

CAPÍTULO IX

DE LA ROSCA DE REYES



INGREDIENTES

Harina de trigo 2 libras

SEPTIEMBRE



Chocolate y Rosca de Reyes

INGREDIENTES CHOCOLATE:

2 libras Cacao Socomusco

2 libras Cacao Maracaibo

2 libras Cacao Caracas

Azúcar entre 4 y 6 libras según el gusto

MANERA DE HACERSE:

La primera operación es tostar el cacao. Para hacerlo es conveniente utilizar una charola de hojalata en vez del comal, pues el aceite que se desprende de los granos se pierde entre los poros del comal. Es importantísimo poner cuidado en este tipo de indicaciones, pues la bondad del chocolate depende de tres cosas, a saber: de que el cacao que se emplee esté sano y no averiado, de que se mezclen en su fabricación distintas clases de cacao y, por último, de su grado de tueste.

El grado de tueste aconsejable es el del momento en que el cacao comienza a despedir su aceite. Si se retira antes, aparte de presentar un aspecto descolorido y desagradable, lo hará indigesto. Por el contrario, si se deja más tiempo sobre el fuego, el grano quedará quemado en gran parte y contaminará de acrimonia y aspereza al chocolate.

Tita extrajo sólo media cucharadita de este aceite para mezclarlo con aceite de almendras dulces y preparar una excelente pomada para los labios. En invierno se le partían invariablemente, tomara las precauciones que tomara. Cuando era niña esto le causaba gran malestar, pues cada vez que se reía, se le abrían sus carnosos labios y le sangraban produciéndole un intenso dolor. Con el tiempo lo fue tomando con resignación. Y como ahora no tenía muchas razones que digamos para reír, no le preocupaba en lo más mínimo. Podía esperar tranquilamente hasta la llegada de la primavera para que desaparecieran las grietas. El único interés que la movía a preparar la pomada era que por la noche vendrían a la casa algunos invitados a partir la rosca de Reyes.

Por vanidad, no porque pensara reírse mucho, quería tener los labios suaves y brillantes durante la velada. La sospecha de estar embarazada no la hacía sentirse como para tener la risa a flor de labio. Nunca pensó en esta posibilidad al consumir su amor con Pedro. Aún no se lo comunicaba a él. Esta noche pensaba hacerlo, pero no sabía cómo. Qué actitud tomaría Pedro y cuál sería la solución a este gran problema, lo ignoraba por completo.

Prefería tratar de no atormentarse más y procurar desviar los pensamientos de su mente hacia cosas más triviales como la preparación de una buena pomada. Para esto no hay como la crema de cacao. Pero antes de ponerse a elaborarla era necesario que dejara listo el chocolate.

Cuando el cacao ya está tostado como se indicó, se limpia utilizando un cedazo para separar la cáscara del grano. Debajo del metate donde se ha de moler, se pone

un cajete con buena lumbré y cuando ya está caliente el metate, se procede a moler el grano. Se mezcla entonces con el azúcar, machacándolo con un mazo y moliendo los dos cosas juntas. En seguida se divide la masa en trozos. Con las manos se moldean las tabillas, redondas o alargadas, según el gusto, y se ponen a orear. Con la punta de un cuchillo se le pueden señalar las divisiones que se deseen. Mientras Tita daba forma a las tabillas, añoró con tristeza los días de Reyes de su infancia, en los que no tenía problemas tan serios. Su mayor preocupación en esa época era que los Santos Reyes nunca le traían lo que ella pedía, sino lo que Mamá Elena pensaba que sería lo más adecuado para ella. Hasta hacía algunos años se había enterado de que la causa por la que en una sola ocasión sí recibió el regalo esperado fue porque Nacha se pasó algún tiempo ahorrando de su salario para comprarle un «cinito» que había visto en el aparador de una tienda. Le llamaban cinito, por ser un aparato que proyectaba imágenes en la pared utilizando un quinqué de petróleo como fuente de luz, dando un efecto parecido al del cine, pero su nombre verdadero era el de «zootropo». Qué enorme felicidad le proporcionó verlo junto a su zapato, al despertarse por la mañana. Cuántas tardes gozaron ella y sus hermanas viendo las imágenes en secuencia que venían dibujadas en tiras de cristal, y que representaban diferentes situaciones de lo más divertidas. Qué lejos le parecían ahora esos días de felicidad, cuando Nacha estaba a su lado. ¡Nachal! Extrañaba su olor a sopa de fideo, a chilaquiles, a champurrado, a salsa de molcajete, a pan con natas, a tiempos pasados. ¡Por siempre serían

