

CAPÍTULO XIII

**DICIEMBRE**

*Chiles en nogada*

## INGREDIENTES:

- 25 chiles poblanos
- 8 granadas
- 100 nueces de castilla
- 100 gramos queso fresco añejo
- 1 kilo de carne de res molida
- 100 gramos de pasas
- ¼ kilo de almendras
- ¼ kilo de nueces
- ½ kilo de jitomate
- 2 cebollas medianas
- 2 acitrones
- 1 durazno
- 1 manzana
- comino
- pimienta blanca
- sal
- azúcar

## MANERA DE HACERSE:

Las nueces se deben comenzar a pelar con unos días de anticipación, pues el hacerlo representa un trabajo muy laborioso, que implica muchas horas de dedicación. Después de desprenderles la cáscara hay que despojarlas de la piel que cubre la nuez. Se tiene que poner especial esmero en que a ninguna le quede adherido ni un solo pedazo, pues al molerlas y mezclarlas con la crema amarгарían la nogada, convirtiéndose en estéril todo el esfuerzo anterior.

Tita y Chenchá terminaban de pelar nueces, sentadas alrededor de la mesa del comedor. Estas nueces se utilizarían en la elaboración de los chiles en nogada que servirían como platillo principal en la boda del día siguiente. Todos los demás miembros de la familia las habían dejado solas desertando de la mesa del comedor con uno u otro pretexto. Sólo estas dos ilustres mujeres continua-

ban al pie del cañón. La verdad, Tita no los culpaba. Bastante la habían ayudado ya durante toda la semana y ella entendía muy bien que no era fácil pelar mil nueces sin agotarse. La única persona que conoció que podía hacerlo sin mostrar signos de cansancio en ningún momento fue Mamá Elena.

Ella no sólo podía partir costales y costales de nueces en pocos días, sino que gozaba enormemente practicando esta labor.

Pensar, destrozar y despellejar eran algunas de sus actividades favoritas. La horas se le iban sin darse cuenta cuando se sentaba en el patio con un costal de nueces sobre las piernas y no se levantaba hasta que terminaba con él.

Para ella hubiera sido un juego de niños el partir estas mil nueces, que tanto trabajo les habían costado a todos ellos. Esta descomunal cantidad se debía a que como para cada 25 chiles se necesitan pelar 100 nueces, lógicamente a 250 chiles les correspondían 1,000 nueces. Habían invitado a la boda a 80 personas, entre parientes y amigos de los más íntimos. Cada uno podría comer, si así lo deseaba, 3 chiles, lo cual era un cálculo muy decente. Se trataba de una boda íntima, pero de cualquier forma Tita quería dar un banquete de 20 platos, como los que ya no se daban, y por supuesto no podían faltar en él los deliciosos chiles en nogada pues la memorable celebración así lo ameritaba, aunque esto representara un trabajo tan intenso. A Tita no le importaba tener los dedos negros después de haber desollado tanta nuez. Esta boda bien valía el sacrificio, pues tenía un significa-

do muy especial para ella. También para John. Él estaba tan feliz que había sido uno de sus más entusiastas colaboradores en la preparación del banquete. Justamente, él fue uno de los últimos en retirarse a descansar. Se merecía un buen descanso.

En el baño de su casa, John se limpiaba las manos muerto de cansancio. Le dolían las uñas de tanto pelar nueces. Se dispuso a dormir experimentando una intensa emoción. Dentro de unas horas estaría más cerca de Tita y esto le satisfacía enormemente. La boda estaba programada para las 12 del día. Revisó con la mirada el smoking que reposaba sobre una silla. Toda la indumentaria que se pondría al día siguiente estaba meticulosamente acomodada, esperando el mejor momento para lucirse. Los zapatos brillaban como nunca y la corbata de moño, la faja y la camisa estaban impecables. Sintióse satisfecho de que todo estaba en orden, tomó una larga respiración, se acostó y en cuanto puso la cabeza sobre la almohada se quedó profundamente dormido.

