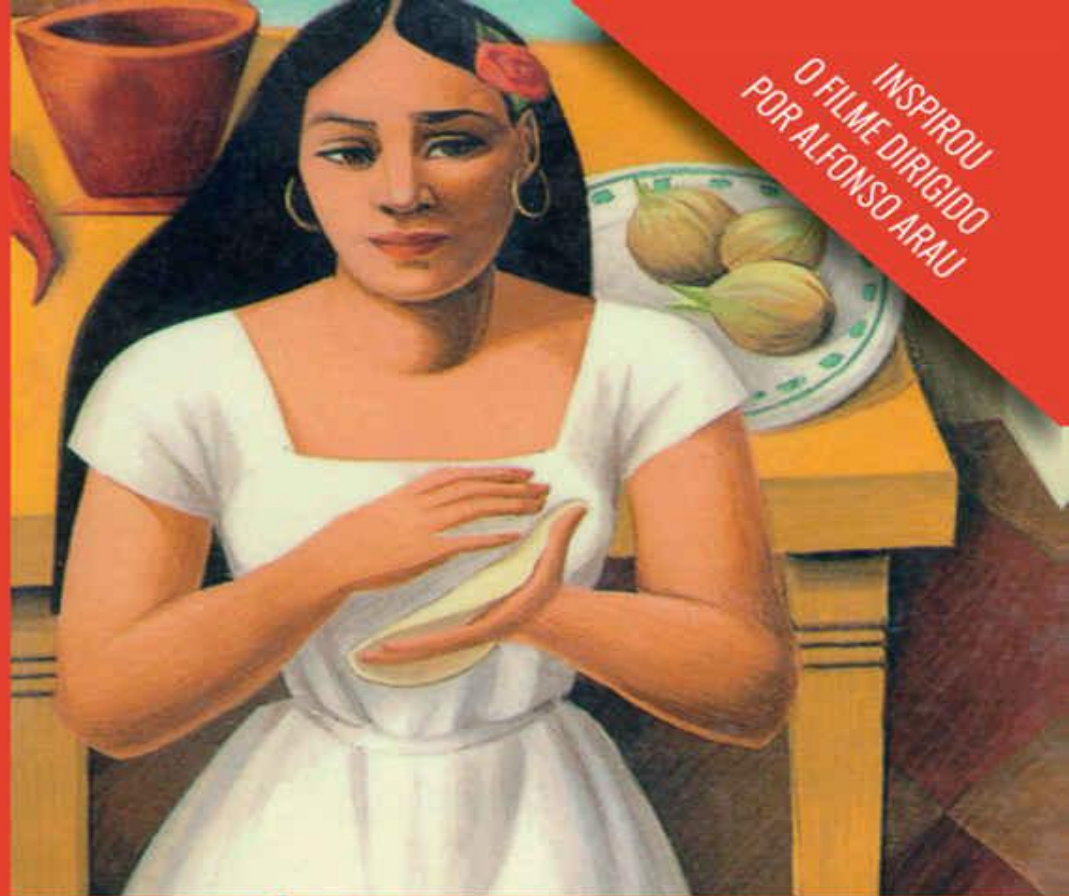


BestBolso



INSPIROU
O FILME DIRIGIDO
POR ALFONSO ARAU

como ÁGUA

para CHOCOLATE

romance, receitas e sabores do México



LAURA ESQUIVEL

DADOS DE COPYRIGHT

Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [X Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de disponibilizar conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

Sobre nós:

O [X Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: xlivros.com ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade enfim evoluirá a um novo nível.

EDIÇÕES BESTBOLSO

Como água para chocolate

Laura Esquivel nasceu em 1950, na Cidade do México. Desde jovem, estudou filosofias orientais, praticou meditação e seguiu uma dieta vegetariana. Laura considerava a cozinha um lugar ideal para as mulheres partilharem os pensamentos mais íntimos, devido à influência da matriarca da família, sua avó, que costumava reunir as mulheres na cozinha. Trabalhou como educadora infantil e, nessa época, começou a escrever peças de teatro para crianças. Estudou cinema e, em 1985, foi nomeada para o Prêmio Ariel pelo argumento do filme *Guido Guán Y Los Tacos De Oro*. Tentou prosseguir com um novo argumento, mas como não havia os recursos necessários para um novo filme, decidiu transformá-lo em um romance que seria seu maior sucesso: *Como água para chocolate*, mais tarde adaptado para o cinema. Laura Esquivel publicou outras obras, dentre elas *Tão veloz como o desejo*, *A pequena estrela-do-mar*, *Íntimas suculências*, *Tratado filosófico de cozinha* e *Escrevendo a nova história*.

como ÁGUA
para CHOCOLATE

LAURA ESQUIVEL

Tradução de
MONICA MAIA

1ª edição



RIO DE JANEIRO – 2015

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

E81c Esquivel, Laura, 1950-
Como água para chocolate [recurso eletrônico] / Laura Esquivel; tradução
Monica Maia. - 1. ed. - Rio de Janeiro: BestBolso, 2015.
recurso digital

Tradução de: Como agua para chocolate
Formato: epub
Requisitos do sistema: adobe digital editions
Modo de acesso: world wide web
ISBN 978-85-7799-508-0 (recurso eletrônico)

1. Ficção mexicana. 2. Livros eletrônicos. I. Maia, Mônica. II. Título.

15-27728

CDD: 868.99213

CDU: 821.134.2(72)-3

Como água para chocolate, de autoria de Laura Esquivel.
Título número 384 das Edições BestBolso.
Primeira edição impressa em agosto de 2014.
Texto revisado conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa.

Título original mexicano:
COMO AGUA PARA CHOCOL ATE

Copyright © Laura Esquivel, 1989.
Publicado mediante acordo com Casanovas & Lynch Agência Literária S.L, Barcelona.

www.edicoesbestbolso.com.br

Design de capa: Mariana Taboada sobre imagem de Cathleen Toelke, a partir da capa publicada originalmente por Anchor Books (Doubleday, Nova York, 1992).

Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito da editora, sejam quais forem os meios empregados.

Direitos exclusivos de publicação em língua portuguesa para o Brasil em formato bolso adquiridos pelas Edições BestBolso um selo da Editora Best Seller Ltda.
Rua Argentina 171 – 20921-380 – Rio de Janeiro, RJ – Tel.: 2585-2000 que se reserva a propriedade literária desta tradução.

Produzido no Brasil

ISBN 978-85-7799-508-0

*À mesa ou à cama
Deve-se ir quando é convidado.*

1
Janeiro

Pães de Natal

INGREDIENTES:

1 lata de sardinha

½ chouriço

1 cebola

Orégano

1 lata de chiles¹*serranos*

10 *teleras*²

Notas

1 Pimentões picantes, muito utilizados na culinária mexicana. O serrano é verde, tem cerca de 3,5 centímetros, se torna vermelho e depois amarelo ao amadurecer. (*N. da T.*)

2 Pão mexicano ovalado e tostado. (*N. da T.*)

MODO DE PREPARAR:

A cebola deve ser picada bem fininha. Sugiro colocar um pedaço no alto da cabeça enquanto corta, com a finalidade de evitar o choro (que é muito irritante!). O problema em chorar quando se corta cebolas é não conseguirmos parar quando surgem as lágrimas. Não sei se isso já aconteceu a você, mas devo confessar que me ocorreu muitas vezes. Mamãe costumava dizer que eu era especialmente sensível a cebolas, como minha tia-avó Tita.

Diziam que Tita era tão suscetível a cebolas que chorava sem parar quando quer que fossem cortadas. Quando ainda estava na barriga de minha bisavó, seu choro era tão alto que Nacha, a cozinheira meio surda, podia ouvi-lo facilmente. Certo dia, os soluços foram tão violentos que adiantaram o trabalho de parto. E antes que minha bisavó pudesse dizer uma palavra, Tita chegou a este mundo prematuramente. Bem ali na mesa da cozinha, entre os aromas de sopa de macarrão cozinhando em fogo brando, de tomilho, de louro, de coentro, de leite fervido, de alho e, é claro, de cebola. Não houve necessidade da habitual palmada no traseiro, porque ela já estava chorando quando nasceu. Talvez porque soubesse que seu destino era ser impedida de casar. Nacha contava que Tita chegou a este mundo literalmente banhada em uma torrente de lágrimas que transbordavam da mesa ao chão da cozinha.

Naquela tarde, quando o alvoroço terminou e a luz do sol secou a água, Nacha lavou os resíduos deixados pelas lágrimas no chão de lajotas vermelhas. Havia sal o suficiente para encher um saco de cinco quilos, que foi utilizado para cozinhar por bastante tempo. Graças ao parto incomum, Tita apaixonou-se profundamente pela cozinha, onde passou a maior parte da vida desde o dia em que nasceu.

O pai de Tita, meu bisavô, morreu devido a um ataque do coração quando ela tinha apenas dois dias de vida. Com o choque, o leite de Mãe Elena secou. Como não havia leite em pó naquele tempo, e como não

conseguiam encontrar uma ama de leite em lugar algum, estavam apavorados para satisfazer a fome do bebê. Nacha, que sabia tudo sobre culinária – e sobre muitas outras coisas que agora não vem ao caso –, ofereceu-se como encarregada da alimentação de Tita. Ela sentiu que seria a melhor oportunidade de “educar o estômago de uma criança inocente”, mesmo sem ter se casado ou tido filhos. Embora não soubesse ler ou escrever, conhecia tudo o que dizia respeito à comida. Mãe Elena aceitou a oferta, agradecida. Tinha muito a fazer entre o luto pelo marido e a enorme responsabilidade de administrar o rancho – e era o rancho que proveria seus filhos com a alimentação e a educação que mereciam – sem precisar se preocupar com a nutrição de uma recém-nascida.

Daquele dia em diante, a cozinha foi o domínio de Tita, onde ela cresceu vigorosa e saudável com uma dieta de chás e mingaus ralos de milho. Isso explica o sexto sentido que desenvolveu sobre tudo o que diz respeito à comida. Seus hábitos alimentares, por exemplo, eram afinados com a rotina da cozinha. De manhã, quando podia sentir o cheiro do feijão pronto; ao meio-dia, quando percebia que a água estava no ponto para depenar as galinhas; à tarde, quando se assava o pão do jantar, Tita sabia que era hora de ser alimentada.

Algumas vezes, chorava sem motivo algum, como quando Nacha cortava cebolas, mas já que ambas conheciam a causa daquelas lágrimas, não davam muita atenção. Faziam disso uma fonte de diversão, de modo que, durante a infância, Tita não fazia distinção entre lágrimas de alegria e de tristeza. Para ela, rir era uma forma de chorar.

Da mesma forma, a alegria de viver, para Tita, era embalada pelas delícias da comida. Não era fácil, para alguém cujo conhecimento da vida estava fundamentado na cozinha, entender o mundo externo. Aquele mundo era uma extensão infinita que começava além da porta da cozinha, enquanto o restante, considerando tudo o que estava na área próxima e além da porta dos fundos que levava ao pátio e à horta era completamente seu: eram os domínios de Tita.

Para suas irmãs, valia exatamente o contrário: o mundo de Tita parecia repleto de perigos desconhecidos, que temiam. Elas achavam que brincar na cozinha era algo tolo e imprudente. Mas, certa vez, Tita conseguiu convencê-las a assistir ao fascinante espetáculo das gotas de água saltando no *comal*, uma frigideira usada para assar *tortillas* de milho.

Enquanto Tita cantava e sacudia as mãos molhadas para fazer as gotas de água entrarem na frigideira e respingarem, Rosaura escondia-se em um canto, assustada com o espetáculo. Gertrudis, por sua vez, considerava a brincadeira tentadora e participava com o entusiasmo sempre demonstrado onde quer que ritmo, movimento e música estivessem envolvidos.

Depois, Rosaura tentara acompanhá-las, porém molhou pouco as mãos e sacudiu-as cautelosamente, então suas iniciativas não surtiam o efeito desejado. Tita procurou aproximar as mãos dela da frigideira. Rosaura resistiu. Cada uma tentou dominar a situação até que Tita se aborreceu e soltou as mãos da irmã, cujo impulso levou-as à frigideira. Tita levou uma surra terrível e foi proibida de brincar com as irmãs nos domínios daquele seu universo particular. Nacha tornou-se sua companhia para brincadeiras. Juntas inventavam jogos e atividades relacionadas à cozinha. Como no dia em que viram, na praça da cidade, um homem que produzia figuras de animais ao torcer longas bexigas cheias de ar, e decidiram fazer o mesmo com chouriços. Não se limitavam a reproduzir animais de verdade, elas inventavam criaturas próprias com o pescoço de um cisne, as pernas de um cachorro, o rabo de um cavalo e assim por diante.

Entretanto, havia problemas quando os animais precisavam ser desmontados para fritar o chouriço. Tita se recusava. Só concordava quando o destino do chouriço eram os pães de Natal que adorava. Nesse caso, não só permitia que seus animais fossem desmontados, mas assistia à fritura com alegria.

O chouriço para pães deve ser frito em fogo brando, de modo que seja inteiramente dourado sem ficar escurecido. Quando estiver no ponto, tire do fogo e acrescente as sardinhas, já sem as espinhas. Qualquer mancha preta na pele deve ser removida com uma faca. Misture as cebolas, as pimentas picadas e o orégano. Deixe a mistura descansar antes de rechear os pães.

Tita apreciava imensamente essa etapa; enquanto o recheio descansava, era muito prazeroso sentir o cheiro que se desprendia, pois aromas têm o poder de evocar o passado, trazendo de volta sons e até mesmo odores que não têm equiparação com as sensações do presente. Tita gostava de inspirar profundamente e deixar a fumaça e o aroma transportar seus pensamentos aos recônditos de sua memória.

Era inútil tentar lembrar a primeira vez em que sentiu o cheiro desses pães – ela não conseguia, possivelmente porque aconteceu antes de ter

nascido. Pode ter sido a mistura incomum de sardinhas e chouriços que a impressionou e a fez decidir trocar a paz da existência etérea no ventre de Mãe Elena pela vida como sua filha, e assim ingressar na família De la Garza e compartilhar suas deliciosas refeições e seu chouriço maravilhoso.

No rancho de Mãe Elena, a produção de chouriços era um verdadeiro ritual. Na véspera, começavam a descascar alho, limpar pimentas e moer especiarias. Todas as mulheres deviam participar: Mãe Elena; as filhas Gertrudis, Rosaura e Tita; a cozinheira, Nacha; e a empregada, Chenchá. Elas reuniam-se ao redor da mesa da sala de jantar e, entre conversas e brincadeiras, o tempo voava até o anoitecer. Então, Mãe Elena dizia:

– Por hoje, chega.

Dizem que, para bom entendedor, meia palavra basta; então, quando se ouvia aquilo, todas entravam em ação. Primeiro, deviam limpar a mesa; depois, dividir as tarefas: uma recolhia as galinhas, outra tirava água do poço para o café da manhã, uma terceira era responsável pela troca da lenha no fogão. Naqueles dias, não passavam a ferro nem bordavam ou costuravam. Quando tudo estava encerrado, elas liam em seus quartos, rezavam e dormiam. Em uma tarde, antes de Mãe Elena lhes dizer que podiam deixar a mesa, Tita, então com 15 anos, anunciou, com uma voz trêmula, que Pedro Muzquiz gostaria de falar com ela...

Após um silêncio interminável, no qual a alma de Tita se encolheu, Mãe Elena perguntou:

– E por que esse cavalheiro quer falar comigo?

A resposta de Tita mal pôde ser escutada.

– Não sei – respondeu ela.

Mãe Elena lançou-lhe um olhar que pareceu a Tita conter todos os anos de repressão que pairavam sobre a família. Então, disse:

– Se ele pretende pedir sua mão, diga que não faça isso. Estará perdendo o tempo dele e o meu. Você sabe perfeitamente que, como a filha mais nova, deverá cuidar de mim até o dia da minha morte.

Com isso, Mãe Elena levantou-se vagarosamente, colocou os óculos no avental e falou em um tom de última ordem:

– Por hoje, é só.

Tita sabia que discutir não era uma das formas de comunicação permitidas na casa de Mãe Elena, mas, ainda assim, pela primeira vez na vida, pretendia protestar contra as regras maternas.

– Mas, em minha opinião...

– Você não tem opinião e não há discussão. Ao longo de gerações, ninguém da minha família questionou essa tradição e nenhuma das minhas filhas será a primeira.

Tita abaixou a cabeça. A compreensão do seu destino se impôs violentamente enquanto lágrimas caíam sobre a mesa. Desde aquele momento, tanto ela como a mesa sabiam que Tita jamais poderia expressar a menor opinião diante das forças desconhecidas que a destinaram a submeter-se à decisão absurda da mãe e que a mesa continuaria a ser molhada com as lágrimas amargas de Tita, como aquelas que ela derramara no dia em que nasceu.

Entretanto, Tita não se conformou. Dúvidas e ansiedades brotavam em sua mente. Em primeiro lugar, ela queria saber quem havia começado essa tradição familiar. Seria bom se pudesse levar ao conhecimento dessa criatura genial uma pequena falha nesse perfeito plano de cuidados com a velhice das mulheres. Se Tita não podia casar e ter filhos, quem tomaria conta dela quando ficasse velha? Havia uma solução em um caso como aquele? Ou não se espera que uma filha que fica em casa e cuida da mãe sobreviva muito tempo após a morte dos pais? E uma mulher que casa e não pode ter filhos? Quem tomará conta dela? E, além disso, Tita gostaria de saber que tipo de pesquisa havia estabelecido que a filha mais nova, e não a mais velha, é mais apta a cuidar da mãe. A opinião da filha afetada por esse plano havia sido levada em consideração alguma vez? Se não poderia casar, poderia ao menos experimentar o amor? Ou nem isso?

Tita sabia perfeitamente que todas essas questões deveriam ser enterradas para sempre no arquivo das perguntas sem respostas. Na família De la Garza obedecia-se e pronto. Furiosa, Mãe Elena saiu da cozinha, ignorando Tita completamente, e, durante a semana seguinte, não lhe dirigiu a palavra.

O que pareceu uma comunicação entre ambas aconteceu quando Mãe Elena, ao inspecionar as roupas que as mulheres costuravam, descobriu que a peça de Tita, a mais impecável, não tinha sido alinhavada.

– Parabéns – disse ela. – Seus pontos estão perfeitos, mas você não fez os alinhavos, fez?

– Não – respondeu Tita, surpresa com o rompimento do voto de silêncio.

– Então, arranque tudo. Alinhave, costure de novo e me mostre. E lembre-se de que o preguiçoso e o mesquinho acabam por percorrer o mesmo caminho duas vezes.

– Mas isso acontece quando alguém comete um erro, e você disse, um momento antes, que a minha costura estava...

– Está começando com sua rebeldia mais uma vez? É suficiente você ter a audácia de quebrar as regras na sua costura.

– Desculpe, mãe. Nunca mais farei isso.

Com isso, Tita conseguiu domar a fúria de Mãe Elena. Dessa vez, ela tinha sido muito cuidadosa; chamou-a de *mãe* no tom de voz apropriado. Mãe Elena achava que a palavra *mamãe* tinha um tom desrespeitoso e, então, desde pequenas, ordenou às filhas que usassem o nome *mãe* quando se dirigissem a ela. A única que resistia, a única que pronunciava a palavra com um tom inadequado, era Tita, que tomou várias bofetadas por isso. Mas como falara corretamente dessa vez! Mãe Elena consolou-se com a esperança de que finalmente tivesse conseguido subjugar a filha caçula.

Infelizmente, a esperança durou pouco. Logo no dia seguinte, Pedro Muzquiz apareceu na casa, acompanhado por seu respeitável pai, para pedir a mão de Tita em casamento. A chegada causou um enorme alvoroço, já que a visita era completamente inesperada. Alguns dias antes, Tita mandara um recado a Pedro por meio do irmão de Nacha, pedindo que desistisse do pedido. O irmão jurou que enviara o recado, e, mesmo assim, ali estavam eles. Mãe Elena recebeu-os na sala de visitas; foi extremamente delicada e explicou o motivo pelo qual Tita não podia casar.

– Mas, se lhes interessa que Pedro se case, eu gostaria que levassem em consideração a minha filha Rosaura, que é apenas dois anos mais velha que Tita. *Ela* está cem por cento disponível e pronta para casar...

Com isso, Chenchá quase deixou cair a bandeja com café e biscoitos, que trouxera à sala, em cima de Mãe Elena. Desculpou-se e voltou depressa à cozinha, onde Tita, Rosaura e Gertrudis esperavam que Chenchá contasse os detalhes sobre o que acontecia na sala. Quando irrompeu na cozinha, todas interromperam o que faziam para não perder sequer uma palavra.

As moças estavam fazendo pães de Natal. Como o nome indica, esses pães são preparados na temporada natalina, mas naquela ocasião eram destinados à comemoração do aniversário de Tita. Logo ela teria 16 anos, e queria celebrar com um de seus pratos favoritos.

– Não é impressionante? Sua mãe fala sobre estar pronta para casar como se estivesse servindo um prato de *enchiladas*! E o pior é que elas são completamente diferentes! Não se pode trocar *tacos* por *enchiladas* assim!

Chencha continuou com esse tipo de comentários enquanto contava às outras – à sua maneira, é claro – sobre a cena que acabara de testemunhar. Tita sabia que algumas vezes Chencha exagerava e distorcia as coisas, por isso não deixou a angústia tomar conta de seu coração. Ela se recusava a considerar como certo o que ouvira. Fingindo estar calma, continuou cortando os pães para as irmãs e Nacha rechearem.

É melhor usar massa feita em casa. Os pães podem ser comprados numa padaria, mas devem ser pequenos; os maiores não são bons para essa receita. Depois de rechear os pães, asse-os por dez minutos e sirva quente. Para melhores resultados, deixe os pães embrulhados em um pano por uma noite, no sereno. Com isso, eles ficarão impregnados com a gordura do chouriço.

Quando Tita acabou de embrulhar os pães que comeriam no dia seguinte, Mãe Elena entrou na cozinha e informou-as de que concordara com o casamento de Pedro – com Rosaura.

Ao ouvir a confirmação da história de Chencha, Tita sentiu seu corpo ser tomado por um arrepio gélido: com uma rajada veloz e penetrante, sentiu tanto frio que deixou seu rosto queimado e vermelho, vermelho como as maçãs que estavam ao seu lado. Aquele frio durou por muito tempo, e ela não sentiu alívio nem mesmo quando Nacha lhe disse o que escutara quando acompanhou Don Pascual Muzquiz e seu filho ao portão do rancho. Nacha seguiu-os, andando o mais silenciosamente que podia para ouvir a conversa entre pai e filho. Don Pascual e Pedro andavam devagar, falavam baixo em vozes controladas, dominadas pela indignação.

– Por que você fez isso, Pedro? Será ridículo aceitar o casamento com Rosaura. O que aconteceu com o amor eterno que jurou à Tita? Não vai manter sua palavra?

– Claro que manterei. Quando lhe dizem que não há jeito de se casar com a mulher que você ama, a única esperança em ficar perto dela é casar com a irmã. Você não faria o mesmo?

Nacha não conseguiu ouvir a resposta; Pulque, o cachorro do rancho, seguia correndo ao lado, latindo para um coelho que confundira com um gato.

– Então você pretende casar sem amor?

– Não, papai, vou casar com o amor enorme e imortal que sinto por Tita.

As vozes tornavam-se cada vez menos perceptíveis, mergulhadas no barulho das folhas secas em que pisavam. Era estranho que Nacha, que ouvia muito mal àquela época, dissesse ter escutado essa conversa. Mesmo assim, Tita a agradeceu por ter lhe contado, mas aquilo não alterou o sentimento gélido que começou a nutrir por Pedro. Dizem que os surdos não podem ouvir, mas podem entender. Talvez Nacha só tenha ouvido o que todos tinham medo de dizer. Naquela noite, Tita não conseguiu dormir; não conseguia encontrar palavras para aquilo que sentia. Era uma pena que os buracos negros ainda não tivessem sido descobertos, porque assim ela teria entendido o buraco negro no centro do seu peito, por onde fluía um frio infinito.

Sempre que fechava os olhos, ela via cenas do último Natal, quando Pedro e sua família tinham sido convidados para a ceia pela primeira vez; as cenas tornavam-se mais e mais vívidas, e o frio dentro dela tornava-se mais e mais cortante. Apesar do tempo que havia passado desde aquela noite, ela recordava perfeitamente os sons, os aromas, o modo como seu vestido novo arrastara pelo piso recém-encerado, o olhar de Pedro para ela... Aquele olhar! Ela caminhava em direção à mesa, carregando uma bandeja de doces de gema de ovos, quando sentiu o olhar quente dele queimando sua pele. Virou a cabeça e seus olhos se encontraram. Foi então que ela entendeu como uma rabanada fica ao ser mergulhada em óleo quente. O calor que invadiu seu corpo era tão real que temeu que, assim como a massa de farinha, ovos e leite ao fritar, começassem a sair borbulhas de todo o seu corpo – pelo rosto, estômago, coração, seios. E, incapaz de sustentar o olhar dele, Tita abaixou os olhos e atravessou a sala em direção ao local onde Gertrudis pedalava a pianola, tocando uma valsa chamada “Olhos da juventude”. Ela colocou a bandeja em uma mesinha no meio da sala, pegou uma taça de licor Noyo que estava diante de si e, sem consciência do que estava fazendo, sentou-se ao lado de Paquita Lobo, vizinha da família. Mas mesmo aquela distância entre ela e Pedro não era suficiente; ela sentia o sangue pulsando, queimando-lhe as veias. Um rubor espalhou-se pelo rosto, e, não importava o quanto se empenhasse, não encontrava um local para descansar os olhos. Paquita percebeu que algo a importunava.

– Esse licor é muito forte, não é? – perguntou, com um olhar preocupado.

- O quê?
- Você parece um pouco alcoolizada, Tita. Está se sentindo bem?
- Sim, obrigada.
- Você já tem idade para tomar uma bebida em uma ocasião especial, mas, diga-me, sua diabinha, sua mãe autorizou? Posso ver que você está excitada, está tremendo, e, desculpe-me, mas devo dizer que é melhor você não beber mais. Você não vai querer fazer papel de boba.

Aquilo foi a gota d'água! Paquita pensar que ela estava bêbada. Tita não podia permitir que a menor suspeita se firmasse na mente de Paquita ou ela contaria à sua mãe.

O medo de Tita era suficiente para fazê-la esquecer Pedro por um momento e empenhar-se em convencer Paquita, de qualquer maneira, de que pensava com clareza e tinha a cabeça no lugar. Ela conversou com Paquita, fez fofocas, falou sobre coisas sem importância. Até mesmo lhe deu a receita do licor Noyo que supunha ter provocado tal efeito nela. A bebida é feita colocando-se de molho, na água, 115 gramas de pêssegos e 227 gramas de abricós, para tirar a pele; depois, eles são descascados, amassados e colocados em uma infusão com água quente por 15 dias. Então, a bebida é destilada. Após dissolver completamente 70 gramas de açúcar em água, adicione 113 gramas de água de flor de laranjeira. Essa mistura é mexida e coada. E para que não houvesse dúvida alguma pairando acerca do bem-estar físico e mental de Tita, como se fosse algo à parte, ela lembrou a Paquita que as garrafas de água contêm 2,016 litros, nem menos e nem mais.

Então, quando Mãe Elena veio perguntar a Paquita se ela estava sendo bem recebida, esta respondeu com entusiasmo:

- Ah, sim, bastante! Você tem filhas maravilhosas! Que conversas interessantes!

Mãe Elena mandou Tita à cozinha para pegar algo para os convidados. “Por acaso”, Pedro passava naquele momento e se ofereceu para ajudar. Sem uma só palavra, Tita correu para a cozinha. A presença dele era extremamente desconfortável. Ele a seguiu; ela o despachou depressa, dando-lhe uma bandeja de deliciosos petiscos que estava sobre a mesa da cozinha.

Jamais esqueceria o momento em que suas mãos se tocaram acidentalmente, quando ambos se inclinaram, devagar, a fim de pegar a mesma bandeja.

Foi então que Pedro fez uma declaração de amor.

– *Señorita* Tita, gostaria de aproveitar esta oportunidade de estarmos a sós para dizer o quanto eu te amo. Sei que essa declaração é bastante repentina, mas é tão difícil chegar perto de você que decidi dizer isso esta noite. Peço apenas que diga se posso ter esperança de conquistar o seu amor.

– Não sei o que dizer... Eu preciso de tempo para pensar.

– Não, não, não posso! Preciso de uma resposta agora. Você não precisa pensar sobre o amor: sente ou não sente. Sou um homem de poucas palavras, mas minha palavra é minha promessa. Juro que meu amor por você vai durar para sempre. E você? Sente o mesmo a meu respeito?

– Sim!

Mil vezes sim. Daquela noite em diante, ela o amaria para sempre. E, agora, tinha de desistir dele. Não era decente desejar o futuro marido da irmã. Ela devia tirá-lo da cabeça de algum modo, para que pudesse dormir. Começou a comer o pão de Natal que Nacha deixara na sua escrivaninha junto com um copo de leite; esse remédio se provara eficaz muitas vezes. Nacha, com toda a sua experiência, sabia que não havia dor que permanecesse em Tita se ela comesse um delicioso pão de Natal. Mas, desta vez, não funcionou. Ela não sentiu alívio daquela sensação de vazio no estômago. Justamente o contrário: uma onda de náusea a tomou. Ela se deu conta de que a sensação de vazio não era fome, mas um sentimento gélido de tristeza. Não conseguia se livrar daquela sensação de frio. Primeiro, colocou um vestido de lã e um casaco pesado. O frio ainda a dominava. Então, colocou sapatilhas de feltro e dois xales. Não teve resultado. Por fim, pegou sua caixa de costura e a colcha que começara a fazer no dia em que Pedro falou em casamento pela primeira vez. Uma colcha como aquela, de crochê, leva cerca de um ano para ficar pronta. Exatamente o tempo que Pedro e Tita tinham planejado esperar antes de se casarem. Decidiu usar a linha para não a desperdiçar. Ela trabalhou na colcha e chorou com fúria, chorando e trabalhando até o amanhecer, quando a jogou sobre si. Não adiantou. Não naquela noite, nem em muitas outras mais enquanto viveu, pôde se livrar daquele frio.

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Bolo de casamento Chabela

2

Fevereiro

Bolo de casamento Chabela

INGREDIENTES:

175 gramas de açúcar cristal
300 gramas de farinha peneirada três vezes
17 ovos
Casca de limão ralada

MODO DE PREPARAR:

Coloque cinco gemas de ovo, quatro ovos inteiros e o açúcar em uma tigela grande. Bata até a mistura engrossar e, então, acrescente mais dois ovos inteiros; repita, acrescentando os ovos restantes, até que todos tenham sido adicionados. Para fazer o bolo de casamento de Pedro e Rosaura, Tita e Nacha precisaram multiplicar esta receita por dez, já que não estavam preparando bolo para 18 pessoas, mas para 180. Entretanto, precisavam de 170 ovos, o que significava que deviam ter esta quantidade de ovos bons no mesmo dia.

Para conseguir reunir tantos ovos, elas guardaram todos os ovos postos pelas melhores galinhas chocadeiras por várias semanas. Essa técnica de conservação era usada no rancho desde tempos imemoriais para assegurar um suprimento deste ingrediente indispensável à alimentação ao longo do inverno. A melhor época para conservar ovos é agosto e setembro. Os ovos devem estar muito frescos. Nacha preferia usar ovos postos no mesmo dia. Os ovos são colocados em uma barrica contendo forragem de ovelhas, onde esfriam e são completamente cobertos. Isso os manterá frescos por meses. Se quiser mantê-los por mais de um ano, coloque-os em um pote de barro e cubra-os com uma solução de limão a dez por cento. Cubra bem, para conservá-la sem ar, e guarde numa adega. Tita e Nacha escolheram o primeiro método porque não queriam conservar os ovos frescos por tantos meses. Colocaram a barrica contendo os ovos preservados entre elas, debaixo da mesa da cozinha, e tiravam os ovos enquanto faziam o bolo juntas.

Quando quase cem ovos haviam sido batidos, a energia fenomenal requerida pela tarefa começou a ter um péssimo efeito no humor de Tita. Chegar a 170 ovos parecia impensável.

Tita batia os ovos enquanto Nacha os quebrava e acrescentava à tigela. Uma tremedeira sacudia o corpo de Tita; a cada ovo quebrado, ela ficava

com a pele arrepiada. As claras a recordavam dos testículos dos frangos que tinham castrado um mês antes. Galos castrados e então engordados são chamados capões. A família decidiu servir capões no casamento de Pedro e Rosaura porque a qualidade do jantar impressionaria a todos, tanto pela quantidade de trabalho exigido para a preparação quanto pelo extraordinário sabor das aves.

Logo que a data do casamento foi marcada para 12 de janeiro, encomendaram a compra de duzentos galos a serem castrados e engordados.

Tita e Nacha foram encarregadas dessa tarefa. Nacha por sua experiência; Tita como punição por alegar dor de cabeça a fim de evitar comparecer ao noivado da irmã Rosaura.

– Não vou aceitar desobediência – disse Mãe Elena a Tita. – Tampouco permitirei que estrague o casamento de sua irmã agindo como vítima. Você será responsável por todos os preparativos, e não quero flagrar uma única lágrima ou mesmo cara feia, entendeu?

Tita tentou não esquecer essa advertência quando castrou o primeiro frango. Para castrar faz-se uma incisão acima dos testículos, onde se enfia o dedo para segurá-los e arrancá-los. Ao final da operação, a ferida é costurada e coberta com banha fresca de frango. Tita quase desmaiou quando enfiou os dedos e alcançou os testículos do primeiro frango. As mãos tremiam, ela suava e seu estômago revirava como uma pipa ao vento. Mãe Elena lançou-lhe um olhar penetrante e disse:

– Qual é o problema? Por que está tremendo? Vamos começar a ter problemas?

Tita levantou os olhos e encarou-a. Queria gritar que sim, que tinha problemas. Quando optaram por esterilizar os galos, enganaram-se: deviam tê-la escolhido como vítima. Ao menos haveria uma justificativa para não permitirem que se casasse e para deixar seu lugar ao lado do homem que amava para Rosaura. Mãe Elena decifrou o seu olhar, ficou enfurecida e deu-lhe uma bofetada violenta, que fez Tita rolar na sujeira próxima ao frango – que morreu durante a operação malfeita.

Tita batia a massa do bolo freneticamente, como se quisesse concluir o seu martírio de uma vez por todas. Tinha apenas que bater mais dois ovos. O bolo era a última coisa a ser preparada; tudo o mais, toda a comida para uma refeição de vinte pratos e todos os aperitivos que a precederiam, estava pronto para o banquete. Somente Tita, Nacha e Mãe Elena permaneciam na

cozinha. Chenchá, Gertrudis e Rosaura davam os retoques finais no vestido de noiva. Nacha, com um sonoro suspiro de alívio, pegou o penúltimo ovo a ser quebrado. Um grito de Tita interrompeu-a.

– Não!

Tita parou de bater o bolo e tomou o ovo nas mãos. O som era claro; ela podia ouvir o pio de um pintinho dentro da casca. Levou o ovo junto à orelha e o piado tornou-se mais alto. Mãe Elena parou o que fazia e dirigiu-se a Tita com uma voz autoritária.

– O que aconteceu? Por que você gritou?

– Porque há um pinto dentro deste ovo! É claro que Nacha não pôde ouvir, mas eu ouço.

– Um pinto? Você está maluca? Nunca aconteceu isso com um ovo preservado!

Com dois passos bem largos, Mãe Elena chegou perto de Tita, apanhando o ovo das suas mãos e partindo-o. Tita fechou os olhos com toda a força.

– Abra os olhos e veja seu pinto!

Tita abriu os olhos vagarosamente. Surpreendida, viu que o que acreditara ser um pinto era apenas um ovo, e um ovo fresco.

– Escute, Tita, você está abusando da minha paciência. Não permitirei que comece a agir como louca. Isso precisa parar ou garanto que você vai se arrepender.

Tita jamais pôde explicar o que lhe havia acontecido àquela noite e se o ruído que ouvira fora apenas causado pela fadiga ou uma alucinação produzida por sua mente. Naquele momento, o melhor parecia ser retomar as tarefas, batendo os ovos, já que não desejava testar os limites da paciência da mãe.

Quando os dois últimos ovos forem batidos, coloque as raspas de casca de limão. Após a massa engrossar, pare de bater e adicione a farinha peneirada, misturando-a com uma colher de pau até que esteja uniforme. Por fim, unte uma forma com banha, polvilhe com farinha de trigo e despeje a massa. Asse por trinta minutos.

Depois de três dias preparando vinte pratos diferentes, Nacha estava exausta e mal podia esperar que o bolo finalmente fosse para o forno e que ela pudesse descansar. Naqueles dias, Tita não fora uma boa ajudante como de costume. Não que fizesse queixas – diante do olhar atento da mãe, não se

atreveria –, mas, quando Mãe Elena deixou a cozinha para se recolher e dormir, Tita soltou um suspiro prolongado. Suavemente, Nacha tirou a colher de sua mão e abraçou-a.

