

**Pasaje literario: Como agua para chocolate (práctica 8)**

Con tanta gente por toda la casa y los patios, era imposible conversar con Pedro, ya no se diga encontrarse con él en el cuarto oscuro. Esto tranquilizaba a Tita, pues aún no estaba preparada para hablar con él. Antes de hacerlo quería analizar bien las posibles soluciones que tenía el problema de su embarazo, y tomar una determinación. Por un lado estaban ella y Pedro y, por otro, estaba su hermana en total desventaja. Rosaura no tenía carácter, le importaba mucho aparentar en la sociedad, seguía gorda y pestilente, pues ni con el remedio que Tita le dio pudo aminorar su intenso problema. ¿Qué pasaría si Pedro la abandonaba por ella? ¿Qué tanto le afectaría a Rosaura? ¿Qué sería de Esperanza?

-Ya te aburrí con mi plática, ¿verdad?

-Claro que no Gertrudis, ¿por qué dices eso?

-Nada más porque te veo con la mirada perdida desde hace un rato. Dime, ¿qué es lo que te pasa? Se trata de Pedro, ¿verdad?

-Sí. -Si lo sigues queriendo, ¿cómo es entonces que te vas a casar con John?

-Ya no me voy a casar con él, no puedo hacerlo.

Tita se abrazó a Gertrudis y lloró en su hombro, en silencio.

Gertrudis le acariciaba el pelo con ternura, pero sin descuidar el dulce de torrijas que estaba sobre la lumbre. Sería una pena que no pudiera comerlo. Cuando estaba a punto de empezar a quemarse, separó a Tita de su lado y con dulzura le dijo:

-Nada más déjame quitar esto de la lumbre y ahorita sigues llorando, ¿sí?

A Tita no pudo menos que causarle risa que en estos momentos Gertrudis estuviera más preocupada por el futuro de las torrijas que por el de ella. Claro que esta actitud era comprensible, pues por un lado Gertrudis ignoraba la gravedad del problema de su hermana y por el otro, tenía un gran antojo de comer torrijas.

Secándose las lágrimas, Tita misma retiró del fuego la cazuela, pues Gertrudis se quemó la mano al tratar de hacerlo.

Cuando están frías las natas, se cortan en pequeños cuadros, de un tamaño que no los haga quebradizos. Por su parte se batan las claras, para rebozar en ellas los cuadros de natas y después freírlos en aceite. Por último se echan en almíbar y se polvorean con canela molida.