insuperables su sazón, sus atoles, sus tés, su risa, sus chiqueadores en las sienes, su manera de trenzarle el pelo, de arroparla por las noches, de cuidarla en sus enfermedades, de cocinarle sus antojos, de batir el chocolate: ¡Si pudiera volver un solo momento a aquella época para traerse de regreso un poco de la alegría de esos instantes y poder preparar la rosca de Reyes con el mismo entusiasmo que entonces! Si pudiera comerla más tarde con sus hermanas como en los viejos tiempos, entre chanzas y bromas, cuando aún no tenían que disputarse Rosaura y ella el amor de un hombre, como cuando ella aún ignoraba que le estaba negado el matrimonio en esta vida, como cuando Gertudis no sabía que huiría de la casa y trabajaría en un burdel, como cuando al sacarse el muñeco de la rosca se tenía la esperanza de que lo que se deseara se cumpliría milagrosamente al pie de la letra. La vida le había enseñado que la cosa no era tan fácil, que son pocos los que pasándose de listos logran realizar sus deseos a costa de lo que sea, y que obtener el derecho de determinar su propia vida le iba a costar más trabajo del que se imaginaba. Esta lucha la tendría que dar sola, y esto le pesaba. ¡Si al menos estuviera a su lado Gertudis su hermanal! Pero parecía más probable que un muerto volviera a la vida a que Gertudis regresara a la casa.

Nunca habían vuelto a recibir noticias de ella, desde que Nicolás le había hecho entrega de su ropa, en el burdel donde había ido a caer. En fin, dejando orear, al lado de sus recuerdos, las tabillitas de chocolate que acababa de terminar, se dispuso a preparar la rosca de Reyes.

INGREDIENTES:

- 30 gramos de levadura fresca
- 1 kilo y $\frac{1}{4}$ de harina
- 8 huevos
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de agua de azahar
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de leche
- 300 gramos de azúcar
- 300 gramos de manteguilla
- 250 gramos de frutas cubiertas
- 1 muñeco de porcelana

MANERA DE HACERSE:

Con las manos o utilizando un tenedor se desbarata la levadura en $\frac{1}{4}$ de kilo de harina, agregándole poco a poco $\frac{1}{2}$ taza de leche tibia. Cuando están bien incorporados los ingredientes se amasan un poco y se dejan reposar en forma de bola, hasta que la masa crezca el doble de su tamaño.

Justo cuando Tita ponía la masa a reposar, Rosaura hizo su aparición en la cocina. Venía a pedirle su ayuda para poder llevar a cabo la dieta que John le había recetado. Desde hacía unas semanas tenía graves problemas digestivos, sufría de flato y mal aliento. Rosaura se sintió tan apenada por estos trastornos que inclusive tuvo que tomar la decisión de que Pedro y ella durmieran en recámaras separadas. De esta manera aminoraba un poco su sufrimiento al poder desalojar ventosidades a su antojo.

John le había recomendado abstenerse de alimentos tales como raíces y legumbres y realizar un activo trabajo corporal. Esto último se le dificultaba por su excesiva gordura. No se explicaba por qué desde que regresó nuevamente al rancho había empezado a engordar tanto, pues seguía comiendo lo mismo de siempre. El caso es que le costaba un trabajo enorme poner en movimiento su voluminoso y gelatinoso cuerpo. Todos estos males le estaban acarreado infinidad de problemas, pero el más grave era que Pedro se estaba distanciando de ella cada día más. No lo culpaba: ni ella misma soportaba su pestífero vaho. Ya no podía más.