– Agora estamos a sós na cozinha. Vá em frente e chore, minha filha, porque não quero que eles vejam você chorando amanhã, especialmente Rosaura.

Nacha interrompeu a tarefa de Tita porque sentiu que ela estava à beira de um colapso nervoso; embora não conhecesse o termo para esse estado, era sábia o suficiente para compreender que Tita não poderia prosseguir. De fato, ela também não podia. Rosaura e Nacha nunca se deram bem. Desde a infância, ela ficava aborrecida com Rosaura, que considerava chata para comer. Deixava comida no prato ou, às escondidas, alimentava Tequila, o pai de Pulque, o cachorro do rancho. Tita, por sua vez, sempre teve bom apetite; comia de tudo. Só havia uma coisa de que não gostava: os ovos quentes que Mãe Elena lhe forçava a comer. Depois que Nacha foi encarregada da educação culinária de Tita, ela não comia apenas o trivial, mas também *jumil*³, *gusanos*⁴, *pitu*⁵, paca, tatu e outras coisas que horrorizavam Rosaura. Daí veio a aversão de Nacha a Rosaura e a rivalidade entre as duas irmãs, que agora culminava com o casamento de Rosaura com o homem a quem Tita amava. Rosaura não tinha certeza, mas suspeitava que o amor de Pedro por Tita não sumiria. Nacha estava do lado de Tita e fazia tudo ao seu alcance para aliviar aquela dor. Com o avental, secava as lágrimas que rolavam nas faces de Tita e dizia:

– Minha filha, agora precisamos terminar o bolo.

Aquilo levou mais tempo do que deveria; a massa não engrossava porque Tita continuava a chorar.

Então, abraçadas, Nacha e Tita choraram até não haver mais lágrimas nos olhos de Tita. Então, ela chorou sem lágrimas, o que dizem que dói ainda mais, como um parto seco, mas ao menos ela não estava encharcando a massa e poderiam passar ao próximo passo: fazer o recheio.

PARA O RECHEIO:

150 gramas de pasta de damasco

150 gramas de açúcar cristal

MODO DE PREPARAR O RECHEIO:

Aqueça a pasta de damasco com um pouco de água. Depois que ferver,coe – de preferência com uma peneira de arame ou aquelas usadas para farinha, mas um coador serve. Coloque a pasta numa panela, acrescente o açúcar e aqueça, sem parar de mexer, até que se forme uma geleia. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco antes de espalhar a pasta na primeira camada do bolo, que, é claro, deve ser previamente dividido em camadas.

Felizmente, Nacha e Tita tinham preparado vários potes de conserva – damasco, figo e batata-doce com abacaxi – um mês antes do casamento. Graças a isso, estavam livres da tarefa de preparar a pasta para os recheios naquele mesmo dia.

Elas sempre faziam grandes quantidades de geleia com a fruta da estação, que cozinhavam no pátio, em um enorme tacho de cobre. O tacho era levado ao fogo, e elas tinham de cobrir os braços com lençóis velhos para mexer o doce. Isso prevenia que as bolhas da fervura queimassem a pele.

Quando Tita abriu o frasco, o aroma dos damascos as transportou para a tarde em que fizeram a geleia. Tita chegara do pomar carregando as frutas na saia, porque havia esquecido uma cesta. Caminhou até a cozinha com a saia levantada e deparou-se com Pedro. Ele estava seguindo para aprontar a carruagem. Era preciso levar alguns convites na cidade e, como o cavaliariço não aparecera no rancho naquele dia, Pedro se encarregou do trabalho. Ao vê-lo entrar na cozinha, ela saiu, praticamente correndo, sob o pretexto de cortar *epazotes*⁶ para colocar no feijão. Em estado de choque, Tita derrubou alguns damascos. Rapidamente Pedro ajudou a recolhê-los. Ao abaixar ele pôde ver a parte exposta das pernas dela.

Para evitar que Pedro olhasse suas pernas, Tita soltou a barra da saia.

Quando fez isso, o resto dos damascos caiu sobre a cabeça de Pedro.

– Desculpe-me, Pedro, eu lhe machuquei?

– Não tanto quanto eu tenho lhe machucado. Deixe-me dizer que minha intenção...

– Eu não pedi uma explicação.

– Deixe-me dizer algumas palavras...

– Eu lhe deixei fazer isso uma vez e tudo o que ouvi foram mentiras. Não quero mais ouvir...

Com isso, Tita escapou da cozinha para o quarto onde Chenchá e Gertrudis estavam bordando o lençol da noite de núpcias. Era um lençol de seda branca, no qual bordavam um contorno delicado ao centro, com uma abertura feita para revelar somente as partes essenciais da noiva e permitir a intimidade conjugal. Como tiveram sorte ao conseguir seda francesa naquela época de instabilidade política. A revolução impossibilitou viajar em segurança. Assim, se não fosse um chinês que negociava artigos de contrabando, teria sido impossível obter o tecido, já que Mãe Elena jamais teria permitido que suas filhas se arriscassem a viajar até a capital com a finalidade de comprar o enxoval e o traje de noiva de Rosaura. Esse chinês era muito habilidoso: aceitava cédulas emitidas pelo exército revolucionário no Norte como pagamento pela mercadoria que vendia na capital, embora estas notas não tivessem valor e não fossem aceitas por lá. Naturalmente, aceitava as cédulas como pagamento por uma fração do seu valor. Depois, levava as cédulas consigo para o Norte, onde circulavam em seu valor integral, e comprava mercadorias com elas.

No Norte, ele aceitava cédulas emitidas na capital – por um valor menor, é claro –, e assim passou toda a revolução, até se tornar um milionário. Mas o importante é que, graças a ele, Rosaura pôde desfrutar do tecido mais fino e requintado em sua noite de núpcias.

Tita permaneceu como se estivesse em um transe, olhando fixamente para a brancura do lençol; apenas por alguns segundos, mas tempo suficiente para causar uma espécie de cegueira. Para onde quer que olhasse, via a cor branca. Quando olhou para Rosaura, que estava subscritando alguns convites, enxergou apenas um fantasma enevoado. Mas não demonstrou nada e ninguém percebeu o seu estado.

Ela não queria ser alvo de outra reprovação de Mãe Elena. Quando os Lobo chegaram para dar o presente de casamento à Rosaura, Tita tentou ativar seus sentidos para descobrir quem a cumprimentava, pois, para ela, pareciam fantasmas de porcelana cobertos por lençóis brancos. Por sorte, a voz estridente de Paquita deu a Tita a solução, e ela conseguiu cumprimentá-los sem problemas.

Depois, quando acompanhou os Lobo até a entrada do rancho, notou que nunca vira uma noite como aquela: tudo o que Tita via era uma brancura total e ofuscante.

Agora temia que o mesmo acontecesse novamente, já que não conseguia se concentrar em fazer a cobertura do bolo, não importava o quanto se esforçasse. A brancura do açúcar cristal a amedrontava. Sentia-se indefesa diante daquilo, sentia que a qualquer momento a cor branca podia dominar a sua mente, arrastando consigo todas aquelas imagens brancas como a neve de sua infância: imagens do mês de maio, ao ser escolhida, de branco, para oferecer flores brancas à Virgem Maria. Ela entrara na igreja em uma fila de meninas, todas vestidas de branco, e aproximara-se do altar coberto de velas e flores brancas e iluminado por uma celestial luz branca que perpassava o vitral da igreja branca. Ela nunca entrara naquela igreja, nem uma só vez, sem sonhar com o dia em que entraria ali de braços dados com um homem. Ela devia bloquear não só esse pensamento, mas todas as lembranças que lhe causaram tanta dor: precisava terminar o glacê para o bolo de casamento da irmã. Com um extremo esforço, começou a prepará-lo.

PARA O GLACÊ:

800 gramas de açúcar cristal

60 gotas de suco de limão com água suficiente para dissolver o açúcar

MODO DE PREPARAR O GLACÊ:

Misture o açúcar e a água numa panela e aqueça, mexendo sem parar, até ferver. Coe e leve de novo ao fogo, em outra panela; acrescente o suco de limão e cozinhe até essa mistura ficar homogênea – limpe a borda da panela de vez em quando, com uma toalha úmida, para evitar que o açúcar cristalize. Quando chegar a ponto de cristalizar, coloque em uma panela úmida, borrife a mistura com água e deixe-a secar levemente.

Depois, bata com uma colher de pau até ficar cremosa.

Para glaçar o bolo, adicione uma colher de sopa de leite, aqueça até derreter e adicione uma gota de corante vermelho. Cubra apenas a parte superior do bolo com o glacê.

Nacha percebeu que algo estava errado com Tita quando ela perguntou se a cozinheira acrescentaria o corante vermelho ao glacê.

– Menina, eu já coloquei. Não vê como está rosado?

– Não.

– Vá para a cama, menina. Vou terminar o merengue. Só as panelas conhecem a fervura dos seus caldos, mas sei como você se sente. Então pare de chorar. Está molhando o merengue e assim ele não ficará no ponto... Agora, vá.

Nacha cobriu Tita de beijos e a pôs fora da cozinha. Tita não explicou o motivo daquelas lágrimas, mas elas tinham mudado a consistência do merengue. Agora seria duas vezes mais difícil formar os suspiros. O importante era terminar o merengue o mais rápido que pudesse, e, então, poderia dormir. A cobertura de merengue leva dez claras de ovos e 500 gramas de açúcar batidos até as claras ficarem “em neve”, como se diz do ponto em que a mistura se torna espessa e firme.

Quando terminou de bater o merengue, Nacha se lembrou de provar a cobertura. Passou os dedos e lambeu-os para verificar se as lágrimas de Tita tinham alterado o sabor. Não, não parecia alterado. Ainda sem saber o motivo, Nacha foi tomada por lembranças nostálgicas. Relembrou os banquetes de casamento que preparara para a família De La Garza, um após o outro, sempre acalentando a ilusão de que o próximo casamento seria o seu. Aos 85 anos, não havia muito sentido em lamentar o banquete de casamento que nunca acontecera ou o casamento que nunca tivera, ainda que, certa vez, ela houvesse tido um noivo. Ah, sim, ela teve! Mas a mãe de Mãe Elena o mandou embora. Desde então, tudo o que pôde fazer foi apreciar o casamento das outras, como fez durante anos, sem se lamentar. Então por que estava reclamando agora? Deveria haver algo, uma espécie de brincadeira, mas ela não conseguia descobrir. Ela glaçou o bolo com a cobertura de merengue o melhor que pôde e foi para o seu quarto, sentindo um terrível aperto no coração. Chorou a noite inteira e, na manhã seguinte, não teve forças para ajudar no casamento.

Tita daria tudo para estar no lugar de Nacha. Apesar de seus sentimentos, não somente devia assistir à cerimônia como certificar-se de que seu rosto não revelasse a menor emoção. Achava que podia lidar com isso, contanto que seus olhos não encontrassem os olhos de Pedro. Isso abalaria a sua pretensa calma e sua compostura.

Estava consciente de que ela, e não sua irmã Rosaura, seria o centro das atenções. Os convidados não estavam apenas desempenhando uma obrigação social. Eles queriam observar o sofrimento de Tita, mas ela não

lhes daria essa satisfação. Não. Enquanto passava, ouvia os cochichos na igreja e sentia cada um como uma facada em suas costas.

– Você viu Tita? Coitadinha, a irmã vai se casar com o amorzinho dela! Um dia, vi os dois na praça, de mãos dadas. Pareciam tão felizes.

– Não diga! E Paquita disse que certa vez, na missa solene, viu Pedro entregando a Tita uma carta de amor. Perfumada e tudo!

– Dizem que vão morar na mesma casa! Se eu fosse Mãe Elena, não permitiria!

Tita definitivamente não ligava para esses comentários. Ela não se prestava ao papel de perdedora. Mantinha uma expressão triunfante. Como uma grande atriz, desempenhava seu papel com dignidade, tentando pensar em tudo que não fosse a marcha nupcial e as palavras do sacerdote, o laço e as alianças.

Sua mente a transportou à época em que tinha 9 anos, quando foi brincar com os meninos da cidade. Não permitiam que brincasse com meninos, mas ela estava cansada das brincadeiras com as irmãs. Foram ao rio Grande para ver quem podia atravessá-lo mais rápido. Ela vencera, e como ficara orgulhosa.

Num domingo tranquilo, na cidade, obteve um de seus maiores triunfos. Tinha 14 anos. Tita e as irmãs estavam passeando de carruagem quando uns garotos soltaram fogos de artifício barulhentos. Amedrontados, os cavalos dispararam. Quando chegaram às fronteiras da cidade, escapuliram do freio e fugiram do controle do cocheiro.

Tita o empurrou para o lado e, com apenas uma das mãos, dominou os quatro cavalos. Quando chegaram a galope para resgatar as irmãs, quatro homens da cidade ficaram impressionados com a audaciosa façanha de Tita.

Os moradores da cidade a receberam como uma heroína.

Ela focou a mente nessas e em outras lembranças desse tipo para manter um falso sorriso durante toda a cerimônia, até o momento dos cumprimentos, quando devia parabenizar a irmã. Pedro, que estava de pé com Rosaura, disse:

– E eu? Você não vai me dar os parabéns?

– É claro que vou. Espero que seja muito feliz – disse Tita.

Pedro, que a segurava muito mais perto do que a convenção permitia, aproveitou essa oportunidade única para sussurrar ao ouvido de Tita:

– Tenho certeza de que serei, já que por meio deste casamento consegui o que realmente queria: a chance de ficar perto de você, a mulher que amo...

Para Tita, essas palavras foram como uma brisa fresca atijando brasas que estavam para se apagar. Ela precisara esconder os sentimentos por tantos meses que sua expressão mudou radicalmente, e seu alívio e felicidade foram óbvios. Era como se toda a sua toda felicidade interior, quase extinta, tivesse sido subitamente reavivada pela respiração morna de Pedro em seu pescoço, o toque ardente das mãos dele em suas costas, o peito pressionando-a junto aos seios... Ela poderia ficar nos braços dele para sempre, mas um olhar da mãe a fez afastar-se depressa. Mãe Elena dirigiu-se a Tita:

– O que Pedro lhe disse?

– Nada, mãe.

– Não me engane. Conheço bem o seu jogo e já vi isso antes. Não banque a inocente comigo. Você vai se arrepender se eu lhe pegar com Pedro outra vez.

Depois das ameaças de Mãe Elena, Tita tentou manter a maior distância possível em relação a Pedro. Mas era impossível apagar do rosto aquele sorriso de plena satisfação. Para ela, o casamento havia assumido um significado inteiramente novo.

Ver Pedro e Rosaura falarem com os convidados de mesa em mesa, assisti-los dançar valsa ou cortar o bolo já não a aborrecia nem um pouco. Agora sabia que era verdade: Pedro a amava. Estava desesperada para contar tudo a Nacha. Mal podia esperar que todos terminassem de comer o bolo para deixar a mesa. O manual de etiqueta local dizia que não poderia retirar-se antes, então ela mantinha a cabeça nas nuvens enquanto comia seu pedaço de bolo. Estava tão ensimesmada em seus pensamentos que não se deu conta de que algo muito estranho acontecia ao seu redor. Todos estavam imersos em uma grande onda de nostalgia desde o momento em que comeram o primeiro pedaço de bolo. Até Pedro, que sempre teve um comportamento adequado, mal podia conter as lágrimas. Mãe Elena, que não derramou uma só lágrima por causa da morte do marido, chorava silenciosamente. Mas o choro era apenas o primeiro sintoma de uma intoxicação – um ataque agudo de dor e frustração – que se apoderou dos convidados, e espalhou-se pelo pátio e pelo terreno da propriedade, e até nos banheiros todos estavam lamentando amores perdidos. Todos. Cada

uma das pessoas foi enfeitiçada, mas poucos chegaram aos banheiros a tempo – aqueles que não conseguiram participaram de uma sessão de vômito coletivo em pleno pátio. Apenas uma pessoa escapou: o bolo não teve efeito algum em Tita. No momento em que acabou de comê-lo, foi embora. Queria contar a Nacha que estava com razão quando lhe disse que Pedro a amava, e só a ela. Por imaginar a expressão de felicidade que surgiria no rosto de Nacha, nem percebeu que, a cada passo, as cenas de sofrimento ao seu redor pioravam, tornando-se cada vez mais patéticas e horrorosas.

Rosaura, com ânsias de vômito, abandonou o seu lugar de honra.

Tentava conter a náusea, mas não conseguia! Sua única preocupação era salvar o vestido de noiva, impedindo que fosse atingido pelos vômitos dos parentes e amigos, mas escorregou ao atravessar o pátio e não houve um centímetro do vestido que não tivesse ficado coberto de vômito. Ela foi arrastada em um denso rio de podridão por alguns metros; então, não pôde resistir e, como um vulcão em erupção, expelia grandes golfadas diante do olhar horrorizado de Pedro. Rosaura lamentou amargamente o modo como seu casamento fora arruinado, e nenhum poder terreno poderia convencê-la de que Tita não havia colocado algo no bolo.

Ela passou a noite inteira gemendo, tão atormentada que nem sequer pôde pensar no lençol bordado por tanto tempo. Rapidamente, Pedro propôs que a consumação das núpcias fosse adiada para outra noite. Mas passaram-se meses antes que Pedro se sentisse obrigado a fazer aquilo e que Rosaura se atrevesse a dizer-lhe que já estava completamente recuperada. Naquela noite, ao perceber que não poderia ignorar seu dever conjugal para sempre, Pedro ajoelhou na cama coberta com o lençol nupcial e ofereceu aos céus esta oração:

– Senhor, não é por luxúria ou lascívia, mas para dar um filho a seu serviço.

Tita nunca pensou que o malfadado casamento tivesse levado tanto tempo para ser consumado. Não fazia diferença alguma para ela ter sido no dia do casamento ou em qualquer outro dia.

Tita estava mais preocupada em salvar a própria pele do que com qualquer outra coisa. Na noite da recepção do casamento, levou uma surra tremenda de Mãe Elena, como nenhuma outra antes ou depois, e passou duas semanas na cama, recuperando-se dos machucados. O que motivou uma punição tão monstruosa foi Mãe Elena estar convicta de que Tita,

aliada a Nacha, deliberadamente arruinara o casamento de Rosaura, misturando um vomitivo ao bolo. Tita jamais conseguiu convencê-la de que acrescentou apenas um ingrediente ao bolo – as lágrimas que derramou enquanto o preparava. Nem Nacha pôde testemunhar a seu favor: no dia seguinte ao casamento, quando Tita foi procurá-la, encontrou Nacha morta, deitada e com os olhos abertos, com folhas medicinais nas têmporas e uma fotografia de seu noivo agarrada às mãos.

Notas

3 Jumil é um inseto mexicano comestível de menos de um centímetro com sabor similar ao de canela, proveniente dos galhos e folhas dos quais os insetos se alimentam. (*N. da T.*)

4 *Gusanos del maguey* são lagartinhas vermelhas de até 6 centímetros. No México, uma iguaria altamente nutritiva, geralmente grelhadas ou fritas e temperadas com sal, limão e molho apimentado, servidas com *tortillas*. Uma porção de 100 gramas equivale a 650 calorias. (*N. da T.*)

5 Camarão grande de água doce. (*N. da T.*)

6 Conhecido no Brasil como erva-de-santa-maria, é usado no México para neutralizar o efeito carminativo do feijão-preto. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Codorna em pétalas de rosa

3
Março

Codorna em pétalas de rosa

INGREDIENTES:

- 12 rosas, de preferência vermelhas
- 12 castanhas
- 2 colheres de chá de banha
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 2 gotas de essência de rosas
- 2 colheres de sopa de anis
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 dentes de alho
- 6 codornas
- 1 pitaia

MODO DE PREPARAR:

Retire as pétalas cuidadosamente, procurando não furar os dedos, pois, além de ser doloroso, as pétalas poderiam absorver sangue, o que alteraria o sabor do prato e até mesmo provocaria perigosas reações químicas.

Como Tita poderia se lembrar de um detalhe desse tipo quando estava tão emocionada por receber um buquê de rosas e, além disso, dado por Pedro? Era a primeira emoção forte que sentia desde o casamento da irmã, quando ouviu Pedro declarar o seu amor, tentando escondê-lo do olhar intrometido de todos. Com sua astúcia, Mãe Elena sabia o que aconteceria se Pedro e Tita tivessem a oportunidade de ficar a sós. Portanto, costumava se superar na arte do ilusionismo e até então conseguia fazer a mágica de mantê-los longe da vista e do alcance um do outro. Mas esqueceu algo: com a morte de Nacha, Tita era a mulher mais indicada para assumir o comando da cozinha, onde os sabores, os aromas e as texturas, assim como os efeitos que poderiam causar, estavam além do rigoroso controle de Mãe Elena.

Tita era o último elo de uma cadeia de cozinheiras que passaram segredos culinários de geração a geração desde a época pré-hispânica e era considerada a maior expoente da maravilhosa arte de cozinhar. Nomeá-la cozinheira oficial do rancho foi uma decisão que agradou a todos. Tita ficou feliz em assumir o posto, apesar da tristeza com a perda de Nacha.

Aquela morte lamentável deixou Tita completamente só e em uma profunda depressão. Era como se a sua verdadeira mãe tivesse morrido. Para ajudá-la em sua recuperação, Pedro achou que seria bom levar a ela um buquê de rosas para comemorar o seu primeiro ano como cozinheira do rancho. Rosaura, que esperava o primeiro filho, não concordou e, quando viu Pedro chegar com um buquê para Tita, e não para ela, caiu em prantos e saiu correndo do cômodo.

Com apenas um olhar, Mãe Elena mandou Tita se livrar das rosas. Tarde demais, Pedro percebeu sua imprudência. De novo, com o olhar, Mãe Elena

o informou de que ainda havia tempo para reparar o dano. O olhar foi tão intenso que ele se desculpou e foi procurar Rosaura. Tita apertou tanto o buquê contra o peito que, ao chegar à cozinha, as flores, antes cor-de-rosa, tornaram-se vermelhas com o sangue de suas mãos e de seu peito. Ela precisava pensar rápido no que fazer com as rosas. Eram bonitas; ela não podia apenas jogá-las no lixo. Em primeiro lugar, nunca recebera flores, e, em segundo lugar, foram dadas por Pedro. Subitamente, pareceu ouvir a voz de Nacha ditando uma receita, uma receita pré-hispânica envolvendo pétalas de rosa. Tita quase a esqueceu porque incluía o uso de faisões, ave que não era criada no rancho.

As únicas aves disponíveis eram codornas. Ela decidiu fazer uma leve adaptação para que pudesse utilizar as flores.

Sem pensar duas vezes, foi ao pátio para pegar codornas. Quando reuniu seis, levou-as à cozinha e preparou-se para matá-las, algo que seria difícil, já que tinha alimentado e cuidado delas por tanto tempo.

Respirou profundamente, pegou a primeira e torceu-lhe o pescoço, como tinha visto Nacha fazer tantas vezes, mas sem força suficiente para matar a codorna, que ficou correndo de modo deplorável pela cozinha, com a cabeça pendurada para o lado. Tita ficou horrorizada! Compreendeu que ninguém pode ser fraco quando se trata de matar: devemos ser fortes ou causaremos ainda mais dor. Lembrou-se de que podia usar a força de sua mãe nesse caso. Mãe Elena era impiedosa e matava com um só golpe. Mas, por outro lado, nem sempre o fazia. Abrira uma exceção para Tita: começou a matá-la aos poucos desde que era criança, mas ainda não tinha acabado. O casamento de Pedro e Rosaura deixara a alma e o coração de Tita tão feridos quanto a codorna. Com a intenção de poupá-la da dor que sentia, Tita moveu-se de maneira decisiva para liquidar a ave como um ato de piedade. Com as outras, foi mais fácil. Apenas fingiu que cada codorna tinha um ovo quente no papo e que as livrava piedosamente desse sofrimento lhes dando uma boa torcida no pescoço. Quando criança, teria preferido a morte aos ovos quentes que era obrigada a comer. Mãe Elena a forçava a comê-los. Tita sentia a garganta apertar, apertava tanto que ela era incapaz de engolir qualquer tipo de alimento até sua mãe dar-lhe um tapa que miraculosamente soltava o nó na garganta; então, o ovo descia sem problema nenhum. Ao sentir-se mais calma, não teve dificuldade em concluir as etapas seguintes.

Demonstrou tanta habilidade que parecia que a própria Nacha encarnara no corpo de Tita e fazia aquilo tudo: depenando as aves a seco, removendo-lhes as vísceras e colocando-as para fritar.

Quando as codornas estavam depenadas e temperadas, os pés eram amarrados, de modo que a ave mantivesse um bom aspecto depois de ser dourada na banha e salpicada com sal e pimenta a gosto.

A codorna deve ser depenada a seco porque colocá-las na água fervente afeta seu sabor. Esse é um dos muitos segredos culinários que só podem ser aprendidos na prática. Desde que queimou as mãos na frigideira, Rosaura não quis saber de tipo algum de atividade culinária, então ignorava este e muitos outros segredos gastronômicos. Houve um dia em que Rosaura tentou cozinhar, mas se fez isso para impressionar o marido, ou para competir com Tita em seu próprio território, quem poderá dizer? Quando Tita gentilmente tentou lhe dar algum conselho, Rosaura se irritou e pediu para Tita deixá-la a sós na cozinha.

Obviamente, o arroz ficou empapado; a carne, ressecada; e a sobremesa, queimada. Mas ninguém na mesa ousou demonstrar o menor sinal de desagrado, não depois de Mãe Elena comentar enfaticamente:

– Considerando que foi a primeira refeição preparada por Rosaura, até que ela não se saiu tão mal. Concorda, Pedro?

– Sim; para a primeira vez, não se saiu mal – respondeu Pedro, fazendo um verdadeiro esforço para não insultar a esposa.

Claro que, naquela tarde, toda a família passou mal.

Foi uma tragédia, mas nada como outro evento que abalou o rancho. O sangue de Tita e as rosas presenteadas por Pedro formaram uma combinação muito explosiva.

Todos estavam um pouco tensos quando se sentaram à mesa, mas não houve problemas até as codornas serem servidas. Não bastasse ter deixado a esposa enciumada antes, Pedro não conseguiu deixar de fechar os olhos ao primeiro pedaço, deliciando-se, e exclamar:

– É um prato dos deuses!

Mãe Elena sabia o quanto a codorna estava deliciosa; entretanto, o comentário de Pedro não lhe caiu bem.

– Está muito salgada – replicou ela.

Rosaura, alegando sentir-se enjoada e nauseada, mal tocou em três pedaços. Mas algo estranho acontecia a Gertrudis.

Nela, a comida parecia agir como um afrodisíaco, pois começou a sentir uma onda de calor subindo pelas pernas. Um formigamento no centro do seu corpo a impedia de manter-se sentada na cadeira. Ela começou a suar, imaginando-se cavalgando com os braços agarrados a um dos homens de Pancho Villa: aquele que vira na praça da cidade na semana anterior, cheirando a suor e lama, a madrugadas que trouxeram incerteza e perigo, a vida e a morte. Ela estava a caminho da feira em Piedras Negras com a empregada, Chenchá, quando o viu caminhando pela rua principal, cavalgando à frente dos outros. Obviamente era o capitão da tropa. Seus olhares se encontraram, e o que Gertrudis viu a fez tremer. Viu todas as noites que ele passara olhando fixamente para o fogo e desejando ter uma mulher ao seu lado, uma mulher que pudesse beijar, uma mulher que pudesse segurar nos braços, uma mulher como ela. Gertrudis pegou o lenço e tentou apagar esses pensamentos pecaminosos de sua mente enquanto enxugava o suor.

Mas era inútil, algo estranho havia acontecido. Tentou pedir ajuda a Tita, mas ela não estava ali; embora o corpo estivesse sentado ereto na cadeira, não havia o menor sinal de vida nos seus olhos. Era como se um estranho processo alquímico tivesse dissolvido todo o seu ser no molho de pétalas de rosas, na carne tenra das codornas, no vinho, em cada um dos aromas do jantar. Esse foi o modo como ela entrou no corpo de Pedro, quente, voluptuoso, totalmente sensual.

Parecia que haviam descoberto um novo sistema de comunicação através da comida, no qual Tita era a transmissora, Pedro, o receptor, e a pobre Gertrudis, o meio, o corpo condutor por onde passava a singular mensagem sexual.

Pedro não opôs resistência. Ele deixou Tita penetrar nas partes mais recônditas do seu ser, sem poderem tirar os olhos um do outro por todo o tempo.

– Obrigada – disse ele. – Eu nunca provei nada tão refinado.

Realmente é um prato delicioso. As rosas conferem um sabor extremamente delicado.

Depois de removidas, as pétalas são trituradas com anis em um almofariz. Doure castanhas separadamente em uma frigideira, remova as cascas e cozinhe-as na água. Então, faça um purê. Doure na banha o alho batido e acrescente ao purê de castanhas, junto com o mel, a pitaia e as

pétalas de rosa, com sal a gosto. Para engrossar o molho, acrescente duas colheres de chá de amido de milho. Coe numa peneira fina e adicione não mais do que duas gotas de essência de rosas, caso contrário poderá criar sabor e odor exagerados. Logo que acrescentar o tempero, tire a panela do fogo. Para impregnar as codornas com o sabor, mergulhe-as nesse molho por dez minutos e retire-as.

O odor da essência de rosas é tão penetrante que o almofariz usado para amassar as pétalas vai cheirar a rosas por muitos dias.

A tarefa de lavá-lo ficou para Gertrudis. Ela lavava toda a louça depois de cada refeição, no pátio, e então jogava os restos de comida aos animais. Já que vários utensílios eram grandes, era mais fácil lavá-los no pátio, mas, no dia em que comeram codorna, ela pediu a Tita para lavar a louça. Gertrudis estava realmente atacada, de todo o seu corpo pingava suor. O suor era rosado e tinha odor de rosas, um cheiro bom e forte. Desesperada para tomar um banho, ela correu para prepará-lo.

Atrás do pátio, próximo ao estábulo e ao silo de milho, Mãe Elena montara um chuveiro primitivo. Era um quartinho feito de tábuas pregadas umas nas outras, entretanto havia aberturas tão largas entre as tábuas que não era difícil ver quem estava tomando banho. Ainda assim, foi o primeiro chuveiro já visto na cidade. Um primo de Mãe Elena, que morava em San Antonio, no Texas, o inventara. Tinha uma caixa d'água de 40 litros a 2 metros de altura: primeiro, devia-se encher a caixa d'água; então, usava-se o chuveiro aproveitando a força da gravidade. Era trabalhoso carregar baldes de água pela escada de madeira, mas depois era delicioso abrir a torneira e sentir a água correr pelo corpo inteiro em um jorro contínuo, e não distribuía aos poucos, como acontece quando se toma banho usando cuias cheias d'água. Anos depois, uns gringos compraram essa invenção do primo de Mãe Elena por uma pechincha e fizeram algumas melhorias. Fizeram milhares de chuveiros que utilizavam bombas, então não havia necessidade daquele maldito processo de encher as caixas d'água.

Se Gertrudis soubesse! A pobrezinha subiu e desceu dez vezes carregando baldes de água. Era um exercício brutal, que tornava o calor que queimava o seu corpo mais e mais intenso até ela quase desmaiar.

A única coisa que a fazia prosseguir era a imagem do chuveiro refrescante à sua frente. Infelizmente, ela nunca pôde aproveitá-lo, porque as gotas que caíam do chuveiro nem sequer atingiam seu corpo, evaporando

antes. O corpo emitia tanto calor que as paredes de madeira começaram a rachar e se consumir em chamas. Aterrorizada, ela pensou que poderia morrer queimada e correu do pequeno compartimento como estava: completamente nua.

Naquela altura, o cheiro de rosas que se desprendia de seu corpo havia chegado longe, bem longe. Até a cidade, onde as forças rebeldes e as tropas federais travavam uma violenta batalha. Um homem destacava-se por sua bravura; era o rebelde que Gertrudis vira na praça de Piedras Negras na semana anterior.

Uma nuvem rosada flutuou em sua direção, se enroscou em torno dele, e o fez partir a galope rumo ao rancho de Mãe Elena. Juan – era o nome do soldado – abandonou o campo de batalha, deixando um soldado inimigo vivo, sem saber por quê. Um poder superior controlava as suas ações. Era movido por uma forte urgência em chegar o mais rápido possível em um encontro com alguém desconhecido em um local indeterminado. Mas não foi difícil descobrir. O aroma do corpo de Gertrudis o guiava. Ele chegou a tempo de vê-la correndo pelo campo. Então, entendeu por que fora atraído para lá. Aquela mulher necessitava desesperadamente de um homem que apagasse o fogo abrasador que a devastava por dentro. Um homem com a mesma necessidade de amar alguém, que necessitasse de amor como ela, um homem como ele.

Gertrudis parou de correr quando o viu galopando em sua direção. Nua como estava, com o cabelo solto caindo até a cintura, luminoso, brilhando, ela poderia ser um anjo e um demônio em uma só mulher. A delicadeza de seu rosto e a perfeição de seu corpo imaculado e virginal contrastavam com a paixão e a luxúria que saltavam dos olhos, de todos os seus poros. Tudo isso, junto com o desejo sexual que Juan conteve por tanto tempo enquanto lutava nas montanhas, contribuiu para um encontro espetacular.

Sem reduzir o galope, para não perder um instante, ele se inclinou, colocou o braço em torno da cintura dela e ergueu-a até o cavalo colocando-a à sua frente, face a face. O cavalo, que também parecia obedecer a ordens superiores, continuou galopando como se já conhecesse seu destino final, embora Juan tivesse saltado as rédeas para abraçar e beijar Gertrudis apaixonadamente. O movimento do cavalo combinou-se com os movimentos dos seus corpos enquanto faziam amor pela primeira vez, a galope, e com alto grau de dificuldade.

Iam tão rápido que a escolta que seguia Juan tentando interceptá-lo jamais o alcançou. Mentirosos contaram meias verdades, mas ele disse a todos que o capitão subitamente enlouquecera e desertara durante a batalha.

A história foi contada desta maneira, distorcida por relatos de testemunhas que não são de fato fiéis à realidade. A perspectiva de Tita sobre o acontecimento é totalmente diferente. Ela assistiu a tudo enquanto lavava a louça no pátio. Não perdeu detalhe algum, apesar da nuvem rosada de vapor e das chamas no banheiro, que lhe dificultavam a visão. Pedro também teve sorte e testemunhou o espetáculo quando estava saindo do pátio para um passeio de bicicleta.

Como espectadores silenciosos de um filme, Pedro e Tita começaram a chorar quando os astros mostraram o amor que fora negado a eles. Houve um momento, um breve instante, no qual Pedro poderia ter mudado o curso da história. Ao pegar na mão de Tita, ele começou a dizer-lhe:

– Tita...

Mas isso foi tudo. Não teve tempo para terminar. Foi chamado à dura realidade. Ouvira o berro de Mãe Elena perguntando o que estava acontecendo no pátio. Se Pedro tivesse pedido a Tita para fugir com ele, ela não hesitaria nem por um instante, mas ele não pediu. Em vez disso, subiu na bicicleta e saiu pedalando furiosamente. Ele não podia tirar a imagem de Gertrudis da cabeça, correndo pelo campo completamente nua. Deve ter sido hipnotizado por seus seios grandes balançando de um lado para o outro. Nunca vira uma mulher nua antes. Durante suas relações com Rosaura, jamais teve desejo algum de ver seu corpo ou acariciá-lo. Sempre usavam o lençol nupcial, que revelava apenas a parte necessária do corpo da esposa. Quando estava terminado, ele saía do quarto antes que ela tirasse a coberta. Mas era diferente com Tita. Ele ansiava por contemplá-la daquele jeito, sem roupa nenhuma.

Queria observar, examinar, investigar cada centímetro da pele daquele corpo atraente e monumental. Com certeza, ela se parecia com Gertrudis; não eram irmãs à toa.

Além do rosto e das mãos, a única parte do corpo de Tita que ele conhecia muito bem era a pequena parte da perna que conseguira ver. A lembrança o torturava a cada noite. Como desejava colocar a mão naquele pedacinho de pele, e depois em todo o corpo de Tita, como vira o homem que levou Gertrudis fazer: com loucura, paixão e luxúria!

Tita, por sua vez, estava tentando gritar que Pedro a esperasse, que a levasse com ele para bem longe, aonde fosse permitido amar um ao outro, aonde não houvesse regras que os mantivesse separados, aonde não houvesse mamãe. Mas som algum saía de sua boca. As palavras deram um nó na sua garganta e, uma após a outra, foram sufocadas enquanto tentavam escapar.

