

Como agua para chocolate:

Argumento:

La historia la cuenta una mujer, Tita es su tía abuela. Empieza contando desde que su Tita nace, antes ya se la oía llorar en el vientre. Al nacer se derramaron tantas lágrimas que cuando el suelo se secó tuvieron sal para mucho tiempo.

Nacha era la criada que crió a Tita, la tenía todo el día en la cocina.

Tita no se iba a poder casar porque al ser la pequeña de tres hermanas tendría que cuidar a su madre hasta que muriera.

Conforme se hizo más mayor un chico llamado Pedro se enamoró de ella (la hizo sentir igual que un buñuelo entrando en contacto con aceite hirviendo). Él le declara su amor y le dice que va a ir a hablar con su madre. Cuando lo hace la madre se niega con Tita, pero en cambio le ofrece a Rosaura, quien acepta sin importarle que su hermana estuviera enamorada de él. Pedro también acepta y Tita no lo comprende y llora y no come. Nacha en cambio oye decir a Pedro que lo ha hecho por estar más cerca de Tita.

Al preparar el pastel para la boda Tita no puede dejar de llorar y sus lágrimas caen en la masa. Nacha que prueba un poco se muere al día siguiente y los invitados al probarlo empiezan a llorar y a vomitar.

Esa noche Pedro no tiene relaciones con Rosaura hasta que pasados tres meses ya no tiene excusas y le hace un hijo. Ese día, contenta, cocina Rosaura, pero le sale bastante mal.

Gertrudis, la otra hermana, se enamora un día de un general. Chenchu otra criada más joven le dice que esos hombres dejan embarazadas con solo mirarlos.

Pedro un día le regala unas rosas a Tita por ser la cocinera de la casa. La madre le obliga a tirarlas, pero ella hace codornices en pétalos de rosas. La comida le sale exquisita. Todos se ponen como enfermos de amor. Gertrudis mientras se ducha hace que se queme las maderas del cuarto de baño. El general desde lo lejos huele a rosas y rapta a Gertrudis que va corriendo por ahí desnuda. Después se enteraron de que Gertrudis trabajaba en un burdel y quemaron sus fotos.

El hijo de su hermana Rosaura lo saca ella al mundo. La matrona se le muere y tiene que darle el pecho Tita. Una noche Pedro la engancha y como la madre sospecha Mamá Elena obliga a Pedro y a Rosaura a cambiarse de ciudad.

Más tarde llegan unos guerrilleros y se llevan comida pero a ellas no las tocan.

Un día se enteran de que el niño Roberto ha muerto. Mamá Elena no la deja llorar, ella se rebela y se sube a un palomar y no articuló palabra. El doctor John se la lleva a una ciudad y allí la cuida muy bien. Es muy bueno. Parece enamorado de ella. Tiene un hijo pequeño.

El doctor le cuenta algo muy interesante que le contaba su abuela, que era india, y es que todos tenemos en nuestro interior unos fósforos y cada uno tenía algo que los encendía, si se hacían todos a la vez aparece un túnel que nos lleva a la felicidad. Un día mientras ella está en casa del doctor llega Chenchu, a ella le da mucha alegría y rompe el silencio. Le dice que le diga a su madre que no va a volver más. El doctor le pide el matrimonio y ella acepta.

En el rancho matan a la madre unos bandoleros y violan a Chenchá. Tita fue a su casa y vio una caja en donde su madre con llave guardaba recuerdos. Se enteró de que Gertrudis no era hija de su marido sino de un amor negro frustrado y con quien no se pudo casar. El marido murió del corazón cuando se enteró de que no era hija suya.

Tita se va a vivir con Rosaura porque tiene una hija y ella está delicada. Tita aún no se ha casado.

Pedro espera una noche a Tita en su cuarto y tienen relaciones, esto desata un fuego que hace creer a Chenchá y a Rosaura que es el espíritu de Mamá Elena.

Rosaura tiene malos alientos y muchas ventosidades desde que Tita haciéndole una comida dice que ojalá y se pudran las palabras que has dicho en tu interior. Entonces Rosaura le pide a Tita que la ayude a tener buen aliento para recuperar a Pedro que no quiere nada con ella.

Tita sospecha que está embarazada, se le aparece la madre y la maldice junto al niño que lleva dentro.

Cuando Tita va a partir la rosca de Navidad se marea al ver otra vez a su madre. Gertrudis viene siendo la generala de una tropa y vienen a tomar rosca de Navidad. Esta se pone a bailar con el general y Rosaura se pregunta de dónde habrá sacado el ritmo Gertrudis. Tita lo sabe, pero lo corrobora cuando al año siguiente tienen una niña mulata.

Tita le cuenta a Gertrudis sus problemas, pero ella le dice que no piense en Rosaura porque fue muy mala al casarse con Pedro.

Cuando Tita le cuenta a Pedro que está embarazada él es muy tierno con ella y le dice que se vayan muy lejos de allí. Pero no pueden.

Después resulta que el embarazo de Tita era psicológico. Pedro se quema la espalda una noche de borrachera. Y ella lo cuida muy amorosamente. Llega el doctor John y lo termina de curar.

Rosaura y Tita se pelean y se dicen las dos todo lo que quieren decirse. Incluso Rosaura le prohíbe que se acerque a su hija Esperanza, la niña no se va a casar porque tiene que cuidarla a ella.

