

Laura Esquivel

Como agua
para chocolate

ESPAÑOL
HISTORIA DE UN AMOR

Комментарии и словарь *А. В. Ивановой*



УДК 372.8
ББК 81.2 Исп-93
Э85

Эскивель, Лаура.

Э85 Шоколад на крутом кипятке : книга для чтения на испанском языке / Л. Эскивель. — Санкт-Петербург : КАРО, 2024. — 224 с. — (Historia de un amor).

ISBN 978-5-9925-1710-1.

«Шоколад на крутом кипятке» — горько-сладкая семейная сага, вкусная, сочная, полная волшебства. Роман получил свое название от испанской фразы *Como agua para chocolate*, означающей накал страстей, точку кипения. Это намек на содержание книги — историю о девушке по имени Тита, эмоции которой перевоплощаются в удивительные блюда. Рецепты Титы насыщены такими ингредиентами, как любовь и счастье, в них смешиваются боль и радость, смех и слезы. Наполненная кулинарной магией и огненной страстью, эта невероятная история не отпустит вас до финала...

УДК 372.8
ББК 81.2 Исп-93

Laura Esquivel
Лаура Эскивель

COMO AGUA PARA CHOCOLATE **ШОКОЛАД НА КРУТОМ КИПЯТКЕ**

Комментарии и словарь *А. В. Ивановой*
Ответственный редактор *М. О. Вайполина*
Технический редактор *Д. А. Штыкова*
Оформление обложки *Е. А. Власовой*

Издательство КАРО, ЛР № 065644
197046, Санкт-Петербург, ул. Чапаева, д. 15, лит. А.
Тел.: 8 (812) 332-36-62

www.karo.spb.ru

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-РУ.НА78.В.06066/19

Подписано в печать 28.11.2023. Формат 84×108 ¹/₃₂. Бумага газетная.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,76. Заказ №

Отпечатано в АО «ИПК «Чувашия»,
428019, г. Чебоксары, пр. И. Яковлева, 13.

ISBN 978-5-9925-1710-1

© КАРО, комментарии,
словарь, оформление, 2024

Prólogo

Desde el espacio más íntimo de una casa mexicana, desde las historias de las criaturas que nacen, aman y mueren en la cocina, desde las propias recetas, regadas a menudo con las lágrimas de las mujeres y transmitidas de generación en generación, la fuerza motriz de Como agua para chocolate está en la recreación de las palabras al servicio de una metáfora de los sentimientos.

La escritora mexicana va a utilizar las más humildes herramientas del lenguaje de los peroles, el fuego y los ingredientes culinarios para ir más allá y abrirse paso hasta narrar una historia secreta de amor y deseo. Porque Laura Esquivel, como mujer que escribe y como autora latinoamericana, apunta claramente hacia el proceso creador del lenguaje mismo.

En La nueva novela hispanoamericana, Carlos Fuentes afirma que “inventar un lenguaje es decir todo lo que la historia ha callado”. Carlos Fuentes observa en la tendencia generalizada a la exploración verbal de los escritores latinoamericanos “la elaboración crítica de todo lo no dicho en nuestra larga historia de mentiras, silencios, retóricas y complicidades académicas”. Contra “lo no dicho”, contra la imposibilidad de Tita para

casarse con el hombre que ama, contra la subordinación a viejas costumbres irracionales, contra la condena injusta de la hija menor que no podrá consumir su amor por sumisión a añejas órdenes familiares no escritas pero ejercidas con la violencia de los hechos, proclama Laura Esquivel un lenguaje imaginativo, ancestral, irónico y pletórico que rebasa el ámbito culinario para constituirse en la lengua de una pasión desbordante. Pero esa pasión desbordante se expresará sólo a través del proceso amoroso, lento y sensual de la elaboración de la cocina de Tita.

Cada plato provocará en los comensales toda una serie de imágenes y sensaciones de efectos inesperados e incontrolables. Así le ocurrió a Gertrudis antes de subir desnuda al caballo de Juan para perderse en una copulación a todo galope: "Parecía que el alimento que estaba ingiriendo producía en ella un efecto afrodisíaco pues empezó a sentir que un inmenso calor le invadía las piernas". Así, una inmensa tristeza se va a adueñar de los que probaron el pastel de boda fraguado con las lágrimas de Tita, una melancolía que llevará a los invitados al convite a "terminar en el patio, los corrales y los baños añorando cada uno el amor de su vida".

Si Laura Esquivel ha regresado al espacio tan femenino y anteriormente enclaustrador de la cocina, no ha sido para condenar a Tita a la aceptación de un destino de renunciadas, sino para enfrentarse a la vida de las mujeres limitadas a una acción que sólo será expresada mediante los esfuerzos para saciar a los demás. La fuerza del amor de Tita y su afirmación personal convertirán el rito de la nutrición ajena en un ritual mágico cargado de rebeldía. Hay una imagen extraordinaria en que Tita, "que no resistía que una persona hambrienta le

pidiera comida”, le ofrece al berreante bebé de su hermana su pecho de mujer soltera: “Cuando ella vio que el niño recuperaba poco a poco la tranquilidad en su rostro y lo escuchó deglutir sospechó que algo extraordinario estaba pasando”. Tita, convertida de pronto en Ceres, diosa de la alimentación, por un acto de amor. A lo largo de la novela, Esquivel reiterará estos episodios que vinculan nutrición y afecto femenino y convertirá a Tita en el símbolo de la mujer como dadora de alimento y sanadora.