Ela sentiu-se tão perdida e sozinha. O último chile em molho de nozes esquecido numa bandeja depois de um banquete não se sentiria pior que ela. Quantas vezes, só e de pé na cozinha, comera uma dessas gostosuras para que não fosse jogada fora? Ninguém come o último chile recheado para não ser visto como um glutão; mesmo que se queira devorá-lo, não tem coragem. Era como se estivessem recusando aquele pimentão recheado que contém todos os sabores imagináveis: doce como cidra, suculento como romãs, o toque picante da pimenta e a sutileza das nozes. Aquele maravilhoso chile ao molho de nozes que contém o segredo do amor, segredo que nunca será revelado só porque não é apropriado.

Malditas boas maneiras! Maldito o manual de etiqueta de Carreño! Ele devia ser punido. Seu corpo devia ser carcomido, pouco a pouco, para sempre. Maldito Pedro, tão decente, tão correto, tão másculo, tão... maravilhoso.

Se soubesse quando experimentaria o amor em seu corpo, Tita não teria ficado tão desesperada.

O segundo grito de Mãe Elena arrancou-a de seus ressentimentos e forçou-a a dar uma resposta rápida. Ela não sabia o que contar à mãe primeiro: se que a parte de trás do pátio estava pegando fogo ou que Gertrudis fugira com um dos homens de Pancho Villa no lombo de um cavalo... nua.

Ela contou que as tropas federais, que Tita odiava, invadiram o rancho, atearam fogo ao banheiro e raptaram Gertrudis. Mãe Elena engoliu tudo isso. Tanta tristeza a deixou doente, mas o que quase a matou foi saber por padre Ignacio, o pároco – que sabe lá como tomou conhecimento –, que, na semana seguinte, Gertrudis estava trabalhando num bordel na fronteira. Mãe Elena queimou a certidão de nascimento de Gertrudis e todas as suas fotografias e disse que nunca mais queria que se mencionasse o nome dela na casa.

Nem o fogo nem o tempo puderam eliminar a forte cheiro de rosas que paira no lugar onde ficava o chuveiro, onde é hoje o estacionamento de um edifício de apartamentos. Tampouco puderam apagar as imagens que ficaram na mente de Pedro e de Tita, marcando-os para sempre. Desde então, codornas em molho de pétalas de rosa se tornaram uma recordação muda dessa experiência fascinante.

Tita preparava o prato a cada ano, como um tributo à liberdade alcançada pela irmã, e sempre se esmerava na decoração das codornas.

Estas são colocadas numa travessa, regadas com o molho e enfeitadas com uma só rosa ao centro e com pétalas de rosas espalhadas nas bordas; a codorna também pode ser servida individualmente, em pratos separados. É como Tita gostava, porque assim não havia como a guarnição deslizar ao ser servida, e foi isso o que ela especificou no livro de culinária que começou a escrever naquela noite, depois de tecer uma boa parte da colcha de crochê, como fazia todas as noites. Enquanto trabalhava, imagens de Gertrudis davam voltas em sua cabeça: Gertrudis correndo no campo e o que ela imaginava que aconteceu à irmã depois que desapareceu. Não é preciso dizer que a imaginação de Tita era limitada pela falta de experiência.

Desejava saber se Gertrudis vestia roupas agora ou se ainda estava... nua! Preocupava-a que Gertrudis sentisse frio, como ela sentia, mas concluiu que não, não sentia. Era mais provável que estivesse perto do fogo, nos braços de um homem, e isso com certeza a aqueceria.

De repente, teve um pensamento que a fez ir lá fora e olhar as estrelas. Por tê-lo sentido no próprio corpo, sabia como um olhar podia iniciar um incêndio.

Podia até incendiar o próprio sol. Então o que poderia acontecer se Gertrudis olhasse para uma estrela? Com certeza, o calor do seu corpo, inflamado pelo amor, viajaria através de uma distância infinita, sem perder a energia, até aterrissar na estrela que contemplava. Aquelas grandes estrelas têm sobrevivido milhões de anos por jamais absorverem os raios ardentes que os amantes em todo o mundo enviam noite após noite. Para evitar isso, a estrela gera tanto calor em seu interior que estilhaça os raios em milhares de pedaços. Qualquer olhar recebido é imediatamente repellido e refletido de volta à Terra, como um truque realizado com um jogo de espelhos. Esse é o motivo por que as estrelas brilham tanto durante a noite. Por isso Tita começou a ter a esperança de que se pudesse identificar uma estrela – entre

todas as estrelas no céu – para a qual sua irmã estivesse olhando num exato momento, essa estrela poderia refletir nela um pouco do calor que restasse.

Aquela era a sua fantasia, embora quanto mais tempo passasse rastreando as estrelas no céu, uma a uma, menos sentisse um pouquinho do calor. Acontecia exatamente o contrário. Voltou para a cama tremendo, convencida de que Gertrudis estava profundamente adormecida, com os olhos bem fechados, e por isso a experiência não funcionara. Depois puxou a colcha da cama, que a essa altura precisava ser dobrada três vezes, revisou a receita que escrevera, checando se esquecera alguma coisa, e acrescentou: “Hoje, enquanto comíamos esse prato, Gertrudis fugiu...”

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Guisado de peru com amêndoas e gergelim

4
Abril

Guisado de peru com amêndoas e gergelim

INGREDIENTES:

¼ de chile *mulato*⁷

3 chiles *pasillas*⁸

3 chiles *anchos*⁹

Um punhado de amêndoas

Um punhado de sementes de gergelim

Caldo de peru

1 pequena broa (na quantidade equivalente a 1/3 dela na concha¹⁰)

Amendoins

½ cebola

Vinho

2 tabletes de chocolate

Anis

Manteiga

Cravos

Canela

Pimenta

Açúcar

Sementes dos pimentões

5 dentes de alho

Notas

7 Variedade de pimentão cujo fruto é grande, marrom-escuro, que se utiliza seco. (*N. da T.*)

8 Variedade de pimentão conhecida como pimentão negro, que se utiliza seco. (*N. da T.*)

9 Variedade de pimentão grande, vermelho-escuro, que se utiliza seco. (*N. da T.*)

10 Pão doce mexicano em formato de concha. (*N. da T.*)

MODO DE PREPARAR:

Dois dias após matar o peru, limpe-o e cozinhe-o com sal. A carne de peru pode ser deliciosa, até mesmo requintada se a ave for bem cevada. Isso é possível alimentando os perus com muito milho e água, em cercados limpos.

Quinze dias antes de matar o peru, comece a alimentá-lo com nozes pequenas. Comece com uma noz por dia; no dia seguinte, coloque duas, e continue a aumentar o número dessa forma até a noite da véspera do abate, não importando quanto milho o peru coma voluntariamente durante esse período.

Tita alimentava os perus de modo apropriado, pois queria que tudo corresse bem na celebração de um evento importante: o batizado de seu sobrinho, o primeiro filho de Pedro e Rosaura. Esse evento requeria uma bela refeição, com um guisado. Tita encomendara pratos de cerâmica para a ocasião, decorados com o nome do lindo bebê, *Roberto*, a quem toda a família e amigos davam atenções e presentes – em especial Tita, que, ao contrário do que esperava, sentia enorme ternura pelo menino, negligenciando completamente o fato de que era fruto do casamento de sua irmã com Pedro, o amor de sua vida.

Ela começou a preparar o guisado na véspera do batizado muito entusiasmada. Ao ouvi-la, Pedro, que estava na sala, experimentou uma nova sensação. O som das panelas batendo uma contra a outra, o cheiro das amêndoas dourando na frigideira, o som da voz melodiosa de Tita, cantando enquanto cozinhava, tinham despertado seu instinto sexual. Assim como os amantes sabem que o momento de uma relação íntima se aproxima diante do corpo e do cheiro do ser amado, ou das carícias trocadas nas preliminares, Pedro sabia que um verdadeiro prazer culinário era anunciado por esses sons e aromas, sobretudo exalado pelas sementes de gergelim.

As amêndoas e as sementes de gergelim são tostadas numa frigideira. Depois de removida a sua parte interna, os chiles *anchos* são levemente tostados para que não fiquem amargos. Isso deve ser feito numa frigideira separada já se usa um pouco de banha. Depois, os chiles são triturados junto com as amêndoas e as sementes de gergelim.

Ajoelhada, Tita inclinava-se sobre a pedra usada para triturar os alimentos, movendo-se em ritmo lento e regular.

Sob a blusa, seus seios balançavam livremente, já que nunca usou sutiã. Do pescoço, gotas de suor escorriam entre os peitos redondos e firmes.

Pedro não pôde resistir aos aromas emanados da cozinha, mas ficou paralisado na porta, petrificado com a imagem de Tita naquela posição sensual.

Sem interromper seus movimentos, Tita levantou a vista e seus olhos encontraram Pedro. Seus olhares apaixonados se fundiram de modo tão perfeito que quem os visse teria contemplado um só olhar, um só movimento rítmico e sensual, uma só respiração ofegante, um só desejo.

Eles permaneceram nesse êxtase amoroso até Pedro abaixar os olhos e fixá-los nos seios de Tita. Ela parou de moer, aprumou-se e ergueu o peito orgulhosamente para que Pedro o contemplasse melhor. A observação cuidadosa de Pedro mudou a relação entre eles para sempre. Nada seria como antes após aquele olhar penetrante, que enxergava através das roupas. Tita soube na própria carne como o fogo altera os elementos, como uma massa de farinha de milho se torna uma *tortilla*, como uma alma que não tenha sido atingida pelo fogo do amor é tão inerte quanto uma porção inútil de massa de *tortilla*. Em poucos instantes, e sem tocar os seios de Tita, Pedro levou-os da castidade à volúpia.

Se não fosse a chegada de Chenchá, que tinha ido ao mercado comprar chiles *anchos*, ninguém sabe o que teria acontecido entre Pedro e Tita. Talvez Pedro acariciasse incansavelmente os seios que Tita lhe ofereceu, mas infelizmente isso não aconteceu. Pedro fingiu que tinha vindo à cozinha para tomar um copo de água com limão-galego e sálvia. Tomou-o rapidamente e saiu.

Com as mãos trêmulas, Tita tentou continuar a preparar o guisado como se nada tivesse acontecido.

Quando as amêndoas e as sementes de gergelim estiverem bem moídas, misture-as no caldo em que o peru foi cozido e adicione sal a gosto. Triture

num pilão os cravos, a canela, o anis e a pimenta, e, por último, adicione o pão, depois de fritá-lo na banha com cebola e alho.

Em seguida, coloque o vinho e misture bem.

Enquanto Tita triturava as especiarias, Chenchá tentou em vão atrair seu interesse. Por mais que exagerasse nos acontecimentos que presenciara na praça, ao descrever detalhes sangrentos das violentas batalhas que se passaram na cidade, Tita mostrava um interesse fugaz.

Ela não conseguia pensar em nada que não fossem as emoções que experimentara. Além disso, Tita sabia perfeitamente bem o que Chenchá pretendia com essas histórias. Já que não era uma menina que se assustava com a lenda de *La Llorona* – a bruxa que chupava o sangue de criancinhas –, com o bicho-papão ou com outras histórias de assombração, Chenchá tentava amedrontá-la com histórias de enforcamentos, fuzilamentos, esquartejamentos, decapitações e mesmo sacrifícios nos quais o coração da vítima era arrancado no calor da batalha! Em outras ocasiões, Tita teria gostado de deixar-se levar pelas histórias de Chenchá e acreditar nas mentiras dela, até num caso em que Pancho Villa retirara o coração sangrento do inimigo para devorá-lo, mas não hoje.

O olhar de Pedro a fez recuperar a fé no amor dele. Durante meses, esteve atormentada pela ideia de que Pedro mentira no dia do casamento, dizendo que a amava apenas para que ela não sofresse, ou de que realmente começara a amar Rosaura com o tempo. Essas dúvidas se iniciaram quando ele, inexplicavelmente, parou de alardear as qualidades da sua culinária. Arrasada, Tita se esmerou para fazer melhores pratos a cada dia. Desesperada, criava novas receitas à noite – depois de fazer mais uma pequena parte da colcha de crochê, é claro –, esperando retomar a conexão entre eles por meio da comida que preparava. Suas mais requintadas receitas datam deste período de sofrimento.

Assim como um poeta brinca com palavras, Tita fazia malabarismos com ingredientes e quantidades à vontade e obtinha resultados fenomenais. Mas seus enormes esforços foram em vão. Ela não conseguia arrancar dos lábios de Pedro uma palavra elogiosa. Não sabia que Mãe Elena tinha “pedido” que Pedro parasse de elogiar os pratos, argumentando que Rosaura, estando gorda e infeliz por causa da gravidez, se sentia insegura ao ouvir os elogios dele a Tita, parabenizando-a pela deliciosa comida que preparava.

Como Tita se sentiu sozinha nessa época! Tinha tanta saudade de Nacha! Odiava todos, inclusive Pedro. Ela estava convencida de que nunca amaria outra vez. Mas tudo se dissipou quando segurou o filho de Rosaura.

Era uma fria manhã de março. Ela estava no galinheiro, apanhando os ovos recém-postos para o café da manhã. Alguns ainda estavam mornos, então Tita colocava-os na blusa, próximos à pele, para aliviar seu frio constante, que gradualmente se intensificava. Acordou antes de todos, como de costume.

Mas tinha acordado meia hora mais cedo para fazer uma mala com as roupas de Gertrudis. Nicolás estava viajando para arrebanhar um gado, e Tita planejou pedir-lhe para levar a mala para a irmã. Claro que devia esconder tudo da mãe. Tita queria enviar as roupas porque não podia suportar a ideia de que Gertrudis ainda estava nua da cabeça aos pés. Não, é claro, por causa do trabalho da irmã num bordel na fronteira, mas porque Tita sabia que ela não levaria roupa alguma.

Deu a mala a Nicolás, com um envelope com o endereço do antro onde talvez encontrasse Gertrudis, e voltou às suas tarefas.

Logo, ouviu Pedro aprontando a charrete. Estranhou que estivesse fazendo isso tão cedo, mas percebeu, pela luz do sol que já era tarde; aquela arrumação do passado de Gertrudis, junto com suas roupas, levou mais tempo do que imaginara. Não fora fácil acomodar na mala o dia em que as três irmãs fizeram primeira comunhão. O véu, o missal e a fotografia diante da igreja couberam, mas não o gosto dos *tamales*¹¹ e do *atole*¹² feitos por Nacha, que tinham saboreado depois com amigos e familiares. Couberam os caroços de damasco, mas não as risadas delas quando brincavam com eles no pátio da escola, nem a professora Jovita, nem o balanço, nem o cheiro do quarto delas ou do chocolate recém-batido. Felizmente, as surras e sovas de Mãe Elena também não couberam; Tita fechou a mala com força antes que estas pudessem se enfiar sorrateiramente.

Logo que chegou ao pátio, Pedro começou a chamá-la desesperadamente. Ele não podia encontrá-la em lugar algum e tinha de ir a Eagle Pass para pegar o Dr. Brown, o médico da família. Rosaura sentira as primeiras dores do parto. Pedro pediu a Tita para cuidar da irmã enquanto ele estivesse fora.

Tita era a única pessoa na casa. Mãe Elena e Chenchá tinham ido ao mercado para abastecer a despensa, já que o bebê era esperado a qualquer momento e não gostariam que faltasse algo indispensável em tal ocasião.

Não puderam ir antes, pois a cidade se tornara perigosa durante a ocupação das tropas federais. Quando saíram, não imaginaram que o bebê chegaria tão cedo. Logo que partiram, Rosaura entrou em trabalho de parto.

Tita não teve escolha a não ser ficar ao lado da irmã, esperando que fosse por pouco tempo.

Não tinha o menor interesse em conhecer o menino ou a menina e não lhe importava que fosse um ou outro.

Mas não poderia esperar que Pedro fosse capturado pelos federais e impedido de chegar ao médico ou que Mãe Elena e Chenchá não pudessem regressar por causa do tiroteio na cidade, que as forçou a refugiarem-se com os Lobo. Assim, Tita foi a única pessoa presente no nascimento do sobrinho. Ela! Somente ela!

Nas horas que passou ao lado da irmã, aprendeu mais do que em todos os anos que estudara na escola da cidade. Condenou todos os professores e a mãe por não lhe ensinarem como fazer um parto. De que lhe servia saber os nomes dos planetas e o manual de etiqueta de Carreño de A a Z se a sua irmã estava quase morrendo e ela não podia ajudá-la? Rosaura engordou trinta quilos durante a gravidez, o que tornou o trabalho de parto de seu primogênito ainda mais difícil. Mesmo considerando a gordura excessiva da irmã, Tita notou que o corpo de Rosaura estava incrivelmente inchado. Primeiro, os pés incharam; depois, o rosto e as mãos. Tita enxugou o suor na frente de Rosaura e tentou reanimá-la, mas ela nem parecia escutá-la.

Tita tinha visto o nascimento de alguns animais, mas tais experiências não auxiliaram nesse parto. Ela fora apenas uma espectadora nessas ocasiões. Os animais sabiam o que fazer, mas ela não sabia nada. Havia providenciado lençóis, água quente e tesouras esterilizadas. Sabia que devia cortar o cordão umbilical, mas não sabia como, quando ou em que comprimento. Sabia que havia uma série de procedimentos a fazer assim que o bebê viesse a este mundo, mas não sabia quais eram. A única coisa que sabia é que nasceria a qualquer momento! Tita espiava entre as pernas da irmã várias vezes, mas nada. Nada a não ser um túnel escuro, silencioso, profundo. Ajoelhada e olhando Rosaura, Tita fez um pedido urgente para que Nacha a iluminasse naquele momento.

Se Nacha podia ditar-lhe receitas na cozinha, também seria capaz de ajudá-la nesta emergência. Alguém lá em cima precisava cuidar de Rosaura, porque não havia ninguém aqui embaixo para fazê-lo.

Ela não soube por quanto tempo ficou ajoelhada em oração, mas, quando abriu os olhos, o túnel, que estivera escuro momentos antes, transformara-se em um rio vermelho, um vulcão em erupção, um dilaceramento. A carne da irmã se abriu para dar passagem à vida. Tita jamais esquecerá aquele som ou a maneira como a cabeça do sobrinho emergiu, triunfante, em sua luta pela vida. Não era uma cabeça bonita; na verdade, tinha o formato de um torrão de açúcar mascavo devido à pressão a que esteve submetida por tantas horas. Mas parecia a cabeça mais bonita que Tita já havia visto.

O choro do bebê tomou todo o espaço vazio no coração de Tita. Ela percebeu que estava sentindo um novo amor: pela vida, por essa criança, por Pedro e mesmo pela irmã que ela desprezara por tanto tempo. Ela tomou a criança nas mãos e levou-a à Rosaura. Elas choraram juntas, segurando o menino. Tita soube exatamente o que fazer depois das instruções que Nacha soprou ao seu ouvido: corte o cordão umbilical no lugar certo e na hora certa, limpe o bebê com óleo de amêndoas doces, costure o umbigo e, por fim, vista-o. Sem problemas conseguiu colocar a camisinha de pagão, os cueiros, a fralda, a flanela para cobrir as pernas, o casaquinho, as meias e os sapatos. Por fim, enrolou-o numa manta, cruzando suas mãos sobre o peito, de maneira que não arranhasse o rosto. Naquela noite, quando Mãe Elena e Chenchá finalmente chegaram em casa, junto com os Lobo, ficaram admiradas com o trabalho profissional de Tita. Enroladinho como um *taco*, o bebê dormia tranquilamente.

Pedro chegou com o Dr. Brown no dia seguinte, depois que os federais o liberaram. Seu retorno foi um alívio para todos.

Eles haviam temido pela vida de Pedro. Agora, a única preocupação era a saúde de Rosaura, que continuava inchada e muito fraca. O Dr. Brown fez um exame minucioso. Foi então que descobriram como o parto tinha sido perigoso. Segundo o médico, Rosaura sofrera um ataque de eclampsia que poderia tê-la matado. Ele ficou impressionado que Tita tivesse conseguido prestar assistência no parto de maneira tão ponderada e tranquila, sob condições tão desfavoráveis. Bem, não se sabe o que mais motivou sua admiração: apenas o modo como Tita fez o parto do bebê sozinha, sem experiência, ou como aquela garotinha dentuça se transformara numa bela mulher sem que ele tivesse notado.

Desde a morte da esposa, cinco anos atrás, nenhuma mulher atraía sua atenção. A dor de perdê-la, praticamente recém-casado, tornou-o

impenetrável ao amor por todo esse tempo. Teve uma estranha sensação quando olhou para Tita. Um formigamento percorreu o seu corpo, despertando e ativando seus sentidos adormecidos. Ele olhou-a como se estivesse vendo-a pela primeira vez. Os dentes agora pareciam bonitos, em harmonia perfeita às feições de Tita.

Seus pensamentos foram interrompidos pela voz de Mãe Elena.

– Doutor, seria possível que o senhor viesse aqui duas vezes por dia até que minha filha esteja fora de perigo?

– Claro que sim! Em primeiro lugar, é o meu dever; em segundo lugar, é um prazer visitar sua bela casa.

Foi realmente uma sorte que Mãe Elena estivesse tão preocupada com a saúde de Rosaura que não tivesse notado o modo como os olhos de John Brown se iluminavam com afeição quando olhava para Tita; caso tivesse notado, jamais teria aberto as portas de seu lar de maneira tão confiante.

No momento o médico não parecia um problema para Mãe Elena; sua única preocupação era o fato de Rosaura não ter leite.

Felizmente, encontraram na cidade uma ama de leite, que contrataram para alimentar o bebê. Era parente de Nacha, tivera o oitavo filho e estava agradecida pela honra de amamentar o neto de Mãe Elena. Desempenhou essa função às mil maravilhas por um mês. Então, certa manhã, a caminho da cidade para visitar a família, foi mortalmente atingida por uma bala perdida entre os rebeldes e os federais. Um parente chegou ao rancho para dar a notícia no momento em que Tita e Chenchá misturavam os ingredientes do guisado em uma grande panela de barro.

Esta é a última etapa, realizada quando todos os ingredientes foram moídos, conforme indicado na receita. Misture-os numa panela grande, acrescente os pedaços de peru, o chocolate e o açúcar a gosto. Quando o caldo engrossar, tire do fogo.

Tita terminou o guisado sozinha, já que, ao saber da notícia, Chenchá foi à cidade para tentar encontrar outra ama de leite para o sobrinho de Tita. Retornou à noite sem ter conseguido. O bebê chorava furiosamente. Tentaram dar-lhe leite de vaca, mas ele rejeitou. Então, Tita tentou dar-lhe chá, como Nacha fizera com ela, mas foi inútil: a criança rejeitou aquilo também. Ocorreu a Tita colocar o xale que a ama de leite esquecera, pois o cheiro familiar poderia acalmar o bebê, mas teve o efeito contrário: ele chorava ainda mais forte ao sentir o cheiro que sinalizava que seria

alimentado e não entender o motivo do atraso. Freneticamente, ele tentava encontrar leite nos seios de Tita. Se havia algo que ela não podia aguentar era uma pessoa faminta pedindo comida. Mas ela não tinha o que oferecer. Era pura tortura. Quando não pôde suportar nem mais um momento, abriu a blusa e ofereceu o seio ao menino. Ela sabia que estava completamente seco, mas poderia servir como consolo e mantê-lo ocupado enquanto ela decidia o que fazer para lhe aplacar a fome.

O bebê se agarrou ao bico do seio e sugou. Quando viu o rosto do sobrinho se tranquilizar e quando ouviu o modo como estava engolindo, começou a suspeitar que algo extraordinário acontecera. Era possível que ela estivesse amamentando o bebê? Ela retirou o menino do seio. Uma fina corrente de leite pingava. Tita não podia entender aquilo. Era impossível que uma mulher solteira tivesse leite, era uma exceção sobrenatural jamais vista naquela época. Quando percebeu que fora separada de sua alimentação, a criança começou a chorar de novo. Tita o deixou pegar seu peito até que sua fome fosse completamente satisfeita e que ele estivesse dormindo pacificamente, como um santo. Ela estava tão absorvida em contemplar a criança que não viu Pedro entrar na cozinha. Tita parecia Ceres, a deusa da plenitude.

Pedro não estava nem um pouco surpreso, nem precisava de explicação. Sorrindo, deliciado, aproximou-se deles, inclinou-se e beijou Tita na testa. Tita tirou a criança, agora satisfeita, de seu peito. Então, os olhos de Pedro contemplaram algo que ele apenas espiara através das roupas: os seios de Tita.

Tita tentou cobrir-se com a blusa. Pedro ajudou-a em silêncio, com uma enorme ternura. Uma sucessão de emoções conflitantes tomou-os: amor, desejo, ternura, luxúria, vergonha... medo da descoberta. O som dos passos de Mãe Elena, no assoalho de madeira alertou-os a tempo do perigo. Tita terminou de ajustar a blusa corretamente e Pedro saiu de perto dela antes que Mãe Elena entrasse na cozinha. Quando ela abriu a porta, não viu nada que não fosse socialmente aceitável, nada que a preocupasse.

Mas havia algo no ar. Ela podia farejar isso e aguçou os sentidos para tentar entender o que a perturbava.

- Tita, como está a criança? Você conseguiu fazê-lo comer?
- Sim, mamãe, ele tomou um pouco de chá e adormeceu.

– Graças a Deus! Então Pedro, por que não levou a criança para a mãe? Bebês não podem ficar longe das mães.

Pedro saiu com a criança em seus braços enquanto Mãe Elena observava cuidadosamente Tita, cujo brilho nos olhos a desagradou.

– O *atole* de chocolate está pronto para sua irmã?

– Sim, mamãe.

– Vou levar para ela. Rosaura precisa beber isso dia e noite para que o seu leite apareça.

Mas não importava quanto *atole* de chocolate bebesse, Rosaura nunca teve leite algum enquanto Tita, daquele dia em diante, teve leite suficiente para amamentar Roberto e mais dois outros bebês, se quisesse. Como Rosaura ainda estava fraca, ninguém se surpreendeu por Tita assumir a alimentação do sobrinho; o que ninguém descobriu foi como Tita o alimentava, já que ela, com a ajuda de Pedro, era muito cuidadosa para que ninguém a visse.

Por esse motivo, em vez de separá-los, na realidade o bebê aproximou-os ainda mais. Era como se Tita fosse a mãe da criança, e não Rosaura. Assim ela agia e sentia. No dia do batizado, carregava o sobrinho e mostrava-o aos convidados orgulhosamente. Já que se sentia muito doente, Rosaura restringiu sua participação à igreja. Então, Tita tomou o lugar da mãe no banquete.

John Brown, o médico, observava Tita, encantado. Não conseguia tirar os olhos dela. John compareceu ao batizado apenas para tentar falar com ela a sós. Embora a visse diariamente nas visitas médicas que fazia à Rosaura, nunca tivera a chance de falar com ela com liberdade, sem a presença de outra pessoa. Quando Tita passou pela mesa em que ele estava sentado, o médico levantou-se e foi ao encontro dela, com o pretexto de admirar o bebê.

– Como essa criança fica bem nos braços de uma tia tão bonita!

– Obrigada, doutor.

– E ele nem é seu filho. Imagine como você vai ficar bonita com seu filho.

Um olhar de tristeza atravessou o rosto de Tita. John viu e comentou:

– Desculpe-me. Parece que eu disse algo errado.

– Não posso casar e ter filhos porque devo tomar conta da minha mãe até ela morrer.

– Mas como pode ser? Isso é absurdo.

– Mas é verdade. Agora, me dê licença, por favor. Tenho de cuidar dos meus convidados.

Rapidamente, Tita afastou-se, deixando John completamente abalado. Ela também estava, mas se recuperou quando sentiu Roberto em seus braços. O que importava seu destino quando ela tinha essa criança perto dela, essa criança que era tão sua quanto de qualquer um? Na verdade, ela fazia o papel de mãe, sem o título oficial. Pedro e Roberto eram seus, e isso era tudo de que necessitava.

Tita estava tão feliz que não percebeu que sua mãe – como John, exceto por uma motivação diferente – não a perdia de vista por um só instante. Ela estava convencida de que alguma coisa acontecia entre Tita e Pedro. Na tentativa de flagrá-los, nem mesmo comia, e estava tão dedicada à tarefa de vigiá-los que mal percebeu o sucesso da festa. Todos concordavam que boa parte desse resultado devia-se a Tita; o guisado que preparara estava delicioso! Ela continuava a receber elogios por suas habilidades culinárias, e todos queriam saber o seu segredo. Foi realmente lamentável que no momento em que Tita respondia a essa pergunta, dizendo que seu segredo era preparar o guisado com muito amor, Pedro estivesse por perto. Eles se olharam por uma fração de segundo, como cúmplices, lembrando a posição de Tita ao moer especiarias. Os olhos de águia de Mãe Elena perceberam a faísca entre eles a 6 metros de distância, e isso a aborreceu profundamente.

Na verdade, entre todos os convidados, ela era a única que se sentia perturbada. Curiosamente, todos estavam eufóricos depois de comer o guisado, que os deixou excepcionalmente animados. Eles riram e permaneceram assim, como nunca estiveram e como não voltariam a estar por muito tempo. A ameaça da revolução pairava sobre eles, trazendo em seu rastro fome e morte, mas, por aqueles poucos momentos, pareciam determinados a esquecer as balas que voavam na cidade.

A única pessoa que não perdeu o controle foi Mãe Elena, que estava muito ocupada procurando um jeito de descarregar seu mau gênio. Quando Tita estava suficientemente perto para não perder uma única palavra, ela comentou com padre Ignacio, em voz alta:

– Do jeito que as coisas estão, padre, preocupo-me que um dia minha filha Rosaura precise de um médico e não possamos arranjar um, como na ocasião em que Roberto nasceu. Assim que ela se recuperar, acho que será

melhor ir morar com meu primo em San Antonio, levando o marido e o garotinho. Ela terá melhor atendimento médico lá.

– Não concordo, *doña* Elena, por causa da situação política. Você precisa de um homem para defender a casa.

– Nunca precisei de homem para nada. Dei conta de tudo com meu rancho e minhas filhas. Homens não são tão importantes nesta vida, padre – disse ela, enfaticamente. – Nem a revolução é tão perigosa como parece! É pior comer pimentas sem ter água por perto!

– Bem, isso é verdade! – respondeu ele, rindo – Ah, *doña* Elena, sempre tão inteligente. Diga-me, já pensou sobre onde Pedro trabalhará em San Antonio?

– Ele pode começar como contador na firma do meu primo; não terá problema algum. Ele fala inglês perfeitamente.

Essas palavras ecoaram como canhões na cabeça de Tita. Ela não podia deixar isso acontecer. Não podiam tirar a criança dela. Não podia permitir que isso jamais acontecesse. Com isso, Mãe Elena conseguiu estragar a festa para ela. A primeira festa em que se divertiu.

Notas

11 Pamonha salgada, recheada com carnes, passas, ameixas, cebolas e ingredientes variados. *(N. da T.)*

12 Bebida à base de farinha de milho dissolvida em água ou leite fervido. *(N. da T.)*

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Chouriço à moda do Norte

5
Maio

Chouriço à moda do Norte

INGREDIENTES:

8 quilos de lombo de porco
2 quilos de tripas ou cabeça de porco
1 quilo de chiles *anchos*
60 gramas de cominho
60 gramas de orégano
30 gramas de pimenta
6 gramas de cravo
2 xícaras de alho
2 litros de vinagre de maçã
250 gramas de sal

MODOS DE PREPARAR:

Aqueça o vinagre e acrescente os chiles após remover as sementes. Quando levantar fervura, retire do fogo e ponha uma tampa sobre a panela para que os chiles amoleçam.

Chencha colocou a tampa na panela e correu até a horta para ajudar Tita a procurar minhocas. Mãe Elena continuava a entrar na cozinha para supervisionar a preparação do chouriço e da água para o seu banho, ambas atrasadas. Desde que Pedro, Rosaura e Roberto mudaram-se para San Antonio, Texas, Tita perdera todo o interesse pela vida, exceto a preocupação em alimentar um pombo indefeso com minhocas. A não ser por isso, ela não se importaria se a casa caísse.

Chencha nem mesmo queria pensar no que aconteceria se Mãe Elena entrasse e percebesse que Tita não estava ajudando a fazer o chouriço.

Tinham optado por esse prato porque é uma das melhores maneiras de utilizar carne de porco de modo econômico, preparando algo gostoso e que pode ser conservado por muito tempo sem risco de estragar. Também prepararam uma boa quantidade de carne de porco salgada, presunto, bacon e banha. Deviam aproveitar aquele porco ao máximo, pois fora um dos poucos animais a sobreviver à visita do exército revolucionário ao rancho alguns dias atrás.

Quando os rebeldes chegaram, apenas Mãe Elena, Tita, Chencha e dois empregados, Rosalío e Guadalupe, estavam no rancho. Nicolás, o capataz, ainda não voltara com o gado que fora forçado a comprar. A escassez de alimentos obrigou-os a matar animais dos quais dependiam, que agora Nicolás tentava repor. Levou dois trabalhadores, nos quais mais confiava, para ajudá-lo e deixou o seu filho, Felipe, cuidando do rancho. Mãe Elena dispensou-o desta tarefa e enviou-o para San Antonio em busca de informações de Pedro e sua família. Como não haviam recebido notícias, temiam que algo ruim tivesse acontecido.

Rosalío, a galope, veio contar que uma tropa de soldados se aproximava do rancho. Imediatamente Mãe Elena pegou a escopeta. Enquanto a limpava, planejou como esconder seus objetos mais valiosos da cobiça e da voracidade daqueles homens. Ninguém dizia qualquer coisa boa a respeito dos revolucionários. O que escutou de padre Ignacio e do prefeito de Piedras Negras dificilmente seria suspeito. Eles contaram como os rebeldes entravam nas casas, destruíam tudo e estupravam todas as mulheres que encontravam. Ela mandou Tita e Chenchá permanecerem escondidas no porão, junto com o porco.

Quando os revolucionários chegaram, foram recebidos por Mãe Elena na entrada da casa. Ela havia escondido a escopeta debaixo das anáguas. Rosalío e Guadalupe estavam ao seu lado. Seu olhar encontrou os olhos do capitão, e ele imediatamente percebeu, na dureza daquele olhar, que estava na presença de uma mulher de fibra.

– Boa tarde, *señora*. É a proprietária deste rancho?

– Sim, sou. O que vocês querem?

– Viemos pedir que ajudem voluntariamente a nossa causa.

– Voluntariamente digo que levem o que quiserem do celeiro de milho e do estábulo. Mas esse é o limite. Não permito que toquem em nada dentro da minha casa. Entendido? São coisas particulares.

O capitão zombou dela, batendo continência e respondendo:

– Entendido, minha generala.

Essa piada agradou a todos os soldados, que riram, animados, mas o capitão compreendeu que não se podia brincar com Mãe Elena e que ela falava sério, muito sério.

Tentando não se intimidar por aquele olhar imperioso e ameaçador, ordenou aos soldados que inspecionassem o rancho. Não encontraram muita coisa: havia um pouco de milho e oito galinhas. O sargento, frustrado, retornou ao capitão.

– A mulher deve ter escondido tudo dentro de casa. Deixe-me entrar e dar uma olhada! – disse ele ao capitão.

Mãe Elena pôs o dedo no gatilho e respondeu:

– Não estou brincando. Ninguém vai colocar os pés na minha casa.

Rindo e balançando as galinhas que levava nas mãos, o sargento andou em direção à porta. Mãe Elena levantou a escopeta, colocou-se contra a parede, de forma a não ser derrubada pelo impulso do disparo, e atirou nas

galinhas. Pedacos voaram em todas as direções, junto com o cheiro de penas queimadas.

Rosalío e Guadalupe puxaram as pistolas, tremendo, convencidos de que aquele seria seu último dia na Terra. O soldado próximo ao capitão estava pronto para atirar em Mãe Elena, mas o capitão o impediu com um gesto. Todos esperavam sua ordem de ataque.

– Tenho uma boa mira e um péssimo temperamento, capitão. O próximo tiro é para você e garanto que consigo alvejar-lhe antes que eles possam me matar. Então, é melhor nos respeitarmos. Se morrermos, ninguém vai sentir muito a minha falta, mas a nação não ficaria de luto com sua perda?

Mesmo para o capitão, era realmente difícil sustentar o olhar de Mãe Elena. Havia algo assustador nele. Provocava um temor indescritível: quem era alvo desse olhar sentia-se julgado e culpado por suas faltas. Tornava-se prisioneiro de um medo infantil da autoridade materna.

– Está certa. Não se preocupe. Ninguém vai matá-la ou desrespeitá-la, tenha certeza! Uma mulher tão valente sempre terá a minha admiração.

Ele virou-se para os soldados e disse:

– Ninguém vai botar os pés na casa. Vejam o que mais podem achar por aqui e vamos.

O que encontraram foi o grande pombal formado por duas partes do telhado da enorme casa. Para chegar lá, era necessário subir uma escada de 6 metros de altura. Três rebeldes subiram e ficaram estupefatos e paralisados por algum tempo. Impressionados com o tamanho do pombal, a escuridão e o arrulhar dos pombos que entravam e saíam dali através de janelas laterais estreitas, fecharam a portinhola e as janelas para que nenhuma ave pudesse fugir e começaram a capturar os pombos.