En cambio Pedro no podía conciliar el sueño. Unos celos infernales le corroían las entrañas. No le agradaba nada tener que asistir a la boda y soportar ver la imagen de Tita junto a John.

No entendía para nada la actitud de John, ¡parecía que tenía atole en las venas! Sabía muy bien lo que existía entre Tita y él. ¡Y aun así seguía actuando como si nada! Esa tarde cuando Tita estaba tratando de encender el horno, no encontraba los cerillos por ningún lado. Entonces John, el eterno galante, rápidamente se ofreció a ayudarla. ¡Eso no fue todo! Después de haber prendido el

fuego le obsequió a Tita la caja de cerillos tomándole sus manos entre las suyas. ¿Qué tenía que andar dándole a Tita ese tipo de regalos tontos? Sólo era un buen pretexto de John para acariciarle las manos a Tita delante de él. De seguro se creía muy civilizado, pero él le iba a enseñar lo que un hombre hace cuando de verdad quiere a una mujer. Tomando su saco se dispuso a ir a buscar a John para romperle la cara.

En la puerta se detuvo. Se podría prestar a hablaurías que el cuñado de Tita se peleara con John un día antes de la ceremonia.

Tita no se lo perdonaría. Con rabia lanzó el saco sobre la cama y se puso a buscar una pastilla para que le calmara el dolor de cabeza. El ruido que Tita hacía en la cocina se amplificaba mil veces a causa del dolor.

Tita pensaba en su hermana mientras terminaba de pelar las pocas nueces que quedaban sobre la mesa. A Rosaura le hubiera gustado tanto estar presente en la boda. La pobre había muerto hacia un año. En honor a su memoria se había dejado pasar todo este tiempo para realizar la ceremonia religiosa. Su muerte había sido de lo más extraña. Había cenado como de costumbre y se había retirado inmediatamente después a su habitación. Esperanza y Tita se habían quedado platicando en el comedor. Pedro subió a despedirse de Rosaura antes de dormir. Tita y Esperanza no escucharon nada por lo retirado que el comedor se encontraba de las recámaras. Al principio a Pedro no le causó extrañeza escuchar, aun con la puerta cerrada, las ventosidades de su Rosaura. Pero empezó a poner atención a estos desagradables ruidos cuan-

do uno de ellos se prolongó más de lo acostumbrado, parecía interminable. Pedro trató de concentrarse en el libro que tenía en las manos, pensando que no era posible que ese prolongado sonido fuera el producto de los problemas digestivos de su mujer. El piso se estremecía, la luz parpadeaba. Pedro pensó por un momento que con estruendosos cañonazos la revolución se había reiniciado, pero descartó esta posibilidad pues en el país, por ahora, había demasiada calma. Tal vez se trataba del motor del auto de los vecinos. Pero analizándolo bien, los coches de motor no despedían un olor tan nauseabundo. Era extraño que percibiera este olor a pesar de haber tomado la precaución de pasar por toda la recámara una cuchara con un trozo de carbón encendido y un poco de azúcar.

Este método es de lo más eficaz en contra de los malos olores.

Cuando él era niño, así acostumbraban hacerlo en la habitación donde un enfermo del estómago hubiera defecado, y siempre lograban sanear el ambiente con gran éxito. Pero ahora de nada le había servido. Preocupado, se acercó a la puerta de comunicación entre ambas recámaras y tocando con los nudillos le preguntó a Rosaura si se sentía bien. Al no obtener respuesta abrió y se encontró con una Rosaura de labios morados, cuerpo desinflado, ojos desencajados, mirada perdida, que daba su último y flatulento suspiro. El diagnóstico de John fue una congestión estomacal aguda.

