

LAURA ESQUIVEL

*El diario
de Tita*



*...ian totalmente
...ntan o se
...gar un poco de
... se cocinar,
... habrá que la
... mente y con*



LAURA
ESQUIVEL

El diario
de Tita

...son totalmente
contenidos en
...un poco de
...cocina,
...habrá que lo
...mente y...

e PUB

LAURA
ESQUIVEL

El diario
de Tita

...ian totalmente
...ntan o es
...gas un poco de
...se cocina,
...hará que la
...mente y con

ePUB

Veinticinco años después de la publicación de *Como agua para chocolate*, y luego de haber conquistado a más de 7 millones de lectores, Laura Esquivel vuelve con la realización del sueño de Tita: compartir con todo el mundo los más íntimos rincones de su corazón.

En estas páginas nos adentramos en el universo íntimo de Tita de la Garza a través de su diario. Desde el instante inolvidable en el que descubre el amor hasta el día que debe renunciar a él, para cuidar a su madre, de acuerdo con una antigua tradición familiar. Este doloroso acontecimiento, lejos de confinarla a la soledad y el silencio, la llevará a encontrar sus dos vías de expresión: mediante la escritura dialoga consigo misma y, a través de la cocina, se comunica con el mundo y los otros.

El diario de Tita es el espacio donde la protagonista atesora sus secretos más intrincados, recetas sin preparar, recuerdos que casi se diluyen; es el sitio sagrado donde se mezclan todos los ingredientes de una gran novela junto con los destellos espirituales característicos de la autora. Esta historia logra regalarnos un secreto que a su vez nos permitirá recuperar nuestra propia intimidad y, por qué no, nuestro propio secreto guardado en el fondo de una flor marchita o de una carta que luego de generaciones espera sorprender a su asiduo lector.

Este conmovedor relato nos permitirá conocer de cerca los hilos mágicos e íntimos con que en su momento fue tejida *Como agua para chocolate*, la cautivadora historia que le ha dado la vuelta al mundo.