Eles reuniram uma quantidade suficiente para alimentar todo o batalhão por uma semana. Antes que os soldados se retirassem, o capitão circulou a cavalo pelo pátio, inspirando profundamente o indelével aroma de rosas que permanecia naquele lugar. Ele fechou os olhos e ficou parado por um momento. Quando retornou ao lado de Mãe Elena, perguntou:

– Achei que tinha três filhas. Onde estão?

– A mais velha e a caçula moram nos Estados Unidos. A outra morreu.

A notícia pareceu comover o capitão. Com a voz quase inaudível, respondeu:

– É uma pena, uma verdadeira lástima.

Despediu-se de Mãe Elena com uma reverência. Partiram pacificamente, assim como chegaram, deixando Mãe Elena desconcertada com a maneira como fora tratada: não correspondia à imagem dos malfeitores desalmados que havia sido descrita a ela. Daquele dia em diante, ela não expressaria opiniões sobre os revolucionários. O que nunca soube é que este capitão era o mesmo Juan Alejandro que levava sua filha Gertrudis alguns meses atrás.

Estavam quites, pois o capitão não descobriu uma boa quantidade de galinhas escondida atrás da casa, enterradas em cinzas. Eles haviam conseguido matar vinte galinhas antes que os soldados chegassem. As galinhas foram recheadas com trigo ou aveia e colocadas, com penas e tudo, em potes de cerâmica. Os potes foram amarrados e vedados com um pano. Desse jeito, a carne pode ser conservada por mais de uma semana.

Essa era uma prática comum no rancho havia tempos, quando era preciso conservar animais após uma caçada.

Quando saiu do esconderijo, Tita imediatamente sentiu falta dos arrulhos constantes dos pombos, que eram parte do seu cotidiano desde que nasceu. Esse silêncio súbito a fez sentir ainda mais sua solidão. Foi então que realmente sentiu a perda de Pedro, Rosaura e Roberto. Ela subiu, correndo, os degraus da enorme escada, rumo ao pombal, mas tudo que encontrou foi o habitual tapete de penas e a sujeira dos dejetos das aves.

O vento infiltrou-se pela porta aberta e levantou algumas penas, que caíram em um carpete de silêncio. Então, ela ouviu um pequeno ruído: um pombinho recém-nascido que fora poupado do massacre. Tita pegou-o e aprontou-se para descer, parando um instante para olhar a nuvem de poeira que os cavalos dos soldados deixaram na partida. Imaginava o motivo por que eles não machucaram sua mãe. Enquanto estava escondida, Tita rezara para que nada ruim acontecesse a Mãe Elena, mas inconscientemente tinha esperança de que encontraria a mãe morta ao sair.

Envergonhada por esses pensamentos, colocou o pombo entre os seios, para ter as mãos livres na perigosa escada, e desceu do pombal. Daí em diante, seu principal interesse foi alimentar o patético pombinho. Só assim a vida parecia ter algum sentido. Isso não se comparava à satisfação de cuidar de um ser humano, mas, em certo sentido, era parecido.

O leite em seus peitos secou, do dia para noite, com a dor da separação de seu sobrinho. Enquanto procurava minhocas, imaginava quem estaria amamentando seu sobrinho e como ele se alimentava. Esses pensamentos a

atormentavam dia e noite. Não conseguiu dormir durante um mês. A única coisa que conseguiu nesse período foi quintuplicar o tamanho de sua enorme colcha. Chenchá tirou-a de seus lamentáveis pensamentos e levou-a aos empurrões para a cozinha. Ela sentou Tita diante da pedra de moer e colocou-a para triturar especiarias com chiles. Para facilitar o processo, é bom adicionar algumas gotas de vinagre enquanto estiver moendo, de vez em quando. Por último, misture a carne, muito bem picada e moída, com os chiles e as especiarias e deixe marinar por um bom tempo, de preferência durante uma noite.

Elas mal haviam começado a moagem quando Mãe Elena entrou na cozinha, perguntando por que a banheira ainda não estava cheia. Ela não gostava de tomar banho muito tarde, pois seu cabelo não secava adequadamente.

Preparar o banho de Mãe Elena era uma verdadeira cerimônia. A água precisava ser aquecida com flores de lavanda, sua fragrância favorita. Depois, a água era filtrada através de uma toalha limpa e acrescentavam-se algumas gotas de aguardente. Depois, Tita tinha de carregar baldes de água quente, um após o outro, para o “quarto escuro” – um quartinho no final da casa, perto da cozinha. Como o nome indicava, esse quarto não recebia luz alguma, já que não tinha janelas. Tinha apenas uma porta estreita. Lá dentro, no meio do quarto, havia uma tina grande, na qual a água era despejada. Ao lado, uma vasilha de peltre¹³ com água de babosa, usada para lavar os cabelos de Mãe Elena.

Só Tita – cuja missão era servi-la até a morte – podia estar presente nesse ritual e ver a mãe nua. Ninguém mais. Por isso, o quarto foi construído à prova de espectadores. Primeiro, Tita devia lavar o corpo da mãe; então, o cabelo. Por fim, passava as roupas que seriam usadas depois do banho enquanto Mãe Elena ficava na tina, descansando e relaxando na água.

Com um chamado da mãe, Tita a ajudava a secar-se e vestia-a com as roupas quentes o mais rápido possível, para que não pegasse um resfriado. Depois, Tita abria a porta, deixando apenas uns centímetros para a passagem do ar, para que o quartinho esfriasse um pouco e Mãe Elena não sofresse uma mudança abrupta de temperatura. Enquanto isso, ela escovava o cabelo da mãe naquele espaço iluminado apenas por poucos raios de luz, que criavam uma atmosfera misteriosa ao revelar estranhas formas no vapor d’água. Tita escovava o cabelo de Mãe Elena até que ficasse completamente

seco e trançava-o, o que completava a liturgia. Ela sempre agradecia a Deus pelo fato de sua mãe se banhar apenas uma vez por semana, porque, de outro modo, a vida de Tita seria um verdadeiro calvário.

Fosse com o banho ou com as refeições, do ponto de vista de Mãe Elena Tita sempre fazia uma infinidade de coisas erradas, não importava o quanto se empenhasse. Sua blusa tinha uma ruga, não havia bastante água quente ou a trança ficara torta – enfim, parecia que a virtude de Mãe Elena era encontrar defeitos. Mas ela nunca havia encontrado tantos. E isso aconteceu porque Tita realmente fora descuidada com todos os detalhes da cerimônia. Ela esquentou tanto a água que Mãe Elena quase queimou os pés quando entrou, esqueceu a água de babosa para o cabelo, queimou a barra da combinação da Mãe Elena e abriu muito a porta; enfim, deu motivos para as críticas de Mãe Elena e foi expulsa do quarto de banho.

Com as roupas sujas debaixo do braço, Tita deu passos largos até a cozinha, lamentando a bronca por suas infinitas falhas. O que mais lhe doía era o trabalho extra que as roupas queimadas significavam. Era a segunda vez que esse tipo de desastre acontecia. Agora teria de umedecer as manchas avermelhadas com uma solução de clorato de potássio com água pura e lixívia alcalina suave e esfregar até que saíssem, junto com o trabalho de lavar as roupas pretas que a mãe vestia. Para lavá-las, precisava dissolver bile de vaca em água fervente, umedecer uma esponja macia neste líquido e passá-lo nas roupas. Depois, devia enxaguá-las em água pura e pendurá-las para secar.

Tita esfregava e esfregava as roupas tantas vezes quanto esfregara as fraldas de Roberto para remover as manchas. O que funcionara fora aquecer um pouco de urina, mergulhar a parte manchada por um minuto e enxaguar. Era o único jeito de tirar as manchas. Mas não importava por quanto tempo deixasse as fraldas de molho na urina, não conseguia se ver livre daquela horrível cor escura. Então, percebeu que não estava segurando as fraldas de Roberto, mas as roupas da mãe. Estavam de molho na bacia desde a manhã, mas Tita esquecera de lavá-las. Envergonhada, ela se dispôs a corrigir seu erro.

Instalada na cozinha, ela resolveu prestar atenção ao que fazia. Precisava lutar contra as lembranças que a atormentavam ou Mãe Elena poderia explodir a qualquer momento.

Quando foi preparar o banho da mãe, deixara os chouriços marinando, portanto já havia passado tempo suficiente para começar a rechear as tripas.

As tripas devem ser limpas e curtidas. Use um funil para rechear os chouriços. Amarre-os bem nas pontas, numa distância de quatro dedos, e fure-os para expulsar o ar, que pode estragar o chouriço. É muito importante comprimir o recheio com firmeza a fim de não deixar espaço algum.

Por mais que Tita tentasse evitar as lembranças que a perseguiram e a faziam cometer mais erros, segurar um grande pedaço de chouriço não podia deixar de trazer à tona a noite de verão em que todos dormiram lá fora, no pátio. Nos dias muito quentes, pendurava-se redes enormes no pátio, por causa do calor insuportável. Numa mesa, punha-se um vaso grande de cerâmica, cheio de gelo, junto com uma travessa com fatias de melancia, caso alguém acordasse encalorado no meio da noite e quisesse se refrescar. Mãe Elena era uma especialista em partir melancias: enfiava a ponta de uma faca afiada de modo que penetrasse apenas até a parte verde, sem tocar o miolo da fruta.

Ela fazia cortes em toda a casca com precisão matemática e, ao terminar, batia a melancia contra uma pedra, em um ponto exato, e, como se fosse mágica, a casca abria-se como pétalas de uma flor, deixando o miolo da fruta intacto na mesa. Inquestionavelmente, quando se tratava de dividir, dismantelar, desmembrar, devastar, despossuir, destruir ou dominar, Mãe Elena era uma profissional. Depois que ela morreu, ninguém chegou nem perto de realizar tal proeza – com melancias.

Em sua rede, Tita ouviu alguém levantar para comer uma fatia de melancia, o que lhe despertou a vontade de ir ao banheiro. Bebera cerveja o dia todo – não para amenizar o calor, mas para ter mais leite para amamentar o sobrinho.

Ele dormia tranquilamente perto de Rosaura. Ao levantar-se na escuridão, Tita não enxergava nada. Não havia resquício de luz. Ia em direção ao banheiro, tentando lembrar a posição das redes porque não queria tropeçar em ninguém.

Sentado em sua rede, Pedro saboreava um pedaço de melancia, pensando em Tita. A proximidade deixou-o extremamente excitado. Não conseguia dormir pensando nela, ali, a alguns passos dele... E de Mãe Elena, é claro. Ouviu o som de passos nas sombras e prendeu a respiração por um instante. Devia ser Tita; a brisa levava até Pedro a fragrância peculiar, uma mistura de

jasmim com aromas culinários que só podia ser dela. Por um momento, ele achou que Tita levantara-se para procurá-lo. O ruído dos passos que se aproximavam se confundia com as batidas fortes do seu coração. Mas, não, os passos seguiram em outra direção, ao banheiro. Pedro levantou, silencioso como um gato, e alcançou-a.

Tita ficou surpresa ao sentir alguém puxá-la e tapar a sua boca, mas imediatamente percebeu quem era e, sem resistir, deixou que a mão de Pedro descesse pelo seu pescoço até os seios e explorasse o corpo todo.

Enquanto ela recebia um beijo nos lábios, Pedro tomou a mão dela e convidou-a a explorar seu corpo. Tita apalpou timidamente os músculos rijos do peito e dos braços de Pedro; mais embaixo, ela sentiu o carvão em brasa que pulsava através das roupas. Assustada, retirou a mão. Não por causa da sua descoberta, mas por ouvir um grito de Mãe Elena.

– Tita, onde você está?

– Bem aqui. Vou ao banheiro, mamãe.

Com medo de que a mãe suspeitasse, Tita voltou rápido para a cama e passou a noite sob tortura, suportando a vontade de urinar e outra vontade também. Seu sacrifício não adiantou nada: no dia seguinte, Mãe Elena – que parecia ter mudado de ideia sobre a mudança de Pedro e Rosaura para o Texas – apressou os preparativos para a partida deles, que deixaram o rancho três dias depois.

A entrada de Mãe Elena na cozinha espantou essas recordações. Tita deixou o chouriço que segurava cair no chão. Suspeitava de que Mãe Elena pudesse ler seus pensamentos. Chenchá entrou atrás dela, chorando, inconsolável.

– Não chore, menina. Ver você chorar me perturba. O que aconteceu? – perguntou Mãe Elena.

– Felipe voltou e disse que ele está morto!

– Quem? Quem está morto?

– Bem, o menino!

– Qual menino? – perguntou Tita.

– Bem, qual menino? Seu sobrinho. Tudo o que comia lhe fazia mal e ele morreu!

Tita sentiu a casa cair sobre sua cabeça. O impacto e o som de todas as louças quebrando-se em mil pedaços. Deixou-se cair no chão.

– Levante-se e volte ao trabalho. Não quero lágrimas. Pobre menino. Espero que o bom Deus o tenha em toda a sua glória, mas não podemos deixar que a tristeza tome conta da gente. Há trabalho a fazer. Primeiro, o trabalho; depois, faça o que quiser. Menos chorar, ouviu?

Tita sentiu uma agitação violenta tomar conta de seu ser. Ainda segurando um chouriço, sustentou o olhar da mãe tranquilamente e, então, em vez de obedecer às ordens, começou a partir em pedaços todos os chouriços que pôde alcançar, gritando, enlouquecida.

– Veja o que faço com as suas ordens! Estou cheia delas! Estou cheia de lhe obedecer!

Mãe Elena aproximou-se, pegou uma colher de pau e bateu-lhe no rosto.

– Você é a culpada. Você matou Roberto! – gritou Tita, fora de si, e correu para o quarto, enxugando o sangue que pingava de seu nariz. Pegou o pombo e um balde cheio de minhocas e subiu para o pombal.

Mãe Elena ordenou que retirassem a escada e deixassem Tita passar a noite no telhado. Depois, ela e Chenchá rechearam os chouriços em silêncio. Mãe Elena sempre foi perfeccionista e tinha cuidado ao tirar todo o ar do chouriço. Ninguém pôde explicar o que acontecera quando, uma semana depois, descobriram que todos os chouriços guardados na adega estavam repletos de vermes.

Na manhã seguinte, Mãe Elena mandou Chenchá buscar Tita no pombal. Ela mesma não conseguiria fazê-lo, pois seu único fraco era o pavor de altura. Não podia suportar a ideia de subir aquela escada, de 6 metros, abrir a portinhola e entrar. Portanto, fingiu ter mais orgulho do que realmente tinha e mandou alguém fazer Tita descer, embora tivesse vontade de ir pessoalmente e arrastar a filha pelos cabelos.

Tita segurava o pombo quando Chenchá a encontrou. Não parecia perceber que estava morto. Tentava fazê-lo comer mais minhocas. O pobrezinho provavelmente morreu de indigestão, pois Tita lhe dera minhocas em excesso. Tita olhou para cima. Tinha o olhar perdido e encarou Chenchá como se nunca a tivesse visto.

Chenchá desceu e disse que Tita estava agindo como louca e se recusava a sair do pombal.

– Bem, se está agindo como louca, terá de ir para um manicômio. Não há lugar para dementes nessa casa!

E, sem perder um minuto, mandou Felipe buscar o Dr. Brown, afim de colocar Tita em um manicômio. O médico chegou, escutou a versão de Mãe Elena e rumou para a escada do pombal.

Encontrou Tita nua, com o nariz quebrado; seu corpo estava coberto com sujeira e dejetos de pombo. Algumas penas estavam presas à pele e aos cabelos. Logo que viu o médico, correu para um canto e se curvou em posição fetal.

Ninguém sabe o que ela contou ao Dr. Brown durante as horas que passou lá, mas, ao anoitecer, ele trouxe Tita para baixo, vestida. Ela entrou na sua charrete e partiu.

Quando partiram, Chenchá, chorando, correu ao lado da carruagem e mal conseguiu jogar a enorme colcha nos ombros de Tita, aquela que ela havia tecido em suas intermináveis noites de insônia. Era tão grande e pesada que não coube na charrete. Tita agarrou a colcha com tamanha força que não houve jeito de levá-la a não ser arrastando-a atrás da charrete como uma enorme cauda de um vestido de noiva, que se alongava por um quilômetro. Tita usara qualquer fio disponível para fazer a colcha, sem se importar com a cor, e isso revelou uma combinação caleidoscópica de cores, texturas e formas que gerou um efeito mágico: a colcha aparecia e desaparecia na nuvem de poeira que se levantara atrás deles.

Nota

13 Liga de chumbo, zinco e estanho. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Massa para fazer fósforos

6
Junho

Massa para fazer fósforos

INGREDIENTES:

30 gramas de nitrato de potássio em pó

15 gramas de zarcão

15 gramas de goma-arábica em pó

1,8 grama de fósforo

Açafrão

Papelão

MODO DE PREPARAR:

A goma-arábica é dissolvida em água quente o bastante para formar uma pasta não muito espessa; quando estiver pronta, acrescente o fósforo e dissolva-o na pasta. Faça o mesmo com o nitrato de potássio. Depois, coloque zarcão suficiente para dar cor.

Em silêncio, Tita observava o Dr. Brown concluir esses procedimentos.

Estava sentada à janela do pequeno laboratório do médico, nos fundos da casa. A luz que se filtrava pela janela batia em seus ombros e proporcionava uma leve sensação de calor, tão fraca que era quase imperceptível. Um frio crônico a impedia de sentir-se aquecida, mesmo agasalhada por sua pesada colcha. Um de seus maiores interesses ainda era tecer a colcha todas as noites, com fios que John comprara.

Era o lugar da casa de que ambos mais gostavam. Tita o descobrira na semana que chegou à residência do Dr. John. Ignorando a ordem de Mãe Elena, John não a mandou para o manicômio, levando-a para morar com ele. Tita jamais conseguiria agradecê-lo o bastante. Em um hospício, tornaria-se realmente insana. Mas ali sentia-se melhor a cada dia com a ternura das palavras e com a delicadeza de John. Sua chegada foi como um sonho. Entre imagens confusas, lembrava-se da terrível dor que sentiu quando o médico cuidou de seu nariz quebrado.

Depois, as mãos grandes e carinhosas de John retiraram suas roupas e banharam-na, removendo cuidadosamente a sujeira dos pombos do seu corpo e deixando-a limpa e cheirosa. Por fim, ele escovou-lhe o cabelo com delicadeza e colocou-a numa cama com lençóis engomados.

Aquelas mãos a resgataram do horror, algo que ela nunca esqueceria.

Contaria isso a John algum dia, quando tivesse vontade de falar, mas agora preferia o silêncio. Havia muita coisa para colocar em ordem na sua cabeça; ela não encontrava palavras para expressar os sentimentos tempestuosos dentro de si desde que deixou o rancho. Estava extremamente

abalada. Nos primeiros dias, nem quis sair do quarto; sua comida era trazida por Katy, uma empregada americana de 70 anos, que, além de cuidar da cozinha, tomava conta do filhinho do médico, Alex, cuja mãe morrera quando ele nasceu. Tita ouviu Alex rindo e correndo pelo pátio, mas não teve vontade de conhecê-lo.

Às vezes, Tita nem mesmo provava a comida, que era insípida e não lhe agradava. Em vez de comer, passava horas e horas olhando suas mãos. Olhava-as como se fosse um bebê, maravilhada por lhe pertencerem. Podia movimentá-las como quisesse, ainda que não soubesse o que fazer além de crochê. Nunca houve tempo para parar e pensar nessas coisas. Na casa da mãe, o que fazia com as mãos era rigidamente determinado, sem questionamentos. Devia levantar-se, vestir-se, acender o fogo, fazer o café da manhã, alimentar os animais, lavar a louça, fazer as camas, fazer o almoço, lavar as louças, passar as roupas, fazer o jantar, lavar a louça, dia após dia, ano após ano. Sem parar um momento, sem pensar se era isso o que queria. Agora, ao olhar as mãos, livres das ordens da mãe, não sabia o que pedir que fizessem; ela nunca decidira por si mesma. Podiam fazer ou se transformar em qualquer coisa. Poderiam se tornar pássaros e voar! Ela gostaria que suas mãos a levassem para longe, o mais distante possível. Ao aproximar-se da janela que dava para o pátio, levantou as mãos para céu. Queria escapar de si mesma, não queria pensar em tomar uma decisão, não queria voltar a falar. Não queria que as palavras gritassem a sua dor.

Desejou, com toda a sua alma, que suas mãos a elevassem. Por um momento, olhou o céu, de um azul intenso, em volta das mãos imóveis. Tita achou que um milagre acontecia quando viu os dedos transformando-se numa fumaça rarefeita, que se erguia ao céu. Preparou-se para subir, atraída por uma força superior, mas nada aconteceu. Decepcionada, deu-se conta de que não era ela que produzia a fumaça.

Vinha de um quartinho ao fundo do pátio. A chaminé emitia um aroma tão gostoso e familiar que Tita abriu a janela para poder senti-lo melhor. Com os olhos fechados, viu-se sentada ao lado de Nacha no chão da cozinha, fazendo *tortillas*, viu a panela na qual o mais delicioso ensopado era cozido, ao lado do feijão que começava a ferver... Sem hesitar, decidiu ver quem estava cozinhando. Não poderia ser Katy. Quem produzia esse tipo de aroma realmente sabia cozinhar. Sem nunca tê-la visto, Tita sentiu que conhecia essa pessoa, quem quer que fosse.

Atravessou o pátio e abriu a porta. Encontrou uma mulher agradável, de uns 80 anos. Parecia-se muito com Nacha. Uma trança grossa cruzava a sua cabeça; ela enxugava o suor da fronte com o avental. Tinha feições claramente indígenas. Fazia chá em um vaso de cerâmica.

Levantou a vista e sorriu amavelmente, convidando Tita a sentar-se ao seu lado. Tita sentou. Imediatamente ofereceu-lhe uma xícara do delicioso chá.

Tita bebericou devagar, aproveitando ao máximo os aromas de ervas familiares e misteriosas. Como o sabor e o calor daquele chá eram agradáveis!

Por algum tempo, ficou com aquela mulher; ela não falava, mas não era necessário. Desde o início, estabeleceram uma comunicação que ia muito além das palavras.

Tita a visitava diariamente. Aos poucos, porém, o Dr. Brown começou a aparecer no lugar dela. Na primeira vez, Tita ficou surpresa, pois não esperava encontrá-lo ali, nem as mudanças que fizera no mobiliário.

Agora havia muitos aparelhos científicos: tubos de ensaio, lâmpadas, termômetros etc. O pequeno fogão já não ocupava o lugar central; havia sido relegado a um cantinho. Ela achava que isso não era correto, mas, como não desejava que seus lábios emitissem som algum, preferiu deixar para emitir sua opinião mais tarde, assim como a pergunta sobre a origem e a identidade da mulher. Além disso, devia admitir que gostava muito da companhia de John. Contudo, havia uma diferença: ele falava com ela enquanto trabalhava, mas, em vez de cozinhar, estava testando teorias científicas.

Herdara este gosto das experiências de sua avó, uma índia *Kikapu* que o avô de John raptara e trouxera para viver com ele, longe da tribo. Apesar de se casarem, ela nunca foi aceita como esposa pela tradicional família americana. Então, o avô construiu esse cômodo nos fundos da casa, onde a avó podia passar a maior parte do tempo dedicada ao que mais lhe interessava: investigar as propriedades curativas das plantas.

O quartinho também servia como refúgio contra as agressões da família. Uma das primeiras foi o apelido que lhe deram – “a Kikapu” –, achando que isso realmente a perturbaria. Para os Brown, a palavra Kikapu resumia tudo de mais desagradável no mundo, mas Luz do Amanhecer não pensava assim. O nome era motivo de grande orgulho para ela.

Esse é apenas um mero exemplo das enormes diferenças em conceitos e opiniões entre os representantes dessas duas culturas, um abismo que tornava impossível aos Brown qualquer desejo de conhecer os costumes e tradições de Luz do Amanhecer. Depois de muitos anos, começaram a descobrir um pouco da cultura “da Kikapu”, quando o bisavô de John, Peter, ficou muito doente, com um problema respiratório. Por causa dos acessos de tosse, seu rosto ficava roxo constantemente. Ele sofria de falta de ar. Sua esposa, Mary, filha de um médico, tinha noções de medicina e sabia que, nesses casos, o corpo do doente produz glóbulos vermelhos em excesso. O indicado era realizar uma sangria, para equilibrar a produção elevada de glóbulos vermelhos que poderia causar um infarto ou uma trombose, ambos com risco de morte.

Então, Mary começou a preparar as sanguessugas. Enquanto o fazia, sentiu-se muito orgulhosa por ter conhecimentos científicos que permitiriam proteger a saúde da sua família, utilizando um método moderno e apropriado – diferentemente “da Kikapu” e suas ervas!

As sanguessugas são colocadas, durante uma hora, em um copo com pouca água. A área do corpo onde serão aplicadas deve ser lavada com água morna e açucarada. Enquanto isso, as sanguessugas são colocadas em um lenço limpo, que é dobrado sobre elas. Então, são posicionadas na parte do corpo na qual se agarrarão e pressiona-se firmemente o lenço sobre a pele, de maneira que elas não piquem o local errado. Para manter o escoamento de sangue após a remoção das sanguessugas, recomenda-se esfregar a pele com água morna. Para controlar o sangramento e fechar as feridas, deve-se cobri-las com um tecido ou com casca de álamo e aplicar uma cataplasma com pedaços de pão e leite, a ser removida quando cicatrizarem.

Mary seguiu tudo ao pé da letra, mas, quando puxou as sanguessugas, Peter começou a perder muito sangue e a hemorragia não pôde ser contida. Quando “a Kikapu” ouviu gritos desesperados, vindos da casa, correu para ver o que estava acontecendo. Assim que chegou, colocou uma das mãos nas feridas, interrompendo o sangramento. A família ficou espantadíssima. Então, ela perguntou se poderia ficar a sós com o doente. Depois do que tinham visto, ninguém ousou dizer não. Envolvida pela fumaça do incenso e do *copal*¹⁴ que pusera para queimar, ela passou a tarde inteira à cabeceira do sogro, cantando melodias estranhas e aplicando ervas curativas. Já era tarde

quando abriu a porta do quarto, liberando a nuvem de incenso que a cercava. Peter surgiu atrás, completamente refeito.

Assim, “a Kikapu” se tornou a médica da família e foi reconhecida como curandeira milagrosa pela comunidade americana. O avô de John quis construir um quarto muito maior para que ela prosseguisse com suas investigações, mas ela não quis. Não haveria lugar melhor do que o seu pequeno laboratório em toda a casa. Ali, John passou a maior parte da infância e adolescência. Quando entrou para a universidade, parou de frequentá-la porque as modernas teorias médicas que aprendia se opunham fortemente às práticas da avó e a tudo o que ela lhe ensinara. À medida que as pesquisas médicas progrediam, John relembrou as lições e a iniciação que a avó havia proporcionado a ele. Então, após anos de trabalho e estudo, retornou ao laboratório dela, convencido de que só ali encontraria a medicina mais avançada – se pudesse comprovar cientificamente todas as curas milagrosas operadas por Luz do Amanhecer.

Tita adorava vê-lo trabalhar. Sempre havia algo a aprender e descobrir com ele, como agora, quando preparava os fósforos e dava-lhe uma verdadeira aula sobre suas propriedades.

– O fósforo foi descoberto em 1669, por Brand, um químico de Hamburgo que procurava a pedra filosofal. Ele acreditava que podia transmutar metal em ouro ao misturá-lo com extrato de urina. Usando esse método, obteve uma substância luminosa, que queimava com uma intensidade nunca vista. Por muito tempo, o fósforo foi obtido pela calcinação vigorosa do resíduo de evaporação de urina em um destilador, cujo gargalo era imerso na água. Hoje, ele é extraído de ossos de animais, que contêm ácido fosfórico e cal.

O médico não descuidava da preparação dos fósforos enquanto falava. Ele não tinha problemas em dissociar as atividades mentais e físicas. Podia filosofar sobre os mais profundos aspectos da vida sem parar de mover as mãos ou cometer um erro. Enquanto falava com Tita, continuava a fazer fósforos.

– Agora que temos a massa para os fósforos, o próximo passo é preparar o papelão para os palitos. Dissolva 435 gramas de nitrato de potássio em 528 mililitros de água, misture um pouco de açafrão para dar cor e mergulhe o papelão nesta solução. Quando secar, corte o papelão em tiras bem finas e

coloque um pouco da massa de fósforo na extremidade de cada tira. Coloque-as para secar, enterradas na areia.

Enquanto as tiras secavam, o médico mostrou uma experiência à Tita.

– O fósforo não entra em combustão com o oxigênio em temperaturas médias, mas queima rapidamente com uma temperatura elevada. Veja...

O doutor introduziu uma pequena quantidade de fósforo em um tubo cheio de mercúrio e derreteu-o, segurando o tubo sobre a chama de uma vela. Então, utilizando uma pequena campânula contendo oxigênio, pouco a pouco transferiu o gás para o tubo. Quando o oxigênio encontrou o fósforo derretido, ocorreu uma explosão instantânea e brilhante, como um raio de luz.

– Como está vendo, temos em nossos corpos os elementos necessários para produzir fósforo. E vou contar a você algo que nunca contei a ninguém. Minha avó tinha uma teoria muito interessante. Ela dizia que cada um de nós nasce com uma caixa de fósforos dentro de si, mas que não podemos acendê-los sozinhos. Assim como nessa experiência, precisamos de oxigênio e de uma vela. O oxigênio, por exemplo, viria da respiração da pessoa amada; a vela viria de qualquer tipo de comida, música, carinho, palavra ou som que deflagre a explosão que acende um fósforo. Por um momento, ficamos deslumbrados por uma emoção intensa. Um calor agradável que é produzido dentro de nós e que desaparece aos poucos até que uma nova explosão o reavive. Cada pessoa deve descobrir o que deflagra essas explosões para que se mantenha viva, já que a combustão é o que nutre a alma. Aquele fogo, em resumo, é nosso alimento. Se alguém não descobre a tempo o que vai deflagrar essas explosões, a caixa de fósforos se umedece e nenhum fósforo poderá ser aceso outra vez.

“Se isso acontece, a alma sai do corpo e vaga entre as trevas mais profundas, tentando em vão encontrar alimento para se nutrir, sem perceber que somente o corpo que deixou para trás, frio e indefeso, é capaz de prover aquele alimento.”

Como essas palavras eram verdadeiras! Ninguém sabia disso melhor do que Tita.

Infelizmente, ela precisava admitir que seus fósforos estavam úmidos e mofados. Ninguém seria capaz de acender outro.

E o mais triste é que ela sabia o que deflagrava as suas explosões, mas cada fósforo que conseguia acender era persistentemente apagado.

Como se estivesse lendo os seus pensamentos, John continuou:

– Por isso, é importante manter-se distante das pessoas com um hálito gelado. Apenas sua presença pode apagar o fogo mais intenso, com resultados que já conhecemos. Se nos mantivermos a uma boa distância dessas pessoas, é mais fácil nos protegemos.

Pegando uma das mãos de Tita, ele simplesmente acrescentou:

– Há muitas maneiras de colocar uma caixa de fósforos para secar, mas tenha certeza de que há um remédio.

Tita sentiu as lágrimas rolarem pelo seu rosto. John secou-as com seu lenço delicadamente.

– É claro que você deve ter o cuidado de acender um fósforo de cada vez. Se uma emoção muito forte acender todos, um resplendor ofuscante iluminará muito além do que estamos acostumados a ver. E, então, um túnel brilhante aparecerá diante de nossos olhos, revelando o caminho que esquecemos no momento em que nascemos, convocando-nos a recobrar a origem divina que perdemos. A alma sempre espera retornar ao lugar de onde veio, deixando o corpo inerte... Desde que a minha avó morreu, tenho tentado demonstrar essa teoria cientificamente. Talvez algum dia eu consiga. O que você acha?

O Dr. Brown permaneceu calado, dando a Tita tempo para dizer algo, se quisesse. Mas ela continuou silenciosa como uma pedra.

– Bem, não quero cansar você com minha conversa. Vamos fazer um intervalo, mas antes eu queria mostrar a você uma brincadeira que minha avó e eu fazíamos. Passávamos a maior parte do tempo aqui, e ela me ensinava seus segredos por meio de brincadeiras.

“Era uma mulher calada, assim como você. Sentada na frente do fogão, com sua trança pesada em torno da cabeça, ela sempre podia ler meus pensamentos. Eu queria aprender a fazer isso, e, depois de muita insistência, ela me deu a primeira lição. Ela escrevia uma frase na parede sem que eu visse, usando uma substância invisível. Quando eu olhasse para a parede à noite, veria o que ela tinha escrito. Você quer tentar?”

Ao saber disso, Tita percebeu que a mulher que encontrara ali era a falecida avó de John. Já não precisava perguntar.

O doutor pôs um pedaço de fósforo num pano e deu à Tita.

– Não quero quebrar a regra do silêncio que você impôs, então, como um segredo entre nós, vou pedir que escreva na parede o motivo por que você

não fala. Escreva assim que eu sair, certo? Amanhã, eu adivinharei as palavras diante dos seus olhos.

É claro que o doutor não contou a Tita que uma das propriedades do fósforo é brilhar no escuro, revelando o que ela escrevera na parede. Ele não precisava desse subterfúgio para saber em que ela pensava, mas achou que seria uma boa maneira para Tita voltar a se comunicar com o mundo, mesmo que por escrito. John acreditava que ela estava pronta. Quando o médico saiu, Tita pegou o fósforo e aproximou-se da parede.

Naquela noite, quando John Brown entrou no laboratório, ficou contente em ver as palavras na parede, com uma letra firme e fosforescente. “Porque não quero”, escrevera Tita. Com essas palavras, ela deu seus primeiros passos em direção à liberdade.

Enquanto isso, ela estava olhando para o teto, incapaz de parar de pensar nas palavras de John. Seria possível que sua alma vibrasse novamente? Com todo o seu ser, ela queria acreditar que era possível.

Ela tinha de encontrar alguém que pudesse acender seu desejo.

Poderia ser John? Lembrou-se da sensação prazerosa que lhe percorreu o corpo quando ele pegou sua mão no laboratório. Não. Não tinha certeza. A única certeza era de que não queria voltar ao rancho. Não queria viver perto de Mãe Elena nunca mais.

Nota

14 Resina sagrada de árvores burseráceas do sul do México, usada em cerimônias maias. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Sopa de rabada

7
Julho

Sopa de rabada

INGREDIENTES:

2 rabos de boi

1 cebola

2 dentes de alho

4 tomates

250 gramas de feijão de corda

2 batatas

4 chiles *morita*¹⁵

Nota

15 Conhecida também como *chipotle*, é uma variedade de chile mais picante, considerada um tipo de pimenta. (N.da T.)

MODO DE PREPARAR:

Ponha os rabos de boi, partidos em pedaços, para cozinhar numa panela com um pedaço de cebola, um dente de alho e sal e pimenta a gosto. É aconselhável colocar um pouco mais de água, já que se trata de uma sopa. Uma sopa que valha a pena deve ser fluida, mas não aguada.

Sopas podem curar qualquer doença, físicas ou mentais – ao menos esta era a crença de Chenchá e de Tita, embora por muito tempo ela não tenha dado crédito suficiente a essa ideia. Mas agora deveria levar isso a sério.

Uns três meses atrás, depois de provar uma colherada da sopa que Chenchá fizera e trouxera à casa do Dr. John, Tita recobrou o juízo.

Ela estava em seu posto de observação na janela, olhando através da vidraça para Alex, o filho de John, que caçava pombos no pátio.

Ouviu passos na escada. Esperava ansiosamente sua visita costumeira. As palavras de John eram sua única ligação com o mundo. Se pudesse falar, diria o quanto sua presença e sua conversa significavam para ela. Se pudesse apenas ir até Alex, beijá-lo como o filho que nunca teve e brincar até se cansarem, se pudesse lembrar como fritar uns ovos e saborear qualquer tipo de comida, se pudesse... retornar à vida. Ela sentiu um cheiro que a impressionou. Um cheiro que não pertencia àquela casa. John abriu a porta e ficou ali, segurando uma bandeja com um prato de sopa de rabada!

Sopa de rabada! Ela mal podia acreditar! E atrás de John estava Chenchá, em lágrimas. Trocaram um abraço rápido, pois não queriam que a sopa esfriasse. Na primeira colherada, Nacha apareceu ao lado de Tita, alisando seu cabelo enquanto ela comia, como fazia quando ela era pequena e estava doente, e beijando-lhe a testa repetidas vezes. Ali estavam, junto com Nacha, as brincadeiras da infância na cozinha, as idas ao mercado, as *tortillas* ainda quentes, os caroços de damasco coloridos, os pães de Natal, o cheiro de leite fervendo, o pão de nata, o *atole* de chocolate, o cominho, o alho, a cebola. Durante toda a sua vida, mesmo um vestígio do cheiro de cebola crua

provocou-lhe lágrimas. Ela chorou como não tinha chorado desde o dia em que nasceu. Como era bom ter uma longa conversa com Nacha. Como nos velhos tempos, quando Nacha ainda estava viva e faziam sopa de rabada frequentemente. Chenchá e Tita riram ao reviver esses momentos e choraram ao lembrar as etapas da receita. Quando lembrou o primeiro passo – picar a cebola –, Tita finalmente lembrou a receita inteira.