El entierro estuvo muy poco concurrido, pues con la muerte se intensificó el desagradable olor que despedía

el cuerpo de Rosaura. Por este motivo fueron pocas las personas que se animaron a asistir. Los que no se lo permitieron fueron una parvada de zopilotes que volaron sobre el cortejo hasta que terminó el entierro. Entonces, al ver que no habría ningún banquete se retiraron muy desilusionados dejando a Rosaura descansar en paz.

Pero a Tita aún no le llegaba la hora del reposo. Su cuerpo lo pedía a gritos, pero le faltaba terminar con la nogada antes de poder hacerlo. Así que lo que más le convenía, en lugar de estar rememorando cosas pasadas, era apurarse en la cocina para poder tomar un merecido respiro.

Ya que se tienen todas las nueces peladas, se muelen en el metate junto con el queso y la crema. Por último se les pone sal y pimienta blanca al gusto. Con esta nogada se cubren los chiles rellenos y se decoran después con la granada.

### RELLENO DE LOS CHILES:

La cebolla se pone a freír en un poco de aceite. Cuando está acitronada se le agregan la carne molida, el comino y un poco de azúcar. Ya que doró la carne, se le incorporan los duraznos, manzanas, nueces, pasas, almendras y el jitomate picado hasta que sazone. Cuando ya sazonó, se le pone sal al gusto y se deja secar antes de retirarla del fuego.

Por separado, los chiles se ponen a asar y se pelan.

Después se abren por un lado y se les retiran las semillas y las venas.

Tita y Chenchita terminaron de adornar las 25 charolas con chiles y las pusieron en un lugar fresco. A la mañana siguiente, los meseros las tomaron de ese mismo lugar en perfecto estado y se las llevaron al banquete.

Los meseros iban de un lado a otro atendiendo a los animados invitados. La llegada de Gertrudis a la fiesta llamó la atención de todos. Llegó en un coupé Ford «T», de los primeros que sacaron con velocidades. Al bajarse del auto por poco se le cae el gran sombrero de ala ancha con plumas de avestruz que portaba. Su vestido con hombreras era de lo más moderno y llamativo. Juan no se quedaba atrás. Lucía un elegante traje ajustado, sombrero de carrete y polainas. El hijo mayor de ambos, se había convertido en un mulato escultural. Las facciones de su rostro eran muy finas y el color oscuro de su piel contrastaba con el azul agua de sus ojos. El color de la piel era la herencia de su abuelo y los ojos azules la de Mamá Elena. Tenía los ojos idénticos a la abuela. Tras ellos venía el sargento Treviño, quien desde que terminó la revolución había sido contratado como guardaespaldas personal de Gertrudis.

En la entrada del rancho Nicolás y Rosalío, en traje charro de gala, recogían las invitaciones a las personas que aún seguían llegando. Se trataba de unas invitaciones bellísimas. Alex y Esperanza las habían elaborado personalmente. El papel de las invitaciones, la tinta negra con que las escribieron, la tinta dorada para las ori-

llas de los sobres, y el lacre con el que los sellaron, eran su obra y su orgullo. Todo había sido preparado según la costumbre y utilizando las recetas de la familia De la Garza. Bueno, la tinta negra no había sido necesario elaborarla, pues había quedado bastante de la que prepararon para la boda de Pedro con Rosaura. Era una tinta seca a la que solamente le añadieron un poco de agua y quedó como recién hecha. Ésta se obtiene mezclando 8 onzas de goma arábiga, 5½ onzas de agallas, 4 onzas de sulfato de hierro, 2½ onzas de palo de campeche y ½ de sulfato de cobre. Para la tinta dorada que se pone en la orilla de los sobres, se toma una onza de oropimente y otra de piedra de cristal finamente molido. Se ponen estos polvos en cinco o seis claras de huevo bien batidas hasta que quedan como agua. Y por su parte el lacre se prepara derriendiendo una libra de goma laca, media de menjuí, media de calafonia y una de bermellón.