Tita le confiesa al doctor John que no se puede casar con él. A él no le importa que haya hecho nada con Pedro, pero que si quiere casarse él estará ahí.

A partir de aquí empiezan a preparar una boda, pero han pasado 22 años. La que se casa es Esperanza con el hijo de John, que le han dado una beca en Harvard y se la lleva con él. Rosaura ha muerto de una infección de estómago. Chenchá está casada con Treviño uno de los hombres de Gertrudis.

La comida está hecha con tanto amor que todas las parejas sienten deseos de amarse y se van a toda prisa. Se quedan solos por fin Pedro y Tita, completamente solos. Pueden gritar que se aman. Tienen relaciones pero él de la emoción se muere. Ella coge su manta y empieza a tomar fósforos. Se crea un fuego alrededor de ellos y ven el túnel los dos juntos. El rancho entero se quema.

Esperanza es la madre de la que cuenta la historia, quien había heredado el libro de cocina que se había salvado de la quema, dice que mientras se sigan haciendo sus recetas seguirá viviendo su tía abuela Tita.

La receta que más me ha gustado:

Torrijas de nata:

Ingredientes:

- Una taza de natas
- 6 huevos
- Canela
- Almíbar

Manera de hacerse:

Se toman los huevos, se parten y se les separan las claras. Las 6 yemas se revuelven con la taza de natas. Se baten estos ingredientes hasta que se torne ralo el batido. Entonces se vierte sobre una cazuela previamente untada con manteca. Esa mezcla, dentro de la tartera no debe sobrepasar un dedo de altura. Se pone sobre la horquilla, a fuego muy bajo, y se deja cuajar.

Cuando están frías las natas, se cortan en pequeños cuadros de un tamaño que no los haga quebradizos.

Por su parte se baten las claras, para rebozar en ellas los cuadros de nata y después freírlos en aceite. Por último se echan en almíbar y se polvorean con canela molida.

Se dejan enfriar las natas para poder capearlas después.

Para el almíbar se bate una clara de huevo en medio cuartillo (cuartillo: cuarto de litro) de agua para cada dos libras (460 gramos) de azúcar o piloncillo, dos claras de huevo en un cuartillo de agua para cinco libras de azúcar y en la misma proporción para mayor o menor cantidad. Se hace hervir el almíbar hasta que suba tres veces, calmando el hervor con un poco de agua fría, que se echará cada vez que suba. Se aparta entonces del fuego, se deja reposar y se espuma; se le agrega después otra poca de agua junto con un trozo de cáscara de naranja, anís y clavo al gusto y se deja hervir. Se espuma otra vez y cuando ha alcanzado el grado de cocimiento llamado de bola, se cuela en un tamiz o en un lienzo tupido sobre un bastidor.

Si se quiere más puro el almíbar, como se necesita para endulzar los licores, después de las operaciones referidas se cantea el cazo o vasija que lo contiene, se deja reposar y se descanta, o lo que es lo mismo, se separa de los asientos con el menor movimiento posible.

Para conocer si el almíbar está en el punto de bola, se remojan los dedos en un cubilete de agua fría y se coge el almíbar, volviéndose a meter con prontitud en el agua. Si al enfriarse el almíbar se hace bola y se maneja como pasta, está cocido al grado o punto de bola.

Personajes:

- Mamá Elena: es muy totalitaria y rígida. Sigue la tradición en cuanto a que su hija debe quedarse soltera para cuidarla a ella. También estaba enamorada de un hombre que no era con quien se casó.
- Tita: es la protagonista. Está enamorada de Pedro desde muy joven.
- Pedro: quiere a Tita, y se casa con Rosaura para estar cerca de su amada.
- Rosaura: se casa con Pedro sin importarle que no la quiera, es un poco tonta, no cocina bien y no puede criar a sus hijos.
- Gertrudis: es la otra hermana, más activa y generala. Es hija de un hombre mulato.
- Nacha: es la criada que cría a Tita y que le enseña todos los trucos de cocina, es muy buena.
- Checha: es la otra criada que tienen, es muy alegre.
- John: es el doctor enamorado de Tita, es un hombre muy bueno y muy comprensivo, es inglés.
- Esperanza: es la hija de Rosaura, con ella gracias a Tita no se cumple la tradición y se casa con el hijo de John.

Estructura:

En esta novela es muy interesante. El libro se divide en varios capítulos, cada uno corresponde a un mes del año, pero llevan un subtítulo con una receta que te enseña a hacer entremezclada con la historia. Por ejemplo:

Enero: tortas de Navidad.

Febrero: pastel Chabela.

Marzo: codornices en pétalos de rosas.

Abril: mole de guajalote con almendra y ajonjolí.

Mayo: chorizo norteno.

Opinión personal:

Es una novela muy tierna, pero a la vez muy extraña y compleja. En los capítulos se entremezclan las recetas de cocina. Y las comidas afectan a los comensales según el espíritu con que las haga Tita.

Encontramos en él detalles del más puro realismo fantástico como las apariciones de Nacha y Mamá Elena, las lágrimas de Tita que sirvieron para salar muchas comidas, el fuego que se desata cada vez que Pedro y Tita están juntos...