A cebola e o alho são picados bem fininhos e colocados em um pouco de óleo para fritar. Assim que dourarem, juntam-se as batatas, os feijões e os tomates cortados até os sabores se misturarem.

John interrompeu essas lembranças ao entrar no quarto, alarmado com a torrente que escorria pelas escadas.

Quando percebeu que eram apenas lágrimas de Tita, John bendisse Chenchá e sua sopa de rabada por terem alcançado o efeito que nenhum de seus remédios alcançou: fazer Tita chorar. Desculpando-se por ter interrompido, ele se preparou para deixar o quarto. A voz de Tita o deteve. Aquela voz melodiosa não falava havia seis meses.

– John! Por favor, não vá!

Ao lado de Tita, John testemunhou a passagem das lágrimas aos sorrisos quando ouviu as notícias e fofocas de Chenchá. O médico soube que Mãe Elena proibira visitas à Tita. Na família De la Garza, algumas coisas podiam ser perdoadas, mas não a desobediência, não o questionamento à autoridade dos pais. Mãe Elena jamais perdoaria Tita, maluca ou não, por culpá-la pela morte de Roberto. Proibira que se mencionasse o nome de Tita, assim como fizera com Gertrudis. É claro que Nicolás regressara recentemente com notícias de Gertrudis.

De fato, encontrou-a trabalhando num bordel. Entregara-lhe as roupas, e ela enviara uma carta para Tita. Chenchá a trouxe, e Tita leu silenciosamente:

Querida Tita,

Você não imagina o quanto estou agradecida por ter mandado as minhas roupas. Ainda bem que eu ainda estava aqui para recebê-las. Amanhã deixarei este local, ao qual não pertenço. Ainda não sei aonde

irei, mas sei que preciso encontrar o lugar certo para mim. Vim para cá porque senti um fogo intenso dentro de mim; o homem que me pegou no campo praticamente salvou minha vida. Espero encontrá-lo outra vez, algum dia. Ele partiu porque eu lhe exauri as forças, embora ele não tenha conseguido apagar meu fogo interior. Agora, finalmente, depois que muitos homens estiveram comigo, sinto um grande alívio. Talvez um dia eu retorne para casa e possa lhe explicar.

*Com amor,
sua irmã Gertrudis.*

Tita colocou a carta no bolso do vestido, sem dizer uma palavra. O fato de não perguntar nada sobre o teor da carta era um sinal claro de que Chenchá já a havia lido de trás para a frente.

Depois, os três – Tita, Chenchá e John – secaram o quarto, as escadas e o térreo.

Quando se despediram, Tita contou a Chenchá que decidira jamais voltar ao rancho e pediu que contasse isso à Mãe Elena. Chenchá atravessou a ponte entre Eagle Pass e Piedras Negras pela centésima vez, sem nem mesmo se dar conta, enquanto tentava pensar na melhor maneira para dar a notícia à Mãe Elena. Os guardas dos dois países a deixaram passar porque a conheciam desde criança. Além disso, era divertido vê-la passar de um lado para outro, falando consigo mesma e mordendo seu *rebozo*.¹⁶ Ela sentiu seu talento para a invenção paralisado pelo terror.

Qualquer versão que apresentasse certamente enfureceria Mãe Elena. Precisava encontrar uma que ao menos a deixasse impune. Para consegui-lo, deveria inventar uma desculpa que justificasse sua visita a Tita. Mãe Elena não engoliria qualquer coisa. Como se ela não soubesse disso! Invejava Tita por ter coragem de se recusar a voltar ao rancho. Gostaria de fazer o mesmo, mas não ousava. Desde menina, ouvira falar sobre as coisas ruins que aconteciam às mulheres que desobedecem aos pais e aos patrões e saíam de casa. Elas terminavam na sarjeta imunda da vida fácil. Nervosa, Chenchá dava voltas e mais voltas no xale, tentando extrair a melhor das suas mentiras para aquela situação. Nunca falhava. Quando o *rebozo* era virado cem vezes, surgia uma história que se encaixava na situação. Para Chenchá,

mentir era uma ferramenta de sobrevivência que utilizava desde que chegou ao rancho. Era melhor dizer que padre Ignacio mandara-lhe recolher esmolas do que confessar que havia entornado o leite por ter ficado conversando no mercado. O julgamento diante das duas versões era completamente diferente.

Qualquer coisa pode ser verdade ou mentira, se alguém acreditar ou não. Por exemplo, nada do que ela havia imaginado sobre o destino de Tita mostrara-se verdadeiro.

Durante todos esses meses, atormentou-se ao pensar nas coisas horríveis que estariam acontecendo a Tita longe de sua cozinha. Cercada por lunáticos que berravam obscenidades, presa numa camisa de força, comendo Deus sabe que comida. Imaginou que a comida em um hospício, gringo ainda por cima, devia ser a pior do mundo. Considerando que encontrou Tita com ótimo aspecto, era provável que ela nunca tivesse colocado os pés numa casa de loucos; evidentemente tinha sido bem tratada na casa do doutor e não comera mal, já que parecia ter ganhado alguns quilos. Mas não importava o quanto tivesse comido, ninguém lhe deu algo como a sopa de rabada. Disso Chenchá podia ter certeza. Se não, por que ela teria chorado tanto quando a tomou?

Certamente depois que Chenchá partira, Tita recomeçara a chorar, torturada pelas lembranças e pela ideia de que não voltaria a cozinhar ao lado de Chenchá. Com certeza estava sofrendo profundamente. Chenchá jamais poderia ter imaginado que Tita estava radiante em um vestido de cetim furta-cor, jantando ao luar e ouvindo uma declaração de amor. Isso teria sido excessivo até mesmo para sua imaginação delirante. Tita estava sentada perto de uma fogueira, assando marshmallows. Ao seu lado, John Brown pedia-lhe em casamento.

Tita concordara em acompanhar John Brown ao rancho de um vizinho, sob a lua crescente, que comemorava sua dispensa do serviço militar. John dera-lhe um lindo vestido, que comprara em San Antonio, Texas, algum tempo atrás. O tecido furta-cor lembrava-a da plumagem dos pombos, das penas em torno do pescoço das aves, mas sem associações tristes com o dia distante em que ela se trancara no pombal. Estava completamente recuperada, pronta a começar uma nova vida ao lado de John. Eles selaram o noivado com um beijo suave nos lábios. Tita não sentiu o mesmo que

sentira quando Pedro a beijou, mas esperava que sua alma, amortecida por tanto tempo, fosse finalmente iluminada por esse homem maravilhoso.

Depois de andar por três horas, Chenchá finalmente teve a resposta! Como sempre, apareceu com a mentira adequada. Contaria a Mãe Elena que tinha visto uma mendiga em uma esquina em Eagle Pass, com roupas sujas e rasgadas. Com pena, se aproximara, a fim de dar-lhe uma moeda, e ficara chocada ao perceber que a mendiga era Tita. Ela fugira do hospício e vagava pelo mundo, pagando pela culpa de ter insultado a mãe. Chenchá chamou-a para regressar ao lar, mas Tita recusou-se. Achava que não merecia viver com a mãe, tão bondosa, e pediu que Chenchá, por favor, contasse a Mãe Elena que ela a amava muito e que nunca esqueceria do quanto a mãe sempre fizera por ela, prometendo retornar assim que se tornasse uma mulher honesta e retribuía-la com todo amor e respeito merecidos por Mãe Elena.

Chenchá acreditava que seria glorificada com tal mentira, mas infelizmente não pôde contá-la. Naquela noite, quando chegou, um grupo de bandoleiros atacou o rancho. Estupraram Chenchá. Ao tentar defender sua honra, Mãe Elena levou uma pancada na coluna, que a deixou paraplégica. Ela não estava em condições de ouvir esse tipo de notícia, nem Chenchá conseguiria transmiti-la.

Foi bom não ter dito nada. Após saber daquela calamidade, Tita voltou ao rancho, e a piedosa mentira de Chenchá teria sido desmascarada pela beleza e pela energia radiantes de Tita. Sua mãe a recebeu em silêncio. Pela primeira vez, Tita sustentou o olhar, fazendo Mãe Elena baixá-lo. Havia uma luz estranha nos olhos de Tita.

Mãe Elena renegara a filha. Sem palavras, fizeram acusações mútuas e, com isso, romperam os fortes laços de sangue e obediência que as uniam e que jamais seriam restabelecidos. Tita sabia muito bem que a mãe se sentia profundamente humilhada não só por ter sido obrigada a permitir o retorno da filha àquela casa como por precisar dos cuidados de Tita até se recuperar. Por isso, do fundo do coração, Tita queria tomar conta da mãe do melhor modo possível. Com a intenção de que a mãe se restabelecesse completamente, preparava a comida dela com cuidado, em particular a sopa de rabada.

Despejava o caldo já temperado na panela, onde pusera pedaços dos rabos de boi, com as batatas e o feijão, para cozinhar. Com isso, bastava

deixar os ingredientes cozinharem por meia hora e servir a sopa bem quente.

Tita levou-a para a mãe em uma linda bandeja de prata, coberta por um guardanapo cujos bordados vazados foram alvejados e engomados com capricho.

Tita aguardou ansiosamente pela reação da mãe, mas Mãe Elena cuspiu a sopa na roupa de cama e gritou para que Tita tirasse a bandeja dali imediatamente.

– Mas por quê?

– Porque está ruim e amarga e não quero isso. Leve embora! Não escutou?

Em vez de obedecer, Tita virou as costas, tentando esconder sua frustração. Não entendeu a atitude de Mãe Elena. Jamais entendera. Estava além de sua compreensão que uma pessoa, independentemente de sua relação com outra, pudesse rejeitar uma atitude gentil de maneira tão brutal e tão arrogante quanto aquela. Tinha certeza de que a sopa estava deliciosa. Provara-a antes de trazer. Não podia não estar boa se ela tomara tanto cuidado ao preparar.

Isso a fez sentir-se como uma tola por ter retornado ao rancho para cuidar da mãe. Teria sido melhor ficar na casa de John e nem pensar no que poderia acontecer a Mãe Elena. Mas a voz da sua consciência não permitiria. Tita só ficaria realmente livre da mãe quando ela morresse, e Mãe Elena não estava pronta para isso.

Ela sentiu uma necessidade de correr para longe, a fim de resguardar da presença gélida da mãe aquela pequena chama interior que John acendera nela. Era como se o cuspe de Mãe Elena tivesse apagado uma fogueira que mal começara a queimar. Por dentro, Tita sentia os efeitos da extinção dessa chama: a fumaça entrava em sua garganta, apertando-a com um nó, nublando seus olhos e fazendo-a chorar.

Ela abriu a porta e correu no momento exato em que John chegava para visitar a paciente. Trombaram-se. John a segurou em seus braços por tempo suficiente para impedi-la de cair. Seu abraço caloroso salvou Tita de um congelamento. Tocaram-se por apenas alguns segundos, mas foi o suficiente para reavivar seu espírito. Tita começava a pensar se aquela sensação de paz e segurança que John lhe proporcionava não seria o verdadeiro amor, em vez

da agitação e ansiedade que sentia quando estava com Pedro. Com um verdadeiro esforço, soltou-se e saiu do quarto.

– Tita, venha cá! Eu lhe disse para tirar isso daqui!

– *Doña* Elena, por favor, não se mexa. A senhora vai se machucar. Eu tiro a bandeja. Mas, me diga, não quer comer?

Mãe Elena pediu ao médico que trancasse a porta e confidenciou suas suspeitas sobre o gosto amargo da comida. John respondeu que provavelmente era um efeito dos remédios que estava tomando.

– Claro que não, doutor. Se fossem os remédios, eu sentiria esse gosto o tempo todo, e não sinto. Estão colocando alguma coisa na minha comida. Curiosamente, desde que Tita voltou. Quero que você a analise.

Sorrindo diante da insinuação maliciosa, John experimentou a sopa que havia sido deixada na bandeja.

– Vamos ver. Vamos descobrir o que colocaram na sua comida. Huuummm! Deliciosa. Tem feijão, batatas, chile e... Não posso dizer com certeza, mas algum tipo de carne.

– Não estou para brincadeiras. Não sente um sabor amargo?

– Não, *doña* Elena, de jeito algum. Mas, se quiser, posso mandar a sopa para ser analisada. Não quero que se preocupe. Mas, até recebermos o resultado, a senhora terá de comer.

– Então, arranje-me uma boa cozinheira.

– Ah, mas a senhora já tem a melhor. Sei que sua filha é uma cozinheira excepcional. Qualquer dia, virei pedir a mão dela em casamento.

– Você sabe que ela não pode casar! – exclamou ela, tomada por uma violenta agitação.

John ficou calado. Não lhe convinha irritar Mãe Elena. Não tinha sentido, já que resolvera se casar com Tita com ou sem permissão. Sabia que Tita já não estava preocupada com aquele destino absurdo e que, logo que fizesse 18 anos, se casariam. Ele encerrou a visita recomendando repouso a Mãe Elena e prometendo mandar uma nova cozinheira no dia seguinte. E assim o fez, mas Mãe Elena nem sequer se dignou a recebê-la. O comentário do médico sobre pedir a mão de Tita abriu-lhe os olhos.

Logicamente, um romance brotou entre esses dois.

Por algum tempo, ela suspeitara de que Tita gostaria de vê-la desaparecer deste mundo para ficar livre e casar não só uma, mas mil vezes, se quisesse. Mãe Elena vira esse desejo como uma presença constante entre elas, em cada

conversa, em cada palavra, em cada olhar. Mas agora não poderia haver a menor dúvida de que Tita pretendia envenená-la aos poucos a fim de casar com o Dr. Brown. Daquele dia em diante, recusou completamente qualquer comida preparada por Tita. Mandou Chenchá assumir essa tarefa e preparar suas refeições. Somente Chenchá, e mais ninguém, poderia servir-lhe a comida, e precisava prová-la na presença de Mãe Elena antes que ela decidisse comer.

O novo sistema não perturbou Tita. Era um alívio delegar à Chenchá a penosa tarefa de cuidar de sua mãe, deixando-a livre para começar a bordar os lençóis de seu novo enxoval. Ela decidiu casar-se com John assim que a mãe melhorasse.

Chenchá era quem sofria. Ainda se recuperava física e emocionalmente do ataque brutal que sofrera. E, embora pudesse parecer que se beneficiaria por não ter outro trabalho além de cozinhar e cuidar de Mãe Elena, não era bem assim. Inicialmente, recebeu a notícia com gosto, mas, uma vez que começaram os gritos e reprimendas, deu-se conta de que nada é de graça.

Certo dia, Chenchá precisou ir ao Dr. Brown para remover os pontos que tomou no local onde foi violada. Então, Tita fez a comida em seu lugar.

Acharam que conseguiriam enganar Mãe Elena. Quando retornou, Chenchá serviu a refeição e provou-a, como sempre fazia. Mas, no primeiro bocado, Mãe Elena imediatamente detectou o gosto amargo. Furiosa, jogou a bandeja no chão e expulsou Chenchá da casa por ter tentado ludibriá-la.

Chenchá usou a desculpa para passar uns dias na cidade. Precisava esquecer tudo, inclusive o estupro e Mãe Elena. Tita tentou convencê-la a não dar importância à sua mãe, já que a conhecia havia anos e sabia muito bem como lidar com ela.

– Sim, menina, mas por que eu desejaria sofrer ainda mais amarguras? Deixe que eu vá e não cause mais problemas.

Tita abraçou-a e consolou-a como havia feito todas as noites desde o seu regresso. Não conseguia descobrir como tirar Chenchá daquela depressão nem dissuadi-la da crença de que ninguém se casaria com ela depois do violento ataque que sofrera na mão dos bandoleiros.

– Sabe como são os homens. Todos dizem que não vão comer um prato requentado.

Ao ver o desespero de Chenchá, Tita decidiu deixá-la ir. Por sua própria experiência, sabia que, se ficasse no rancho perto de sua mãe, Chenchá

nunca se salvaria. Só a distância a curaria. No dia seguinte, mandou Chenchá para a cidade com Nicolás.

Tita achou que precisava contratar uma cozinheira. A mulher foi embora três dias depois, sem suportar as exigências de Mãe Elena nem seus péssimos modos. Contrataram outra, que durou dois dias, e outra, e outra, e outra até que não houvesse nenhuma cozinheira na cidade que não tivesse tentado trabalhar naquela casa. Quem mais durou foi uma surda-muda, que aguentou 15 dias, mas foi embora quando Mãe Elena lhe disse, por meio de sinais, que era uma idiota.

Então, não houve nada que Mãe Elena pudesse fazer a não ser comer o que Tita cozinhava, mas tomou todas as precauções. Além de exigir que Tita provasse a comida na sua frente, sempre tomava um copo de leite morno antes das refeições para neutralizar os efeitos do amargo veneno que, segundo Mãe Elena, era dissolvido na comida. Algumas vezes, essas medidas eram suficientes, mas de vez em quando sentia fortes dores no estômago. Então, tomava um gole dos xaropes de ipecacuanha e de cebola-albarrã como vomitórios. Isso não durou. Mãe Elena morreu em um mês, consumida por dores terríveis acompanhadas de espasmos e violentas convulsões. No início, Tita e John não tiveram explicações para essa estranha morte, pois Mãe Elena não tinha outra doença senão sua paralisia. Mas, ao vasculharem sua escrivaninha, encontraram um frasco de xarope de ipecacuanha e deduziram que Mãe Elena tomava-o às escondidas. John informou Tita de que se tratava de um emético muito forte, que pode matar.

Durante o velório, Tita não conseguiu tirar os olhos do rosto da mãe. Somente agora conseguia enxergá-la tal como era e começou a compreendê-la. Quem a visse poderia confundir sua expressão com um olhar de tristeza, mas Tita não sentia tristeza alguma. Finalmente entendeu o significado da expressão “fresca como uma alface”. Esse era o estranho e distante modo como uma alface talvez se sentisse ao ser separada abruptamente de uma companheira com a qual crescera. Seria ilógico que a primeira alface esperasse sentir dor ao separar-se da outra, com a qual nunca pudera falar nem estabelecer qualquer tipo de comunicação, conhecendo apenas suas folhas mais aparentes sem se dar conta de que havia muitas outras folhas escondidas em seu interior.

Ela não poderia imaginar aquela boca, com seu ricto de amargura, beijando alguém com paixão, nem aquela face amarelada ruborizada com o

calor de uma noite de amor. Mas acontecera uma vez. Tita descobrira tudo muito tarde e totalmente por acaso. Ao vesti-la para o velório, retirou do seu cinto o enorme chaveiro que a mãe carregava desde que a filha podia se recordar. Tudo na casa era trancado a chave e rigorosamente controlado. Ninguém podia pegar nem mesmo uma xícara de açúcar na despensa sem autorização de Mãe Elena. Tita reconheceu as chaves de todas as portas e esconderijos. Mas, além do enorme chaveiro, Mãe Elena usava um cordão com um pequeno pingente em formato de coração. Dentro, havia uma pequena chave que chamou a atenção de Tita.

A filha sabia muito bem em qual fechadura aquela chave serviria. Certo dia, quando era criança e brincava de esconde-esconde, meteu-se no guarda-roupa de Mãe Elena. Encontrou uma pequena caixa entre os lençóis. Enquanto esperava que os outros a encontrassem, tentou abri-la, mas estava trancada. Apesar de não participar de brincadeiras, Mãe Elena encontrou Tita ao abrir a porta de seu guarda-roupa para pegar um lençol ou algo assim. Tita foi posta de castigo no celeiro de milho, onde foi obrigada a debulhar os grãos de cem espigas. Tita achou que se esconder entre lençóis limpos usando sapatos não era motivo para tal punição. Agora, com a mãe morta, lendo as cartas guardadas naquela caixa, compreendeu que não havia sido punida por aquilo, mas por tentar ver o que estava na caixa, o que era realmente sério.

Tita abriu a caixa com uma curiosidade mórbida. Havia um diário e uma pilha de cartas escritas para Mãe Elena por alguém chamado José Treviño. Tita ordenou-as pelas datas e conheceu a verdadeira história de amor de sua mãe. José foi a paixão de sua vida. Não pôde casar-se com ele porque tinha sangue de negros. Uma colônia de negros refugiados da Guerra Civil nos Estados Unidos, onde corriam o risco de linchamento, instalara-se perto da cidade. O jovem José Treviño era fruto de um amor ilícito entre o velho José Treviño e uma linda negra. Quando os pais de Mãe Elena descobriram o amor entre a filha e o mulato, ficaram horrorizados e obrigaram-na a casar-se imediatamente com Juan de la Garza, o pai de Tita.

Isso não a impediu de manter correspondências secretas com José nem de encontrar-se com ele, já que, segundo as cartas, Gertrudis era filha de José, e não do pai de Tita.

Quando descobriu que estava grávida, Mãe Elena planejara fugir com José. Naquela noite, enquanto o esperava, escondida na escuridão da

varanda, apareceu nas sombras um homem que atacou José sem motivo aparente, eliminando-o deste mundo. Depois do sofrimento terrível por esta morte, Mãe Elena conformou-se em viver com seu marido legítimo. Por muitos anos, Juan de la Garza ignorou toda a história, descobrindo apenas quando Tita nasceu. Tinha ido a um bar comemorar o nascimento da filha com amigos; lá, algum língua de trapo deu a informação. A terrível notícia provocou-lhe um ataque do coração. Foi assim que tudo aconteceu.

Tita sentiu-se culpada por ter descoberto o segredo da mãe. Não sabia o que fazer com as cartas. Pensou em queimá-las, mas não era a pessoa ideal para fazer isso. Se a mãe não ousou, como ela ousaria? Colocou tudo no seu lugar, do modo como encontrara.

Durante o funeral, Tita realmente chorou não pela mãe castradora que a reprimiu por toda a sua vida, mas pela pessoa que vivera um amor frustrado. E jurou, no túmulo de Mãe Elena, que jamais renunciaria àquele amor. Naquele momento, estava convencida de que John, que sempre esteve ao seu lado, apoiando-a sem reservas, era o seu verdadeiro amor. Então, viu um grupo aproximando-se do jazigo e reconheceu Pedro, e com ele Rosaura, e já não teve tanta certeza sobre os seus sentimentos.

Rosaura, exibindo uma enorme barriga, andava devagar. Ao ver Tita, abraçou-a, chorando, inconsolável. Pedro aproximou-se depois. Quando a abraçou, seu corpo tremeu como gelatina. Tita bendisse a mãe por dar-lhe a oportunidade de ver e abraçar Pedro. Depois, afastou-se bruscamente. Pedro não merecia que ela o amasse tanto. Mostrara fraqueza ao ir embora e abandoná-la; Tita não podia perdoá-lo.

John segurou a mão de Tita no caminho de volta ao rancho. Ela, por sua vez, pegou seu braço, enfatizando que havia algo mais do que amizade entre eles. Queria provocar em Pedro a mesma dor que sempre sentira ao vê-lo com a irmã.

Pedro olhou-os de soslaio. Não gostou da intimidade do médico ao se aproximar de Tita quando ela sussurrou algo em seu ouvido. O que estava acontecendo? Tita lhe pertencia, e ele não permitiria que ninguém a tirasse dele. Ainda mais agora que Mãe Elena, o maior obstáculo à união deles, desaparecera.

Nota

16 Tradicional xale mexicano que pode envolver todo o corpo feminino; também é usado para carregar bebês e auxiliar no trabalho de parto. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Champondongo

8
Agosto

Champandongo

INGREDIENTES:

250 gramas de carne bovina moída
250 gramas de carne de porco moída
200 gramas de nozes
200 gramas de amêndoas
1 cebola
1 cidra
2 tomates
1 colher de sopa de açúcar
120 mililitros de nata
250 gramas de queijo manchego
120 mililitros de guisado
Cominho
Caldo de galinha
Tortillas de milho
Azeite

MODO DE PREPARAR:

A cebola, picada bem fina, é frita em um pouco de azeite com a carne. Acrescente à fritura o cominho moído e uma colher de sopa de açúcar.

Como sempre, Tita chorava enquanto picava a cebola. As lágrimas nublaram a sua vista de tal maneira que só depois ela percebeu que tinha cortado o dedo com a faca. Gritou, com raiva, e voltou a preparar o *champandongo* como se nada tivesse acontecido. Não tinha nem mesmo um segundo para cuidar da ferida. Naquela noite, John pediria a sua mão, e Tita precisava preparar um bom jantar em apenas meia hora. Ela não gostava de cozinhar com pressa.

Sempre se permitia ter bastante tempo para cozinhar com primor e tentava organizar suas tarefas de modo que tivesse a tranquilidade necessária na cozinha para fazer os pratos suculentos da maneira exata como deviam ser preparados. Agora estava tão atrasada que seus movimentos se tornaram irregulares e bruscos, propícios a esse tipo de acidente.

O principal motivo do atraso foi sua adorável sobrinha, nascida havia três meses, prematura como Tita. Rosaura ficou tão afetada pela morte da mãe que o parto foi antecipado e ela não poderia amamentar o bebê. Desta vez, Tita não podia ou não queria assumir o papel de ama de leite como fizera com o sobrinho; aliás, ela nem sequer tentou, talvez por causa da sua experiência desoladora ao ter sido separada de Roberto. Agora compreendia que não devia estabelecer relações tão profundas com crianças que não fossem suas.

Preferiu alimentar Esperanza com a dieta que Nacha usara quando Tita era um bebezinho: mingaus e chás.

Esperanza foi batizada assim a pedido de Tita. Pedro insistira para que a filha tivesse o mesmo nome de Tita, Josefita, mas Tita recusava-se a falar sobre o assunto. Não queria que seu nome influenciasse o destino da

criança. Já fora suficiente a mãe ter passado por uma série de problemas durante o parto, forçando John a fazer uma cirurgia de emergência que lhe salvou a vida, mas a impossibilitou de voltar a engravidar.

John explicara a Tita que, devido a anormalidades, a placenta às vezes cria raízes no útero e não se desprende quando o bebê nasce. Fica presa tão firmemente que, se uma pessoa inexperiente tentar ajudar a mãe e puxar a placenta, forçando o cordão umbilical, o útero é retirado junto. Então, fora necessário fazer uma cirurgia de emergência, removendo o útero, o que impede a mulher de engravidar novamente.

Apesar da sua experiência, John não pôde desprender a placenta. E, assim, Esperanza seria a única descendente: uma caçula e, pior, uma menina! Conforme a tradição da família, isso significava que ela seria designada para cuidar da mãe até o fim de seus dias. Talvez Esperanza tivesse fincado raízes no útero porque sabia o que a esperava neste mundo. Tita rezou para que a ideia de perpetuar essa cruel tradição não passasse pela cabeça de Rosaura.

A fim de evitar isso, Tita quis afastar ideias acerca de seu nome, pressionando-os dia e noite até concordarem em chamar a menina de Esperanza.

Mas várias coincidências sugeriam que o destino da criança seria igual ao de Tita. Por exemplo, mesmo que por mera necessidade, ela passava a maior parte dos dias na cozinha, já que a mãe não podia cuidar dela, e a tia a atenderia melhor na cozinha. Com os mingaus e chás, crescia saudável entre os sabores e aromas daquele lugar acolhedor e paradisíaco.

Rosaura não gostou da solução, pois sentia que Tita mantinha a filha longe por muito tempo. Quando se recuperou completamente da cirurgia, pediu que Esperanza fosse alimentada e levada ao quarto para dormir ao lado da cama da mãe, onde deveria ficar. Mas tal ordem veio muito tarde. A essa altura, o bebê se acostumara a ficar na cozinha e não era fácil tirá-lo dali. Chorava muito, e muito alto, quando percebia que fora afastada do calor do fogão, a ponto de Tita precisar levar o ensopado para o quarto, com a finalidade de enganar o bebê, que adormecia ao lado do aroma e do calor da panela. Depois, Tita levava a panela enorme para a cozinha e continuava a preparar a comida.

Mas naquele dia o bebê se superara. Talvez tivesse sentido que sua tia pensava em se casar e abandonar o rancho, deixando-a desprotegida, mas

passou o dia inteiro chorando sem parar. Tita subia e descia as escadas, carregando panelas de comida de um canto ao outro. Por fim, aconteceu o esperado: *quando vai à fonte muitas vezes, o vaso se quebra*. Ao descer as escadas pela oitava vez, Tita tropeçou. A panela cheia de ensopado para o *champandongo* escorreu pelos degraus. E, com ela, quatro horas de trabalho duro picando e moendo os ingredientes.

Colocando as mãos na cabeça, Tita sentou-se nos degraus e tentou recobrar o fôlego. Para não precisar correr, estava acordada desde as 5 horas. Tudo em vão. Precitaria preparar o ensopado outra vez.

Pedro não poderia ter escolhido pior momento para falar com Tita, mas, ao vê-la na escada, aparentemente descansando, aproximou-se para tentar convencê-la a não se casar com John.

– Tita, quero dizer que acho a sua ideia um erro terrível. Ainda há tempo. Não cometa esse erro. Por favor, não aceite este casamento.

– Pedro, você é a última pessoa que deve me dizer o que devo ou não fazer. Eu não pedi para você não se casar, embora seu casamento tenha acabado comigo. Você tem a sua vida, agora me deixe em paz para que eu tenha a minha!

– É apenas por causa desta decisão, da qual me arrependo sinceramente, que peço que reconsidere. Sabe perfeitamente bem o motivo que me levou a ficar com sua irmã, mas não deu certo, e penso que teria sido melhor fugir com você.

– Bem, você pensou muito tarde. Agora não se pode fazer nada. Eu lhe imploro que não me perturbe outra vez, pelo resto da minha vida, e nunca mais ouse repetir o que acabou de dizer. Minha irmã pode ouvir e não precisamos de mais uma pessoa infeliz nesta casa. Com licença! Ah, e sugiro que, na próxima vez em que se apaixonar, não seja tão covarde!

Furiosa, Tita pegou a panela e andou em direção à cozinha. Terminou o guisado, resmungando e batendo louças, e continuou a preparar o *champandongo*.

Quando a carne começa a dourar, acrescenta-se o tomate picado, junto com a cidra, as nozes e as amêndoas partidas em pedaços pequenos. O vapor da panela se misturava ao calor que emanava do corpo de Tita. A raiva dentro dela agia como fermento em massa de pão. Ela a sentia aumentar rapidamente, chegando a cada parte de seu corpo; como uma

levedura numa tigela pequena, entornava pelas bordas e escapava como vapor através das orelhas, do nariz e de todos os poros.

As menores partes dessa fúria sem limites foram causadas pela discussão com Pedro e pelo acidente na cozinha; a maior parte foi causada por algo que Rosaura dissera uns dias antes. Tita, John e Alex estavam no quarto da irmã. John trouxera seu filho à consulta médica porque o menino sentia falta de Tita e queria vê-la. Ele enfiou o rosto entre as grades do berço e ficou impressionado com a beleza da menina. Como toda criança de sua idade, não guardava segredos.

– Papai, quero casar como você. Com essa menininha – exclamou Alex.

Todos riram, mas, quando Rosaura explicou a Alex que eles não poderiam se casar porque a menininha estava destinada a cuidar dela até o dia de sua morte, Tita sentiu seu cabelo se arrepiar. Somente Rosaura poderia pensar em perpetuar uma tradição tão desumana.

Se a boca de Rosaura pudesse ser queimada como um torresmo! Se jamais tivesse pronunciado essas palavras nojentas, imundas, repulsivas, revoltantes e descabidas. Melhor teria sido engoli-las e mantê-las no fundo do estômago até que ele apodrecesse e fosse comido pelos vermes. Se ela pudesse apenas viver o suficiente para impedir que a irmã levasse a cabo uma intenção tão nefasta.

Tita não sabia por que estava pensando em coisas tão ruins num tempo que deveria ser o mais feliz de sua vida, nem por que se sentia tão irritada. Talvez porque Pedro a tivesse contagiado com o seu mau humor. Desde que voltaram ao rancho e souberam que Tita pensava em se casar com John, Pedro fora possuído por um tremendo mau humor. Não se podia dirigir a ele uma palavra. Saía bem cedo e galopava pelo rancho. Retornava à noitinha, na hora do jantar, e se trancava no quarto logo depois.

Ninguém tinha explicação para o comportamento dele; alguns achavam que não poder ter outros filhos o magoava profundamente. Fosse o que fosse, parecia que sua raiva havia dominado os pensamentos e as atitudes de todos na casa. Tita estava literalmente “como água para chocolate quente”: a ponto de transbordar com a fervura. Como estava irritada! Até mesmo o arrulhar dos pombos que ela voltou a criar sob o telhado, um ruído que adorava e que lhe proporcionara tanto prazer desde seu retorno, era irritante. Sentia a cabeça a ponto de explodir, como milho de pipoca. A fim de evitar que isso acontecesse, pressionava, com força, as duas mãos contra a

cabeça. Um tapinha acanhado em seu ombro a sobressaltou; teve vontade de bater em quem quer que fosse, certamente alguém que queria tomar ainda mais seu tempo. Mas que surpresa ao ver Chenchá à sua frente. A velha Chenchá, sorridente e feliz. Nunca Tita ficou tão contente em vê-la, nem mesmo quando Chenchá a visitou na casa de John. Como sempre, Chenchá caiu do céu quando Tita mais precisava dela.

Era formidável como havia se recuperado depois do estado de angústia e desespero em que se encontrava.

Não havia sinal algum do trauma que sofrera. O homem que conseguiu apagá-lo estava ao seu lado, com um sorriso franco e amplo no rosto. Tita sabia que estava lidando com um homem decente e tranquilo, embora Chenchá não o tivesse deixado abrir a boca. Tudo o que ele conseguiu dizer foi: “Jesús Martínez ao seu dispor.” Depois, como sempre, Chenchá monopolizou a conversa e quebrou um recorde de velocidade ao atualizar Tita sobre as novidades em sua vida.

Jesús fora seu primeiro namorado, que nunca a esquecera. Os parentes de Chenchá se opuseram terminantemente ao romance, e Jesús não teria sabido onde encontrar Chenchá se ela não tivesse retornado à sua cidadezinha. Não lhe importava que Chenchá não fosse virgem; casou-se com ela imediatamente. Com Mãe Elena morta, eles voltaram ao rancho juntos, com o plano de começar uma nova vida, ter muitos filhos e serem felizes para sempre...

Quase sufocada, Chenchá se deteve para tomar fôlego. Tita aproveitou a interrupção para lhe contar – sem falar tão rápido quanto ela, mas quase – o quanto estava satisfeita que ela tivesse voltado ao rancho; no dia seguinte, discutiriam os termos do emprego de Jesús. Contou-lhe que John pediria a sua mão naquela noite e que logo ela estaria casada, mas que ainda não terminara o jantar. Chenchá poderia assumir a cozinha para que Tita pudesse tomar um banho refrescante e relaxante e estar apresentável quando John chegasse.

Logo, Chenchá assumiu o comando, colocando-a praticamente para fora da cozinha. Disse que podia fazer *champandongo* de olhos fechados e mãos atadas.

Depois de cozinhar e escorrer a carne, o próximo passo é fritar as *tortillas* em azeite, mas não muito para que não endureçam. Na travessa que irá ao forno, espalhe uma camada de nata, para que os outros ingredientes não

grudem, uma camada de *tortillas* e uma camada da carne moída ensopada. Finalmente, coloque o guisado e cubra com o queijo fatiado e a nata. Repita esse processo até encher a travessa. Coloque-a no forno e asse até o queijo derreter e as *tortillas* ficarem macias. Sirva com arroz e feijão.

Saber que Chenchá estava na cozinha deixara Tita tranquila. Agora ficar pronta era sua única preocupação. Ela atravessou o pátio como uma rajada de vento: tinha dez minutos para tomar banho, vestir-se, perfumar-se e pentear-se adequadamente. Estava com tanta pressa que nem viu Pedro no fundo do pátio, chutando pedras.

Tita tirou as roupas, abriu o chuveiro e deixou a água fria lhe envolver. Que alívio! Com os olhos fechados, seus sentidos ficaram aguçados, sentindo cada gota de água fria escorrer pelo seu corpo. Sentiu os mamilos endurecerem como pedra quando a água os tocou. Outro jorro de água correu pelas suas costas e seguiu como uma cascata pelo volume arredondado das nádegas, fluindo pelas pernas firmes até os pés. Pouco a pouco, seu mau humor passava e a dor de cabeça acabava. De repente, a água ficou mais e mais quente, até começar a queimar sua pele. Isso acontecia quando fazia muito calor e os poderosos raios de sol esquentavam a caixa d'água o dia todo, mas não era verão e já escurecia. Alarmada, ela abriu os olhos, temendo que o banheiro estivesse pegando fogo outra vez, e o que viu, do outro lado das tábuas, foi Pedro a observando atentamente.

