Andina

DEL VALLE

CREPÉ SALADO

En el valle sur del Cusco,
donde las montañas bajan a conversar con los pueblos,
hay un rincón llamado Oropesa. Allí, en la calle
La Estrella 205, un horno de barro –el Samanez–
humea desde 1965.

Cada domingo, una madre y su hijo cruzaban la plaza
para compartir una empanada: queso andino, tomate jugoso,
aceituna negra, albahaca recién cortada, pimentón dulce...
y palta, siempre palta.

El niño no hablaba mucho. Solo miraba a su madre,
sonreía y comía, como si esa empanada contuviera el mundo.

Hoy, el Crepé del Valle honra ese recuerdo,
y quienes lo piden dicen que algo en ese bocado
les da ganas de sonreír: como si, al probarlo,
se sintiera el amor de un hijo por su madre


ROPESA
1965
SAMANEZ
265

Andina

DEL VALLE

CREPÉ SALADO