

C A P Í T U L O I I I I

M A R Z O

Codornices en pétalos de rosas

INGREDIENTES:

12 rosas, de preferencia rojas

12 castañas

Dos cucharadas de mantequilla

Dos cucharadas de fécula de maiz

Dos gotas de esencia de rosas

Dos cucharadas de anís

Dos cucharadas de miel

Dos ajos

6 codornices

1 pitahaya

MANERA DE HACERSE:

Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso (el piquete), los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas.

Pero Tita era incapaz de recordar este pequeño detalle ante la intensa emoción que experimentaba al recibir un ramo de rosas, de manos de Pedro. Era la primera emoción profunda que sentía desde el día de la boda de su hermana, cuando escuchó la declaración del amor que Pedro sentía por ella y que trataba de ocultar a los ojos de los demás. Mamá Elena, con esa rapidez y agudeza de pensamiento que tenía, sospechaba lo que podría pasar si Pedro y Tita tenían oportunidad de estar a solas. Por tanto, haciendo gala de asombrosas artes de prestidigitación,

ción, hasta ahora, se las había ingeniado de maravilla para ocultar al uno de los ojos y el alcance del otro. Pero se le escapó un minúsculo detalle: a la muerte de Nacha, Tita era entre todas las mujeres de la casa la más capacitada para ocupar el puesto vacante de la cocina, y ahí escapaban de su riguroso control los sabores, los olores, las texturas y lo que éstas pudieran provocar.

Tita era el último eslabón de una cadena de cocineras que desde la época prehispánica se habían transmitido los secretos de la cocina de generación en generación y estaba considerada como la mejor exponente de este maravilloso arte, el arte culinario. Por tanto su nombramiento como cocinera oficial del rancho fue muy bien recibido por todo el mundo. Tita aceptó el cargo con agrado, a pesar de la pena que sentía por la ausencia de Nacha. Esta lamentable muerte tenía a Tita en un estado de depresión muy grande. Nacha, al morir, la había dejado muy sola. Era como si hubiera muerto su verdadera madre. Pedro, tratando de ayudarla a salir adelante, pensó que sería un buen detalle llevarle un ramo de rosas al cumplir su primer año como cocinera del rancho. Pero Rosaura—que esperaba su primer hijo—no opinó lo mismo, y en cuanto lo vio entrar con el ramo en las manos y dárselo a Tita en vez de a ella, abandonó la sala presa de un ataque de llanto.

Mamá Elena, con sólo una mirada, le ordenó a Tita salir de la sala y deshacerse de las rosas. Pedro se dio cuenta de su osadía bastante tarde. Pero Mamá Elena, lanzándole la mirada correspondiente, le hizo saber que

aún podía reparar el daño causado. Así que, pidiendo una disculpa, salió en busca de Rosaura. Tita apretaba las rosas con tal fuerza contra su pecho que, cuando llegó a la cocina, las rosas, que en un principio eran de color rosado, ya se habían vuelto rojas por la sangre de las manos y el pecho de Tita. Tenía que pensar rápidamente qué hacer con ellas. ¡Estaban tan hermosas! No era posible tirarlas a la basura, en primera porque nunca antes había recibido flores y en segunda porque se las había dado Pedro. De pronto escuchó claramente la voz de Nacha, dictándole al oído una receta prehispánica donde se utilizaban pétalos de rosa. Tita la tenía medio olvidada, pues para hacerla se necesitaban faisanes y en el rancho nunca se habían dedicado a criar ese tipo de aves.

Lo único que tenían en ese momento era codornices, así que decidió alterar ligeramente la receta, con tal de utilizar las flores.

Sin pensarlo más salió al patio y se dedicó a perseguir codornices. Después de atrapar a seis de ellas las metió a la cocina y se dispuso a matarlas, lo cual no le era nada fácil después de haberlas cuidado y alimentado por tanto tiempo.