Era la primera vez que Rosaura se abría de capa con Tita y trataba estos temas con ella. Inclusive le confesó que no se le había acercado antes por los celos que le tenía. Pensaba que entre ella y Pedro había una relación amorosa, latente, escondida bajo las apariencias. Pero ahora que veía lo enamorada que estaba de John, y lo cercano de su matrimonio con él, se había dado cuenta de lo absurdo que era seguir guardando este tipo de recelos. Confaba en que aún era tiempo para que entre ellas surgiera una buena comunicación. ¡La verdad, la relación Rosaura-Tita hasta ahora había sido como la del agua en aceite hirviendo! Con lágrimas en los ojos le rogó que por favor no le guardara rencor por haberse casado con Pedro. Y le pidió su consejo para recuperarlo. ¡Como si ella estuviera para darle ese tipo de consejos! Con pena Rosaura le comentó que Pedro tenía muchos meses de no acercársele con intenciones amorosas. Prácticamente la rehuía. Esto no la preocupaba mucho pues Pedro

nunca había sido muy dado a los excesos sexuales. Pero últimamente no sólo eso, sino que detectaba en sus actitudes un abierto rechazo a su persona.

Es más, podía precisar exactamente desde cuándo, pues lo recordaba perfectamente. Fue la noche en que el fantasma de Mamá Elena había empezado a aparecer. Ella estaba despierta, esperando que Pedro regresara de un paseo que había salido a dar. Cuando regresó, casi no le prestó atención a su historia del fantasma, estaba como ausente. Durante la noche ella había tratado de abrazarlo, pero él, o estaba muy dormido o fingió estarlo, pues no reaccionó a sus insinuaciones. Más tarde lo había escuchado llorar quedamente y ella a su vez había fingido no oírlo.

Sentía que su gordura, su flato y su mal aliento definitivamente estaban alejando a Pedro de su lado cada día más y no le veía solución. Le pedía por lo tanto su ayuda. La necesitaba como nunca y no tenía a nadie más a quien recurrir. Su situación cada día era más grave. No sabría cómo reaccionar al «qué dirán» si Pedro la abandonaba, no lo resistiría. El único consuelo que le quedaba era que al menos tenía a su hija Esperanza, ella tenía la obligación de estar a su lado para siempre.

Hasta este momento todo iba muy bien, las primeras palabras de Rosaura habían causado estragos en la conciencia de Tita, pero en cuanto escuchó por segunda ocasión cuál sería el destino de Esperanza tuvo que hacer un soberano esfuerzo por no gritarle a su hermana que esta idea era la más aberrante que había escuchado en toda su vida. No podía iniciar en estos momentos una discusión

entre ellas que diera al traste con la buena voluntad que sentía de compensar a Rosaura del daño que le estaba causando. Así que en lugar de externar sus pensamientos, le prometió a su hermana prepararle una dieta especial para ayudarla a bajar de peso. Y amablemente le proporcionó una receta de familia contra el mal aliento: «El mal aliento tiene su origen en el estómago y son varias las causas que contribuyen a ello. Para hacerlo desaparecer debe principiarse por gargarismos de agua salada, sorbiéndola al propio tiempo por las narices, mezclada con algunas gotas de vinagre de alcanfor pulverizado. Paralelamente hay que masticar continuamente hojas de menta. El plan propuesto, seguido con constancia, es capaz por sí solo de purificar el aliento más pestilente».

Rosaura le agradeció infinitamente su ayuda y rápidamente salió a la huerta a recoger hojas de menta, no sin antes suplicarle absoluta discreción en este delicado asunto. El rostro de Rosaura reflejaba un gran alivio. En cambio Tita estaba destruida. ¡Qué era lo que había hecho! ¿Cómo resarcir el daño a Rosaura, a Pedro, a ella misma, a John? ¿Con qué cara lo iba a recibir dentro de unos días, cuando regresara de su viaje? John, la persona a quien sólo tenía cosas que agradecer, John, el que la había vuelto a la cordura, John, el que le había mostrado el camino a la libertad.

John, la paz, la serenidad, la razón. ¡Verdaderamente él no se merecía esto! ¿Qué decirle, qué hacer? Por lo pronto lo mejor era que continuara preparando la rosca de Reyes, pues la masa con levadura que había dejado repo-

sando mientras platicaba con Rosaura ya estaba lista para el paso siguiente.