Os olhos de Pedro brilhavam tanto que era impossível não os ver nas sombras, assim como duas gotinhas de orvalho, escondidas na relva, não passam despercebidas quando tocadas pelos primeiros raios de sol. Dane-se os olhos de Pedro! Dane-se o carpinteiro que reconstruiu o banheiro assim como era o antigo, com frestas em cada tábua. Quando Tita viu que Pedro se aproximava, com desejo no olhar, saiu do banheiro às pressas, colocando as roupas de qualquer maneira. Correu o mais rápido que pôde e trancou a porta.

Mal teve tempo para se vestir adequadamente antes que Chenchá viesse anunciar que John chegara e a esperava na sala.

Tita não podia recebê-lo imediatamente, já que a mesa não fora posta. Antes de botar a toalha, era preciso proteger a mesa com uma cobertura grossa, de modo que os copos e louças não façam barulho quando tocarem a madeira; a cobertura devia ser de baeta branca, que realça a brancura da toalha. Tita estendeu-a suavemente sobre a enorme mesa, que abrigava vinte

peessoas sentadas, usada em ocasiões especiais. Tentava não fazer barulho algum, nem mesmo respirar, para ouvir o que Rosaura, Pedro e John diziam na sala de visitas. A sala de jantar e a sala de visitas eram separadas por um longo corredor; o único som que chegava até Tita era um murmúrio baixo de vozes masculinas, mas parecia que estavam discutindo. Em vez de esperar que a conversa tomasse novas proporções, movimentou-se depressa para colocar os pratos, as coberturas dos pratos, as taças, os saleiros e os porta-facas em seus lugares apropriados à mesa. Sem parar, colocou as velas nos *réchauds*, onde ficariam o primeiro, o segundo e o terceiro pratos e deixou-os prontos, sobre o aparador. Correu à cozinha para cuidar do vinho Bordeaux que deixara em banho-maria. O Bordeaux deve ser retirado da adega muitas horas antes e colocado num local mais quente, para o aquecimento desenvolver seu sabor, mas, como esquecera-se de retirá-lo a tempo, Tita foi forçada a recorrer a este método artificial. Só restava colocar uma pequena cesta de flores no centro da mesa, mas estas devem ser arrumadas momentos antes do jantar, a fim de preservar o frescor natural. Então, Tita delegou essa tarefa a Chenchá e depressa, ao menos tanto quanto o seu vestido engomado permitia, foi à sala de visitas.

A primeira visão foi Pedro e John em uma acalorada discussão sobre a situação política do país. Ambos pareciam ter esquecido as mais elementares regras de boas maneiras, que nos ensinam a não falar sobre pessoas, assuntos tristes, religião ou política em eventos sociais. A chegada de Tita interrompeu a discussão e forçou-os a iniciar uma conversa mais amena.

Nessa atmosfera tensa, John pediu a mão de Tita. Pedro, o homem da casa, aprovou, ainda que de um modo taciturno. Começaram a falar sobre detalhes. Quando tentaram marcar a data do casamento, Tita soube que John desejava adiar por algum tempo a cerimônia, até que pudesse ir ao norte dos Estados Unidos e trazer sua única tia viva. Isso apresentou a Tita um problema sério: ela queria sair do rancho, e da proximidade de Pedro, o mais rápido possível.

Para formalizar o noivado, John deu a Tita um lindo anel de diamante. Tita o fitou, brilhando em seu dedo, por um bom tempo. As cintilações lembravam o brilho nos olhos de Pedro enquanto a olhava, nua, havia pouco tempo, e trouxe à sua mente um poema *otomí* ¹⁷ ensinado por Nacha quando era criança:

*Na gota de orvalho brilha o sol
a gota de orvalho seca
em meus olhos, os meus, brilhas tu
eu, eu vivo...*

Rosaura se emocionou com as lágrimas nos olhos da irmã, tomando-as como expressões de alegria, e sentiu um pouco menos da culpa que às vezes sentia por ter casado com o homem que a irmã amava. Então, serviu o champanhe nas taças, com entusiasmo, e sugeriu um brinde à felicidade do casal. Quando estavam juntos no centro da sala para brindar e tomar o primeiro gole, Pedro bateu sua taça contra as outras com tanta violência que a quebrou em mil pedaços, espirrando o champanhe nas roupas e nos rostos de todos.

Foi uma benção Chenchá aparecer neste exato momento, entre a confusão reinante, e pronunciar as palavras mágicas: “O jantar está servido.” O anúncio resgatou a calma e o bom humor que a ocasião pedia e que estiveram a ponto de perder. Quando a conversa se volta para a comida, assunto da maior importância, só os tolos e os doentes não lhe dão a merecida atenção. E, como este não era o caso, todos se dirigiram à sala de jantar com bom humor.

Tudo correu bem durante o jantar, devido às intervenções engraçadas de Chenchá enquanto servia. A comida não estava tão deliciosa quanto em outras ocasiões – talvez por causa do mau humor de Tita ao prepará-la –, mas não se podia dizer que não estava boa. O *champondongo* tem um sabor tão refinado que nenhum mau humor pode afetar o prazer de comê-lo. Quando terminaram, Tita levou John à porta e deu-lhe um longo beijo de despedida. John estava pensando em partir no dia seguinte para voltar o mais rápido possível.

Ao retornar à cozinha, Tita agradeceu a Chenchá pela ajuda que dera e pediu-a para limpar o quarto e o colchão que usaria com o marido, Jesús. Antes de ir para a cama, deviam ter certeza de que não encontrariam indesejáveis percevejos no quarto. O último empregado que dormira ali deixara o quarto infestado dessas pequeninas criaturas, e Tita não pôde desinfetá-lo por causa do trabalho duro após o nascimento da filha de Rosaura.

A melhor forma de erradicá-los é misturar um copo de álcool, 14 gramas de terebintina e 14 gramas de cânfora em pó e esfregar esse preparado onde houver percevejos. Eles desaparecerão por completo.

Ao se retirar para a cozinha, Tita começou a guardar panelas e utensílios. Ainda não tinha sono e era melhor passar o tempo assim do que se revirando na cama. Sentia várias emoções conflitantes, e a melhor forma para colocá-las em alguma ordem era começar a pôr alguma ordem na cozinha. Guardou uma caçarola grande de cerâmica no depósito, o antigo quarto escuro. Depois da morte de Mãe Elena, percebeu-se que ninguém pensava em usá-lo para tomar banho, já que todos preferiam o chuveiro, então, para dar uma utilidade ao local, transformaram-no em um depósito para guardar utensílios domésticos.

Tita carregava a caçarola e uma lamparina. Seguiu para o depósito, tentando não tropeçar nas coisas em seu caminho – muitas panelas nem sempre utilizadas eram mantidas ali. A luz da lamparina ajudava um pouco, mas não o bastante, e não revelou a sombra que deslizou sorratamente para o depósito, escondeu-se atrás da porta e fechou-a.

Ao sentir a presença de alguém, Tita se virou. A luz revelou a imagem de Pedro, que trancava a porta.

– Pedro! O que está fazendo aqui?

Sem responder, Pedro foi em direção a ela, apagou a lamparina, empurrou Tita sobre uma cama de latão dourado que pertencera a Gertrudis e, jogando-se por cima dela, tirou-lhe a virgindade e mostrou-lhe o verdadeiro amor.

Em seu quarto, Rosaura tentava fazer a filha dormir, mas o bebê chorava incontrolavelmente. Ela andava com a criança pelo quarto, mas não estava funcionando. Quando passou pela janela, viu um estranho brilho sobre o quarto escuro: nuvens de fumaça em cores fosforescentes elevavam-se ao céu como delicados fogos de artifício. Por mais que gritasse, chamando Pedro e Tita para ver, obteve resposta apenas de Chenchá, que procurava um jogo de lençóis. Ao presenciar algo tão formidável, Chenchá ficou muda pela primeira vez em sua vida. Nenhum som saiu de seus lábios. Esperança, sempre atenta àquilo que acontecia ao seu redor, parou de chorar. Chenchá ajoelhou-se e benzeu-se, orando:

– Minha sagrada Virgem Maria, que estás no céu, leve a alma de Mãe Elena e não permita que fique vagando entre as sombras do purgatório!

– O que está dizendo, Chenchá? Sobre o que você está falando?

– O que mais pode ser? Não vê que é um fantasma da defunta! Os mortos podem continuar a vagar, pagando por faltas que cometeram! Isso não é brincadeira e nem me atrevo a chegar perto!

– Nem eu.

Se a pobre Mãe Elena soubesse que, mesmo depois da morte, sua presença era suficiente para provocar terror – e que esse pavor foi o que deu a Tita e Pedro a oportunidade perfeita para profanarem seu local favorito, rolando voluptuosa e impunemente na cama de Gertrudis –, ela teria morrido cem vezes mais.

Nota

17 Um dos mais antigos povos do centro do México. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Chocolate e pão do dia de Reis

9
Setembro

Chocolate e pão do dia de Reis

INGREDIENTES:

900 gramas de sementes de cacau Soconusco

900 gramas de sementes de cacau Maracaibo

900 gramas de sementes de cacau Caracas

1,8 a 2,7 quilos de açúcar, a gosto

MODO DE PREPARAR:

O primeiro passo é torrar as sementes de cacau. É melhor usar uma assadeira de alumínio em vez do *comal*, pois a gordura que se desprende das sementes penetraria na superfície do *comal*. É muito importante prestar atenção nesses detalhes, já que a qualidade do chocolate depende de três fatores: utilizar cacau em boas condições, utilizar uma mistura de vários tipos de cacau e prestar atenção ao grau de torra.

Aconselha-se torrar as sementes de cacau até o momento em que comecem a soltar gordura. Se as retirarmos antes, o chocolate ficará sem cor, terá um aspecto ruim e se tornará indigesto. Por outro lado, se deixarmos as sementes torrando por muito tempo, a maior parte ficará queimada, o que tornará o chocolate ácido e amargo.

Tita retirou apenas metade de uma colher da gordura para misturar com óleo de amêndoas doces e fazer uma excelente pomada para os lábios. No inverno, seus lábios ficavam ressecados e com rachaduras, não importando as precauções. Quando era criança, isso lhe trazia muito desconforto; ao sorrir, seus lábios carnudos se partiam e sangravam, o que doía bastante. Com o tempo, acostumou-se. Agora que não tinha muitas razões para rir, não ligava. Podia esperar pacientemente que as rachaduras desaparecessem na primavera. O único motivo para usar a pomada era receber os convidados que viriam à noite para compartilhar o pão do dia de Reis.

Queria os lábios macios e brilhantes para a festa por pura vaidade, e não porque esperasse rir muito. Pensar que talvez estivesse grávida mal a faria sorrir! Não pensou nesta possibilidade quando consumou seu amor com Pedro. E ainda não contara a ele. Pretendia fazê-lo naquela noite, mas não sabia como. Qual seria a reação dele? E a solução para esse problema enorme? Não fazia a menor ideia.

Ela preferia não se atormentar, voltando o pensamento a questões mais triviais, como preparar um bom bálsamo para os lábios. Para isso, não havia

nada melhor do que manteiga de cacau. Mas, antes de prepará-la, precisava terminar o chocolate.

Quando o cacau estiver tostado, como descrito, utilize uma peneira fina para separar as cascas das sementes e deixá-lo bem limpo. Debaixo do *metate*¹⁸ onde será moído, coloca-se uma caçarola em fogo alto. Quando a pedra estiver quente, comece a moer o chocolate. Misture o chocolate com o açúcar, batendo-os. Então, divida a massa em pedaços. Os pedaços são moldados à mão, em tabletes compridos ou redondos, conforme sua preferência, e colocados para arejar. Marque as divisões do tablete com a ponta de uma faca, se desejar.

Enquanto marcava os tabletes, Tita sentiu saudades dos dias de Reis da sua infância, quando não tinha problemas tão sérios. Sua maior preocupação era que Magi¹⁹ nunca trazia aquilo que ela pedia, mas o que Mãe Elena considerava melhor para a filha. Alguns anos atrás, soube por que recebera um presente tão esperado certa vez: Nacha economizara seus salários por um bom tempo para comprar-lhe um “cineminha”, que vira na vitrine de uma loja. Chamava-se “cineminha” porque projetava imagens na parede usando uma lamparina de querosene como fonte de luz e produzia o feito de um cinema, mas o nome verdadeiro era “zootrópio”. Tita sentiu tanta felicidade ao vê-lo ao lado da sua meia quando se levantou pela manhã. Como ela e as irmãs gostavam das tardes que passavam assistindo a seqüências de imagens desenhadas nas tiras de vidro, que mostravam situações variadas e divertidas. Aqueles dias felizes, quando Nacha estava em sua companhia, agora pareciam tão distantes. Nacha! Os aromas, a sopa de macarrão, o *chilaquiles*;²⁰ o *champurrado*, o molho de almofariz e o pão de nata estavam longe, em um passado distante. Nunca seriam superados. O tempero, os *atoles*, os chás, a risada, os remédios de erva, o modo como trançava o seu cabelo e a agasalhava à noite, como tomava conta dela quando estava doente, como preparava a comida que ela desejava e como batia o chocolate!

Se ela pudesse voltar a um só momento daquela época, se resgatasse um pouco da alegria daqueles tempos, podia preparar um pão de Reis com o mesmo entusiasmo que sentira! Se ela pudesse comer o pão com as irmãs, rindo e brincando como nos velhos tempos, quando ela e Rosaura não competiam pelo amor de um homem, quando ela não sabia que não poderia se casar, quando Gertrudis não havia fugido de casa para trabalhar num

bordel e quando ela ainda acreditava que, todos os seus desejos se tornariam realidade se achasse o boneco no pão. A vida ensinara que isso não era fácil: são poucas as pessoas preparadas para realizar seus desejos a qualquer custo e determinar o curso da própria vida exigia mais empenho do que Tita imaginara. Deveria lutar sozinha nesta guerra, e isso pesava sobre ela. Se ao menos pudesse ter Gertrudis ao seu lado! Mas seria mais provável um morto voltar à vida do que Gertrudis voltar para casa.

Ninguém conseguira notícias dela desde que Nicolás lhe entregara as roupas no bordel. Depois de arejar essas lembranças junto com o chocolate que acabara de fazer, Tita começou a preparar o pão do dia de Reis.

INGREDIENTES:

30 gramas de fermento fresco
1,25 quilo de farinha
8 ovos
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de água de flor de laranjeira
1 ½ xícara de leite
300 gramas de açúcar
300 gramas de banha
250 gramas de frutas cristalizadas
1 boneco de porcelana

MODO DE PREPARAR:

Com as mãos ou com um garfo, misture o fermento em 250 gramas de farinha, adicionando, aos poucos, meia xícara de leite morno. Quando a massa estiver uniforme, bata um pouco, forme uma bola e deixe descansar até que alcance o dobro de seu tamanho.

Assim que a massa foi colocada para descansar, Rosaura apareceu na cozinha, e pediu ajuda à Tita para cumprir a dieta prescrita por John. Havia algumas semanas, tinha graves problemas digestivos e sofria de flatulência e mau hálito. Rosaura sentiu-se tão aflita com esses distúrbios que determinou que ela e Pedro deveriam dormir em quartos separados. Isso diminuiu um

pouco seu sofrimento, pois podia soltar gases à vontade. John recomendou-lhe abster-se de alimentos como raízes e legumes folhosos e praticar uma atividade física vigorosa – o que era difícil devido ao seu excesso de peso. Não havia como explicar como ficara tão gorda depois de voltar ao rancho, já que continuava a comer o mesmo. Fez um esforço enorme para colocar o corpo volumoso e gelatinoso em movimento. Todos aqueles transtornos trouxeram uma infinidade de problemas; o pior, entre eles, era o distanciamento de Pedro dia após dia. Não poderia culpá-lo: nem ela mesma aguentava o mau cheiro. Ela não podia suportar mais.

Rosaura tomou coragem e discutiu esses assuntos com Tita pela primeira vez. Confessou que não havia se aproximado antes por causa dos ciúmes que sentia. Ela pensava que havia um relacionamento amoroso entre Tita e Pedro, escondido por trás das aparências. Agora que viu como John a amava, e como Tita em breve se casaria com ele, pareceu absurdo manter esse tipo de suspeita. Tinha certeza de que ainda havia tempo para estabelecer um bom relacionamento entre elas. Para falar a verdade, até agora a relação entre Rosaura e Tita fora como água em azeite fervendo! Com lágrimas nos olhos, implorou a Tita que não nutrisse maus sentimentos a respeito de seu casamento com Pedro e pediu-lhe conselhos a fim de salvá-lo. Como se Tita fosse a pessoa ideal para dar esses tipos de conselho! Constrangida, contou que Pedro não se aproximava dela com intenções amorosas havia meses. Ele praticamente a evitava. Mas isso não a afligia tanto, porque Pedro nunca tinha sido dado a arroubos sexuais. O que a preocupava eram as atitudes dele, que demonstravam uma franca rejeição.

E ela podia apontar com precisão quando tudo começou, já que se lembrava perfeitamente. Foi na noite em que o fantasma de Mãe Elena apareceu pela primeira vez. Ela estava acordada e esperava Pedro voltar de seu passeio. Quando retornou, ele mal prestou atenção na história do fantasma, como se estivesse ausente. Durante a noite, ela tentara abraçá-lo, mas ele dormia profundamente, ou fingia dormir, e não correspondeu às suas investidas. Mais tarde, ouviu-o chorando baixinho e fingiu não escutar.

Ela sentia que a gordura, a flatulência e o mau hálito afastavam Pedro cada vez mais, a cada dia, e não via solução. Portanto, pedia ajuda a Tita. Precisava de ajuda como nunca precisara e não tinha a quem pedir. A situação se agravava diariamente. Não sabia como reagiria ao que “os outros” diriam se Pedro a deixasse e não poderia suportar isso. Seu único

consolo era ter a filha, Esperanza, obrigada a permanecer com ela para sempre.

Até aquele ponto, tudo ia bem, já que Rosaura tinha deixado pesada a consciência da irmã, mas, quando ouviu pela segunda vez qual seria o destino de Esperanza, Tita precisou fazer um esforço brutal para não gritar com Rosaura que aquela era a ideia mais doentia da qual já tivera notícia. Não poderia começar uma discussão naquele momento porque estragaria a boa intenção que teve em perdoar Rosaura pelo tanto que a prejudicou. Em vez de dar vazão a seus pensamentos, Tita prometeu à irmã que prepararia uma dieta especial para ajudá-la a emagrecer e gentilmente deu-lhe uma receita de família contra o mau hálito:

– O mau hálito tem origem no estômago – explicou Tita. – Várias causas contribuem. Para eliminá-lo, comece gargarejando água salgada misturada com algumas gotas de vinagre de cânfora, enquanto aspira essa mistura pelas narinas. Além disso, mastigue folhas de hortelã sempre que puder. Seguir rigorosamente esse método pode purificar o hálito mais repugnante.

Rosaura ficou infinitamente grata pela ajuda da irmã e correu à horta para pegar umas folhas de hortelã, pedindo à Tita discricção absoluta nessa questão delicada. Mas Tita estava atormentada. O que tinha feito? Como poderia se redimir do mal que fizera a Rosaura, a Pedro, a si mesma, a John? Como poderia encará-lo daqui a alguns dias, quando retornasse da viagem? John, a pessoa a quem não devia nada a não ser gratidão; John, que havia lhe permitido recobrar a razão; John, que mostrou a ela o caminho da liberdade.

John, sua paz, serenidade, bom senso. Realmente ele não merecia isso! O que ela podia lhe dizer? O que podia fazer? No momento, o melhor que podia fazer era continuar a preparar o pão do dia de Reis, já que a bola fermentada que deixara descansar enquanto falava com Rosaura estava pronta para a próxima etapa.

Use a farinha restante para formar uma espécie de “leito”, aninhando no centro todos os ingredientes; comece a amassar, adicionando gradualmente a farinha até que a massa seja totalmente misturada. Quando a massa fermentada dobrar de tamanho, junte-a à outra massa, misturando-as por completo até que desgrude facilmente de suas mãos. Use uma espátula para remover as sobras na mesa, de forma que também possam ser misturadas. Coloque a massa em uma fôrma funda e untada. Cubra-a com um guardanapo e espere crescer até dobrar de tamanho outra vez. Leve em

conta que a massa precisa de aproximadamente duas horas para dobrar e que deverá fazê-lo três vezes antes de ir ao forno.

Quando Tita pôs o guardanapo sobre a massa que seria colocada para descansar, um vento forte escancarou a porta da cozinha e uma rajada de ar frio invadiu o ambiente. O guardanapo voou e um tremor gelado percorreu a coluna de Tita, que se virou e ficou assombrada ao ficar frente a frente com Mãe Elena, que a olhava severamente.

– Eu lhe disse tantas vezes para não se aproximar de Pedro. Por que fez isso?

– Eu tentei, mamãe, mas...

– Mas nada! O que você fez não tem nome! Esqueceu toda a moral, respeito e bom comportamento. Você não vale nada. É uma vagabunda que não respeita nem a si mesma. Sujou o nome da minha família inteira: dos meus ancestrais até esta maldita criatura que você carrega no ventre!

– Meu bebê não é maldito!

– É, sim! Sou eu quem o maldigo! A ele e a você para sempre!

– Não, por favor!

A entrada de Chenchá na cozinha fez Mãe Elena dar meia-volta e sair pela porta que entrou.

– Feche a porta, menina. Não percebe como está frio? Tem andado tão aérea... O que está lhe perturbando?

Nada. Nada a não ser a menstruação atrasada e a suspeita de que estava grávida, ter de dizer isso a John quando ele retornasse para casar com ela, ter o casamento cancelado, precisar deixar o rancho se quiser ter o seu bebê e desistir de Pedro para sempre, já que não podia continuar a magoar Rosaura.

Era só isso! Mas não podia dizer nada a Chenchá. Ela era tão fofqueira que já no dia seguinte toda a cidade saberia o que acontecera. Tita preferia não responder e mudar de assunto, assim como Chenchá quando fazia alguma coisa errada.

– Que pena! A massa já está crescendo demais... Deixe que eu termine o pão ou vai anoitecer e não teremos terminado.

A massa ainda não estava no alto da tigela, mas era um pretexto ideal para distrair Chenchá e começar outro assunto.

Quando a massa tiver dobrado de tamanho pela segunda vez, coloque-a na mesa e faça uma tira. Se quiser, coloque pedaços de frutas cristalizadas

no meio. Se não quiser, coloque apenas o boneco de porcelana em qualquer lugar. Junte as pontas da tira, formando um anel. Coloque o pão numa assadeira untada. Deixe espaço entre o anel e a borda da assadeira, pois a massa ainda dobrará mais uma vez. Enquanto isso, acenda o forno para manter uma temperatura agradável na cozinha até que a massa termine de crescer.

Antes de colocá-lo no pão, Tita olhou para o boneco por um longo tempo. Tradicionalmente, o pão é cortado na noite de 6 de janeiro, e a pessoa que encontra o boneco deve fazer uma festa em 2 de fevereiro, dia da Candelária, quando o menino Jesus é levado ao templo. Desde que eram pequenas, essa tradição se transformou numa espécie de competição entre as irmãs. Aquela que achava o boneco era considerada realmente privilegiada. Naquela noite, com o boneco apertado entre as mãos, Tita poderia fazer qualquer pedido.

Ao observar o formato delicado do boneco, ela pensava em como era fácil desejar algo quando criança. Nada parecia impossível. Quando crescemos, passamos a compreender quantas coisas não podemos desejar, quantas coisas são proibidas, pecaminosas. Indecentes.

Mas o que é decente? Negar tudo que se realmente quer? Ela desejava nunca ter crescido, nunca ter conhecido Pedro, nunca precisar ter fugido dele. Desejava que a mãe parasse de atormentá-la, de aparecer em cada canto condenando seu comportamento aos berros. Desejava que Esperanza pudesse casar, sem que Rosaura a impedisse, e jamais conhecesse essa dor e esse sofrimento! Desejava que a criança tivesse a força que Gertrudis demonstrara e fugisse, se necessário! Desejava que Gertrudis voltasse para casa a fim de dar a Tita o apoio de que tanto precisava! Ao fazer esses pedidos, colocou o boneco no pão e deixou-o na mesa para que crescesse.

Depois que o pão dobrar pela terceira vez, decore com frutas cristalizadas, pincele com ovo batido e polvilhe com açúcar. Asse por vinte minutos e deixe esfriar.

Quando o pão estava pronto para servir, Tita pediu que Pedro o levasse até a mesa. Poderia ter pedido a qualquer um, mas precisava falar com ele.

- Pedro, preciso falar com você a sós.
- É fácil. Por que não vamos ao quarto escuro? Lá podemos fazer isso sem ninguém atrapalhar. Esperei por você vários dias.
- É exatamente sobre essas visitas que precisamos falar.

Chencha interrompeu a conversa a fim de informar que os Lobo tinham chegado à festa e que todos esperavam por eles a fim de cortar o pão. Então, Tita e Pedro não tiveram escolha a não ser adiar a conversa e levar o pão à sala de jantar, onde era ansiosamente aguardado. Ao passarem pelo corredor, Tita viu a mãe, imóvel, ao lado da porta da sala de jantar, lançando-lhe um olhar furioso. Ela estava petrificada. Pulque começou a latir para Mãe Elena, que andava atrás de Tita de modo ameaçador. Devido ao medo, os pelos no dorso do cachorro se eriçaram e o animal andou para trás, na defensiva. Agitado, o cão meteu uma das patas traseiras numa escarradeira de latão, que ficava ao final do corredor, perto da samambaia, e, quando tentou correr, derrubou-a, espalhando o conteúdo para todos os lados.

O alvoroço chamou a atenção dos 12 convidados sentados na sala de visitas. Alarmados, eles olharam para o corredor, e Pedro foi forçado a explicar que Pulque fazia essas coisas imperdoáveis porque estava ficando velho, mas que tudo estava sob controle. Entretanto, Paquita Lobo percebeu que Tita estava a ponto de desmaiar. Ela pediu que alguém ajudasse Pedro a carregar o pão até a sala de jantar, pois Tita não estava bem. Então, pegou-lhe pelo braço, levou-a à sala de visitas e fez Tita cheirar alguns sais aromáticos. Então, todos decidiram passar à sala de jantar. Antes de sair, Paquita deteve Tita um momento e perguntou:

– Está se sentindo bem? Percebi que ainda está um pouco tonta... E essa expressão no seu rosto! Se eu não soubesse que você é uma garota absolutamente decente, juraria que está grávida – insinuou ela.

– Grávida? Só você pensaria em algo assim! E o que a expressão em meu rosto tem a ver com isso? – perguntou Tita, sorrindo e tentando não dar importância à resposta.

– Posso ver nos olhos de uma mulher quando ela está grávida.

Tita ficou agradecida a Pulque por resgatá-la outra vez de uma situação embaraçosa quando o inacreditável tumulto no pátio a impediu de prosseguir a conversa com Paquita. Além dos latidos de Pulque, escutava-se o tropel dos cavalos a galope. Todos os convidados já tinham chegado. Quem poderia ser? Tita correu em direção à porta, abriu-a e viu por que Pulque estava fazendo tamanha confusão. Ele latia para alguém que comandava um bando de soldados revolucionários, cavalgando em sua lateral. Quando se aproximaram o suficiente, ela pôde ver que a líder da

tropa era ninguém menos do que sua irmã Gertrudis. A seu lado, estava o homem que a levou anos atrás, Juan Alejandro, agora general. Gertrudis desceu do cavalo e, como se o tempo não tivesse passado, disse, com segurança, que sabia que cortariam naquele dia o pão de Reis Magos e que ela viera tomar uma boa xícara de chocolate quente recém-batido. Profundamente emocionada, Tita abraçou-a e levou-a à mesa para satisfazer seu desejo.

Naquela casa, fazia-se chocolate quente como ninguém, já que se esmeravam em cada etapa da preparação do chocolate até que fosse batido, outro procedimento crucial. A inabilidade ao batê-lo poderia transformar um chocolate de excelente qualidade em uma bebida horrível, tanto quanto não o cozinhar o suficiente ou demais, deixá-lo engrossar muito ou mesmo queimar.

Há um método muito simples para evitar esses problemas: esquentar os tabletes de chocolate na água. A quantidade de água deve ser apenas um pouco mais do que o suficiente para encher todas as xícaras. Quando levantar a primeira fervura, tire a bebida do fogo e dissolva o chocolate por completo. Bata o chocolate com o molininho até que esteja uniformemente misturado com a água. Recoloque a panela no fogo. Quando começar a ferver, retire-a do fogo. Coloque-a de volta ao fogo e deixe levantar fervura pela terceira vez. Tire-a do fogo e bata o chocolate. Coloque metade da bebida numa leiteirinha e bata o restante mais um pouco. Sirva, deixando a superfície coberta com espuma. O chocolate quente também pode ser feito com leite, em vez de água, mas, nesse caso, deve ser fervido só uma vez e, na segunda vez em que for aquecido, deve ser batido para que não fique muito grosso. Entretanto, o chocolate quente preparado com água é mais digestivo.

Gertrudis fechava os olhos a cada gole. A vida poderia ser muito mais agradável se a pessoa pudesse levar os cheiros e gostos da casa materna aonde quer que fosse. Bem, aquela já não era a casa de sua mãe. Ela morrera sem que a filha soubesse.

Gertrudis sentiu uma verdadeira dor quando Tita a informou da morte da mãe. Ela retornara com a intenção de mostrar a Mãe Elena como triunfara na vida. Tinha o posto de general no exército revolucionário. A patente fora conquistada com trabalho duro; ela lutou como louca no campo de batalha. Tinha a liderança no sangue e, uma vez no exército, começou uma rápida escalada por posições de destaque até chegar ao topo. Além

disso, voltava muito bem casada com Juan. Eles se reencontraram depois de mais de um ano, e a paixão renasceu como no dia em que se conheceram. O que mais alguém podia querer? Como ela gostaria que a mãe a visse, mesmo que fosse para dizer, com apenas um olhar, que Gertrudis precisava limpar os resíduos de chocolate nos lábios com um guardanapo.

Aquele chocolate fora preparado como nos velhos tempos.

De olhos fechados, Gertrudis fez uma oração silenciosa, pedindo que Tita fosse agraciada com muitos e muitos anos de vida, nos quais prepararia as receitas da família. Nem ela nem Rosaura sabiam como fazê-las. Quando Tita morresse, o passado da família morreria com ela. Quando terminaram a ceia, foram para a sala, onde começou a dança. O salão estava iluminado por uma quantidade colossal de velas. Juan impressionou os convidados ao tocar maravilhosamente violão, harmônica e o acordeão. Gertrudis acompanhava as músicas que Juan tocava, marcando o ritmo ao bater a ponta da bota no chão.

No fundo do salão, onde uma corte de admiradores a rodeava, assediando-a com perguntas sobre a sua participação na revolução, ela olhava, orgulhosa, para o marido. Fumando um cigarro e totalmente à vontade, Gertrudis impressionava a todos com as fantásticas histórias das batalhas das quais participou. Ela deixou os convidados boquiabertos ao contar sobre o primeiro fuzilamento que comandou, mas não pôde conter-se. Interrompeu sua história e lançou-se ao meio do salão, onde começou a dançar graciosamente a polca “Jesusita em Chihuahua”, que Juan tocava brilhantemente ao acordeão *norteño*. Vagarosamente, levantou a saia até os joelhos, bastante desinibida.

Essa atitude provocou comentários escandalizados entre as senhoras.

– Não sei onde Gertrudis conseguiu essa habilidade rítmica. Mamãe não gostava de dançar e dizem que papai era péssimo – sussurrou Rosaura ao ouvido de Tita.

Tita não respondeu e apenas ergueu os ombros, embora soubesse perfeitamente quem havia dado a Gertrudis essa habilidade e outras. Tita planejava levar aquele segredo para o túmulo, mas não seria assim. Um ano depois, Gertrudis deu à luz um bebê mulato. Juan ficou furioso e ameaçou deixá-la. Não podia perdoá-la por ter voltado aos antigos hábitos. Então, Tita salvou o casamento deles e contou-lhes tudo. Foi uma sorte não ter

ousado queimar as cartas, já que agora o “passado negro” de sua mãe serviu para provar a inocência de Gertrudis.

Para Juan, foi um golpe, mas ao menos não se separaram. Viveram juntos para sempre e passaram mais tempo felizes do que infelizes.

Tita sabia o motivo da habilidade rítmica de Gertrudis assim como sabia o motivo do fracasso do casamento de Rosaura e da própria gravidez. Agora, queria saber a solução. Era isso o que importava. Ao menos agora tinha alguém para confidenciar os seus problemas. Esperava que Gertrudis ficasse no rancho por tempo suficiente para ouvir a sua história e dar-lhe algum conselho. Por outro lado, Chenchá estava furiosa com Gertrudis: não exatamente com ela, mas com o trabalho para atender a sua tropa. Em vez de aproveitar a festa, ela teve de arrumar uma mesa enorme no pátio e preparar chocolate para os cinquenta integrantes da tropa.

Notas

18 Espécie de apoio côncavo feito de pedra onde se moem milho e outros grãos com um rolo, também feito de pedra. (*N. da T.*)

19 Referência aos Três Reis Magos. Em alguns países, como o México, a troca de presentes não é no dia de Natal, mas no dia 6 de janeiro, dia dos Reis Magos, que trariam presentes, assim como levaram presentes a Jesus. (*N. do E.*)

20 Ensopado mexicano feito com *tortillas* de milho em pedaços, cozidas em caldo e molho de chile. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Bolinhos de nata

10
Outubro

Bolinhos de nata

INGREDIENTES:

1 xícara de nata

6 ovos

Canela

Calda de açúcar

MODO DE PREPARAR:

Quebre os ovos e separe as claras. Bata as seis gemas com a nata até obter uma massa rala. Despeje-a em uma assadeira previamente untada com banha. A massa não deve ultrapassar 2,5 centímetros. Coloque-a em fogo brando e deixe-a encorpar.

Tita estava preparando esses bolinhos a pedido de Gertrudis: era a sobremesa favorita da irmã. Havia muito tempo que ela não comia os bolinhos, então Tita quis prepará-los antes que eles partissem do rancho no dia seguinte. Gertrudis só ficou em casa uma semana e foi muito mais tempo do que pretendia. Enquanto untava a assadeira onde Tita despejaria o creme de ovos, ela não parava de falar. Tinha tanto para contar à Tita que poderia falar dia e noite durante um mês e não ficariam sem assunto. Tita ouvia com muito interesse. Mais do que interessada, ela tinha medo da sua vez de falar. Sabia que aquele seria o único dia em que poderia contar seu problema a Gertrudis, mas, embora estivesse louca para desabafar e confessar tudo à irmã, ficou preocupada com a reação dela.

A estadia de Gertrudis e da tropa na casa não fez Tita sentir-se sobrecarregada com o trabalho extra. Em vez disso, deu-lhe uma verdadeira paz.

Com tanta gente na casa e nos pátios, era impossível falar com Pedro, muito menos encontrá-lo no quarto escuro. Foi um alívio, já que Tita não estava em condições de conversar com ele. Antes queria analisar com cautela as possíveis soluções para a sua gravidez e chegar a alguma decisão. De um lado, estavam ela e Pedro; do outro lado, a irmã, em completa desvantagem. Rosaura não era forte, dava muita importância às aparências sociais e continuava gorda e fedorenta; até a receita que Tita lhe dera não amenizou o problema. O que aconteceria se Pedro a trocasse por Tita? O quanto isso machucaria Rosaura? O que seria de Esperanza?

– Estou aborrecendo você com minha conversa, não estou?

– Claro que não Gertrudis. Por que diz isso?
– Já faz um bom tempo que você parece estar longe. O que está acontecendo? É algo com Pedro, não é?

– É.

– Então por que vai casar com John se ainda ama Pedro?

– Não vou casar com John. Não posso.

Tita abraçou Gertrudis e chorou em seu ombro.

Gertrudis acariciava seu cabelo com ternura, mas também tomava conta da sobremesa. Seria pena não poder comê-la. Quando estava quase queimando, afastou-se de Tita e disse, com meiguice:

– Deixe-me tirar isso do fogo. Então, você pode voltar a chorar, está bem?

Tita não pôde deixar de sorrir, pois, naquele momento, Gertrudis parecia mais preocupada com o futuro dos bolinhos do que com o destino da irmã. Isso era compreensível, uma vez que Gertrudis ignorava a seriedade do problema e tinha um desejo voraz de comer os bolinhos.

Tita secou as lágrimas e tirou a assadeira do fogo, já que Gertrudis queimou a mão ao tentar fazer isso.

Quando a massa esfriar, corte-a em quadradinhos, em um tamanho que impeça que desmanchem facilmente. Então, bata as claras em neve, deixando-as firmes. Passe os quadradinhos nas claras e frite-os em óleo. Por fim, os bolinhos são servidos com calda e polvilhados com canela em pó.