Tomando una gran respiración, agarró a la primera y le retorció el pescuezo como había visto a Nacha hacerlo tantas veces, pero con tan poca fuerza que la pobre codorniz no murió, sino que se fue quejando lastimeramente por toda la cocina, con la cabeza colgando de lado. ¡Esta imagen la horrorizó! Comprendió que no se podía ser débil en esto de la matada: o se hacía con firmeza o

sólo se causaba un gran dolor. En ese momento pensó en lo bueno que sería tener la fuerza de Mamá Elena. Ella mataba, así, de tajo, sin piedad. Bueno, aunque pensándolo bien, no. Con ella había hecho una excepción, la había empezado a matar desde niña, poco a poquito, y aún no le daba el golpe final. La boda de Pedro con Rosaura la había dejado como a la codorniz, con la cabeza y el alma fracturada, y antes de permitir que la codorniz sintiera los mismos dolores que ella, en un acto de piedad, con gran decisión, rápidamente la ultimó. Con las demás todo fue más fácil. Sólo trataba de imaginar que cada una de las codornices tenía atorado un huevo tibio en el buche y que ella piadosamente las liberaba de ese martirio dándoles un buen torzón. Cuando niña, muchas veces deseó morir antes que desayunar el consabido y obligatorio huevo tibio. Mamá Elena la obligaba a comerlo. Ella sentía que el esfago se le cerraba fuerte, muy fuerte, incapaz de poder deglutir alimento alguno, hasta que su madre le propinaba un coscorrón que tenía el efecto milagroso de desbaratarle el nudo en la garganta, por la que entonces se deslizaba el huevo sin ningún problema. Ahora se sentía mas tranquila y los siguientes pasos los realizó con gran destreza.

Tal parecía que era la misma Nacha la que en el cuerpo de Tita realizaba todas estas actividades: desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y ponerlas a freír. Después de desplumadas y vaciadas las codornices, se les recogen y atan las patas, para que conserven una posición graciosa mientras se ponen a dorar en la mantequilla, espolvoreadas con pimienta y sal al gusto.

Es importante que se desplume a las codornices en seco, pues el sumergirlas en agua hirviendo altera el sabor de la carne. Éste es uno de los innumerables secretos de la cocina que sólo se adquirieren con la práctica. Como Rosaura no había querido participar de las actividades culinarias desde que se quemó las manos en el comal, lógicamente ignoraba éste y muchos otros conocimientos gastronómicos. Sin embargo, quién sabe si por querer impresionar a Pedro, su esposo, o por querer establecer una competencia con Tita en sus terrenos, en una ocasión intentó cocinar. Cuando Tita amablemente quiso darle algunos consejos, Rosaura se molestó enormemente y le pidió que la dejara sola en la cocina.

Obviamente el arroz se le batió, la carne se le salió y el postre se le quemó. Nadie en la mesa se atrevió a mostrar ningún gesto de desagrado, pues Mamá Elena a manera de sugerencia había comentado:

—Es la primera vez que Rosaura cocina y opino que no lo hizo tan mal. ¿Qué opina usted Pedro?

Pedro, haciendo un soberano esfuerzo, respondió sin ánimo de lastimar a su esposa.

—No, para ser la primera vez no está tan mal.

Por supuesto esa tarde toda la familia se enfermó del estómago.

Fue una verdadera tragedia, claro que no tanta como la que se suscitó en el rancho ese día. La fusión de la sangre de Tita con los pétalos de las rosas que Pedro le había regalado resultó ser de lo más explosiva.

Cuando se sentaron a la mesa había un ambiente ligeramente tenso, pero no pasó a mayores hasta que se sir-

vieron las codornices. Pedro, no contento con haber provocado los celos de su esposa, sin poderse contener, al saborear el primer bocado del platillo, exclamó, cerrando los ojos con verdadera lujuria.

—¡Éste es un placer de los dioses!

Mamá Elena, aunque reconocía que se trataba de un guiso verdaderamente exquisito, molesta por el comentario dijo:

—Tiene demasiada sal.

Rosaura, pretextando náuseas y mareos, no pudo comer más que tres bocados. En cambio a Gertrudis algo raro le pasó.