Cuando ya está líquido se vacía sobre una mesa untada con aceite de almendras dulces y antes de que se enfríe se forman los palitos o barras.

Esperanza y Alex se pasaron muchas tardes siguiendo al pie de la letra estas recetas para poder hacer unas invitaciones únicas y lo habían logrado. Cada una era una obra de arte. Era el producto de un trabajo artesanal que desgraciadamente estaba pasando de moda, junto con los vestidos largos, las cartas de amor y los valsés. Pero para Tita y Pedro nunca pasaría de moda el vals *Ojos de juventud*, que en ese momento tocaba la orquesta a petición expresa de Pedro. Juntos se deslizaban por la pista derrochando donaire. Tita lucía esplendorosa. Los 22 años

que habían transcurrido desde la boda de Pedro con Rosaura parecían no haberla rozado siquiera. A sus 39 años aún seguía fresca y rozagante como un pepino recién cortado.

Los ojos de John los seguían mientras bailaban y daban ternura con un destello de resignación. Pedro rozaba tiernamente su mejilla con la de Tita, y ella sentía que la mano de Pedro en su cintura la quemaba como nunca.

—¿Te acuerdas de cuando escuchamos por primera vez esa pieza?

—Nunca lo olvidaré.

—Esa noche no dormí pensando en pedir tu mano de inmediato. No sabía que tendría que dejar pasar 22 años para volverte a preguntar si quieres ser mi esposa.

—¿Lo dices en serio?

—¡Claro! No quiero morir sin lograr que lo seas. Siempre he soñado con entrar contigo a una iglesia llena de flores blancas y tú en medio de todas, como la más bella.

—¿Vestida de blanco?

—¡Por supuesto! Nada te lo impide. ¿Y sabes qué? Ya que estemos casados, quiero tener un hijo contigo. Aún estamos a tiempo, ¿no crees? Ahora que Esperanza nos deja, vamos a necesitar compañía.

Tita no pudo responderle a Pedro. Un nudo en la garganta se lo impidió. Unas lágrimas rodaron lentamente por sus mejillas. Sus primeras lágrimas de felicidad.

—Y quiero que sepas que no me vas a convencer de no hacerlo. No me importa lo que piensen ni mi hija ni nadie más. Hemos pasado muchos años cuidándonos del

qué dirán, pero desde esta noche nadie me va a poder separar de tu lado.

La verdad, a estas alturas a Tita también le importaba un comino lo que la gente pensara al hacer pública la relación amorosa que existía entre Pedro y ella.

Por veinte años había respetado el pacto que ambos habían establecido con Rosaura y ya estaba cansada. El acuerdo consistía en que tomando en consideración que para Rosaura era vital el seguir aparentando que su matrimonio funcionaba de maravilla y que para ella era importantísimo el que su hija creciera dentro de la sagrada institución de la familia, la única según ella que le daría una fuerte formación moral, Pedro y Tita se habían comprometido a ser de lo más discretos en sus encuentros y a mantener oculto su amor. Ante los ojos de los demás siempre serían una familia de lo más normal. Para esto, Tita debía renunciar a tener un hijo ilícito. Para compartirla, Rosaura estaba dispuesta a compartir a Esperanza con ella de la siguiente manera: Tita se encargaría de la alimentación de la niña y Rosaura de su educación.

Rosaura por su parte quedaba obligada a convivir con ellos de una manera amistosa, evitando celos y reclamos. En general todos habían respetado el convenio, menos en lo referente a la educación de Esperanza. Tita deseaba para Esperanza una educación muy diferente de la que Rosaura planeaba para ella. Así que aunque no le correspondía, aprovechaba los momentos en que Esperanza estaba a su lado para proporcionarle a la niña otro tipo de conocimientos de los que su madre le daba.

Estos momentos formaban la mayor parte del día, pues

la cocina era el lugar preferido de Esperanza y Tita su mejor confidente y amiga.

