

editorcronicas@comercio.com.pe

contracorriente
POR RENZO GUERRERO DE LUNA**LAMENTOS.** El tradicional café cusqueño Ayllu podría cerrar tras 37 años de larga y privilegiada historia. Aquí han comido actores de Hollywood, intelectuales, artistas y políticos que desde el aeropuerto llegan de frente. Dicen los cusqueños que la ciudad no será la misma

El Ayllu que no estará más

Sentado y con las manos apoyadas sobre la mesa, Pericles Beltrán Paz conversa. No hay grabadora de por medio, tan solo su historia, la mañana dorada afuera y aquel bullicioso encantador que hacen los comensales al untar sus panes, al mover sus cafés, al arrastrar sus sillas. Comienza por el final: "Nos van a desalojar de este lugar después de 37 años".

Luego, un silencio melancólico lo apaga y algunas preguntas se quedan sin respuesta. A su alrededor, diez personas disfrutan un placentero desayuno sin saber bien lo que está pasando. El Ayllu, el café más tradicional del Cusco, sigue presentando su mejor cara, pese a todo. A todos.

Según cuenta Pericles, el problema se inició hace varios meses, cuando comenzaron las conversaciones con los representantes del arzobispado para la renovación del alquiler. Dice que las pretensiones económicas ofrecidas escapaban a sus posibilidades. Entonces, afirma, cuando aún negociaban, les llegó una notificación en la que le explicaban, "no muy amablemente", que se tenían que ir.

Pericles, consciente de que los propietarios tenían la razón, el derecho de alquilar a quien quieran, les pidió algunos meses para desalojar sus pertenencias, "pero otra vez sin amabilidad, nos indicaron que no". Así, desde febrero, cual penitencia, carga con un proceso judicial, el mismo que viene afrontando, porque considera que hay formas y formas. "Me enteré hace ya un tiempo, como chisme, que Starbucks quería este lugar. De ahí todo degeneró en lo legal. Así no se hacen las cosas. Así no", sentencia.

No obstante, resignado, Pericles se despide de a pocos de aquella esquina que lo vio crecer, y que decenas de cusqueños y visitantes sienten como suya. El que menos se ha sentido conmovido con la noticia. Algunos vecinos ilustres han redactado cartas al arzobispado para que reconsidere su posición, le hacen saber lo que representa en la sociedad, en las familias, que no será lo mismo, que como el Ayllu, ninguno.

Es más, los parroquianos que más quieren al café han abierto un libro para que la gente se solidarice, y ahora está junto a la caja. Hechos como estos a Pericles lo conmueven, lo parten en mil, ya que es un reconocimiento al esfuerzo infatigable de sus padres, Zoila Juliana Paz Vargas y Manuel Abelardo Beltrán Bravo, quienes desde abril de 1971 han dado lo mejor de sí. Ellos, como todos, están tristes.

UN CAFÉ DE HISTORIA

En realidad, rectifica Pericles, el café se inició hace 39 años, en un local ubicado en la Cuesta del Almirante, cerca de la plaza Tricentenario, en pleno Centro Histórico. En esos tiempos no tenía nombre, mas sí fama, ya que los dulces que preparaba su mamá, doña Zoila, eran más que cotizados en los desayunos y lonchitos cusqueños. Luego se trasladaron a esa esquina, la cual dice, pidiendo perdón, que no la quería ni Dios: abandonadas después de ser oficinas y las instalaciones del recordado Supermercado Carrillo, los Beltrán ingresaron para hacer historia.

Su padre, quien trabajaba en la ferretería Macedo, decidió aventurarse y apostar por la mano de su esposa y por la vocación servicial que tenía, la cual convirtió en la filosofía del Ayllu: atender a todos los comensales como si fueran los propietarios.

Así es como se gesta la historia del recinto más tradicional del Cusco. Y sigue tan igual como entonces, a pedido de los clientes, quienes en más de una oportunidad hicieron que don Manuel desistiera de sus caprichos por realizar cambios arquitectónicos, decorativos: así nos gusta, le decían y él cedía. Por eso está tal cual en sus inicios, con las mesitas sencillas de madera, aquella vitrina provocadora, los techos altos y señoriales y ese ambiente que transporta a tiempos en los que el turismo no era tan comercial.



EN PLENA PLAZA. Al café Ayllu han llegado presidentes de la República como Morales Bermúdez, Belaunde, Paniagua y Toledo.



CALIDEZ.

Una de las reglas que conoce quien haya comido aquí es que lo tratan como si fuera el dueño.