Con el kilo de harina se forma una fuente sobre la mesa. En el centro se ponen todos los ingredientes y se van amasando empezando por los del centro y tomando poco a poco la harina de la fuente, hasta que se incorpora toda. Cuando la masa que contiene la levadura ha subido al doble de su tamaño, se mezcla con esta otra masa, integrándolas perfectamente, hasta el punto en que se desprendan de las manos con toda facilidad. Con una raspa se quita la masa que se va quedando pegada en la mesa, para integrarla también. Entonces se vacía la masa en un recipiente hondo, engrasado. Se tapa con una servilleta y se espera a que suba nuevamente al doble de su tamaño. Hay que tener en cuenta que la masa tarda aproximadamente dos horas en duplicar su tamaño y es necesario que lo haga tres veces, antes de poder meterla al horno.

Cuando Tita estaba cubriendo con una servilleta la vasija donde puso a reposar la masa, una fuerte ráfaga de viento azotó la puerta de la cocina abriéndola de par en par y permitiendo que un frío helado la invadiera. La servilleta voló por los aires y un gélido estremecimiento recorrió la espalda de Tita. Giró su cuerpo y asombrada quedó frente a frente con Mamá Elena que la miraba duramente.

—Te dije muchas veces que no te acercaras a Pedro. ¿Por qué lo hiciste?

—... Yo lo intenté mami... pero...

—¡Pero nada! ¡Lo que has hecho no tiene nombre! ¡Te

niñez. Entonces no hay imposibles. Cuando uno crece se da cuenta de todo lo que no se puede desear porque es algo prohibido, pecaminoso. Indecente.

—¿Pero qué es la decencia? ¿Negar todo lo que uno quiere verdaderamente? ¡Ojalá que nunca hubiera crecido, ni conocido a Pedro, ni tuviera que desear no estar embarazada de él. ¡Ojalá que su madre dejara de atornmentarla, de toparse con ella por todos los rincones y de gritarle lo indigno de su proceder. ¡Ojalá que Esperanza se casara, sin que Rosaura lo pudiera impedir y nunca conociera de estas angustias y dolores! ¡Ojalá que esta niña tuviera la fuerza que había tenido Gertrudis para huir de la casa, en caso de ser necesario! ¡Ojalá que Gertrudis regresara a casa, para darle a Tita el apoyo que tanto necesitaba en estos momentos! Pidiendo estos deseos introdujo el muñeco en la rosca y la dejó sobre la mesa, para que siguiera aumentando su tamaño.

Cuando la masa dobla su tamaño por tercera vez, se decora con las frutas cubiertas, se barniza con huevo batido y se le pone el azúcar. Se mete al horno por veinte minutos y después se deja enfriar.

Cuando la rosca estuvo lista, Tita le pidió a Pedro que la ayudara a llevarla a la mesa. Le hubiera podido pedir ayuda a quien fuera, pero necesitaba hablar con él en privado.

—Pedro necesito hablarle a solas.

—Es muy fácil, ¿por qué no va al cuarto obscuro? Ahí lo podemos hacer sin que nadie nos moleste. Llevo muchos días esperando que vaya.

—Lo que tengo que decirle es precisamente sobre esas visitas.

La entrada de Chencha interrumpió la conversación, para informar que los Lobo acababan de llegar a la fiesta y sólo estaban esperando por ellos para partir la rosca. Entonces a Tita y a Pedro no les quedó otra que suspender la conversación y llevar la rosca al comedor, donde era esperada con ansiedad. Cuando iban atravesando el pasillo, Tita vio a su madre parada junto a la puerta del comedor, lanzándole una mirada de furia. Tita se paralizó. El *Pulque* empezó a ladrarle a Mamá Elena, que caminaba amenazadoramente hacia Tita. El perro tenía el pelo del lomo erizado por el miedo y caminaba defensivamente, hacia atrás. Su aturdimiento hizo que metiera una pata trasera dentro de la escupidera de latón que se encontraba al final del pasillo, junto al helecho, y que al tratar de salir corriendo la azotara contra el piso, dejando regado por todos lados el contenido de la misma.