Precisamente fue una tarde de las que pasaban juntas en la cocina cuando Tita se enteró de que Alex, el hijo de John Brown, pretendía a Esperanza. Tita fue la primera en saberlo. Habían vuelto a verse, después de muchos años, en una fiesta de la preparatoria donde Esperanza estudiaba. Alex ya estaba terminando su carrera de médico. Desde el primer momento se habían atraído el uno hacia el otro. Cuando Esperanza le dijo a Tita que al recibir la mirada de Alex sobre su cuerpo ella se había sentido como la masa de un buñuelo entrando al aceite hirviendo, Tita supo que Alex y Esperanza se unirían irremediablemente.

Rosaura intentó por todos los medios de evitarlo. Desde un principio se opuso franca y terminantemente. Pedro y Tita intercedieron por Esperanza y de esta manera se inició entre ellos una verdadera guerra a muerte. Rosaura exigía a gritos sus derechos: Pedro y Tita estaban rompiendo el pacto y eso no era justo.

No era la primera vez que tenían discusiones a causa de Esperanza. Las primeras fueron porque Rosaura se empeñaba en que su hija no asistiera a la escuela, pues lo consideraba una pérdida de tiempo. Si la misión de Esperanza en esta vida era únicamente la de cuidarla a ella, su madre, por siempre, no necesitaba para nada de elevados conocimientos, era preferible que estudiara piano, canto y baile. El dominar estas actividades le sería de enorme utilidad en la vida. En primera, porque así Esperanza podría proporcionarle a Rosaura maravillosas

tardes de entretenimiento y diversión y, en segunda, porque su participación dentro de las fiestas de sociedad sería de lo más relevante y espectacular. De esta forma capturaría las atenciones de todos y sería siempre muy bien aceptada dentro de la clase alta. Haciendo una gran labor, lograron convencer a Rosaura tras largas pláticas de que era importante que Esperanza, aparte de cantar, bailar y tocar el piano virtuosamente, pudiera hablar de cosas interesantes cuando se acercaran a ella y para esto era vital que asistiera a la escuela. Rosaura, a regañadientes, aceptó mandar a la niña al colegio, pero sólo porque se había convencido de que Esperanza, aparte de poder conversar de una manera amena e interesante, en la primavera se codearía con la crema y nata de Piedras Negras. Entonces Esperanza asistió a la mejor escuela, con el objeto de pulir su intelecto. Tita, por su parte, se encargó de enseñarle algo igual de valioso: los secretos de la vida y del amor a través de la cocina.

La victoria obtenida sobre Rosaura fue suficiente como para no volver a tener otra fuerte discusión hasta ahora, en que se había presentado Alex y con él la posibilidad de un noviazgo. Rosaura enfureció al ver que Pedro y Tita apoyaban incondicionalmente a Esperanza. Por todos los medios a su alcance luchó como una leona para defender lo que por tradición le correspondía: una hija que velara por ella hasta su muerte. Gritó, pateó, vociferó, escupió, vomitó y amenazó desesperadamente. Por primera vez rompió el pacto y lanzó maldiciones en contra de Pedro y Tita aparte de echarles en cara todos los sufrimientos que le habían ocasionado.

La casa se convirtió en un campo de batalla. Los portazos estaban a la orden del día. Afortunadamente, estos pleitos no se prolongaron por mucho tiempo, pues a los tres días de la más violenta y desgarradora lucha entre los dos bandos, Rosaura, a causa de grandes problemas digestivos, había muerto de... la manera en que murió.

El haber logrado la boda entre Alex y Esperanza era el mayor triunfo de Tita. Qué orgullosa se sentía de ver a Esperanza tan segura de sí misma, tan inteligente, tan preparada, tan feliz, tan capaz, pero al mismo tiempo, tan femenina y tan mujer en el más amplio sentido de la palabra. Se veía bellísima con su vestido de novia, bailando con Alex el vals *Ojos de juventud*.

