

—¡Sí!

Sí, sí y mil veces sí. Lo amó desde esa noche para siempre. Pero ahora tenía que renunciar a él. No era decente desear al futuro esposo de una hermana. Tenía que tratar de ahuyentarlo de su mente de alguna manera para poder dormir. Intentó comer la torta de Navidad que Nacha le había dejado sobre su buró, junto con un vaso de leche. En muchas otras ocasiones le había dado excelentes resultados. Nacha, con su gran experiencia, sabía que para Tita no había pena alguna que no lograra desaparecer mientras comía una deliciosa torta de Navidad. Pero no en esta ocasión. El vacío que sentía en el estómago no se alivió. Por el contrario, una sensación de náusea la invadió. Descubrió que el hueco no era de hambre; más bien se trataba de una álgida sensación dolorosa. Era necesario deshacerse de este molesto frío. Como primera medida se cubrió con una pesada cobija y ropa de lana. El frío permanecía inamovible. Entonces se puso zapatos de estambre y otras dos cobijas. Nada. Por último, sacó de su costurero una colcha que había empezado a tejer el día en que Pedro le habló de matrimonio. Una colcha como ésta, tejida a gancho, se termina aproximadamente en un año. Justo el tiempo que Pedro y Tita habían pensado dejar pasar antes de contraer nupcias. Decidió darle utilidad al estambre en lugar de desperdiciarlo y rabiosamente tejió y lloró y tejió, hasta que en la madrugada terminó la colcha y se la echó encima. De nada sirvió. Ni esa noche ni muchas otras mientras vivió logró controlar el frío.

## **Pastel Chabela**

### **II. Febrero**

#### **INGREDIENTES:**

175 gramos de azúcar granulada de primera

300 gramos de harina de primera,

tamizada tres veces

17 huevos

Raspadura de un limón

Manera de hacerse:

En una cacerola se ponen cinco yemas de huevo, cuatro huevos enteros y el azúcar. Se baten hasta que la masa espesa y se le anexan dos huevos enteros

más. Se sigue batiendo y cuando vuelve a espesar se le agregan dos huevos completos, repitiendo este paso hasta que se terminan de incorporar todos los huevos, de dos en dos.

Para elaborar el pastel de boda de Pedro con Rosaura, Tita y Nacha habían tenido que multiplicar por diez las cantidades de esta receta, pues en lugar de un pastel para 18 personas tenían que preparar uno para 180. ¡El resultado da 170 huevos! Y esto significaba que habían tenido que tomar medidas para tener reunida esta cantidad de huevos, de excelente calidad, en un mismo día.

Para lograrlo fueron poniendo en conserva desde hacía varias semanas los huevos que ponían las gallinas de mejor calidad. Este método se utilizaba en el rancho desde época inmemorial para proveerse durante el invierno de este nutritivo y necesario alimento. El mejor tiempo para esta operación es por los meses de agosto y septiembre. Los huevos que se destinan a la conservación deben ser muy frescos. Nacha prefería que fueran del mismo día. Se ponen los huevos en una vasija que se llena de cebo de carnero derretido, próximo a enfriarse, hasta cubrirlos por completo. Esto basta para garantizar su buen estado por varios meses. Ahora, que si se desea conservarlos por más de un año, se colocan los huevos en una orza y se cubren con una lechada de un tanto de cal por diez de agua. Después se tapan muy bien para interceptar el aire y se guardan en la bodega. Tita y Nacha habían elegido la primera opción pues no necesitaban conservar los huevos por tantos meses. junto a ellas, bajo la mesa de la cocina, tenían la vasija donde los habían puesto y de ahí los tomaban para elaborar el pastel.

El esfuerzo fenomenal que representaba batir tantos huevos empezó a hacer estragos en la mente de Tita cuando iban apenas por los 100 huevos batidos. Le parecía inalcanzable llegar a la cifra de 170.