Laura Esquivel

El diario de Tita

ePub r1.1

3L1M45145 17.10.15

Título original: *El diario de Tita*

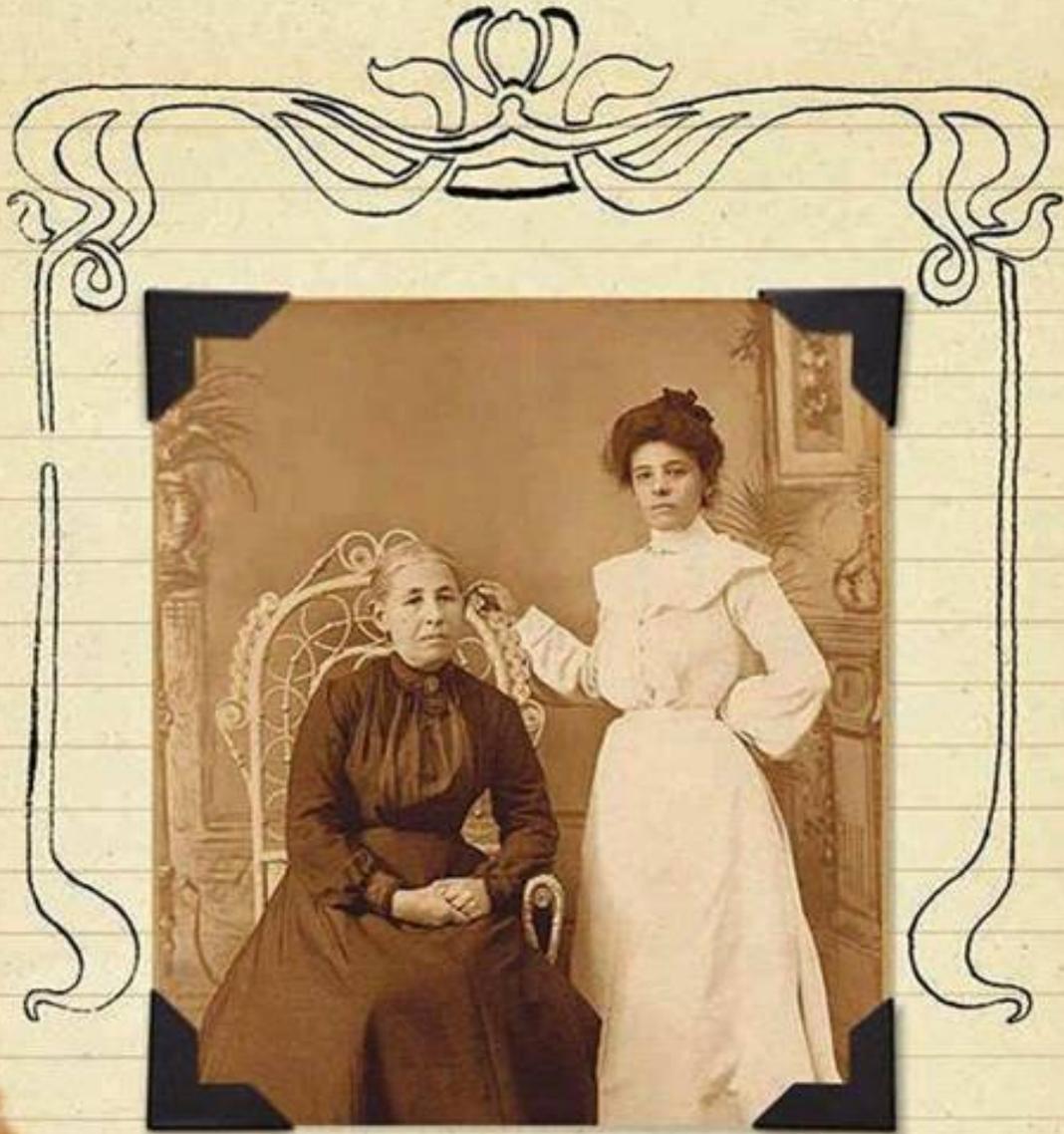
Laura Esquivel, 2016

Ilustraciones: Jordi Castells

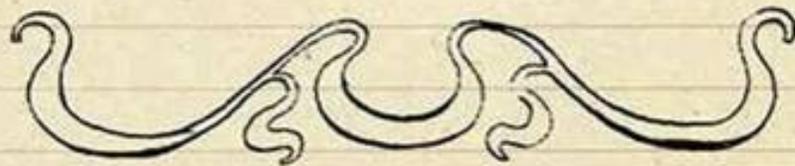
Editor digital: Titivillus

ePub base r1.2

Este diario pertenece a:
Tita de la Garza.
Ciudad Porfirio Díaz,
1910



*La que está de pie junto a
su madre soy yo.*



Poema Hñahnu Otomí

En la gota de rocío brilla el sol:
 la gota de rocío se seca.
 En mis ojos, los míos, brillas tú:
 Yo, yo vivo.



Khasa-tuyhiadimiyottxi
 sa-tuhmotti
 Khanömi da goquiyoxtxi
 Nügo, nügodibui

4 de julio de 1910

Querido diario, discúlpame por no haberte estrenado antes, pero es que sentía que no tenía nada interesante que escribir, sin embargo, hoy pasó algo que creo va a cambiar mi vida. Fui a la misa en honor de Nuestra Señora del Refugio de Pecadores, que como sabes es la patrona de la ciudad... y ¡vi el amor! Su fulgor dejó encandilados mis ojos por un buen rato. Adonde ponía mi vista observaba un poderoso círculo de luz y aún con los párpados cerrados lo seguía viendo. Te preguntarás en dónde fue que se me apareció el amor y te respondo que en los ojos de Pedro Múzquiz. Fue muy extraño pues Pedro y yo nos hemos visto infinidad de veces desde que somos niños pero esta vez fue especial. Me lanzó un relámpago de fuego y yo me puse tan nerviosa que no pude sostenerle la mirada. Luego,

me tocó ayudarle al padre Ignacio a recoger la limosna. Cuando me acerqué a la banca en donde estaban sentados don Rascual y Pedro, el señor le dio un billete a su hijo para que me lo diera y cuando Pedro depositó el billete dentro de la charola, deliberadamente rozó con sus dedos mi mano. Yo me estremecí de pies a cabeza. Nunca había sentido algo así en mis 15 años de existencia y algo dentro de mí me dijo que Pedro estaba destinado a ser el hombre de mi vida.