En cuanto la música terminó, los Lobo, Paquita y Jorge, se acercaron a felicitar a Pedro y a Tita.

—Felicidades Pedro, tu hija no pudo haber encontrado mejor partido que Alex en 10 millas a la redonda.

—Sí, Alex Brown es un excelente muchacho. Lo único malo es que nos van a abandonar. Alex se ganó una beca para hacer su doctorado en la universidad de Harvard y, hoy mismo, después de la boda, salen para allá.

—¿Qué barbaridad! Tita! ¿Y ahora qué vas a hacer? —comentó con mucho veneno Paquita—. Sin Esperanza en la casa ya no vas a poder vivir cerca de Pedro. Ay, antes de que te vayas a vivir a otro lado, dame la receta de los chiles en nogada. ¡Se ven exquisitos!

Los chiles en nogada no sólo se veían muy bien, sino que realmente estaban deliciosos, nunca le habían quedado a Tita tan exquisitos. Los chiles lucían con orgullo

los colores de la bandera: el verde de los chiles, el blanco de la nogada y el rojo de la granada.

Estos platos tricolores duraron muy poco tiempo: en un abrir y cerrar de ojos los chiles desaparecieron de las charolas . . . Qué lejano estaba el día en que Tita se había sentido como un chile en nogada que se deja por decencia, para no demostrar la gula.

Tita se preguntaba si el hecho de que no quedara ningún chile era signo de que se estaban olvidando las buenas costumbres o de que en verdad estaban espléndidos.

Los comensales se veían encantados. Qué diferencia entre ésta y la desafortunada boda de Pedro con Rosaura, cuando todos los invitados terminaron intoxicados. Ahora por el contrario al probar los chiles en nogada, en lugar de sentir una gran nostalgia y frustración, todos experimentaban una sensación parecida a la de Gertrudis cuando comió las codornices en pétalos de rosas. Y para variar Gertrudis fue la primera en sentir nuevamente los síntomas. Se encontraba en medio del patio bailando con Juan *Mi querido capitán* y cantaba el estribillo mientras danzaba como nunca. Cada vez que pronunciaba el «ay, ay, ay, ay, mi querido capitán», recordaba la época lejana cuando Juan aún era capitán y se encontró con él en pleno campo completamente desnuda. De inmediato reconoció el calor en las piernas, el cosquilleo en el centro de su cuerpo, los pensamientos pecaminosos, y decidió retirarse con su esposo antes de que las cosas llegaran a mayores. Gertrudis fue la que inició la desbandada. Todos los demás invitados, con uno u otro pretexto y con miradas libidinosas, también pidieron disculpas y se retiraron.

Los novios interiormente lo agradecieron pues entonces ellos quedaron en libertad de tomar sus maletas e irse lo más pronto posible. Les urgía llegar al hotel.

Cuando Tita y Pedro se dieron cuenta, sólo quedaban en el rancho John, Chencha y ellos dos. Todos los demás, incluyendo los trabajadores del rancho, ya se encontraban en el lugar más alegado al que pudieron llegar, haciendo desenfrenadamente el amor. Algunos bajo el puente de Piedras Negras e Eagle Pass. Los más conservadores dentro de su auto mal estacionado sobre la carretera. Y los más, donde pudieron. Cualquier sitio era bueno: en el río, en las escaleras, en la tina, en la chimenea, en el horno de una estufa, en el mostrador de la farmacia, en el ropero, en las copas de los árboles. La necesidad es la madre de todos los inventos y todas las posturas. Ese día hubo más creatividad que nunca en la historia de la humanidad.

Por su parte, Tita y Pedro hacían poderosos esfuerzos por no dar rienda suelta a sus impulsos sexuales, pero éstos eran tan fuertes que transponían la barrera de su piel y salían al exterior en forma de un calor y un olor singular. John lo notó y viendo que estaba haciendo mal tercio, se despidió y se fue. A Tita le dio pena verlo irse solo. John debió haberse casado con alguien cuando ella se negó a ser su esposa, pero nunca lo hizo.