Tita batía mientras Nacha rompía los cascarones y los incorporaba. Un estremecimiento recorría el cuerpo de Tita y, como vulgarmente se dice, se le ponía la piel de gallina cada vez que se rompía un huevo. Asociaba los blanquillos con los testículos de los pollos a los que habían capado un mes antes. Los capones son gallos castrados que se ponen a engordar. Se eligió este platillo para la boda de Pedro con Rosaura por ser uno de los más prestigiados en las buenas mesas, tanto por el trabajo que implica su preparación como por el extraordinario sabor de los capones.

Desde que se fijó la boda para el 12 de enero se mandaron comprar doscientos pollos a los que se les practicó la operación y se pusieron a engordar de inmediato. Las encargadas de esta labor fueron Tita y Nacha. Nacha por su experiencia y Tita como castigo por no haber querido estar presente el día en que fueron a pedir la mano de su hermana Rosaura, pretextando una jaqueca.

—No voy a permitir tus desmandadas —le dijo Mamá Elena—, ni voy a permitir que le arruines a tu hermana su boda, con tu actitud de víctima. Desde ahora te vas a encargar de los preparativos para el banquete y cuidadito que yo te vea una mala cara o una lágrima, ¿oíste?

Tita trataba de no olvidar esta advertencia mientras se disponía a iniciar la primera operación. La capada consiste en hacer una incisión en la parte que cubre los testículos del pollo: se mete el dedo para buscarlos y se arrancan. Luego de ejecutado, se cose la herida y se frota con mantequilla fresca o con enjundia de aves. Tita estuvo a punto de perder el sentido, cuando metió el dedo y jaló los testículos del primer pollo. Sus manos temblaban, sudaba copiosamente y el estómago le giraba como un papalote en vuelo. Mamá Elena le lanzó una mirada taladrante y le dijo:

«¿Qué te pasa? ¿Por qué tiemblas, vamos a empezar con problemas?»

Tita levantó la vista y la miró. Tenía ganas de gritarle que sí, que había problemas, se había elegido mal al sujeto apropiado para capar, la adecuada era ella, de esta manera habría al menos una justificación real para que le estuviera negado el matrimonio y Rosaura tomara su lugar al lado del hombre que ella amaba. Mamá Elena, leyéndole la mirada, enfureció y le propinó a Tita una bofetada fenomenal que la hizo rodar por el suelo, junto con el pollo, que pereció por la mala operación.

Tita batía y batía con frenesí, como queriendo terminar de una vez por todas con el martirio. Sólo tenía que batir dos huevos más y la masa para el pastel quedaría lista. Era lo único que faltaba, todo lo demás, incluyendo los platillos para una comida de 20 platos y los bocadillos de entrada, estaban listos para el banquete. En la cocina sólo quedaban Tita, Nacha y Mamá Elena. Chenchá, Gertrudis y Rosaura estaban dando los últimos toques al vestido de novia. Nacha, con un gran alivio, tomó el penúltimo huevo para partirlo. Tita, con un grito, impidió que lo hiciera.

—¡No!

Suspendió la batida y tomó el huevo entre sus manos. Claramente escuchaba piar a un pollo dentro del cascarón. Acercó el huevo a su oído y escuchó con más fuerza los píos. Mamá Elena suspendió su labor y con voz autoritaria preguntó:

—¿Qué pasa? ¿Qué fue ese grito?

—¡Es que dentro de este huevo hay un pollo! Nacha de seguro no lo puede oír, pero yo sí.

—¿Un pollo? ¿Está loca? ¡Nunca ha pasado algo parecido con los huevos en conserva!

De dos zancadas, llegó hasta donde estaba Tita, le arrebató el huevo de las manos y lo partió. Tita cerró los ojos con fuerza.

—¡Abre los ojos y mira tu pollo!

Tita abrió los ojos lentamente. Con sorpresa vio que lo que creía un pollo no era más que un huevo y bastante fresco, por cierto.

—Escúchame bien Tita, me estás colmando la paciencia, no te voy a permitir que empieces con locuras. ¡Esta es la primera y la última! ¡O te aseguro que te arrepentirás!

Tita nunca pudo explicar qué fue lo que pasó esa noche, si lo que escuchó fue producto del cansancio o una alucinación de su mente. Por lo pronto lo más conveniente era volver a la batida, no quería investigar cuál era el límite de la paciencia de su madre.