Enquanto deixavam a massa esfriar, Tita desabafou, confidenciando todos os seus problemas a Gertrudis. Primeiro, mostrou-lhe como sua barriga estava inchada e como já não podia abotoar seus vestidos e saias. Contou que sentia enjoos e náuseas ao levantar pela manhã. Como seus seios doíam de um modo que ninguém podia tocá-los. E, então, enfim, ela disse, com relutância, que talvez, quem sabe, seria provável que ela estivesse um pouco grávida. Gertrudis ouviu tudo tranquilamente, sem se impressionar. Durante a revolução, vira e ouvira coisas piores.

– E Rosaura já sabe?

– Não, e não sei o que ela faria se soubesse a verdade.

– A verdade! A verdade! Olhe, Tita, a pura verdade é que a verdade não existe. Tudo depende do ponto de vista das pessoas. No seu caso, por exemplo, a verdade pode ser que Rosaura se casou com Pedro e demonstrou não ter lealdade a você, não ligando a mínima se você realmente o amava. Isso é verdade, não é?

– Sim, mas ela é a mulher dele, e não eu.

– E o que importa? O casamento mudou o que você e Pedro realmente sentem?

– Não.

– Para falar a verdade, não! Claro que não! Porque esse amor é um dos mais sinceros que já vi. Tanto Pedro quanto você cometem o erro de tentar manter a verdade em segredo, mas, com o tempo, ela vai aparecer. Veja bem, mamãe está morta, e Deus sabe que ela não entenderia, mas é diferente com Rosaura. Ela conhece muito bem a verdade e precisará entender. E mais, acho que no fundo ela sempre entendeu. Você não tem escolha a não ser a verdade, agora mesmo.

– Você acha que devo falar com ela?

– Veja, enquanto eu digo o que eu faria em seu lugar, por que você não faz a calda para os meus bolinhos? Vamos dar um passo adiante! A verdade é que já está ficando tarde.

Tita aceitou o conselho e começou a preparar a calda, sem esquecer uma só palavra de sua irmã. Gertrudis estava sentada diante da porta da cozinha, que dava para o pátio dos fundos; Tita estava do outro lado da mesa, de costas para a porta, então era impossível ver Pedro entrando na cozinha com um saco de feijão para alimentar a tropa. Então, com a prática adquirida nos campos de batalha, Gertrudis calculou estrategicamente o tempo que Pedro levaria para atravessar a soleira da porta e, nesse preciso momento, disparou as seguintes palavras:

– Acho que você deveria dizer a Pedro que está esperando um filho dele.

Acertou no alvo! Abismado, Pedro deixou o saco cair no chão. Ele morria de amor por Tita naquele momento. Assustada, ela se virou para ver que Pedro a olhava, quase chorando.

– Pedro, que coincidência! Minha irmã tem algo para lhe contar. Por que não vão conversar no jardim enquanto eu termino a calda?

Tita não sabia se repreendia ou agradecia à irmã por essa interferência. Falaria com ela depois; agora não tinha escolha a não ser falar com Pedro. Em silêncio, entregou a Gertrudis a louça que segurava, na qual começara a preparar a calda, puxou de uma caixa sobre a mesa uma folha de papel amassada, com a receita escrita, entregando-a a Gertrudis, caso precisasse. Saiu da cozinha. Pedro a acompanhou.

Gertrudis precisava da receita, sem ela estaria perdida! Começou a lê-la com cuidado e tentou segui-la. “Bata uma clara de ovo em meio quartilho de água para cada duas libras de açúcar branco ou açúcar mascavo ou duas claras em um quartilho de água para cada cinco libras de açúcar, mantendo a mesma proporção para maiores ou menores quantidades. Ferva a calda até formar bolhas por três vezes, reduzindo a fervura com um pouco de água fria, que deve ser colocada a cada vez que as bolhas se formem. Depois, tire do fogo, deixe descansar e retire a espuma. Então, acrescente mais um pouco de água e um pedaço de casca de laranja, anis ou cravo a gosto e ponha para ferver. Tire a espuma de novo e, quando estiver em ponto de bala, coe com uma peneira ou num pedaço de tecido esticado.”

Gertrudis leu a receita como se estivesse lendo hieróglifos. Não sabia que quantidade de açúcar era correspondente a cinco libras nem o que era um quartilho de água, muito menos o que era esse negócio de ponto de bala. Ela é quem estava a ponto de enlouquecer! Foi ao pátio pedir ajuda a Chenchá.

Chenchá acabara de servir feijão para a quinta mesa de café da manhã. Essa era a última mesa, mas, assim que terminasse, teria de preparar as mesas seguintes, já que os revolucionários que estiveram na primeira mesa do café da manhã voltariam para comer, e assim por diante, até as 22 horas, quando serviria a última refeição. Por esse motivo, era perfeitamente compreensível que Chenchá estivesse terrivelmente zangada e irritada com qualquer um que aparecesse pedindo-lhe para fazer algum trabalho a mais. Embora fosse *general*, Gertrudis não seria exceção. Chenchá simplesmente recusou-se a dar qualquer ajuda. Ela não fazia parte da tropa de Gertrudis e não devia obedecê-la cegamente como os homens sob o seu comando. Então, Gertrudis ficou tentada a recorrer à irmã, mas o bom senso a impediu. Desta vez, não podia interromper Tita e Pedro de jeito algum. Talvez estivessem no momento mais decisivo das suas vidas.

Tita andava devagar entre as árvores frutíferas; o cheiro das flores de laranjeira misturava-se ao aroma de jasmim que sempre emanava do seu corpo. Ao lado, Pedro segurava seu braço com ternura.

- Por que você não me contou?
- Eu queria decidir o que fazer.
- E decidiu?
- Não.

– Acho que seria bom você saber que ter um filho com você seria a maior felicidade para mim, e, para aproveitarmos isso do jeito que deveríamos, gostaria de ir embora com você para muito longe.

– Não podemos pensar apenas em nós. Há também Rosaura e Esperanza. O que vai acontecer com elas?

Pedro não sabia responder. Não havia pensado na esposa e na filha até então, mas, para ser sincero, não queria magoá-las nem deixar de ver a filhinha. Era preciso encontrar uma solução justa para todos. Teria de achar uma. Ao menos, uma coisa era certa: Tita não deixaria o rancho com John Brown.

Um barulho assustou-os. Alguém se aproximava por trás. Pedro largou o braço de Tita e virou a cabeça furtivamente. Era Pulque, que cansara de ouvir Gertrudis gritando na cozinha e procurava um local melhor para cochilar. De qualquer forma, decidiram adiar a conversa para outro momento. Havia muita gente na casa e era arriscado falar sobre questões tão particulares.

Na cozinha, Gertrudis não obtinha muito sucesso após ter convocado o sargento Treviño para preparar a calda de açúcar da maneira que pretendia, sem importar quantas ordens lhe desse. Estava arrependida por ter dado a Treviño uma missão tão importante. Quando ela perguntou a um grupo de revolucionários quem sabia quanto era uma libra, ele respondeu que uma libra são 460 gramas e que um quartilho corresponde a meio litro. Então, ela achou que ele sabia muito a respeito de culinária, mas não sabia.

Na verdade, essa foi a primeira vez em que Treviño falhou em algo de que ela o encarregara. Gertrudis recordou a ocasião em que ele precisou descobrir um espião infiltrado na tropa.

Uma prostituta, que era amante do espião, estava prestes a denunciá-lo, mas ele a alvejou a sangue-frio. Gertrudis, voltando de um banho no rio, encontrou-a em espasmos, quase à morte. Ofegante, a prostituta conseguiu dar uma pista que identificaria o traidor: ele tinha um sinal vermelho, na forma de uma aranha, na parte interna da coxa.

Gertrudis não podia passar em revista todos os homens da tropa, já que isso poderia ser mal interpretado e o traidor poderia suspeitar e fugir. Incumbiu Treviño desta missão. Mesmo para ele, não era uma tarefa fácil. Pensariam dele coisas piores se ele examinasse as coxas de todos os homens da tropa. Então, o paciente Treviño esperou até chegarem a Saltillo.

Assim que chegaram à cidade, ele decidiu ir a cada bordel e ganhar a confiança de cada prostituta, usando sabe-se lá que tipo de artimanha. O importante era que Treviño sempre as tratava como damas, fazendo com que se sentissem como rainhas. Era galante e educado e recitava versos e poemas enquanto fazia amor com elas. Nenhuma escapava de sua lábia e todas sempre aceitavam trabalhar pela revolução.

Desta maneira, com a ajuda das amigas prostitutas, não levou mais do que três dias para identificar o traidor e preparar-lhe uma armadilha. O traidor entrou em um quarto, num prostíbulo, com uma loura oxigenada chamada “A Rouca”. Treviño estava esperando atrás da porta.

Com um pontapé, ele fechou a porta e, numa demonstração de violência sem precedentes, espancou o traidor até a morte. Quando já estava sem vida, Treviño cortou-lhe os testículos. Quando Gertrudis questionou por que matara o espião de uma forma tão brutal, e não o despachou com uma bala simplesmente, ele respondeu que foi um ato de vingança. Anos atrás, um homem com um sinal vermelho em forma de aranha na coxa tinha estuprado a mãe e a irmã dele, que confessara antes de morrer. Então, ele lavou a honra da família. Foi a única selvageria que cometeu na vida; com exceção disso, era refinado e elegante mesmo ao matar. Sempre o fez com muita dignidade. Depois da captura do espião, Treviño manteve a reputação de grande conquistador, mas Gertrudis sempre foi a paixão da sua vida. Tentou conquistá-la por meses, em vão, mas sem nunca perder a esperança, até que Gertrudis reencontrou Juan. Então, ele percebeu que a perdera para sempre. Agora era apenas seu cão de guarda, seu guarda-costas, sem perdê-la de vista por um segundo.

Era um dos melhores soldados no campo de batalha, mas era uma nulidade na cozinha. Contudo, Gertrudis teve pena de colocá-lo para fora, porque Treviño era muito sensível e, quando ela o repreendia por alguma coisa, se acabava na bebida. Então, ela não tinha opção: devia encarar o erro por tê-lo escolhido e tentar tirar o melhor proveito daquela situação. Cautelosamente, ambos leram aquela receita infernal passo a passo, tentando entendê-la.

“Se a calda for clarificada, como deve ser para adoçar licores, incline a panela com a calda e deixe-a descansar e decantar depois dos procedimentos prévios, ou, em outras palavras, separe os resíduos da calda com a menor movimentação possível.”

A receita não explicava o que era ponto de bala, então Gertrudis mandou o sargento procurar a resposta em um enorme livro de culinária guardado na despensa.

Treviño estava fazendo um verdadeiro esforço para encontrar a informação de que precisavam, mas, na verdade, pouco sabia ler; seu dedo corria devagar pelas palavras enquanto Gertrudis, impaciente, o olhava.

– “A calda de açúcar tem vários graus de cozimento: calda em ponto de fio leve, calda em ponto de fio forte, calda em ponto levemente perolado, calda em ponto bem perolado, calda em ponto de assoprado, calda em ponto cheio, calda em ponto líquido, em ponto sólido, em ponto de caramelo, em ponto de bala mole...” Finalmente! Calda em ponto de bala, general!

– Vamos ver, traga aqui! Você está me deixando maluca!

Gertrudis leu as instruções ao sargento, depressa e em voz alta.

– “Para testar se a calda está em ponto de bala mole, molhe os dedos num copo ou jarra de água gelada, coloque a calda em um dedo e imediatamente enfie-o na água gelada. Se a calda formar uma bolinha consistente, mas moldável, como uma pasta, está cozida em ponto de bala mole.” Entendeu?

– Entendi. Pelo menos, acho que sim, minha general.

– Melhor ter entendido, porque senão juro que será fuzilado!

Enfim, Gertrudis conseguiu reunir todas as informações que procurava. Faltava apenas o sargento fazer um bom trabalho ao preparar a calda e, então, ela finalmente poderia comer os bolinhos pelos quais tanto ansiava.

Treviño estava ciente da ameaça que pairava sobre sua cabeça se cometesse um erro ao preparar a calda. Apesar da inexperiência, concluiu a missão.

Ambos ficaram extasiados. Treviño era o mais feliz. Ele mesmo serviu um bolinho para Tita e levou-o ao quarto dela, com ordens de obter um selo de aprovação. Tita não descera para o almoço e passara a tarde na cama. Treviño entrou no quarto e colocou o bolinho numa mesinha que Tita usava quando preferia comer ali. Ela agradeceu sua atenção e o parabenizou, pois o bolinho estava delicioso. Treviño lamentou que Tita estivesse indisposta, pois adoraria convidá-la para dançar no baile de despedida da general Gertrudis. Tita afirmou que adoraria dançar com ele, se decidisse descer para a festa. Treviño se retirou e, orgulhoso, foi contar aos soldados o que Tita dissera.

Assim que o sargento foi embora, Tita deitou-se na cama novamente. Não tinha vontade de ir a lugar algum: a barriga estava muito inchada e ela não podia ficar sentada por muito tempo.

Tita lembrou-se das muitas vezes em que colocou caroços ou sementes de arroz, trigo ou alfafa para germinar, sem imaginar como seria crescer e mudar de forma radicalmente. Agora, admirava a forma como elas soltavam a pele, permitindo que a água penetrasse totalmente até que abrissem caminho para uma nova vida. Imaginou o orgulho que sentiam quando a ponta da primeira raiz emergia, a humildade com que aceitavam a perda de sua forma anterior, a bravura com que mostravam as novas folhas ao mundo. Tita adoraria ser uma simples semente e não precisar explicar a ninguém o que estava crescendo dentro dela, adoraria mostrar ao mundo sua barriga fértil sem ser atacada pela desaprovação da sociedade. As sementes não tinham esse tipo de problema; elas não tinham mãe, nem quem as julgasse. Tita já não tinha mãe, mas não podia se livrar da sensação de que a qualquer momento um terrível castigo surgiria do além, graças a Mãe Elena. Era uma sensação conhecida: sentia o mesmo quando estava cozinhando e não tinha seguido a receita ao pé da letra. Quando fazia isso, tinha certeza de que Mãe Elena descobriria e, em vez de parabenizá-la por sua criatividade, daria uma bronca por desobediência às regras. Mas não podia resistir à tentação de violar as regras tão rígidas que a mãe impunha na cozinha... e na vida.

Ficou deitada na cama, descansando por um momento. Só acordou quando ouviu Pedro cantando uma música romântica debaixo da sua janela. Tita correu e escancarou a janela. Como Pedro ousava ser tão atrevido? Assim que o viu, teve a resposta. Com uma espiada, notou que estava completamente bêbado. Juan, ao lado dele, acompanhava-o com o violão.

Tita estava em pânico. Esperava que Rosaura já estivesse dormindo ou haveria problema!

Mãe Elena veio ao quarto de Tita, enfurecida, e disse:

– Viu o que fez? Você e Pedro não têm vergonha. Se não quer ver sangue derramado nesta casa, vá embora para onde não possa fazer mal a ninguém antes que seja muito tarde.

– Você é que devia ir embora! Já me cansei de ser atormentada por você. Deixe-me em paz de uma vez por todas!

– Não até que se comporte como uma mulher boa ou, ao menos, uma mulher decente!

– O que é ser decente? Como você?

– Sim.

– Mas é exatamente o que estou fazendo! Ou não teve um filho bastardo?

– Você será condenada ao inferno por falar comigo desta maneira!

– Tanto quanto você!

– Cale a boca! Quem pensa que é?

– Eu sei quem sou! Uma pessoa que tem pleno direito de viver onde quiser. E me deixe em paz de uma vez por todas. Não tolero você! Eu te odeio, eu sempre te odiei!

Tita dissera as palavras mágicas que fizeram Mãe Elena desaparecer para sempre. A imagem imponente de sua mãe começou a minguar até se tornar apenas uma luz minúscula. Enquanto o fantasma desaparecia, uma sensação de alívio brotava em seu corpo. O incômodo na barriga e a dor nos seios começavam a ceder. Os músculos no ventre relaxaram, dando vazão a um intenso fluxo menstrual.

Essa descarga, atrasada por tantos dias, aliviou todas as suas dores. Ela suspirou em paz, profundamente. Não estava grávida.

Mas os problemas não terminaram. À luz diminuta, tudo o que restara da imagem de Mãe Elena começou a girar rapidamente.

A imagem saiu pela janela e disparou pelo pátio, como um explosivo descontrolado. Pedro estava tão bêbado que nem se deu conta do perigo. Cantava alegremente “Estrellita”, de Manuel M. Ponce, e permaneceu debaixo da janela de Tita, cercado por alguns rebeldes tão embriagados quanto ele. Gertrudis e Juan também não viram o perigo aproximar-se. Dançavam como um casal de adolescentes apaixonados, sob o brilho das várias lâmparinas de querosene distribuídas pelo pátio. O explosivo aproximou-se de Pedro, rodopiando depressa e com força suficiente para derrubar a lâmparina mais próxima e fazê-la explodir em pedaços. O querosene alastrou chamas pelo rosto e pelo corpo de Pedro.

Tita, que estava tomando providências em relação ao período menstrual que começara, ouviu o pandemônio criado pelo acidente de Pedro. Correu, abriu a janela e o viu correndo como uma tocha humana. Então, Gertrudis o alcançou, rasgou a saia do seu vestido para envolvê-lo e derrubou-o no chão.

Tita não soube como desceu as escadas, mas, em menos de vinte segundos, estava ao lado de Pedro. Quando chegou, Gertrudis tirava as roupas ainda em combustão. Pedro uivava de dor. Tinha queimaduras pelo corpo inteiro. Vários homens o levantaram, com cuidado, para levá-lo ao quarto. Tita segurava a mão de Pedro, que não fora queimada, e recusava-se a deixá-lo. Ao subirem as escadas, Rosaura abriu a porta do quarto.

Imediatamente, sentiu o cheiro de queimado. Andou em direção à escada, pretendendo descer e ver o que estava acontecendo, e encontrou o grupo que carregava Pedro envolto em uma nuvem de fumaça. Ao seu lado, Tita chorava descontroladamente. O primeiro impulso de Rosaura foi ajudar o marido. Tita tentou soltar a mão de Pedro para que Rosaura pudesse se aproximar, mas, entre gemidos, Pedro gritou, demonstrando pela primeira vez intimidade com Tita:

– Tita, não vá. Não me deixe.

– Não, Pedro. Não vou.

Tita pegou a mão de Pedro novamente. Rosaura e Tita entreolharam-se por um momento, de um jeito desafiador. Então, Rosaura compreendeu que não tinha nada a fazer ali, voltou ao quarto e trancou a porta. Não saiu por uma semana.

Como não queria deixar Pedro, Tita mandou Chenchá trazer claras de ovo batidas em neve com azeite e batatas cruas raladas. Era a melhor forma que conhecia para tratar queimaduras. As claras em neve são aplicadas na área atingida com suavidade e reaplicadas cada vez que secam. Depois, coloca-se os emplastos de batatas cruas raladas, a fim de aliviar a dor e a inflamação.

Tita passou a noite usando esses remédios caseiros.

Enquanto aplicava o emplastro de batata, olhava o adorado rosto de Pedro. Não havia sinal das sobrelhas grossas e dos cílios longos. Com a inflamação e o inchaço, o queixo quadrado estava ovalado. Tita não se importava com cicatrizes, mas Pedro, sim. Como podia prevenir cicatrizes? Nacha deu a resposta, assim como Luz do Amanhecer: o melhor remédio era a casca da árvore *tepezcohuite*. Embora fosse muito tarde, chamou Nicolás e disse-lhe para buscar essa casca com o melhor *brujo* da região. Era quase manhã quando ela conseguiu aliviar um pouco a dor de Pedro e fazê-lo dormir um pouco. Ela aproveitou a oportunidade para se despedir de Gertrudis, já que escutara movimentos e vozes havia algum tempo,

enquanto os homens da tropa selavam os cavalos e se aprontavam para a partida.

Gertrudis conversou com Tita por um bom tempo e disse ter pena por não poder ficar e ajudá-la nesse infortúnio, mas recebera ordens para atacar Zacatecas. Gertrudis agradeceu à irmã pelos momentos felizes que passaram juntas, aconselhou que não desistisse da batalha por Pedro e, antes de partir, deu-lhe uma receita usada pelas prostitutas para não engravidar: depois das relações sexuais, use uma ducha de água fervida com algumas gotas de vinagre. Juan apareceu e interrompeu esta conversa para dizer a Gertrudis que era hora de partir.

Juan abraçou Tita calorosamente e pediu que transmitisse a Pedro os melhores votos para sua recuperação. Tita e Gertrudis se abraçaram, emocionadas. Gertrudis montou no cavalo e foi embora. Não cavalgava sozinha: levava consigo sua infância num frasco com bolinhos de nata, guardado no alforje.

Tita assistiu à partida com lágrimas nos olhos. Chenchá também. Mas, ao contrário de Tita, suas lágrimas eram de alegria. Enfim, teria um descanso!

Quando Tita voltou para casa, ouviu Chenchá gritar:

– Não! Não pode ser! Eles já estão voltando.

Realmente parecia que alguém retornava ao rancho, mas era difícil identificar por causa da poeira que os cavalos levantaram ao partir.

Forçando a vista, Tita ficou surpresa ao ver a carruagem de John. Ele voltara. Quando a viu, Tita ficou completamente confusa. Não sabia o que fazer ou o que contar a ele. Uma parte dela sentiu enorme alegria ao vê-lo, mas outra ficou péssima por precisar terminar o noivado. John aproximou-se com um enorme buquê de flores. Abraçou-a com ternura, mas, quando a beijou, percebeu que algo mudara dentro de Tita.

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

*Feijão com chile à moda tezcucana*²¹

Nota

21 Tezcucó, cidade mexicana da era pré-hispânica, situada 25 quilômetros a nordeste da capital do país. (*N. da T.*)

11
Novembro

Feijão com chile à moda *tezcucana*

INGREDIENTES:

Feijões

Carne de porco

Toucinho

Chiles *anchos*

Cebola

Queijo ralado

Alface

Abacate

Rabanete

Chiles *tornachiles*²²

Azeitonas

Nota

22 Espécie de chile verde-claro em formato de pião. (*N. da T.*)

MODO DE PREPARAR:

Primeiro, os feijões devem ser fervidos em *tequesquite*,²³ lavados. Depois, são fervidos outra vez, com pedaços de carne de porco e de toucinho de porco frito. Colocar os feijões no fogo foi a primeira coisa que Tita fez quando acordou às 5 horas da manhã.

Havia convidados para o jantar naquele dia: John e tia Mary, que veio da Pensilvânia especialmente para o casamento. Tia Mary estava ansiosa para conhecer a noiva do seu sobrinho favorito, mas não tinha sido possível devido ao estado de Pedro. Eles aguardaram uma semana, para que ele se recuperasse, antes de uma visita formal. Mesmo aflita, Tita não poderia cancelar o encontro com a tia de John, que tinha 80 anos e viajara de tão longe apenas para conhecê-la. Fazer um bom jantar para tia Mary era o mínimo que Tita podia fazer, mesmo sabendo que nada tinha a oferecer a não ser comunicar que não se casaria com John. Sentia-se completamente vazia, como uma bandeja contendo apenas farelos que restaram de salgados esplêndidos. Ela procurou suprimentos na despensa, cujo vazio era evidente. De fato, não sobrara nada. A visita de Gertrudis ao rancho tinha devastado a despensa. Só restou no celeiro milho para fazer umas saborosas *tortillas* e algum arroz e feijão. Mas, com um pouco de imaginação e um coração generoso, sempre se pode preparar uma comida decente. Um cardápio incluindo arroz com banana-da-terra e feijão à moda *tezcucana* não é nada mau.

Como não estavam frescos como deveriam, os feijões levariam mais tempo para cozinhar, então Tita colocou-os no fogo bem cedo. Enquanto cozinhasse, cuidou dos chiles *anchos*, retirando as sementes e peles.

Desfibrados, os chiles são colocados em água morna e amassados, formando um purê.

Assim que colocou os chiles na água, Tita preparou o café da manhã de Pedro e levou-o ao quarto dele.

Ele estava se recuperando bem das queimaduras. Tita não tinha cessado as aplicações de casca de *tepezcohuite* nem por um momento, para ter certeza de que Pedro não teria cicatrizes. John aprovava inteiramente o tratamento. Curiosamente, a avó dele, Luz do Amanhecer, começara a fazer experiências com essa casca, que ele mesmo prosseguiu por algum tempo. Pedro esperava Tita ansiosamente. Além da comida deliciosa que ela trazia diariamente, outro fator contribuía para a impressionante recuperação: as conversas com ela após as refeições. Nessa manhã, Tita não pôde se dedicar a isso: queria fazer o melhor jantar que pudesse para John. Com o ciúme à flor da pele, Pedro lhe disse:

– Em vez de convidá-lo para jantar, você devia dizer-lhe, de uma vez por todas, que não vai casar com ele porque vai ter um filho meu.

– Não posso dizer isso, Pedro.

– Por quê? Está com medo de machucar o seu doutorzinho?

– Não estou com medo, mas seria injusto tratar John desse jeito, considerando todo o respeito que lhe devo. Preciso esperar o melhor momento.

– Se você não disser, eu mesmo direi.

– Não, você não vai dizer nada. Em primeiro lugar, porque não vou permitir, e, em segundo lugar, porque não estou grávida.

– O quê? O que está querendo dizer?

– Foi apenas uma irregularidade. Já voltei ao normal.

– Então, o que é isso? Agora entendi o que está acontecendo. Você não quer falar com John porque está começando a ter dúvidas sobre ficar comigo ou casar-se com ele, certo? Você já não está envolvida comigo, um pobre homem doente.

Tita não conseguia entender a atitude de Pedro; ele se comportava como uma criança com raiva. Falava como se fosse passar o resto de seus dias doente, mas aquilo não demoraria a passar – em pouco tempo, estaria completamente curado. Talvez o acidente o tivesse afetado mentalmente. Talvez sua cabeça estivesse cheia daquela fumaça que se soltou do seu corpo enquanto queimava, assim como torradas queimadas mudam o cheiro da casa, tornando-a desagradável. Do mesmo modo, o cérebro enfumaçado produzia esses pensamentos negros, tornando horrorosas suas palavras sempre agradáveis. Como ele podia duvidar dela? Como podia se comportar

dessa forma, contrariando os princípios que sempre governaram seu modo de tratar os outros, sua noção do que é decente?

Perturbada, Tita saiu do quarto. Antes que fechasse a porta, Pedro gritou que ela não precisava trazer o jantar e que podia mandar Chenchá para ter tanto tempo quanto quisesse com John.

Aborrecida, ela entrou na cozinha e tomou seu café da manhã. Não o fizera mais cedo porque sua primeira preocupação era cuidar de Pedro e do trabalho cotidiano. E tudo isso com que propósito? Para que Pedro pudesse ofendê-la sem considerar os sentimentos dela por um momento? Era verdade: Pedro se transformara em um monstro de egoísmo e desconfiança.

Ela preparou uns *chilaquiles* e sentou-se à mesa da cozinha para comer. Não gostava de comer sozinha, mas não tinha escolha: Pedro não podia sair da cama; Rosaura não queria sair do quarto e sequer fazia as refeições; e Chenchá, que teve seu primeiro filho, tirara uns dias de folga.

Por isso, os *chilaquiles* não estavam tão bons; eles queriam a companhia de alguém. Imediatamente, ela ouviu passos. A porta da cozinha se abriu e lá estava Rosaura.

Tita ficou impressionada ao vê-la. Estava tão magra quanto na época em que era solteira. Depois de uma semana sem comer! Parecia impossível que tivesse perdido trinta quilos em apenas sete dias, mas perdeu. Aconteceu o mesmo quando ela foi morar em San Antonio, mas sempre que voltava ao rancho engordava de novo!

Rosaura entrou impetuosamente, encarando Tita. Era o momento de confrontar a irmã, mas não seria Tita quem começaria a discussão. Ela tirou seu prato, tomou um gole de café e começou a partir os restos das *tortillas* que utilizara para fazer os *chilaquiles*.

Eles sempre separavam as bordas das *tortillas* que comiam para dar às galinhas, assim como cascas de pão esfareladas. Rosaura e Tita se encaravam sem piscar quando Rosaura começou:

– Acho que devemos conversar, não acha?

– Tenho certeza de que devemos. Desde que se casou com o meu namorado.

– Se é isso que você quer, vamos começar assim. Com seu direito equivocado a um namorado. Você não tem direito a um namorado.

– Quem disse? Você ou mamãe?

– A tradição da família, que você está rompendo.

– E vou romper muitas vezes mais, se precisar, já que essa maldita tradição não me leva em consideração. Eu tinha o mesmo direito de casar que você. E você não tem o direito de ficar entre duas pessoas que se amam profundamente.

– Não tão profundamente. Você viu como Pedro me escolheu na primeira oportunidade. Casei-me com ele porque ele queria. Se tivesse um pouco de amor-próprio, você teria o tirado da cabeça para sempre.

– Bem, para sua informação, ele se casou com você para ficar perto de mim. Ele não a ama, e você sabe muito bem disso.

– Olhe, seria melhor não remexermos no passado. Não me importo com o motivo pelo qual Pedro se casou comigo. O fato é que ele casou. Não vou deixar que vocês me façam de idiota, entendeu? Não estou disposta a isso.

– Ninguém está tentando fazer você de idiota, Rosaura. Você não entendeu nada.

– Por favor! Conheço perfeitamente o papel no qual você me colocou quando todos no rancho viram você chorar ao lado de Pedro, segurando a mão dele com tanto amor. Sabe que papel é esse? Sou motivo de piadas! Você não merece a piedade de Deus! No que me diz respeito, aliás, não me importo se você e Pedro forem para o inferno por se beijarem pelos cantos. De agora em diante, vocês podem fazer o que quiserem. Não me importo, contanto que ninguém saiba. Não vou deixar Pedro tocar um dedo em mim outra vez, então ele precisará procurar alguém. Eu ainda tenho algum amor-próprio! Deixe que ele procure uma mulher fácil como você para as necessidades sujas que tem, mas isso é tudo: nesta casa, pretendo continuar a ser a mulher dele. E aos olhos dos outros também. Porque se alguém vir vocês dois, e eu cair no ridículo outra vez, juro que você vai se arrepender muito.

A gritaria de Rosaura aumentou com o choro insistente de Esperanza. Havia algum tempo que o bebê estava chorando, mas os soluços fortes aumentaram e se tornaram insuportáveis. Ela devia estar com fome. Rosaura levantou-se devagar, dizendo:

– Eu vou alimentar a minha filha. De agora em diante, não quero que você faça isso. Nunca mais. Você vai manchá-la com a sua imundície. Tudo o que ela pode encontrar em você são maus exemplos e maus conselhos.

– Tenha certeza de uma coisa: não vou permitir que você envenene sua filha com essas ideias doentias. Não vou deixar que arruíne a vida dela

também, forçando-a seguir essa tradição idiota!

– Ah, é? Como vai me impedir? Você deve achar que deixarei você chegar tão perto dela quanto está agora, mas marque minhas palavras: eu não vou. Já viu vagabundas terem permissão para se relacionar com garotas de famílias decentes?

– Não me diga que sinceramente acredita que esta é uma família decente!

– Minha família é! Por isso, não permitirei que chegue perto da minha filha ou vou expulsar você desta casa, que mamãe deixou para mim. Entendeu?

Rosaura saiu da cozinha para dar comida a Esperanza, levando o mingau que Tita preparara para a menina. Ela não podia ter feito algo pior para Tita. Sabia como machucá-la profundamente.

Esperanza era um das coisas mais importantes do mundo para Tita. Ela estava tão angustiada! Enquanto partia o último pedacinho de *tortilla* em suas mãos, Tita desejou, do fundo do coração, que sua irmã fosse tragada pela terra. Era o mínimo que merecia!

Durante toda a discussão com Rosaura, Tita partiu *tortillas* em pedaços, em minúsculos pedacinhos. Furiosa, Tita colocou-os num prato para jogar às galinhas e continuou a preparar o feijão. Todos os varais no pátio estavam repletos com as fraldas alvas de Esperanza. Eram as fraldas mais lindas. Elas passaram tardes inteiras bordando as fraldas, que balançavam ao vento como ondas cobertas de espumas. Tita precisava olhar em outra direção. Se quisesse fazer o jantar direito, devia esquecer que, pela primeira vez, não estava alimentando Esperanza. Voltou à cozinha e começou a preparar os feijões.

Frite a cebola picada no óleo. Quando ficar dourada, acrescente os chiles *anchos* amassados e sal a gosto.

Com o caldo temperado, acrescente o feijão com carne de porco e toucinho.

Era impossível tentar esquecer Esperanza. Ao despejar o feijão na panela, Tita recordou o quanto a sobrinha gostava de caldo de feijão. Costumava pôr a menina no colo, colocando um enorme guardanapo no peito dela, e dar-lhe o caldo com uma pequena colher de prata. Como ficou feliz ao ouvir a colher bater no primeiro dentinho de Esperanza. Agora, nasciam mais dois. Tita tomava muito cuidado para não machucá-la. Esperava que Rosaura fizesse o mesmo. Mas como faria se nunca dera comida à filha? Não

saberia também como preparar o banho, colocando folhas de alface na água para assegurar um sono tranquilo à noite. Nem como vesti-la, beijá-la, abraçá-la e murmurar com ternura como Tita fazia. Ela achou que o melhor seria ir embora. Estava decepcionada com Pedro – e, sem a sua presença, Rosaura poderia começar uma nova vida. Mais cedo ou mais tarde, o bebê se acostumaria com a verdadeira mãe. Se Tita se apegasse mais a cada dia, terminaria sofrendo, como aconteceu com Roberto. Ela não tinha direito, não eram seus filhos, e, a qualquer momento, podiam mandá-la embora com a mesma facilidade com que se joga fora uma pedrinha quando se escolhe o feijão. Em compensação, John a oferecia algo diferente: a oportunidade de constituir uma nova família, que ninguém poderia lhe tirar. Era um homem maravilhoso, e ela o adorava. Com o tempo, não seria difícil apaixonar-se profundamente por ele.

Suas reflexões foram interrompidas pelas galinhas, que estavam fazendo uma algazarra no pátio. Parecia que tinham enlouquecido ou desenvolvido um gosto por brigas de galo. Davam bicadinhas umas nas outras para tentar pegar os últimos pedaços de *tortillas* no solo. Pulavam e voavam baixo furiosamente, em todas as direções. Entre elas, uma estava mais enfurecida e, com o bico, arrancava os olhos de cada franga que encontrava, salpicando as fraldas de Esperanza com sangue. Aturdida, Tita tentou acabar com a luta, jogando um balde de água nas galinhas. Aquilo as deixou ainda mais ferozes e aumentou a intensidade da batalha. Formaram um círculo e fustigavam-se cada vez mais. Logo, as galinhas ficaram presas no impulso que elas mesmas geraram naquela perseguição enlouquecida e não conseguiam livrar-se do redemoinho de penas, sangue e poeira cada vez mais agitado e forte. Formou-se um furacão poderoso, que destruiu tudo o que encontrou no caminho, a começar por aquilo que estava mais perto – no caso, as fraldas de Esperanza penduradas nos varais do pátio.

Tita tentou salvar algumas fraldas, mas foi arrastada pela força do incrível redemoinho, que a suspendeu alguns metros acima do chão e a fez dar três voltas infernais no meio das bicadas violentas até ser atirada no lado oposto, no final do pátio, onde aterrissou como um saco de batatas.

Apavorada, Tita ficou estatelada no chão. Não conseguia se mexer. Caso fosse tragada pelo redemoinho, as galinhas podiam arrancar-lhe os olhos. Aquele furacão de frangas estava cavando um buraco no terreno, um buraco tão profundo que a maioria das galinhas desapareceu deste mundo. A terra

tragou-as. Depois daquela batalha, sobraram apenas três galinhas, todas carecas e caolhas. E nenhuma fralda.

Sacudindo a poeira, Tita olhou ao redor do pátio. Não havia sinal das galinhas. Ela estava mais preocupada com o desaparecimento das fraldas que bordara com tanto amor. Precisavam ser substituídas imediatamente. Mas isso não era problema dela: Rosaura não dissera que não queria ver Tita perto de Esperanza? Pois Rosaura que resolvesse seus problemas. Tita resolveria o seu, que, naquele momento, era preparar o jantar de John e tia Mary.

Ela entrou na cozinha para terminar o feijão. Contudo, ficou surpresa ao ver que ainda não estavam cozidos, mesmo após tanto tempo no fogo.

Algo estranho acontecia. Tita lembrou-se de que Nacha sempre dizia que, se as pessoas discutissem durante sua preparação, os *tamales*²⁴ não cozinhariam porque estavam zangados. Nesse caso, era preciso cantar para eles, o que os deixaria contentes. Tita supôs que o mesmo aconteceria com o feijão, que testemunhara sua briga com Rosaura.

Não havia muito tempo para terminar o jantar. Isso significava que tudo que podia fazer era tentar melhorar o humor dos grãos, cantando canções românticas para eles.