En cuanto John partió, Chencha pidió permiso para ir a su pueblo: hacía unos días que su esposo se había ido a levantar adobe y de pronto le habían dado unos deseos inmensos de verlo.

Si Pedro y Tita hubieran planeado quedarse solos de

luna de miel no lo hubieran logrado con menos esfuerzo. Por primera vez en la vida podían amarse libremente. Por muchos años fue necesario tomar una serie de precauciones para que no los vieran, para que nadie sospechara, para que Tita no se embarazara, para no gritar de placer cuando estaban uno dentro del otro. Desde ahora todo eso pertenecía al pasado.

Sin necesidad de palabras se tomaron de las manos y se dirigieron al cuarto oscuro. Antes de entrar, Pedro la tomó en sus brazos, abrió lentamente la puerta y ante su vista quedó el cuarto oscuro completamente transformado. Todos los triques habían desaparecido. Sólo estaba la cama de latón tendida regiamente en medio del cuarto. Tanto las sábanas de seda como la colcha eran de color blanco, al igual que la alfombra de flores que cubría el piso y los 250 cirios que iluminaban el ahora mal llamado cuarto obscuro. Tita se emocionó pensando en el trabajo que Pedro habría pasado para adornarlo de esta manera, y Pedro lo mismo, pensando cómo se las había ingeniado Tita para hacerlo a escondidas.

Estaban tan henchidos de placer que no notaron que en un rincón del cuarto Nacha encendía el último cirio, y haciendo mutis, se evaporaba.

Pedro depositó a Tita sobre la cama y lentamente le fue quitando una a una todas las prendas de ropa que la cubrían. Después de acariciarse y mirarse con infinita ternura, dieron salida a la pasión por tantos años contenida.

El golpeteo de la cabecera de latón contra la pared y los sonidos guturales que ambos dejaban escapar se confundieron con el ruido del millar de palomas volando

sobre ellos, en desbandada. El sexto sentido que los animales tienen indicó a las palomas que era preciso huir rápidamente del rancho. Lo mismo hicieron todos los demás animales, las vacas, los cerdos, las gallinas, las corderos, los borregos y los caballos.

Tita no podía darse cuenta de nada. Sentía que estaba llegando al climax de una manera tan intensa que sus ojos cerrados se iluminaron y ante ella apareció un brillante túnel.

Recordó en ese instante las palabras que algún día John le había dicho: «Si por una emoción muy fuerte se llegan a encender todos los cerillos que llevamos en nuestro interior de un solo golpe, se produce un resplandor tan fuerte que ilumina más allá de lo que podemos ver normalmente y entonces ante nuestros ojos aparece un túnel esplendoroso que nos muestra el camino que olvidamos al momento de nacer y que nos llama a reintegrarnos al lugar de donde proviene, dejando al cuerpo inerte». . . . Tita contuvo su emoción.

Ella no quería morir. Quería experimentar esta misma explosión de emociones muchas veces más. Éste sólo era el inicio.

Trató de normalizar su agitada respiración y hasta entonces percibió el sonido del aleteo del último grupo de palomas en su partida. Aparte de este sonido, sólo escuchaba el de los corazones de ambos. Los latidos eran poderosos. Inclusive podía sentir el corazón de Pedro chocar sobre la piel de su pecho. De pronto este golpeteo se detuvo abruptamente. Un silencio mortal se difundió

por el cuarto. Le tomó muy poco tiempo darse cuenta de que Pedro había muerto.

Con Pedro moría la posibilidad de volver a encender su fuego interior, con él se iban todos los cerillos. Sabía que el calor natural que ahora sentía se iba a ir extinguiendo poco a poco, devorando su propia substancia tan pronto como le faltara el alimento para mantenerlo.