Cuando se baten los dos últimos huevos, se incorpora la ralladura del limón; una vez ha espesado bastante la masa, se deja de batir y se le pone la harina tamizada, mezclándola poco a poco con una espátula de madera, hasta incorporarla toda. Por último se engrasa un molde con mantequilla, se espolvorea con harina y se le vacía la pasta. Se cuece en horno por treinta minutos.

Nacha, después de preparar durante tres días veinte platillos diferentes, se encontraba muerta de cansancio y no veía llegar la hora de meter el pastel al horno para por fin poderse ir a descansar. Tita por esta vez no era muy buena ayudante que digamos. En ningún momento se había quejado, tal vez porque la mirada escrutadora de su madre no se lo permitía, pero en cuanto vio a Mamá Elena salir de la cocina para dirigirse a sus habitaciones, lanzó un interminable suspiro. Nacha, a su lado, le quitó suavemente la pala de las manos, la abrazó y dijo:

—Ya no hay nadie en la cocina mi niña, llora ahora, porque mañana no quiero que te vean hacerlo. Mucho menos Rosaura.

Nacha suspendió la batida porque sentía que Tita estaba a punto de un colapso nervioso, bueno, ella no lo conocía con ese nombre, pero con su inmensa sabiduría comprendía que Tita no podía más. La verdad, ella tampoco. Rosaura y Nacha nunca se habían llevado bien. A Nacha le molestaba mucho que desde niña Rosaura fuera melindrosa con la comida. Siempre la dejaba intacta en el plato, o se la daba a escondidas al Tequila, el papá del Pulque (el perro del rancho). Nacha le ponía de ejemplo a Tita que siempre comió muy bien y de todo. Bueno, sólo había un alimento que no era del agrado de Tita, se trataba del huevo tibio que Mamá Elena la obligaba a comer. De ahí en fuera, como Nacha se había encargado de su educación culinaria, Tita no sólo comía lo acostumbrado, sino que comía, además,

jumiles, gusanos de maguey, acociles, tepezcuintle, armadillo, etc., ante el horror de Rosaura. De ahí nació la aversión de Nacha para con Rosaura y la rivalidad entre las dos hermanas, que culminaba con esta boda en la que Rosaura se casaba con el hombre que Tita amaba. Lo que Rosaura no sabía, aunque lo sospechaba, era que Pedro amaba a Tita con un amor inconmensurable. Era de entender entonces que Nacha tomara partido por Tita y tratara por todos los medios de evitarle sufrimientos. Nacha le secaba con su delantal las lágrimas que rodaban por la cara de Tita y le decía:

—Ya mi niña, ya vamos a terminar.

Pero se tardaron más de lo acostumbrado pues la masa no podía espesar debido a las lágrimas de Tita.

Y así, abrazadas, permanecieron llorando hasta que a Tita no le quedaron más lágrimas en los ojos. Entonces lloró en seco y dicen que eso duele más, como el parto seco, pero al menos no seguía mojando la masa del pastel, pudiendo continuar con el paso siguiente, que es del relleno.

#### RELLENO:

150 gramos de pasta de chabacano

150 gramos de azúcar granulada

Manera de hacerse:

Se ponen los chabacanos al fuego con muy poca agua, se dejan hervir y se pasan por un cedazo o tamiz; si no se tiene, se puede usar una vulgar coladera. Se pone esta pasta en una cacerola, se le agrega el azúcar y se pone al fuego sin dejar de moverla hasta que toma punto de mermelada. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco antes de ponerla en la parte de en medio del pastel, que por supuesto se ha partido con anterioridad.

Afortunadamente, un mes antes de la boda, Nacha y Tita habían preparado varios frascos con conservas de chabacano, higo y camote con piña. Gracias a eso evitaron el trabajo de preparar la mermelada ese mismo día.

Ellas estaban acostumbradas a preparar cantidades enormes de mermelada en un gran cazo que se ponía en el patio, para aprovechar la fruta de la temporada. Lo colocaban encima de una fogata y para menear la mermelada tenían que cubrirse los brazos con sábanas viejas. Esto evitaba que un borbotón de la misma brincara y les quemara la piel.