Parecía que el alimento que estaba ingiriendo producía en ella un efecto afrodisíaco pues empezó a sentir que un intenso calor le invadía las piernas. Un cosquilleo en el centro de su cuerpo no la dejaba estar correctamente sentada en su silla. Empezó a sudar y a imaginar qué se sentiría ir sentada a lomo de un caballo, abrazada por un villista, uno de esos que había visto una semana antes entrando a la plaza del pueblo, oliendo a sudor, a tierra, a amaneceres de peligro e incertidumbre, a vida y a muerte. Ella iba al mercado en compañía de Chencha la sirvienta, cuando lo vio entrar por la calle principal de Piedras Negras, venía al frente de todos, obviamente capitaneando a la tropa. Sus miradas se encontraron y lo que vio en los ojos de él la hizo temblar. Vio muchas noches junto al fuego deseando la compañía de una mujer a la cual pudiera besar, una mujer a la que pudiera abrazar, una mujer . . . como ella. Sacó su pañuelo y trató de que

junto con el sudor se fueran de su mente todos esos pensamientos pecaminosos.

Pero era inútil, algo extraño le pasaba. Trató de buscar apoyo en Tita pero ella estaba ausente, su cuerpo estaba sobre la silla, sentado, y muy correctamente, por cierto, pero no había ningún signo de vida en sus ojos. Tal parecía que en un extraño fenómeno de alquimia su ser se había disuelto en la salsa de las rosas, en el cuerpo de las codornices, en el vino y en cada uno de los olores de la comida. De esta manera penetraba en el cuerpo de Pedro, voluptuosa, aromática, calurosa, completamente sensual.

Parecía que habían descubierto un código nuevo de comunicación en el que Tita era la emisora, Pedro el receptor y Gertrudis la afortunada en quien se sintetizaba esta singular relación sexual, a través de la comida.

Pedro no opuso resistencia, la dejó entrar hasta el último rincón de su ser sin poder quitarse la vista el uno del otro. Le dijo:

—Nunca había probado algo tan exquisito, muchas gracias.

Es que verdaderamente este platillo es delicioso. Las rosas le proporcionan un sabor de lo más refinado.

Ya que se tienen los pétalos deshojados se muelen en el molcajete junto con el anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después, se hacen puré. Los ajos se pican finalmente y se doran en la mantequilla; cuando están acitronados, se les agregan el puré de castañas, la pitahaya

molida, la miel, los pétalos de rosa y sal al gusto. Para que espese un poco la salsa se le pueden añadir dos cucharaditas de fécula de maíz. Por último, se pasa por un tamiz y se le agregan sólo dos gotas de esencia de rosas, no más, pues se corre el peligro de que quede muy olorosa y pasada de sabor. En cuanto está sazónada se retira del fuego. Las codornices sólo se sumergen durante diez minutos en esta salsa para que se impregnen de sabor y se sacan.

El aroma de la esencia de rosas es tan penetrante que el molcajete que se utilizaba para moler los pétalos quedaba impregnado por varios días.

La encargada de lavarlo junto con los demás trastes que se utilizaban en la cocina era Gertrudis. Esta labor la realizaba después de comer, en el patio, pues aprovechaba para echar a los animales la comida que había quedado en las ollas. Además, como los trastes de cocina eran tan grandes, los lavaba mejor en el fregadero. Pero el día de las codornices no lo hizo, le pidió de favor a Tita que lo hiciera por ella. Gertrudis realmente se sentía indispuesta, sudaba copiosamente por todo el cuerpo. Las gotas que le brotaban eran de color rosado y tenían un agradable y penetrante olor a rosas. Sintió una imperiosa necesidad de darse un baño y corrió a prepararlo.