O melhor seria tentar relembrar um momento muito alegre e revivê-lo enquanto cantava. Ela fechou os olhos e começou a cantar uma valsa que dizia: “Sou tão feliz desde que lhe encontrei, entreguei-lhe o meu amor e perdi a minha alma...” As imagens do encontro com Pedro no quarto escuro invadiram sua mente. A paixão com que Pedro tirou as suas roupas, deixando que a carne sob a sua pele ardesse com o toque daquelas mãos incandescentes. O sangue fervia em suas veias. O coração disparava, cheio de paixão. Aos poucos, o frenesi se tornou uma ternura infinita e satisfez aquelas almas agitadas.

Enquanto Tita cantava, o caldo fervia alucinadamente. Os grãos permitiram que o líquido em que flutuavam os penetrasse e incharam quase a ponto de estourar. Quando Tita abriu os olhos para prová-los, verificou que os feijões estavam no ponto exato. Isso lhe deu tempo suficiente para que se arrumasse. Saiu da cozinha, feliz, e foi para o quarto. A primeira coisa seria escovar os dentes. Quando rolou na terra, derrubada pelo redemoinho de galinhas, sua boca ficou imunda. Pegou uma porção de pó para limpeza dos dentes e escovou-os vigorosamente.

Aprendera a preparar esse pó na escola. É feito com uma mistura de 14 gramas de tartarato de potássio, 14 gramas de açúcar, 14 gramas de siba e quase um grama de lírios de Florença e sangue de dragão.²⁵ Faça um pó com todos esses ingredientes e misture-o bem. A professora Jovita, que dera aulas para elas durante três anos e era uma mulher pequena e frágil, encarregara-se da preparação. Todos se recordavam dela não por aquilo que ensinara, mas por ser uma personagem marcante. Dizem que ficara viúva aos 18 anos, com um bebê para criar. Ninguém queria se tornar padrasto da criança, por isso Jovita decidira não casar novamente. Não se sabe como tomou esta decisão e como isso a afetou. Com o passar do tempo, a pobrezinha perdeu completamente o juízo. Dia e noite, lutava para interromper os maus pensamentos. Sua frase preferida era: “A ociosidade é a mãe de todos os vícios.” Por isso, não descansava um momento. Trabalhava cada vez mais e dormia cada vez menos. Com o tempo, o trabalho doméstico em sua casa não foi suficiente para acalmar-lhe o espírito, então já estava na rua às 5 horas para varrer a calçada. A sua e a dos vizinhos. Depois, expandiu seu raio de ação aos quatro quarteirões em torno de sua casa, e assim, gradualmente, estava varrendo toda Piedras Negras antes de ir à escola. Às vezes, tinha resquícios de lixo presos à pele, e os alunos zombavam dela. Tita percebeu, no espelho, que parecia a sua professora. Talvez por causa das penas que ficaram em seu cabelo após a queda, mas, mesmo assim, estava horrorizada.

Não queria tornar-se outra Jovita. Retirou as penas, escovou o cabelo vigorosamente e desceu para receber John e Mary, que estavam chegando. O latido de Pulque anunciara a presença deles.

Tita recebeu-os na sala de visitas. Tia Mary era exatamente como imaginara: uma senhora idosa, educada e simpática. Apesar da idade, sua aparência era impecável.

Usava um chapéu florido, em tom pastel, que contrastava com seus cabelos brancos. As luvas combinavam com os cabelos, tão alvos que reluziam. Levava uma bengala de mogno com cabo de prata em formato de cisne. Sua conversa era incrivelmente agradável. Tia Mary dizia estar encantada com Tita e elogiou bastante seu inglês perfeito e a escolha do sobrinho.

Tita desculpou-se pela ausência da irmã, explicando que estava indisposta, e convidou-os à sala de jantar.

A tia adorou o arroz com banana-da-terra e elogiou o feijão, colocando-a nas alturas.

Ao servi-lo, cubra-o com queijo ralado e faça uma guarnição com folhas frescas de alface, pedaços de abacate, rabanetes picados, chiles *tornachiles* e azeitonas.

A tia estava acostumada com outras comidas, mas isso não a impediu de apreciar o saboroso jantar preparado por Tita.

– Huuummm! Está delicioso, Tita.

– Obrigada.

– Johnny, você tem sorte. Vai comer bem daqui por diante, porque, para falar a verdade, Katy é péssima cozinheira. Você vai engordar depois do casamento.

John percebeu que Tita ficou perturbada.

– Algum problema, Tita?

– Sim, mas não posso contar agora. Sua tia se sentiria mal se parássemos de falar em inglês.

John a respondeu em espanhol:

– Não se incomode. Ela é completamente surda.

– Então como pode falar conosco?

– Ela faz leitura labial. Mas só em inglês, não se preocupe. E não presta atenção a nada quando está comendo. Então, tenha dó e me diga qual é o problema. Não tivemos oportunidade para conversar e nos casaremos em menos de uma semana.

– John, acho que devemos cancelar o casamento.

– Mas por quê?

– Não me faça falar agora.

Tita sorriu, tentando disfarçar para que a tia não percebesse que estavam discutindo uma questão delicadíssima. Muito satisfeita enquanto comia o feijão, a tia sorriu também, evidentemente feliz. Estava claro que não podia fazer leitura labial em espanhol. Tita podia falar com John sem perigo. Ele foi direto ao assunto.

– Já não me ama?

– Não sei.

Foi difícil continuar a falar quando Tita percebeu o olhar de tristeza que tomou John, que ele tentou controlar imediatamente.

– Quando você viajou, tive relações com um homem que sempre amei e perdi minha virgindade. Esta é razão por que não posso mais casar com você.

Após um longo silêncio, John perguntou:

– Está mais apaixonada por ele ou por mim?

– Não posso responder. Não sei. Quando você não está aqui, acho que é a ele que amo. Mas, quando vejo você, tudo muda. A seu lado, sinto-me tranquila, equilibrada, em paz... Mas eu não sei, eu não sei... Desculpe-me por dizer-lhe tudo isso.

Duas lágrimas corriam pelo rosto de Tita. Tia Mary pegou a mão dela e disse, muito emocionada, em inglês:

– Como é maravilhoso ver uma mulher apaixonada chorar. Fiz isso muitas vezes quando estava perto de me casar.

John percebeu que essas palavras poderiam fazer Tita cair em prantos e que a situação se tornaria incontrolável.

Ele esticou o braço, pegou a mão de Tita e disse, com um sorriso no rosto para agradecer à tia:

– Tita, não importa o que você fez. Há coisas as quais não devemos dar tanta importância, se não mudam o que é essencial. O que me contou não muda minha maneira de pensar e repito que adoraria ser seu companheiro por toda a vida. Mas você deve pensar muito bem se sou esse homem ou não. Se a sua resposta for sim, celebraremos o nosso casamento em alguns dias. Se for não, serei o primeiro a parabenizar Pedro e pedir que lhe respeite como você merece.

Tita não se surpreendeu com as palavras de John. Elas refletiam a sua personalidade. O que a surpreendeu foi ele saber que o rival era Pedro. Tita não contara com a excepcional intuição de John.

Ela não podia permanecer à mesa. Desculpando-se por um momento, foi ao pátio e chorou até acalmar-se. Voltou para servir a sobremesa. John levantou-se para puxar a cadeira e tratou-a com o respeito e a ternura que sempre demonstrara. Realmente era um homem admirável. Como crescera a seus olhos! E como aumentaram as dúvidas em sua cabeça! O *sorbet* de jasmim trouxe um alívio enorme. Refrescou seu corpo e clareou a mente. A tia enlouqueceu com a sobremesa. Nunca imaginara que se podia comer flores de jasmim. Intrigada, quis aprender a maneira exata como se fazia um

sorbet como este em casa. Tita deu a receita bem devagar, para que a tia pudesse ler seus lábios com clareza.

– Amasse um ramo de jasmim e coloque-o em três quartilhos de água com 225 gramas de açúcar, misturando bem. Quando o açúcar dissolver, coe a mistura num tecido estirado e coloque-a na fôrma de sorvete para congelar – ensinou Tita.

O restante da tarde foi maravilhoso. Quando foi embora, John beijou a mão de Tita e disse:

– Não quero lhe pressionar, mas saiba que será feliz comigo.

– Eu sei.

Claro que ela sabia. Claro que levaria isso em consideração quando tomasse a decisão crucial que determinaria o seu futuro.

Notas

23 Sais do leito dos lagos secos mexicanos. (*N. da T.*)

24 Espécie de empanada mexicana feita com massa de milho e recheio de carnes, queijos ou legumes; são embrulhadas em folhas de banana, antes de serem aquecidas ou fervidas. (*N. da T.*)

25 Resina do drageiro, utilizada com fins medicinais. (*N. da T.*)

CONTINUAÇÃO...

Receita do próximo mês:

Chiles ao molho de nozes

12
Dezembro

Chiles ao molho de nozes

INGREDIENTES:

25 chiles *poblanas*

8 romãs

100 nozes descascadas

100 gramas de queijo maduro e firme; se puder, queijo *cotija*²⁶

1 quilo de carne bovina moída

100 gramas de passas

250 gramas de amêndoas

250 gramas de nozes

500 gramas de tomates

2 cebolas médias

2 limões açucarados

1 pêssego

1 maçã

Cominho

Pimenta branca

Sal

Açúcar

Nota

26 Tipo de queijo mexicano maduro, firme e salgado, similar ao parmesão. (*N. da T.*)

MODO DE PREPARAR:

Descasque as nozes com muitos dias de antecedência, pois a tarefa leva horas. Depois, ainda será preciso remover a pele que cobre as nozes. Cuidado para não deixar pedaços (sequer um pedacinho) destas peles nas nozes. Isto porque, ao ser moído e misturado ao creme, qualquer resquício de pele poderá amargar o molho, e todo o trabalho terá sido em vão.

Tita e Chenchá estavam em torno da mesa da cozinha, terminando de tirar as cascas das nozes que seriam usadas na preparação do molho dos chiles que serviriam como prato principal do casamento no dia seguinte. Todos os membros da família haviam desertado da mesa da cozinha com um pretexto ou outro. Somente essas mulheres infatigáveis continuavam a postos. Na verdade, Tita não os culpava; já tinham ajudado o suficiente naquela semana. Ela sabia muito bem que não era fácil descascar mil nozes sem se cansar. A única pessoa que o fazia sem sinal de cansaço era Mãe Elena, que não apenas quebrava um saco atrás do outro de nozes, em pouco tempo, como parecia ter prazer nessa tarefa.

Prensar, destroçar e arrancar estavam entre suas atividades favoritas. As horas voavam quando se sentava no pátio, colocando um saco de nozes entre as pernas, e ela não se levantava até terminar.

Para ela, seria uma brincadeira quebrar as mil nozes que demandavam tanto esforço dos outros. Precisavam daquela quantidade enorme porque cada 25 chiles precisavam de cem nozes. Então, para fazer 250 chiles precisavam de mil nozes. Convidaram oitenta pessoas para o casamento, entre parentes e amigos. Cada um poderia comer três chiles se quisesse, uma estimativa bem generosa. Tratava-se de um casamento simples, mas, mesmo assim, Tita queria oferecer um banquete de vinte pratos, como jamais fez antes, e é claro que não poderia deixar os delicados chiles ao molho de nozes fora do cardápio, ainda que dessem tanto trabalho. Numa ocasião tão memorável, certamente valia a pena. Tita não se importava que seus dedos

ficassem escuros depois de tirar a pele de tantas nozes. Este casamento valia o sacrifício: tinha um significado especial para ela. Para John, também. Ele estava tão feliz que era um dos ajudantes mais entusiasmados com a preparação do banquete. E, de fato, foi um dos últimos a se retirar para descansar. Merecia um bom descanso.

Morto de cansaço, lavava as mãos no banheiro de sua casa. Tinha as unhas doloridas por tirar a pele de tantas nozes. Preparou-se para dormir e sentiu-se muito emocionado. Em algumas horas, estaria mais perto de Tita, e isso lhe dava uma satisfação enorme. O casamento estava marcado para o meio-dia. Ele olhou para o paletó do seu smoking, pendurado numa cadeira. Tudo o que usaria estava meticulosamente arrumado, esperando o momento em que se vestiria. Os sapatos brilhavam como nunca; a gravata borboleta, a faixa e a camisa estavam impecáveis. Satisfeito por tudo estar em ordem, respirou profundamente, deitou-se e adormeceu assim que colocou a cabeça no travesseiro.

Pedro, por sua vez, não conseguia dormir. Um ciúme terrível lhe corroía as entranhas. Não conseguia se conformar com a ideia de ir ao casamento e suportar ver Tita com John.

Não podia compreender a atitude de John: ele agiu como se não tivesse sangue nas veias. John sabia muito bem o que existia entre Tita e Pedro. Entretanto, agia como se não houvesse nada. Naquela tarde, quando Tita tentava acender o fogo e não conseguia encontrar fósforos em lugar algum, John, sempre galante, rapidamente se ofereceu para ajudar. Mas isso não bastou! Depois de acender o fogo, presenteara Tita com uma caixa de fósforos, segurando as mãos dela. Por que deu esse presente ridículo a Tita? Era apenas um pretexto para fazer carinho nas mãos dela na frente de Pedro. John achava que era muito civilizado... Pedro ensinaria a ele o que um homem faz quando realmente ama uma mulher. Pegando o casaco, se aprontou para sair, procurar por John e quebrar-lhe a cara.

Parou na porta. Não podia dar margem a qualquer falatório sobre o cunhado de Tita se atracar numa briga com John na véspera do casamento.

Tita jamais o perdoaria. Pedro jogou o casaco na cama, com raiva, e saiu para procurar um comprimido para dor de cabeça. O barulho que Tita fazia na cozinha era amplificado cem vezes pela dor.

Tita pensava em sua irmã enquanto descascava as últimas nozes. Rosaura teria gostado de estar presente neste casamento. A pobrezinha estava morta

havia um ano. Em honra de sua memória, aguardaram todo esse tempo antes da cerimônia religiosa. Sua morte foi muito estranha. Tinha jantado e foi para o seu quarto, como sempre fazia. Esperanza e Tita ficaram conversando, sentadas, na sala de jantar. Pedro subiu para despedir-se de Rosaura antes de dormir. Tita e Esperanza nada ouviram, pois a sala de jantar era muito distante dos quartos. A princípio, Pedro não estranhou ao escutar as flatulências de Rosaura. Chamou-lhe a atenção um barulho desagradável que teve uma duração longa, parecendo que jamais terminaria. Pedro concentrou-se no livro que estava segurando, achando que o barulho prolongado não poderia ser resultado dos problemas digestivos de sua mulher. O chão balançava, a luz piscava. Por um instante, Pedro achou que um troar de canhões sinalizava que a revolução começara outra vez, mas descartou essa possibilidade – o país estava muito calmo ultimamente. Talvez fosse o motor do carro dos vizinhos, mas carros não produziam um cheiro tão nauseabundo. Como ele podia sentir esse cheiro se havia tomado a precaução de andar pelo quarto com um pedaço de carvão em brasa e uma pitada de açúcar numa colher?

Era a melhor receita que conhecia contra o mau cheiro.

Era o que sempre faziam quando ele era criança, fumigando o local onde alguém havia tido uma diarreia, e sempre funcionava. Desta vez, não adiantou. Preocupado, andou até a porta entre os dois quartos, bateu e perguntou se Rosaura se sentia bem. Sem resposta, abriu-a e encontrou Rosaura ali, com os lábios roxos, o corpo inchado e os olhos esbugalhados, num olhar distante, dando o último suspiro flatulento. O diagnóstico de John foi uma congestão estomacal aguda.

O enterro foi pouco concorrido, por conta do odor desagradável que piorou ainda mais depois da morte. Por esse motivo, muitas pessoas preferiram não comparecer. Quem estava determinado a não perder o evento era um bando de aves de rapina, que sobrevoou o cortejo fúnebre até o corpo ser sepultado. Ao perceber que não haveria um banquete, voaram para longe, desapontadas, deixando Rosaura descansar em paz.

Mas Tita ainda não podia descansar. Seu corpo gritava por sono, mas ela precisava terminar o molho de nozes. Por isso, em vez de pensar sobre o passado, seria melhor se apressar para ter uma merecida pausa.

Sem a pele, as nozes devem ser moídas com o queijo até formar um creme. Acrescente sal e pimenta branca a gosto. Cubra os chiles recheados

com o molho e guarneça-os com as romãs.

RECHEANDO OS CHILES:

Frite as cebolas em um pouco de óleo. Quando começarem a dourar, acrescente a carne moída, o cominho e um pouco de açúcar. Depois que a carne estiver dourada, coloque os pêssegos, a maçã, as nozes, as passas e os tomates picados até pegarem o tempero. Quando estiverem no ponto, coloque sal a gosto e deixe o caldo reduzir ainda no fogo.

Separadamente, ponha os chiles para assar e tire as peles. Parta-os com um corte ao comprido, mas com profundidade suficiente apenas para abri-los, retirar as sementes e as fibras e colocar o recheio.

Tita e Chenchá terminaram a montagem das 25 bandejas com os chiles, que guardaram num local fresco. Na manhã seguinte, ainda estariam em perfeitas condições para que os empregados as levassem ao banquete.

Os empregados corriam de um lado para outro, servindo os convidados animados. Quando chegou à festa, Gertrudis chamou a atenção de todos. Dirigia um Ford T Coupé, o primeiro a ser produzido com várias marchas. Ao sair do carro, quase deixou cair o chapéu com plumas de avestruz que usava. Seu vestido com ombreiras era o mais chamativo, da última moda. Juan não ficou atrás. Envergava um elegante traje bem ajustado, cartola e polainas. Seu filho mais novo se tornou um belo mulato. Tinha feições delicadas e olhos azul-claros que se destacavam na pele escura. Herdou o tom de pele do avô e os olhos azuis de Mãe Elena. Tinha os mesmos olhos da avó. Atrás, vinha o sargento Treviño, que foi contratado como guarda-costas de Gertrudis após a revolução.

Na entrada do rancho, Nicolás e Rosalío, em trajes de gala tradicionais da região, recolhiam os convites dos convidados. Os convites eram lindos; Alex e Esperanza os confeccionaram. O papel usado, a tinta preta da caligrafia, a tinta dourada nas bordas dos envelopes e a cera utilizada no selo foram obras deles, feitas com alegria e orgulho. Tudo foi preparado segundo as receitas tradicionais da família De la Garza. Não precisaram preparar a tinta preta, que havia sido feita para o casamento de Pedro e Rosaura. Estava seca, mas bastou adicionar um pouco de água e ficou boa como se fosse nova. A tinta é feita com uma mistura de 235 mililitros de goma-arábica, 120

mililitros de sulfato de ferro, 15 gramas de *palo de Campeche*²⁷ e 15 mililitros de sulfato de cobre. Para fazer a tinta dourada usada nas bordas dos envelopes, adicione 28 gramas de pigmento de ouro e 28 gramas de cristal de rocha bem moídos a cinco ou seis claras em neve e mexa até que a mistura se torne líquida. Por fim, a cera para o selo é feita derretendo 450 gramas de goma-arábica, 225 gramas de benjoim, 225 gramas de calafonia e 450 gramas de cinabre.

Quando a mistura derreter e se tornar líquida, despeje-a em uma mesa untada com óleo de amêndoas doces e, antes que esfrie, molde-a em palitos ou barras.

Esperanza e Alex passaram muitas tardes preparando essas receitas, seguindo-as ao pé da letra, para que pudessem fazer convites diferentes. Cada um era uma obra de arte. Eram resultados de um artesanato que infelizmente saiu de moda, como os vestidos longos, as cartas de amor e as valsas. Mas, para Tita e Pedro, a valsa “Olhos da juventude”, que a orquestra tocava a pedido de Pedro, jamais sairia de moda. Deslizavam juntos pela pista de dança, esbanjando elegância. Tita estava esplendorosa. Vinte e dois anos se passaram desde que Pedro se casou com Rosaura, mas não a afetaram. Aos 39 anos, ela se mantinha esbelta e com o frescor de um pepino recém-cortado.

Enquanto dançavam, John seguia-os com um olhar repleto de afeição, com apenas uma pitada de resignação. Pedro encostou a face no rosto de Tita, com ternura; ela sentia a mão dele mais quente do que nunca em sua cintura.

– Lembra-se de quando ouvimos essa música pela primeira vez?

– Nunca esquecerei.

– Não pude dormir naquela noite, pensando em pedir a sua mão. Não sabia que levaria 22 anos até que eu perguntasse se você quer ser minha esposa.

– Fala sério?

– Claro. Não quero morrer sem que você seja minha. Sempre sonhei em entrar com você numa igreja cheia de flores brancas, e, entre elas, você, a mais linda de todas.

– Vestida de branco?

– Claro! Nada a impede. E quer saber? Quando estivermos casados, quero ter um filho com você. Ainda temos tempo, não acha? Agora que

Esperanza vai nos deixar, precisamos de companhia.

Tita não podia responder. Um nó na garganta a impedia. As lágrimas rolavam devagar pela sua face. Suas primeiras lágrimas de alegria.

– Pois saiba que não poderá me convencer a desistir – continuou Pedro.
– Não me importo com o que minha filha ou qualquer pessoa pensa. Passamos muito tempo preocupados com o que as pessoas vão dizer. Daqui por diante, nada me afastará de você.

Tita já não se importava com o que as pessoas diriam quando o romance entre eles se tornasse público.

Por vinte anos, respeitara o pacto que ambos fizeram com Rosaura, mas já estava farta daquilo. Esse pacto consistia em levar em consideração que, para Rosaura, era imprescindível manter as aparências de um esplêndido casamento, assim como era fundamental que a sua filha crescesse numa instituição sagrada, a família – a única maneira de garantir uma formação moral firme. Pedro e Tita juraram manter discrição absoluta sobre seus encontros e seu amor. Aos olhos dos outros, eram uma família perfeitamente normal. Para que isso desse certo, Tita precisava concordar em não ter um filho ilegítimo. Para compensá-la, Rosaura se dispôs a dividir Esperanza da seguinte maneira: Tita se encarregaria da alimentação da criança e a outra, da educação.

Rosaura, por sua vez, deveria conviver com eles de maneira amistosa, evitando ciúmes e queixas.

Todos respeitaram o acordo, menos no que dizia respeito à educação de Esperanza. Tita queria que a menina tivesse uma educação diferente daquela que Rosaura planejara. Então, embora não tivesse direito, aproveitava seus momentos com Esperanza para transmitir a ela conhecimentos diferentes.

Esses momentos constituíam a maior parte do dia, já que a cozinha era o local favorito da menina e Tita, sua melhor amiga e confidente.

Numa tarde na cozinha, Tita soube que Alex, o filho de John Brown, estava cortejando Esperanza. Foi a primeira a saber. Ele viu a garota, depois de muitos anos, numa festa da escola onde ela estudava. Alex terminava a faculdade de medicina. Eles se sentiram atraídos um pelo outro no momento em que se encontraram. Quando Esperanza contou a Tita como se sentiu quando Alex olhou para seu corpo – como a massa de um bolinho ao ser mergulhada em óleo quente –, Tita soube que Alex e Esperanza estariam unidos para sempre.

Rosaura fez o que pôde para evitar isso. No início, opôs-se de maneira franca e categórica. Pedro e Tita defenderam Esperanza, o que provocou uma briga mortal entre eles. Rosaura exigia seus direitos aos gritos. Pedro e Tita tinham rompido o pacto e isso não era justo.

Não foi a primeira vez que discutiram por causa de Esperanza. Começou quando Rosaura insistiu que a filha não estudasse na escola, o que seria uma perda de tempo. Se sua única missão era cuidar da mãe para sempre, Esperanza não precisava de ideias sofisticadas; devia estudar piano, canto e dança. Esses talentos seriam úteis porque Esperanza encheria as tardes de Rosaura com diversão e entretenimento e porque sua participação nos bailes da sociedade seria espetacular. Ela cativaria a todos e seria sempre bem-vinda entre a classe alta. Com muito esforço, após três longas conversas, Tita e Pedro conseguiram convencer Rosaura de que, além de cantar, dançar e tocar piano, Esperanza deveria ter aptidão para conversar sobre assuntos interessantes. Com muita má vontade, Rosaura concordou em mandar a filha à escola, mas só porque foi convencida de que Esperanza aprenderia a conversar de modo agradável e interessante e conviveria com a nata da sociedade de Piedras Negras durante o ensino fundamental. Esperanza foi matriculada na melhor escola, com o objetivo de desenvolver-se intelectualmente. Tita, por sua parte, ensinou-a algo também valioso: os segredos do amor e da vida através da culinária.

A vitória contra Rosaura fora suficiente para evitar grandes discussões até Alex voltar à cena, e, com ele, a possibilidade de um noivado. Rosaura ficou furiosa ao perceber que Pedro e Tita apoiavam Esperanza incondicionalmente. Lutou como uma leoa, com todas as armas de que dispunha, para defender o que era seu por direito, conforme a tradição: uma filha que permanecesse com ela até que morresse. Ela esperneou, berrou, gritou, cuspiu, vomitou e fez ameaças desesperadas. Pela primeira vez, rompeu o pacto e rogou pragas a Pedro e Tita, culpando-os por todos os sofrimentos que lhe causaram.

A casa se tornou um campo de batalha. Bater portas com violência entrou na ordem do dia. Felizmente, isso não se prolongou por muito tempo porque, três dias depois da briga mais violenta e dilacerante, e devido aos seus terríveis problemas digestivos, Rosaura tinha morrido de... Bem, do que quer que tenha sido.

Realizar o casamento de Alex e Esperanza foi o maior triunfo de Tita. Como ela estava orgulhosa por ver Esperanza tão autoconfiante, tão inteligente, tão preparada, tão feliz, tão capaz e, ao mesmo tempo, tão feminina e tão mulher no sentido mais abrangente da palavra. Ela estava tão bonita em seu vestido de noiva, dançando com Alex a valsa “Olhos da juventude”.

Quando a música terminou, os Lobo, Paquita e Jorge vieram parabenizar Pedro e Tita.

– Parabéns, Pedro. Sua filha não poderia ter encontrado melhor partido num raio de 20 quilômetros.

– Sim, Alex Brown é um rapaz excelente. Nossa única tristeza é que não vão ficar conosco. Alex ganhou uma bolsa de estudos para fazer doutorado na Universidade de Harvard, e eles partirão hoje, logo após o casamento.

– É uma pena, Tita! O que você vai fazer agora? – perguntou Paquita, venenosamente. – Sem Esperanza em casa, você não poderá viver com Pedro. Ah, mas antes que se mude daqui, me dê a receita desses chiles ao molho de nozes. Parecem excelentes!

Os chiles não tinham apenas uma bela aparência. Eram realmente deliciosos, e Tita nunca conseguira prepará-los tão bem. As bandejas ostentavam orgulhosamente as cores da bandeira: o verde dos chiles, o branco do molho de nozes e o vermelho das romãs.

As bandejas tricolores não duraram muito: os chiles desapareceram num piscar de olhos. Como o tempo passara desde que Tita sentira-se como um chile ao molho de nozes esquecido numa bandeja por questão de etiqueta, para disfarçar a gula.

Tita não soube se o fato de não sobrar sequer um chile nas bandejas era sinal de que as boas maneiras haviam sido esquecidas ou de que os chiles estavam realmente esplêndidos.

Os comensais estavam encantados. Muito diferente do malfadado dia em que Pedro e Rosaura se casaram e todos os convidados sofreram intoxicação alimentar. Hoje, em vez da terrível nostalgia e frustração, sentiram algo bem diferente ao provar os chiles ao molho de nozes. Todos experimentaram uma sensação parecida com aquela que Gertrudis viveu quando comeu as codornas em pétalas de rosa. Outra vez, Gertrudis foi a primeira a sentir os sintomas. Ela estava no meio do pátio, dançando “Meu Querido Capitão” com Juan, e exagerou ao cantar o refrão. Cada vez que cantava “ai, ai, ai, ai,

meu querido capitão”, relembrava o dia longínquo em que Juan era capitão e encontrou-a completamente nua no campo aberto. Imediatamente, ela reconheceu o calor nas pernas, a excitação nas entranhas e os pensamentos safados, decidindo partir com seu marido antes que as coisas fossem muito longe. Quando ela foi embora, a festa começou a esvaziar. Todos os outros convidados davam desculpas, alegando um ou outro pretexto. Lançando olhares sensuais uns aos outros, partiam. Reservadamente, os recém-casados adoraram, porque puderam pegar as malas e ir embora o mais rápido possível. Era urgente chegar ao hotel.

Antes que Tita e Pedro percebessem, sobraram no rancho apenas John e Chenchá. Todos os demais, inclusive os empregados, estavam o mais longe que conseguiram chegar, fazendo amor enlouquecidamente. Alguns estavam até embaixo da ponte entre Piedras Negras e Eagle Pass. Os mais conservadores estavam em seus automóveis, mal estacionados no acostamento da estrada. O restante escondeu-se onde pôde. Qualquer lugar servia: no rio, nas escadas, na tina, na chaminé, no forno, atrás do balcão da farmácia, no guarda-roupas, na copa das árvores. A necessidade é a mãe das invenções e de todas as posições! Aquela ocasião levou a algumas das mais criativas posições da história da humanidade.

De sua parte, Pedro e Tita faziam um enorme esforço para manter seus impulsos sexuais sob controle, mas o desejo era tão forte que atravessava a pele e surgia como um calor e um odor singulares. John notou e, percebendo que estava sobrando, despediu-se e foi embora. Tita ficou com pena ao vê-lo ir embora sozinho. John deveria ter encontrado outra pessoa quando ela o rejeitou, mas ele nunca encontrou.

Depois que John partiu, Chenchá pediu permissão para ir à sua cidade. Havia alguns dias que seu marido partira para construir uma casa por lá, e, de repente, ela sentiu uma urgência inexplicável em fazer-lhe uma visita.

Pela primeira vez, Pedro e Tita podiam fazer amor livremente. Durante anos, precisaram tomar toda a sorte de precauções para que ninguém os visse ou suspeitasse, para que Tita não engravidasse e para que não gritassem de prazer quando estavam junto. Mas agora tudo terminara.

Sem necessidade de palavras, eles deram as mãos e foram para o quarto escuro. Antes de entrarem, Pedro tomou-a em seus braços e abriu a porta, devagar. O quarto escuro estava completamente transformado. Toda a mobília desaparecera. Apenas a cama de latão dourado estava regamente

situada ao centro do quarto. Os lençóis de seda e a colcha eram brancos, como o tapete floral que cobria o chão e as 250 velas que iluminavam o agora impropriamente chamado quarto escuro. Tita ficou emocionada ao pensar no trabalho de Pedro para preparar o quarto desta maneira; Pedro também estava pensando em como Tita fora inteligente ao fazer tudo aquilo em segredo.

Eles estavam tão cheios de prazer que não viram quando, em um canto do quarto, Nacha acendeu a última vela, colocou o dedo diante dos lábios como se pedisse silêncio e desapareceu.

Pedro colocou Tita na cama e tirou sua roupa devagar, peça por peça. Após se acariciarem e se olharem com uma paixão infinita, eles deram vazão à paixão contida por tantos anos. As batidas da cabeceira da cama na parede e os sons guturais que deixavam escapar se misturaram ao barulho de milhares de pombos voando em liberdade. O sexto sentido dos animais dissera-lhes para sair do rancho. Com eles, foram todos os outros: vacas, porcos, galinhas, codornas, carneiros, cavalos.

Tita não percebeu nada. Estava chegando a um clímax tão intenso que um brilho encheu seus olhos fechados e um túnel luminoso apareceu diante dela.

Então, lembrou-se das palavras que certa vez John lhe dissera: “Se uma emoção muito forte acender todas as luzes que carregamos dentro de nós, iluminaremos muito além do que nossa visão está acostumada a ver e, então, um túnel esplêndido aparecerá, revelando o caminho que esquecemos no momento em que nascemos e chamando-nos a recuperar nossa origem divina. A alma sempre espera retornar ao lugar de onde veio, deixando o corpo inerte...” Tita conteve sua emoção.

Ela não queria morrer. Queria explorar essas emoções muitas vezes mais. Isso era apenas o início.

Tita tentou acalmar sua respiração e, então, ouviu o bater das asas dos últimos pombos. Além disso, ouvia apenas as batidas fortes do seu coração. Podia sentir o coração de Pedro aos saltos contra o seu peito. Subitamente, os batimentos cessaram. Um silêncio mortal espalhou-se pelo quarto. Tita levou menos do que um instante para perceber que Pedro estava morto.

Com a morte dele, morreu também a possibilidade de reacender seu fogo interior; com Pedro se foram todas as velas. Ela sabia que o calor natural que

sentia se extinguiria pouco a pouco, consumindo-se tão rapidamente quanto se faltasse combustível para mantê-lo.

Certamente, Pedro morrera no momento de êxtase, entrando no túnel luminoso. Ela se arrependeu por não ter feito o mesmo. Jamais poderia rever aquela luz porque jamais sentiria qualquer coisa. Ela não faria mais do que vagar pelas sombras pela eternidade, só, totalmente só. Precisava encontrar alguma maneira, mesmo que artificial, para acender um fogo que a levaria de volta à sua origem e a Pedro. Antes, porém, deveria domar o frio glacial que começava a paralisá-la. Levantou e correu para pegar a enorme colcha que tecera em cada noite de solidão e insônia, e jogou-a por cima dos ombros. A colcha cobriu todo o rancho, que tinha três hectares. Na escrivania, ela pegou a caixa de fósforos que John lhe dera. Precisava ter combustível suficiente em seu corpo. Começou a comer os fósforos, um a um. Ao mastigar cada fósforo, fechava os olhos com força e tentava reproduzir os momentos mais emocionantes entre ela e Pedro. O primeiro olhar, a primeira vez que suas mãos se tocaram, o primeiro buquê de rosas, o primeiro beijo, a primeira carícia, a primeira vez que fizeram amor.

Então, conseguiu o que desejava: quando entrou em contato com a imagem luminosa que ela evocou, o fósforo acendeu. Pouco a pouco, tudo começou a brilhar e o túnel surgiu outra vez diante dos olhos de Tita. Ali, na entrada, a figura luminosa de Pedro esperava-a. Tita não hesitou. Deixou-se ir ao encontro dele e se agarraram num longo abraço. Experimentaram o clímax amoroso novamente e partiram juntos para o paraíso perdido. Nunca mais se separariam.

Naquele momento, os corpos ardentes de Pedro e Tita começaram a lançar chispas brilhantes, que incendiaram a colcha e tomaram todo o rancho. Os animais fugiram para se salvar do inferno! O quarto escuro se transformou num vulcão em erupção. Lançava pedras e cinzas em todas as direções. Quando as pedras chegavam em determinada altura, explodiam em luzes multicoloridas. Nas cidades vizinhas, a quilômetros dali, pessoas assistiram ao espetáculo, achando que eram fogos de artifício do casamento de Alex e Esperanza. Mas, como os fogos continuaram por uma semana, vieram ver o que acontecia.

Uma camada de cinzas de vários metros de altura cobria todo o rancho. Quando retornou da sua lua de mel, Esperanza, minha mãe, encontrou apenas este livro de receitas debaixo dos destroços do que fora o rancho, que

me deixou como herança quando morreu e que conta, em cada uma das suas receitas, essa história de amor enterrada.

Dizem que qualquer vida floresce debaixo dessas cinzas, tornando essa terra a mais fértil da região.

Durante toda a minha infância, tive a sorte de saborear frutas e legumes deliciosos que cresciam naquela terra. Por fim, minha mãe construiu um pequeno edifício ali. Meu pai, Alex, ainda mora em um apartamento. Hoje, ele virá à minha casa comemorar meu aniversário. Por isso, estou preparando pão de Natal, meu prato favorito. Mamãe o preparava todos os anos para mim. Minha mãe...! Como eram maravilhosos seu tempero e o aroma da sua comida, as histórias que contava enquanto cozinhava, os seus pães de Natal! Não sei por que meus pães nunca ficam iguais aos dela ou por que derramo tantas lágrimas enquanto os preparo – talvez eu seja tão sensível a cebolas quanto Tita, minha tia-avó, que viverá enquanto alguém preparar suas receitas.

fim

Nota

27 Árvore mexicana da família das burseráceas, de madeira avermelhada. (*N. da T.*)

Este e-book foi desenvolvido em formato ePub pela Distribuidora Record de Serviços de Imprensa S.A.

Como água para chocolate

Skoob do livro

<http://www.skoob.com.br/como-agua-para-chocolate-2058ed462722.html>

Skoob da autora

<http://www.skoob.com.br/autor/305-laura-esquivel>

Wikipédia da autora

https://pt.wikipedia.org/wiki/Laura_Esquivel

Good reads da autora

http://www.goodreads.com/author/show/4694.Laura_Esquivel

Capa

Sobre a autora

Rosto

Créditos

Epígrafe

1 | Janeiro

2 | Fevereiro

3 | Março

4 | Abril

5 | Maio

6 | Junho

7 | Julho

8 | Agosto

9 | Setembro

10 | Outubro

11 | Novembro

12 | Dezembro

Colofão

Saiba mais