En cuanto Tita abrió el frasco, el olor de los chabacanos la hizo remitirse a la tarde en la que prepararon la mermelada. Tita venía del huerto cargando la fruta sobre su falda pues había olvidado la canasta. Traía recogida la falda cuando entró y cuál no sería su sorpresa al toparse con Pedro en la cocina. Pedro se dirigía al patio trasero a preparar la carretela. Tenían que ir al pueblo

a entregar unas invitaciones y como el caballerango no se había presentado ese día en el rancho, él mismo tenía que encargarse de esa labor. En cuanto Nacha lo vio entrar a la cocina salió casi corriendo, pretextando ir por epazote para los frijoles. Tita, de la sorpresa, dejó caer algunos chabacanos sobre el piso. Pedro rápidamente corrió a ayudarla a recogerlos. Y al inclinarse pudo ver una parte de las piernas de Tita que quedaban al descubierto. Tita, tratando de evitar que Pedro mirara, dejó caer su falda. Al hacerlo, el resto de los chabacanos rodaron sobre la cabeza de Pedro.

—Perdóneme Pedro. ¿Lo lastimé?

—No tanto como yo la he lastimado, déjeme decirle que mi propósito...

—No le he pedido ninguna explicación.

—Es necesario que me permita dirigirle unas palabras...

—Una vez lo hice y resultaron una mentira, no quiero escucharlo más...

Y diciendo esto, Tita salió rápidamente de la cocina, por la otra puerta, hacia la sala, donde Chenchá y Gertrudis bordaban la sábana nupcial. Era una sábana de seda blanca a la que le estaban haciendo un delicado bordado en el centro. Este orificio estaba destinado a mostrar únicamente las partes nobles de la novia en los momentos íntimos del matrimonio. Realmente habían tenido suerte en haber podido conseguir seda francesa en esas épocas de inestabilidad política. La revolución no permitía que uno viajara de una manera segura por el país; así es que, de no haber sido por un chino, que se dedicaba al contrabando, no les hubiera sido posible conseguir tela, pues Mamá Elena no habría permitido que ninguna de sus hijas se arriesgara yendo a la capital a comprar lo necesario para el vestido y el ajuar de Rosaura. Este chinito era bastante listo: vendía en la capital aceptando billetes del ejército revolucionario del norte, ahí carecían de valor y no eran negociables. Claro que los aceptaba a precios irrisorios y con ese dinero viajaba al norte, donde los billetes adquirían su precio real y con ellos compraba mercancía.

En el norte, por supuesto, aceptaba billetes emitidos en la capital a precios ínfimos y así se la pasó toda la revolución, hasta que terminó millonario. Pero lo importante era que gracias a él Rosaura pudo gozar de las telas más finas y exquisitas para su boda.

Tita quedó como hipnotizada, observando la blancura de la sábana; sólo fueron algunos segundos, pero los suficientes como para causarle una especie de ceguera. Donde quiera que fijaba la vista sólo distinguía el color blanco. A Rosaura, que se encontraba escribiendo a mano unas invitaciones, la percibía como un níveo fantasma. Disimuló tan bien lo que le pasaba que nadie lo notó.

No quería provocar otro regaño de Mamá Elena. Así que cuando los Lobo

llegaron a entregar su regalo de bodas, procuró agudizar sus sentidos para descubrir a quiénes estaba saludando pues para ella eran como un espectáculo de sombras chinas cubiertos por una blanca sábana. Afortunadamente la voz chillante de Paquita le dio la clave y los pudo saludar sin mayor problema.

Más tarde, cuando los acompañó a la entrada del rancho, notó que hasta la noche se mostraba ante ella como nunca la había visto: reluciente de albor.