En la parte trasera del patio, junto a los corrales y el granero, Mamá Elena había mandado instalar una regadera rudimentaria. Se trataba de un pequeño cuarto construido con tablones unidos, sólo que entre uno y otro quedaban hendiduras lo suficientemente grandes como para ver, sin mayor problema, al que estuviera tomando el baño. De cualquier manera fue la primera regadera de la

que el pueblo tuvo noticia. La había inventado un primo de Mamá Elena que vivía en San Antonio, Texas. Tenía una caja como a dos metros de altura con capacidad para 40 litros, a la cual se le tenía que depositar el agua con anterioridad, para que pudiera funcionar utilizando la fuerza de gravedad. Costaba trabajo subir las cubetas llenas de agua por una escalera de madera, pero después era una delicia sólo abrir una llave y sentir correr el agua por todo el cuerpo de un solo golpe y no en abonos, como sucedía cuando uno se bañaba a jicarazos. Años después los gringos le pagaron una bicoca al primo por su invento y lo perfeccionaron. Fabricaron miles de regaderas sin necesidad del mentado depósito, pues utilizaron tubería para que funcionaran.

¡Si Gertrudis hubiera sabido! La pobre subió y bajó como diez veces cargando las cubetas. Estuvo a punto de desfallecer pues este brutal ejercicio intensificaba el abrasador calor que sentía.

Lo único que la animaba era la ilusión del refrescante baño que la esperaba, pero desgraciadamente no lo pudo disfrutar pues las gotas que caían de la regadera no alcanzaban a tocarle el cuerpo: se evaporaban antes de rozarla siquiera. El calor que despedía su cuerpo era tan intenso que las maderas empezaron a tronar y a arder. Ante el pánico de morir abrasada por las llamas salió corriendo del cuartucho, así como estaba, completamente desnuda.

Para entonces el olor a rosas que su cuerpo despedía había llegado muy, muy lejos. Hasta las alferas del pueblo, en donde revolucionarios y federales libraban una cruel batalla. Entre ellos sobresalía por su valor el villista

ese, el que había entrado una semana antes a Piedras Negras y se había cruzado con ella en la plaza.

Una nube rosada llegó hasta él, lo envolvió y provocó que saliera a todo galope hacia el rancho de Mamá Elena. Juan, que así se llamaba el sujeto, abandonó el campo de batalla dejando atrás a un enemigo a medio morir, sin saber para qué. Una fuerza superior controlaba sus actos. Lo movía una poderosa necesidad de llegar lo más pronto posible al encuentro de algo desconocido en un lugar indefinido. No le fue difícil dar. Lo guiaba el olor del cuerpo de Gertrudis. Llegó justo a tiempo para descubrirla corriendo en medio del campo. Entonces supo para qué había llegado hasta allí. Esta mujer necesitaba imperiosamente que un hombre le apagara el fuego abrasador que nacía en sus entrañas.

Un hombre igual de necesitado de amor que ella, un hombre como él.

Gertrudis dejó de correr en cuanto lo vio venir hacia ella. Desnuda como estaba, con el pelo suelto cayéndole hasta la cintura e irradiando una luminosa energía, representaba lo que sería una síntesis entre una mujer angelical y una infernal. La delicadeza de su rostro y la perfección de su immaculado y virginal cuerpo contrastaban con la pasión y la lujuria que le salía atropelladamente por los ojos y los poros. Estos elementos, aunados al deseo sexual que Juan por tanto tiempo había contenido por estar luchando en la sierra, hicieron que el encuentro entre ambos fuera espectacular.

Él, sin dejar de galopar para no perder tiempo, se inclinó, la tomó de la cintura, la subió al caballo delante de él,

pero acomodándola frente a frente y se la llevó. El caballo, aparentemente siguiendo también órdenes superiores, siguió galopando como si supiera perfectamente cuál era su destino final, a pesar de que Juan le había soltado las riendas para poder abrazar y besar apasionadamente a Gertrudis. El movimiento del caballo se confundía con el de sus cuerpos mientras realizaban su primera copulación a todo galope y con alto grado de dificultad.

Todo fue tan rápido que la escolta que seguía a Juan tratando de interceptarlo nunca lo logró. Decepcionados dieron media vuelta y el informe que llevaron fue que el capitán había enloquecido repentinamente durante la batalla y que por esta causa había desertado del ejército.

Generalmente, ésta es la manera en que se escribe la historia, a través de las versiones de los testigos presentes, que no siempre corresponden a la realidad. Pues el punto de vista de Tita sobre lo acontecido era totalmente diferente al de estos revolucionarios. Ella había observado todo desde el patio donde estaba lavando los trastes. No perdió detalle a pesar de que le interferían la visión una nube de vapor rosado y las llamas del cuarto de baño. A su lado, Pedro también tuvo la suerte de contemplar el espectáculo, pues había salido al patio por su bicicleta para ir a dar un paseo.