Querido Diario,

hoy hubo una fiesta en mi casa y vinieron don Pascual y Pedro. En determinado momento mi mamá me pidió que fuera a la cocina por una charola de buñuelos y Pedro amablemente se ofreció a ayudarme. Aproveché ese instante a solas conmigo para declararame su amor. Yo no supe qué decir y le dije que lo iba a pensar. Él me respondió que el amor no se piensa, que se siente o no se siente, y tiene razón. Cuando él me mira no puedo pensar en otra cosa más que en lo que estoy sintiendo y que es algo parecido a lo que una masa de buñuelo debe sentir al contacto con el aceite hirviendo. Finalmente le di el sí de manera apresurada, pues escuché los pasos de mi madre entrando a la cocina.

una olla de barro con la ayuda de un trapo mojado. Mientras tanto se pone a calentar aceite dentro un cazo. Cuando esté hirviendo se introducen los buñuelos y se sacan cuando estén dorados. Al sacarlos de la lumbre se espolvorean con azúcar y finalmente se bañan con la miel tradicional elaborada con piloncillo, canela, ralladura de naranja y un poco de anís de estrella.

Hoy le confié a mi hermana Gertrudis que Pedro y yo nos amamos. Me abrazó y nos pusimos a dar de vueltas tomadas de las manos, hasta que mi mamá nos vio y desde el balcón nos gritó "¡Niñas! No den vueltas, que se les ven las pantorrillas". Hasta ese momento me di cuenta de que con tanto giro la falda se nos había levantado y me sentí mal. Gertrudis, en cambio, en cuanto mamá se metió a la casa, se levantó toda la falda hasta la cintura y movió sus nalgas de un lado al otro. Tuve que taparme la boca para no reír a carcajadas.

Muestra para mi ajuar
de cama.





El día de hoy comencé a preparar mi ajuar de novia. Cuando Nacha, mi nana, me vio ensayar unas puntadas de gancho puso cara de preocupación, y muy amorosamente me aconsejó esperar hasta que mi mamá autorice la boda antes de iniciar nada, pero le expliqué que a mí me gusta bordar y deshilar con el debido tiempo. Es más, hoy mismo compré el estambre para tejer la colcha de mi cama de casada. Tengo planeado tardarme un año. Justo el tiempo que Pedro y yo calculamos que sería prudente para organizar la boda. Al mismo tiempo voy a ir recolectando mis recetas de cocina favoritas.

Así se va a ver mi colcha terminada.





¿Qué crees?

Mañana es mi cumpleaños y vamos a hacer tortas de navidad pero eso no es lo importante, sino que Pedro y su papá van a venir a hablar con mi mamá para pedir mi mano. Tengo un poco de miedo. A ver qué pasa. Mientras tanto, hoy me puse a diseñar el sello con el que pondremos el lacre en las invitaciones de la boda.

Me gusta la idea de que los sobres se sellen con fuego. En mis años dentro de la cocina he aprendido que el calor y el fuego tienen un efecto determinante en la materia. Los alimentos cambian totalmente su comportamiento si se calientan o se

enfrian. Por ejemplo, agregar un poco de azúcar a la carne mientras se cocina, aparte de potenciar su sabor, hará que la temperatura de cocimiento aumente y con ello los líquidos de la carne permanecen dentro, pues el exterior está sellado.

13

Tortas de Navidad

- 1 lata de sardinas en tomate
- 1/2 kg. de chorizo
- 1 cebolla
- Orégano
- 1 lata de chiles serranos
- 10 teleras

La cebolla y los chiles se pican finamente y se reservan. A las sardinas se les despoja del esqueleto y de la piel, tratando de mantenerlas lo más completas posibles. El chorizo se pone a freír a fuego manso y luego se retira de la lumbre, en seguida se le incorporan la cebolla, los chiles picados y la sardina con el caldillo de tomate, se deja reposar antes de rellenar las tortas.

Lo ideal es dejarlas al sereno toda la noche envueltas en una tela, para que el pan se impregne con la grasa del chorizo. Al día siguiente, antes de llevarlas a la mesa se meten al horno 10 minutos y se sirven calientes.

15

El día de hoy, Pedro y yo nos juramos amor eterno frente a nuestra Señora del Refugio. Luego encendimos una veladora y la depositamos en su altar junto con un ramo de flores. Lo vivimos como una ceremonia íntima y secreta. Todo iba bien hasta que nos dimos cuenta de que la chismosa de Raquita Sobo nos estaba observando. Espero que no le diga nada a mi mamá.

¿Qué es eso de que no me puedo casar porque tengo que cuidar a mi madre hasta que muera?

¿De dónde salió esa tradición? ¿Por qué nadie me habló de ella antes de que me enamorara de Pedro?

~~Es una locura!~~

Es una locura!

Tengo que esperar hasta que mi mamá se muera para amar? ¿Y por qué lo tengo que hacer yo y no Rosaura? Es más, ¿por qué hay alguien que se debe