Le dio miedo que le fuera a pasar lo mismo en estos momentos, cuando por más que trataba de concentrarse en la elaboración del fondant para cubrir el pastel, no podía. La atemorizaba la blancura del azúcar granulado, sentía que de un momento a otro el color blanco se adueñaría de su mente, sin que ella lo pudiera impedir, arrastrando las cándidas imágenes de su niñez cuando en el mes de mayo la llevaban vestida de blanco a ofrecer flores blancas a la Virgen. Entraba caminando entre una fila de niñas vestidas de blanco, hasta el altar lleno de velas y flores blancas, iluminado por una celestial luz blanca proveniente del vitral de la blanca parroquia. No hubo una sola vez en que no entrara a la iglesia, soñando en que algún día lo haría del brazo de un hombre. Tenía que bloquear no sólo éste sino todos aquellos recuerdos que la lastimaran: tenía que terminar el fondant para el pastel de boda de su hermana. Haciendo un esfuerzo supremo empezó a prepararlo.

#### CANTIDADES PARA EL FONDANT:

800 gramos de azúcar granulado

60 gotas de limón y el agua suficiente

para que remoje el azúcar

Manera de hacerse:

Se ponen en una cacerola, el azúcar y el agua al fuego sin dejar de moverla, hasta que empieza a hervir. Se cuela en otra cacerola y se vuelve a poner al fuego agregándole el limón hasta que tome punto de bola floja, limpiando de vez en cuando los bordes de la cacerola con un lienzo húmedo para que la miel no se azucare; cuando ha tomado el punto anteriormente indicado se vacía en otra cacerola húmeda, se rocía por encima y se deja enfriar un poco.

Después, con una espátula de madera, se bate hasta que empaniza.

Para aplicarlo, se le pone una cucharada de leche y se vuelve a poner al fuego para que se deslíe, se pone después una gota de carmín y se cubre con él únicamente la parte superior del pastel.

Nacha se dio cuenta de que Tita estaba mal, cuando ésta le preguntó si no le iba a poner el carmín.

—Mi niña, se lo acabo de poner, ¿no ves el color rosado que tiene?

—No...

—Vete a dormir niña, yo termino el turrón. Sólo las ollas saben los hervores de su caldo, pero yo adivino los tuyos, y ya deja de llorar, que me estás mojando el fondant y no va a servir, anda, ya vete.

Nacha cubrió de besos a Tita y la empujó fuera de la cocina. No se explicaba de dónde había sacado nuevas lágrimas, pero las había sacado y alterado con ellas la textura del turrón. Ahora le costaría doble esfuerzo dejarlo en su punto. Ya sola, se dio a la tarea de terminar con el turrón lo más pronto posible, para irse a dormir.

El turrón se hace con 10 claras de huevo y 500 gramos de azúcar batidos a punto de hebra fuerte.

Cuando terminó, se le ocurrió darle un dedazo al fondant, para ver si las lágrimas de Tita no habían alterado el sabor. Y no, aparentemente, no alteraron el sabor, pero sin saber por qué, a Nacha le entró de golpe una gran nostalgia. Recordó uno a uno todos los banquetes de boda que había preparado para la familia De la Garza con la ilusión de que, el próximo fuera el suyo. A sus 85 años no valía la pena llorar, ni lamentarse de que nunca hubieran llegado ni el esperado banquete ni la esperada boda, a pesar de que el novio sí llegó, ¡vaya que había llegado! Sólo que la mamá de Mamá Elena se había encargado de ahuyentarlo. Desde entonces se había conformado con gozar de las bodas ajenas y así lo hizo por muchos años sin repelar. No sabía por qué lo hacía ahora. Sentía que era una reverenda tontería, pero no podía dejar de hacerlo. Cubrió con el turrón lo mejor que pudo el pastel y se fue a su cuarto, con un fuerte dolor de pecho. Lloró toda la noche y a la mañana siguiente no tuvo ánimos para asistir a la boda.

Tita hubiera dado cualquier cosa por estar en el lugar de Nacha, pues ella no sólo tenía que estar presente en la iglesia, se sintiera como se sintiera, sino que tenía que estar muy pendiente de que su rostro no revelara la menor emoción. Creía poder lograrlo, siempre y cuando su mirada no se cruzara con la de Pedro. Ese incidente podría destrozar toda la paz y tranquilidad que aparentaba.

Sabía que ella, más que su hermana Rosaura, era el centro de atención. Los invitados, más que cumplir con un acto social, querían regodearse con la idea de su sufrimiento, pero no los complacería, no. Podía sentir claramente cómo penetraban por sus espaldas los cuchicheos de los presentes a su paso.