Seguramente Pedro había muerto en el momento del éxtasis al penetrar en el túnel luminoso. Se arrepintió de no haberlo hecho ella también. Ahora le sería imposible ver nuevamente esa luz, pues ya no era capaz de sentir nada. Quedaría vagando errante por las tinieblas toda la eternidad, sola, muy sola. Tenía que encontrar una manera, aunque fuera artificial, de provocar un fuego tal que pudiera alumbrar ese camino de regreso a su origen y a Pedro. Pero primero era preciso calmar el frío congelante que la empezaba a paralizar. Se levantó, fue corriendo por la enorme colcha que había tejido noche tras noche de soledad e insomnio y se la echó encima. Con ella cubrió las tres hectáreas que comprendía el rancho en su totalidad. Sacó del cajón de su buró la caja de cerillos que John le había regalado. Necesitaba mucho fósforo en el cuerpo. Se empezó a comer uno a uno los cerillos que contenía la caja. Al masticar cada fósforo cerraba los ojos fuertemente e intentaba reproducir los recuerdos más emocionantes entre Pedro y ella. La primera mirada que recibió de él, el primer roce de sus manos, el primer ramo de rosas, el primer beso, la primera caricia, la primera relación íntima. Y logró lo que se proponía. Cuando el fósforo que masticaba hacía contacto con la luminosa

imagen que evocaba, el cerillo se encendía. Poco a poco su visión se fue aclarando hasta que ante sus ojos apareció nuevamente el túnel. Ahí, a la entrada, estaba la luminosa figura de Pedro, esperándola. Tita no dudó. Se dejó ir a su encuentro y ambos se fundieron en un largo abrazo y experimentando nuevamente un climax amoroso partieron juntos hacia el edén perdido. Ya nunca más se separarían.

En ese momento los cuerpos ardientes de Pedro y Tita empezaron a lanzar brillantes chispas. Éstas encendieron la colcha que a su vez incendió todo el rancho. ¡Qué a tiempo habían emigrado los animales, para salvarse del incendio! El cuarto oscuro se convirtió en un volcán voluptuoso. Lanzaba piedras y ceniza por doquier. Las piedras en cuanto alcanzaban altura estallaban, convirtiéndose en luces de todos los colores. Los habitantes de las comunidades cercanas observaban el espectáculo a varios kilómetros de distancia, creyendo que se trataba de los fuegos artificiales de la boda de Alex y Esperanza. Pero cuando estos fuegos se prolongaron por una semana se acercaron con curiosidad.

Una capa de ceniza de varios metros de altura cubría todo el rancho. Cuando Esperanza, mi madre, regresó de su viaje de bodas, sólo encontró bajo los restos de lo que fue el rancho este libro de cocina que me heredó al morir y que narra en cada una de sus recetas esta historia de amor enterrada.

Dicen que bajo las cenizas floreció todo tipo de vida, convirtiéndose ese terreno en el más fértil de la región. Durante mi niñez yo tuve la fortuna de gozar de las de-

liciosas frutas y verduras que ahí se producían. Con el tiempo, mi mamá mandó construir en ese terreno un pequeño edificio de departamentos. En uno de ellos aún vive Alex, mi padre. El día de hoy va a venir a mi casa a celebrar mi cumpleaños. Por eso estoy preparando tortas de navidad, mi platillo favorito. Mi mamá me las preparaba cada año. ¡Mi mamá! . . . ¡Cómo extraño su sazón, el olor de su cocina, sus pláticas mientras preparaba la comida, sus tortas de navidad! Yo no sé por qué a mí nunca me han quedado como a ella y tampoco sé por qué derramo tantas lágrimas cuando las preparo, tal vez porque soy igual de sensible a la cebolla que Tía, mi tía abuela, quien seguirá viviendo mientras haya alguien que cocine sus recetas.