISTA CARTAGENA


Muchos empezaron a llamarla “empanada con huevo”, aunque conservaba la forma de una arepa de maíz.




Muy pronto, aquella arepa rellena de huevo dejó de ser una novedad para convertirse en uno de los sabores más apreciados de Cartagena.





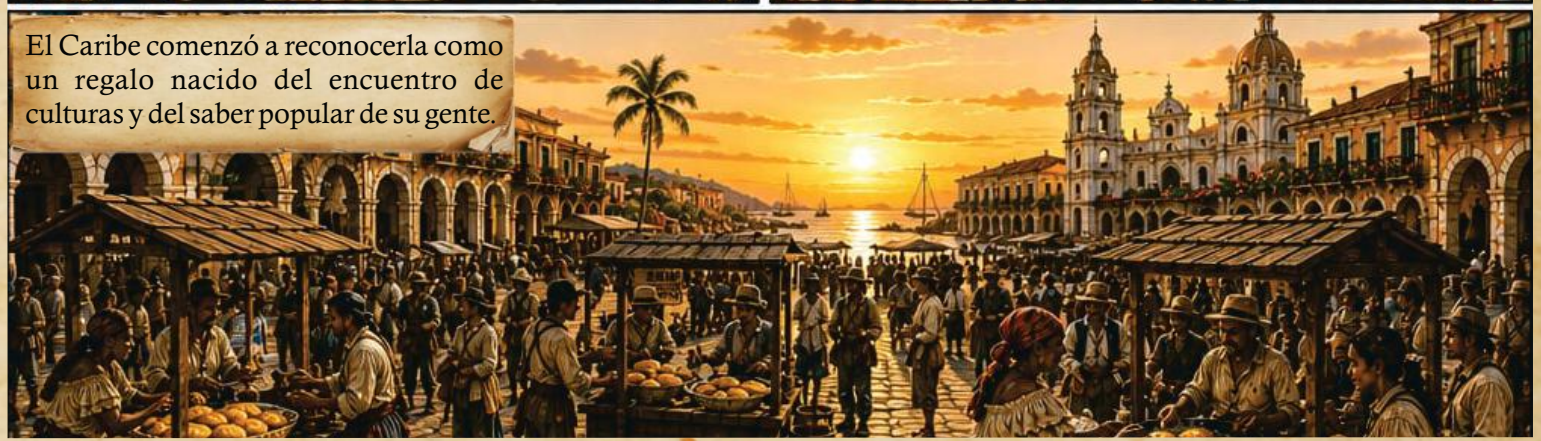

La nueva preparación pronto salió de Cartagena y comenzó a conquistar pueblos y caminos del Caribe colombiano.
SE EXPANDE POR EL CARIBE COLOMBIANO


En cada lugar, las cocineras locales la aprendieron, la adoptaron y la hicieron suya.




La nueva preparación se convirtió en parte de la vida cotidiana del Caribe colombiano.




El Caribe comenzó a reconocerla como un regalo nacido del encuentro de culturas y del saber popular de su gente.

LURUACO: LAS COCINERAS PERFECCIONAN LA TÉCNICA

En Luruaco, las cocineras perfeccionaron la técnica hasta lograr una arepa de huevo dorada, sabrosa y de textura inconfundible.

La preparación se convirtió en símbolo regional, orgullo de su gente y parte esencial de su identidad.

El conocimiento pasa de madres a hijas.

Más que un alimento era un símbolo de hogar y de encuentro.

PATRIMONIO VIVO:

LA AREPA DE HUEVO LLEGA A TODAS PARTES

La arepa de huevo acompañó a viajeros y familias en largas jornadas:

En ferias y festivales es protagonista.

En restaurantes y cocinas tradicionales, la arepa de huevo se honra y se presenta con orgullo al mundo.

Es un ícono del Caribe colombiano.

DE TRADICIÓN A LEYENDA: LA HISTORIA CONTINÚA.





Sencilla en sus ingredientes, perfecta en su técnica, la arepa de huevo es un legado que nos une y nos enorgullece.



De generación en generación su historia permanece.





Porque la arepa de huevo no es solo una receta... es la historia de un pueblo, es el corazón del Caribe, es el patrimonio vivo de Colombia.

LA AREPA DE HUEVO: ORGULLO QUE SABE A HISTORIA.



SABORES DE LA HISTORIA

REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA

LA AREPA ´E HUEVO

LA RECETA QUE INTEGRÓ DIVERSAS CULTURAS

N° 2

LA AREPA DE HUEVO



NOS VEMOS EN LA PRÓXIMA HISTORIA.