—¿Ya viste a Tita? ¡Pobrecita, su hermana se va a casar con su novio! Yo los vi un día en la plaza del pueblo, tomados de la mano. ¡Tan felices que se veían!



—¿No me digas? ¡Pues Paquita dice que ella vio cómo un día, en plena misa, Pedro le pasó a Tita una carta de amor, perfumada y todo!

—¡Dicen que van a vivir en la misma casa! ¡Yo que Elena no lo permitía!

—No creo que lo haga. ¡Ya ves cómo son los chismes!

No le gustaban nada esos comentarios. El papel de perdedora no se había escrito para ella. ¡Tenía que tomar una clara actitud de triunfo! Como una gran actriz representó su papel dignamente, tratando de que su mente estuviera ocupada no en la marcha nupcial ni en las palabras del sacerdote ni en el lazo y los anillos.

Se transportó al día en que a los nueve años se había ido de pinta con los niños del pueblo. Tenía prohibido jugar con varones, pero ya estaba harta de los juegos con sus hermanas. Se fueron a la orilla del río grande para ver quién era capaz de cruzarlo a nado, en el menor tiempo. Qué placer sintió ese día al ser ella la ganadora.

Otro de sus grandes triunfos ocurrió un tranquilo día de domingo en el pueblo. Ella tenía catorce años y paseaba en carretela acompañada de sus hermanas, cuando unos niños lanzaron un cohete. Los caballos salieron corriendo espantadísimos. En las afueras del pueblo se desbocaron y el cochero perdió el control del vehículo. Tita lo hizo a un lado de un empujón y ella sola pudo dominar a los cuatro caballos. Cuando algunos hombres del pueblo a galope las alcanzaron para ayudarlas, se admiraron de la hazaña de Tita. En el pueblo la recibieron como a una heroína. Estas y otras muchas remembranzas parecidas la tuvieron ocupada durante la ceremonia, haciéndola lucir una apacible sonrisa de gata complacida, hasta que a la hora de los abrazos tuvo que felicitar a su hermana. Pedro, que estaba junto a ella, le dijo a Tita:

—¿Y a mí no me va a felicitar?

—Sí, cómo no. Que sea muy feliz.

Pedro, abrazándola más cerca de lo que las normas sociales permiten, aprovechó la única oportunidad que tenía de poder decirle a Tita algo al oído.

—Estoy seguro de que así será, pues logré con esta boda lo que tanto anhelaba: estar cerca de usted, la mujer que verdaderamente amo...

Las palabras que Pedro acababa de pronunciar fueron para Tita como refrescante brisa que enciende los restos de carbón a punto de apagarse. Su cara por tantos meses forzada a no mostrar sus sentimientos experimentó un cambio incontrolable, su rostro reflejó gran alivio y felicidad. Era como si toda esa casi extinguida ebullición interior se viera reavivada de pronto por el fogoso aliento de Pedro sobre su cuello, sus ardientes manos sobre su espalda,

su impetuoso pecho sobre sus senos... Pudo haberse quedado para siempre así, de no ser por la mirada que Mamá Elena le lanzó y la hizo separarse de él rápidamente. Mamá Elena se acercó a Tita y le preguntó:

—¿Qué fue lo que Pedro te dijo?

—Nada, mami.

—A mí no me engañas, cuando tú vas, yo ya fui y vine, así que no te hagas la mosquita muerta. Pobre de ti si te vuelvo a ver cerca de Pedro.