El escándalo que provocó llamó la atención de los 12 invitados, que ya se encontraban reunidos en la sala. Se asomaron al pasillo muy alarmados y Pedro les tuvo que explicar que el *Pulque*, tal vez por la vejez, últimamente hacía este tipo de cosas inexplicables, pero que todo estaba bajo control. Sin embargo Paquita Lobo se dio cuenta de que Tita estaba a punto del desmayo. Pidió que alguien más le ayudara a Pedro a llevar la rosca al comedor, pues ella veía a Tita muy indispuesta. La tomó del brazo y la llevó a la sala. Le dieron a oler sales y después de un momento se recuperó por completo. Entonces decidieron pasar al comedor. Antes de salir, Paquita detuvo a Tita un segundo y le preguntó:

—¿Ya te sientes bien? Aún te noto medio mareada, ¡y

tienes una mirada! Que de no ser porque yo sé perfectamente que eres una muchacha decente juraría que estás embarazada.

Tita, riendo y tratando de no darle importancia, le respondió.

—¿Embarazada? ¡Sólo a usted se le ocurre! ¿Y qué tiene que ver la mirada con eso?

—Yo puedo ver en los ojos de una mujer inmediatamente cuándo está embarazada.

Tita agradeció que el *Pulque* la salvara nuevamente de una situación difícil, pues el escándalo de los mil demonios que estaba armando en el patio le evitó tener que seguir conversando con Paquita. Además de los ladridos del *Pulque* se escuchaba el sonido provocado por el galope de varios caballos. Todos los invitados ya estaban en casa. ¿Quién podría ser a estas horas? Tita se dirigió rápidamente a la puerta, la abrió y vio cómo el *Pulque* le hacía fiestas a la persona que venía al frente de una compañía de revolucionarios. Hasta que se acercaron lo suficiente, pudo apreciar que quien venía al mando de la tropa era nada menos que su hermana Gertrudis. A su lado cabalgaba el ahora general Juan Alejándrez, el mismo que se la había robada tiempo atrás. Gertrudis se bajó del caballo y como si el tiempo no hubiera pasado, dijo con desparpajo que sabiendo que era día de partir la rosca de Reyes, había venido por una buena taza de chocolate recién batido. Tita, abrazándola emocionada, la llevó de inmediato a la mesa para cumplirle el deseo. En la casa lo hacían como nadie, pues ponían mucho esmero en todos los pasos a seguir para hacerlo, desde su fabricación hasta la

batida del chocolate, que es otro capítulo importantísimo. La impericia al batirlo puede ocasionar que un chocolate de excelente calidad se convierta en detestable o por su falta de cocimiento o por estar pasado de punto, o muy espeso o aun quemado.

El método para evitar todas las fallas anteriores es muy sencillo: se pone en la lumbre una tablilla de chocolate con agua. La cantidad de agua debe ser un poco mayor que la que se necesite para llenar el pocillo en que se ha de hervir. Cuando da el primer hervor, se aparta del fuego y se deshace la tablilla perfectamente, se bate con el molinillo hasta que esté bien incorporada con el agua. Se vuelve a la hornilla. Cuando dé otro hervor y quiera subir, se aparta de la lumbre. En seguida se vuelve a poner y así hasta que dé el tercer hervor. Entonces se aparta por última ocasión y se bate. Se sirve la mitad en el pozuelo y se vuelve a batir el restante. Entonces se sirve todo, dejando la superficie cubierta de espuma. Se puede hacer también con leche en lugar de agua, pero en este caso sólo se le da un hervor, la segunda ocasión que se pone al fuego se bate para que no quede muy espeso. El chocolate hecho con agua es de mejor digestión que el de leche. Gertrudis cerraba los ojos cada vez que daba un sorbo a la taza de chocolate que tenía frente a ella. La vida sería mucho más agradable si uno pudiera llevarse a donde quiera que fuera los sabores y los olores de la casa materna. Bueno, ésta ya no era su casa materna. Su madre había muerto sin que ella se enterara.