Y como mudos espectadores de una película, Pedro y Tita se emocionaron hasta las lágrimas al ver a sus héroes realizar el amor que para ellos estaba prohibido. Hubo un momento, un solo instante en que Pedro pudo haber cambiado el curso de la historia. Tomando a Tita de la mano alcanzó a pronunciar:—Tita... Sólo eso. No tuvo

tiempo de decir más. La sucia realidad se lo impidió. Se escuchó un grito de Mamá Elena preguntando qué era lo que pasaba en el patio. Si Pedro le hubiera pedido a Tita huir con él, ella no lo hubiera pensado ni tantito, pero no lo hizo, sino que montando rápidamente en la bicicleta se fue pedaleando su rabia. No podía borrar de su mente la imagen de Gertrudis corriendo por el campo. . . ¡completamente desnuda! Sus grandes senos bamboleándose de un lado a otro lo habían dejado hipnotizado. Él nunca había visto a una mujer desnuda. En la intimidad con Rosaura no había sentido deseos de verle el cuerpo ni de acariciárselo. En estos casos siempre utilizaban la sábana nupcial, que sólo dejaba visibles las partes nobles de su esposa. Terminado el acto, se alejaba de la recámara antes de que ésta se descubriera. En cambio, ahora, se había despertado en él la curiosidad de ver a Tita por largo rato así, sin ninguna ropa.

Indagando, husmeando, averiguando cómo era hasta el último centímetro de piel de su monumental y atractivo cuerpo. De seguro que se parecía al de Gertrudis, no en balde eran hermanas.

La única parte del cuerpo de Tita que conocía muy bien, aparte de la cara y las manos, era el redondo trozo de pantorrilla que había alcanzado a verle en una ocasión. Ese recuerdo lo atormentaba por las noches. Qué antojo sentía de poner su mano sobre ese trozo de piel y luego por todo el cuerpo tal y como había visto hacerlo al hombre que se llevó a Gertrudis: ¡con pasión, con desenfreno, con lujuria!

Tita, por su parte, intentó gritarle a Pedro que la espe-

rara, que se la llevara lejos, adonde los dejaran amarse, adonde aún no hubieran inventado reglas que seguir y respetar, adonde no estuviera su madre, pero su garganta no emitió ningún sonido. Las palabras se le hicieron nudo y se ahogaran unas a otras antes de salir.

¡Se sentía tan sola y abandonada! Un chile en nogada olvidado en una charola después de un gran banquete no se sentiría peor que ella. Cuántas veces sola en la cocina se había tenido que comer una de estas delicias antes de permitir que se echara a perder. El que nadie se coma el último chile de una charola, generalmente sucede cuando la gente no quiere demostrar su gula y aunque les encantaría devorarlo, nadie se atreve. Y es así como se rechaza a un chile relleno que contiene todos los sabores imaginables, lo dulce del acitrón, lo picoso del chile, lo sutil de la nogada, lo refrescante de la granada, ¡un maravilloso chile en nogada! Que contiene en su interior todos los secretos del amor, pero que nadie podrá desentrañar a causa de la decencia.

¡Maldita decencia! ¡Maldito manual de Carreño! Por su culpa su cuerpo quedaba destinado a marchitarse poco a poco, sin remedio alguno. ¡Y maldito Pedro tan decente, tan correcto, tan varonil, tan . . . tan amado!

Si Tita hubiera sabido entonces que no tendrían que pasar muchos años para que su cuerpo conociera el amor no se habría desesperado tanto en ese momento.

El segundo grito de Mamá Elena la sacó de sus cavilaciones y la hizo buscar rápidamente una respuesta. No sabía qué era lo que le iba a decir a su mamá, si primero le decía que estaba ardiendo la parte trasera del patio, o

que Gertrudis se había ido con un villista a lomo de caballo . . . y desnuda.