Después de estas amenazantes palabras de Mamá Elena, Tita procuró estar lo más alejada de Pedro que pudo. Lo que le fue imposible fue borrar de su rostro una franca sonrisa de satisfacción. Desde ese momento la boda tuvo para ella otro significado. Ya no le molestó para nada ver cómo Pedro y Rosaura iban de mesa en mesa brindando con los invitados, ni verlos bailar el vals, ni verlos más tarde partir el pastel. Ahora ella sabía que era cierto: Pedro la amaba. Se moría porque terminara el banquete para correr al lado de Nacha a contarle todo. Con impaciencia esperó a que todos comieran su pastel para poder retirarse. El manual de Carreño le impedía hacerlo antes, pero no le vedaba el flotar entre nubes mientras comía apuradamente su rebanada. Sus pensamientos la tenían tan ensimismada que no le permitieron observar que algo raro sucedía a su alrededor. Una inmensa nostalgia se adueñaba de todos los presentes en cuanto le daban el primer bocado al pastel. Inclusive Pedro, siempre tan propio, hacía un esfuerzo tremendo por contener las lágrimas. Y Mamá Elena, que ni cuando su esposo murió había derramado una infeliz lágrima, lloraba silenciosamente. Y eso no fue todo, el llanto fue el primer síntoma de una intoxicación rara que tenía algo que ver con una gran melancolía y frustración que hizo presa de todos los invitados y los hizo terminar en el patio, los corrales y los baños añorando cada uno al amor de su vida. Ni uno solo escapó del hechizo y sólo algunos afortunados llegaron a tiempo a los baños; los que no, participaron de la vomitona colectiva que se organizó en pleno patio. Bueno, la única a quien el pastel le hizo lo que el viento a Juárez fue a Tita. En cuanto terminó de comerlo abandonó la fiesta. Quería notificarle a Nacha cuanto antes que estaba en lo cierto al decir que Pedro la amaba sólo a ella. Por ir imaginando la cara de felicidad que Nacha pondría no se percató de la desdicha que crecía a su paso hasta llegar a alcanzar niveles patéticamente alarmantes.

Rosaura, entre arcadas, tuvo que abandonar la mesa de honor. Procuraba por todos los medios controlar la náusea, ¡pero ésta era más poderosa que ella! Tenía toda la intención de salvar su vestido de novia de las deposiciones de los parientes y amigos, pero al intentar cruzar el patio resbaló y no hubo un solo pedazo de su vestido que quedara libre de vómito. Un voluminoso río macilento la envolvió y la arrastró algunos metros, provocando que sin

poderse resistir más, lanzara como un volcán en erupción estruendosas bocanadas de vómito ante la horrorizada mirada de Pedro. Rosaura lamentó muchísimo este incidente que arruinó su boda y no hubo poder humano que le quitara de la mente que Tita había mezclado algún elemento en el pastel. Pasó toda la noche entre quejidos y el tormento que le provocaba la idea de deponer sobre las sábanas que tanto tiempo se había tardado en bordar. Pedro, apresuradamente, le sugirió dejar para otro día la culminación de la noche de bodas. Pero pasaron meses antes de que Pedro sintiera la obligación de hacerlo y de que Rosaura se atreviera a decirle que ya se sentía perfectamente bien. Pedro hasta ese momento comprendió que no podía rehusarse a realizar su labor de semental por más tiempo y esa misma noche, utilizando la sábana nupcial, se arrodilló frente a su cama y a manera de rezo dijo:

—Señor, no es por vicio ni por fornicio sino por dar un hijo a tu servicio.

Tita, nunca imaginó que había tenido que pasar tanto tiempo para que la mentada boda se consumara. Ni siquiera le importó cómo fue, y mucho menos si había sido el día de la ceremonia religiosa o cualquier otro día. Estaba más preocupada por salvar su pellejo que por otra cosa. La noche de la fiesta había recibido de manos de Mamá Elena una paliza fenomenal, como nunca antes la había recibido ni la volvería a recibir. Pasó dos semanas en cama reponiéndose de los golpes. El motivo de tan colosal castigo fue la certeza que tenía Mamá Elena de que Tita, en contubernio con Nacha, había planeado premeditadamente arruinar la boda de Rosaura, mezclando algún vomitivo en el pastel. Tita nunca la pudo convencer de que el único elemento extraño en él fueron las lágrimas que derramó al prepararlo. Nacha no pudo atestiguar en su favor, pues cuando Tita había llegado a buscarla el día de la boda la había encontrado muerta, con los ojos abiertos, chiqueadores en las sienes y la foto de un antiguo novio en las manos.

## **Codornices en pétalos de rosas**

### **III. Marzo**

#### **INGREDIENTES:**

12 rosas, de preferencia rojas

12 castañas

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de fécula de maíz