Sintió mucha pena cuando Tita se lo informó. Ella había regresado con la intención de mostrarle a Mamá

Elena que había triunfado en la vida. Era *generala* del ejército revolucionario. Este nombramiento se lo había ganado a pulso, lunchando como nadie en el campo de batalla. En la sangre traía el don de mando, así que en cuanto ingresó al ejército, rápidamente empezó a escalar puestos en el poder hasta alcanzar el mejor puesto, y no sólo eso, regresaba felizmente casada con Juan. Se habían encontrado después de haberse dejado de ver por más de un año y entre ellos había renacido la misma pasión que la del día en que se conocieron. ¡Qué más podía pedir una persona! Cómo le gustaría que su madre la hubiera visto y cómo le gustaría volverla a ver, aunque sólo fuera para que le indicara con la mirada que era necesario que utilizara la servilleta para limpiarse los restos de chocolate en los labios.

Este chocolate estaba preparado como en los viejos tiempos.

Gertrudis lanzó una plegaria en silencio y con los ojos cerrados, pidiendo que Tita viviera muchos años más cocinando las recetas de la familia. Ni ella ni Rosaura tenían los conocimientos para hacerlo, por lo tanto el día que Tita muriera moriría junto con ella el pasado de su familia. Cuando todos terminaron de cenar pasaron a la sala, donde dio comienzo el baile. El salón estaba perfectamente iluminado por una colosal cantidad de velas. Juan impresionó a los invitados tocando de maravilla la guitarra, la armónica y el acordeón. Gertrudis llevaba el ritmo de las piezas que Juan interpretaba golpeando el piso con la punta de su bota.

Lo miraba orgullosamente desde el fondo del salón,

donde una corte de admiradores la tenía rodeada, asendiéndola con preguntas sobre su participación en la revolución. Gertrudis, con gran soltura, mientras fumaba, les narraba fantásticas historias de las batallas en las que había participado. En ese momento los tenía con la boca abierta contándoles cómo había sido el primer fusilamiento que ordenó, pero sin poderse contener, interrumpió el relato y se lanzó al centro del salón donde empezó a bailar con donaire la polka *Jesúsita en Chihuahua*, que Juan interpretaba magistralmente en el acordeón norteño. Con liviandad, se levantaba la falda hasta la rodilla, mostrando gran desenfado.

Esta actitud provocaba comentarios escandalosos de las mujeres ahí reunidas.

Rosaura le dijo en el oído a Tita:

—Yo no sé de dónde sacó ese ritmo Gertrudis. A mamá no le gustaba bailar y dicen que papá lo hacía muy mal.

Tita levantó los hombros en señal de respuesta, aunque ella sabía perfectamente bien de quién había heredado Gertrudis el ritmo y otras cosas. Este secreto pensaba llevarselo a la tumba, pero no lo pudo hacer. Un año más tarde Gertrudis dio a luz a un niño mulato. Juan enfureció y amenazó con dejarla. No le perdonaba a Gertrudis que hubiera vuelto a las andadas. Entonces Tita, para salvar ese matrimonio, confesó todo. Por fortuna no se había atrevido a quemar las cartas, ahora sí que con el «negro pasado» de su madre, pues éstas le sirvieron perfectamente de prueba para demostrar la inocencia de Gertrudis. De cualquier manera fue un golpe difícil de asimilar, pero al menos no se separaron, sino que vivieron para

siempre juntos y pasando más tiempo felices que enojados.

Así como sabía la razón del ritmo de Gertrudis, sabía la razón del fracaso del matrimonio de su hermana y de su propio embarazo.

Ahora le gustaría saber cuál era la mejor solución. Eso era lo importante. Lo bueno es que ya tenía alguien a quien confiar sus penas. Esperaba que Gertrudis se quedara en el rancho lo suficiente como para que la escuchara y la aconsejara. En cambio Chencha deseaba todo lo contrario. Estaba furiosa con Gertrudis, bueno no precisamente con ella sino con el trabajo que representaba el atender a su tropa. En lugar de gozar de la fiesta, a esas horas de la noche había tenido que poner una gran mesa en el patio y elaborar chocolate para los cincuenta hombres de su tropa.

C O N T I N U A R Á . . .

Siguiente receta:

Torrijas de natas