Se decidió por dar una versión en la cual los federales, a los que Tita aborrecía, habían entrado en tropel, habían prendido fuego a los baños y habían raptado a Gertrudis. Mamá Elena se creyó toda la historia y enfermó de la pena, pero estuvo a punto de morir cuando se enteró una semana después por boca del padre Ignacio, el párroco del pueblo—que quién sabe cómo se enteró—que Gertrudis estaba trabajando en un burdel en la frontera. Prohibió volver a mencionar el nombre de su hija y mandó quemar sus fotos y su acta de nacimiento.

Sin embargo ni el fuego ni el paso de los años han podido borrar el penetrante olor a rosas que despide el lugar donde antes estuvo la regadera y que ahora es el estacionamiento de un edificio de departamentos. Tampoco pudieron borrar de la mente de Pedro y de Tita las imágenes que observaron y que los marcaron para siempre. Desde ese día las codornices en pétalos de rosas se convirtieron en un mudo recuerdo de esta experiencia fascinante. Tita lo preparaba cada año como ofrenda a la libertad que su hermana había alcanzado y ponía especial esmero en el decorado de las codornices.

Éstas se ponen en un platón, se les vacía la salsa encima y se decoran con una rosa completa en el centro y pétalos a los lados, o se pueden servir de una vez en un plato individual en lugar de utilizar el platón. Tita así lo prefería, pues de esta manera no corría el riesgo de que a la hora de servir la codorniz se perdiera el equilibrio del decorado. Precisamente así lo especificó en el libro de coci-

na que empezó a escribir esa misma noche, después de tejer un buen tramo de su colcha, como diariamente lo hacía. Mientras la tejía, en su cabeza daban vueltas y vueltas las imágenes de Gertrudis corriendo por el campo junto con otras que ella imaginaba sobre lo que habría pasado más tarde, cuando se le perdió de vista su hermana. Claro que su imaginación era en este aspecto bastante limitada, por su falta de experiencia.

Tenía curiosidad de saber si ya tendría algo de ropa encima, o si seguiría así de . . . ¡desabrigada! Le preocupaba que pudiera sentir frío, al igual que ella, pero llegó a la conclusión de que no. Lo más probable era que estaría cerca del fuego, en los brazos de su hombre y eso definitivamente debería dar calor.

De pronto una idea que cruzó por su mente la hizo levantarse a mirar al cielo estrellado. Ella conocía, pues lo había sentido en carne propia, lo poderoso que puede ser el fuego de una mirada.

Es capaz de encender al mismo sol. Tomando esto en consideración, ¿qué pasaría si Gertrudis miraba una estrella? De seguro que el calor de su cuerpo, inflamado por el amor, viajaría con la mirada a través del espacio infinito sin perder su energía, hasta depositarse en el lucero de su atención. Estos grandes astros han sobrevivido millones de años gracias a que se cuidan mucho de no absorber los rayos ardientes que los amantes de todo el mundo les lanzan noche tras noche. De hacerlo, se generaría tanto calor en su interior que estallarían en mil pedazos. Por lo que al recibir una mirada, la rechazan de inmediato, reflejándola hacia la tierra como en un juego

de espejos. Es por eso que brillan tanto en las noches. Y es por eso que a Tita le entró la esperanza de que si ella pudiera descubrir entre todas las estrellas del firmamento cuál era la que su hermana veía en ese momento, recibiría por reflejo un poco del calor que a ella le sobraba.

Bueno, ésa era su ilusión, pero por más que observó una a una todas las estrellas del cielo no sintió absolutamente nada de calor, sino más bien todo lo contrario. Estremecida regresó a su cama plenamente convencida de que Gertrudis dormía plácidamente con los ojos bien cerrados y que por eso no funcionó el experimento. Se cubrió entonces con su colcha, que ya para entonces se doblaba en tres, revisó la receta que había escrito para ver si no se le olvidaba apuntar algo y añadió: «Hoy que comimos este platillo, huyó de la casa Gertrudis . . . »

CONTINUARÁ . . .

Siguiente receta:

Mole de guajolote con almendra y ajonjolí