ANDINA

QOLLA

CREPÉ SALADO

Desde tiempos que no caben en almanaques,
los llameros que viajan desde el Qollao lo preparan así:
extienden la masa con las manos abiertas, no como quien cocina,
sino como quien dispone la mesa para un pequeño ritual.
Porque esa masa –fina, firme– es un altar:
siembra, cultivo y cosecha de su hogar.

Sobre ella se pone lo que se tiene: un huevo, traído de casa;
champiñones, si los truenos han anticipado su visita;
tomate, si la lluvia y el sol le han sonreído; y queso,
si la última feria ha sido buena.

Nada sobra, todo basta,
y cada ingrediente es un gesto de gratitud.

Quien lo come sin prisa,
a veces escucha una frase en quechua antiguo:
Kaychu, kaychu Santo Templo ✿



Andina

QOLLA

CREPÉ SALADO