Voz del arzobispado

El abogado Henry Bullard, asesor legal del Arzobispado del Cusco, declaró que "ubicado en el mejor local del Cusco, los dueños del negocio quieren seguir pagando una miseria, no me acuerdo el monto, pero es muy poco. Hace tres años se les hizo una propuesta... pero ellos no tienen voluntad de acuerdo, no es un tema de pagar más, sino lo que vale ese local... No hay un acuerdo ni con Starbucks ni con Wong ni con nadie, simplemente estamos en un proceso judicial que no ha terminado ni la primera instancia. Ellos están manipulando a la opinión pública del Cusco y creen que eso nos va a amedrentar.... Se tendrán que ir tarde o temprano".



TERRENO DEL ARZOBISPADO. Las posiciones están en las antípodas y, aunque el juicio está en primera instancia, el desalojo parece inminente.



LOS DE SIEMPRE. Los mozos llevan décadas ahí. Dicen que lo que la gente más pide son los dulces: la lengua de suegra y el ojo de gringo.

Ahora, en plena Plaza de Armas, quedan muy pocos sitios como el Ayllu, como dice Pericles, los sobrevivientes, los Muñiz, los Herrera y alguno más. El resto de los locales son de inversionistas foráneos que ven al Cusco como un producto -afirma- y no como la ciudad que los vio nacer y que los crio. Puntualiza que es difícil, casi imposible, comprar un lugar en el centro con los 4.000 dólares que cuesta el metro cuadrado. Mucho peor alquilar, ya que los inescrupulosos ponen sus inmuebles hasta en 5.000 dólares. Impensable.

"Cusco, al convertirse en una ciudad cosmopolita, está dejando que su espíritu se muera, y al ritmo que va, las costumbres, como ya viene ocurriendo, irán desapareciendo", sostiene emocionado Pericles y pide permiso para cobrar en una de las mesas que se va.

El trabaja como cualquiera de las 20 personas que tiene a su cargo, los cuales se reparten turnos entre las 6:30 de la mañana y las 10 y un poco más de la noche. Más aun, desde hace tres años que abrió un restaurante en los altos del café, donde quedaba antes radio Salkantay, al que llamó Ayllu, con la diferencia de que los de arriba son expertos en cuy, tamales, carnes y pastas. Pero esa es otra historia.

LENGUAS Y OJOS DULCES

Celvio Cusihamán tiene 45 años, 27 de los cuales viene trabajando en el Ayllu. Si se le pregunta por una sugerencia, intempestivamente responde que la especialidad de la casa son las lenguas de suegra, un delicioso pastel relleno de manjar blanco. "Son las mejores, hasta a Shirley McClain (la famosa actriz de "La fuerza del cariño") le gustaron", afirma y se ríe, recordando que ha tenido la oportunidad de atender a varios de los últimos presidentes del Perú, como Morales Bermúdez, Belaunde, Paniagua y Toledo. Se niega a contar si le dejaron propinas o no, tan solo dice que todos se fueron contentos.

“ Esté tal cual en sus inicios, con las mesitas sencillas de madera y aquella vitrina tan provocadora ”

Pericles lo ayuda con la historia de los siete dulces que preparaban en el Ayllu. Todos eran los que su madre hacía en casa para sus cuatro hijos: manzanitas asadas, arroz con leche, alfajores, lenguas de suegra. Este último, ya conocido dentro de la historia de la pastelería cusqueña como lengua, fue adaptado en honor de la abuela Beltrán, por quien doña Zoila sentía un gran cariño. Al día se venden unas 150 lenguas de suegra, muchas de ellas salen en paquetes especiales, ya que tienen como destino final Estados Unidos o Europa.

Otro dulce que tuvo éxito gracias a su nombre es el ojo de gringo. Cuenta la leyenda que una tarde llegó un turista y pidió ese postre que tenía en el medio una jalea cuya forma era muy parecida a sus ojos. Al pedirlo dijo eso, por lo que, entre carcajadas, los conocidos hasta entonces como ojos de buey perdieron su nomenclatura oficial.

Pero en el Ayllu, lo recuerda Celvio, no solo se sirven dulces. También destacan, sobre manera, los sándwiches de asado de lechón y los mixtos, las empanadas de carne con hartolimon, y los incomparables megadesayunos: uno no se puede ir del Cusco sin probar el popular Ayllu, con ponche de leche, pan de maíz, nata para untar, ensalada de frutas con miel, yogur y granola. Una delicia que quizás no se repita más, aunque Pericles sostiene que podría continuar el negocio, siempre y cuando encuentre un buen lugar.

Él sabe que sí, pero prefiere no avizorar nada. Dos señores se acercan y le brindan su apoyo. Los despide bajo esa mañana aún dorada y sigue trabajando. ■