Laura Esquivel (Ciudad de México, 1948) publicó esta novela en 1989. Como agua para chocolate fue pronto traducida a 33 idiomas y llevada al cine por el cineasta Alfonso Arau, por entonces marido de la escritora. El guión de la versión cinematográfica obtuvo numerosos galardones internacionales, convirtiendo a Laura Esquivel en una de las escritoras latinoamericanas más populares del mundo. La relación de Esquivel con los rituales culinarios no se agota en esta novela y ha continuado en sus relatos íntimos succulencias. Para la escritora todo acto gastronómico es un acto comunitario, ya que siempre se trabaja para el bien del otro.

“Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador y convertirlo nuevamente en el centro de nuestro hogar. Reunámonos junto a él para reflexionar sobre nuestra relación íntima con la vida. Recuperemos el culto a la cocina, para que dentro de ese espacio de libertad y democracia, podamos recordar cuál es el significado de nuestra existencia”, ha escrito Laura Esquivel.

Si el regreso al fuego, para celebrar humanizados y creativos actos gastronómicos, forma parte de las creencias de

la escritora mexicana, su escritura de sentimientos es, en gran medida, una revisión de los avances implacables de la sociedad tecnocrática, una reflexión sobre un mundo más interiorizado y tal como ha declarado Laura Esquivel un laboratorio de alquimia en el que, al igual que en los fogones, “una se mete, juega y aprende”.

Lourdes Ventura

I. Enero. Tortas de Navidad

INGREDIENTES:

1 lata de sardinas
½ chorizo
1 cebolla
orégano
1 lata de chiles serranos¹
10 teleras²

MANERA DE HACERSE:

La cebolla tiene que estar finamente picada. Les sugiero ponerse un pequeño trozo de cebolla en la mollera con el fin

¹ **chiles serranos** — чили Серрано — разновидность перца чили, произрастающего в горных районах мексиканских штатов Пуэбла и Идальго.

² **telera** — белый хлеб, приготовленный из пшеничной муки, дрожжей, воды и соли, используется в различных мексиканских бутербродах.

de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando. Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza, como quien dice¹, se pica, y ya no puede parar. No sé si a ustedes les ha pasado pero a mí la mera verdad sí. Infinidad de veces. Mamá decía que era porque yo soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela.

Dicen que Tita era tan sensible que desde que estaba en el vientre de mi bisabuela lloraba y lloraba cuando ésta picaba cebolla; su llanto era tan fuerte que Nacha, la cocinera de la casa, que era medio sorda, lo escuchaba sin esforzarse. Un día los sollozos fueron tan fuertes que provocaron que el parto se adelantara. Y sin que mi bisabuela pudiera decir ni pío, Tita arribó a este mundo prematuramente, sobre la mesa de la cocina, entre los olores de una sopa de fideos que estaba cocinando, los del tomillo, el laurel, el cilantro, el de la leche hervida, el de los ajos y, por supuesto, el de la cebolla. Como se imaginarán, la consabida nalgada no fue necesaria, pues Tita nació llorando de antemano, tal vez porque ella sabía que su oráculo determinaba que en esta vida le estaba negado el matrimonio². Contaba Nacha que Tita fue literalmente empujada a este mundo por un torrente impresionante de lágrimas que se desbordaron sobre la mesa y el piso de la cocina.

En la tarde, ya cuando el susto había pasado y el agua, gracias al efecto de los rayos del sol, se había evaporado,

¹ **como quien dice** — как говорится

² **le estaba negado el matrimonio** — ей было не суждено выйти замуж

Nacha barrió el residuo de las lágrimas que había quedado sobre la loseta roja que cubría el piso: Con esta sal relleno un costal de cinco kilos que utilizaron para cocinar bastante tiempo. Este inusitado nacimiento determinó el hecho de que Tita sintiera un inmenso amor por la cocina y que la mayor parte de su vida la pasara en ella, prácticamente desde que nació, pues cuando contaba con dos días de edad, su padre, o sea mi bisabuelo, murió de un infarto. A Mamá Elena, de la impresión, se le fue la leche¹. Como en esos tiempos no había leche en polvo ni nada que se le pareciera, y no pudieron conseguir nodriza por ningún lado, se vieron en un verdadero lío para calmar el hambre de la niña. Nacha, que se las sabía de todas todas² respecto a la cocina — y muchas otras cosas que ahora no vienen al caso — se ofreció a hacerse cargo de la alimentación de Tita. Ella se consideraba la más capacitada para “formarle el estómago a la inocente criaturita”, a pesar de que nunca se casó ni tuvo hijos. Ni siquiera sabía leer ni escribir, pero eso sí sobre cocina tenía tan profundos conocimientos como la que más³. Mamá Elena aceptó con agrado la sugerencia, pues bastante tenía ya con la tristeza y la enorme responsabilidad de manejar correctamente el rancho, para así poderle dar a sus hijos la alimentación y educación que se merecían, como para encima tener que preocuparse por nutrir debidamente a la recién nacida.

¹ **de la impresión, se le fue la leche** — от потрясения у нее пропало (грудное) молоко

² **se las sabía de todas todas** — она знала все-все секреты кухни

³ **como la que más** — как никто другой

Por tanto, desde ese día, Tita se mudó a la cocina y entre atoles y tés creció de lo más sana y rozagante. Es de explicarse entonces el que¹ se le haya desarrollado un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere. Por ejemplo, sus hábitos alimenticios estaban condicionados al horario de la cocina: cuando en la mañana Tita olía que los frijoles ya estaban cocidos, o cuando a mediodía sentía que el agua ya estaba lista para desplumar a las gallinas, o cuando en la tarde se horneaba el pan para la cena, ella sabía que había llegado la hora de pedir sus alimentos.

Algunas veces lloraba de balde, como cuando Nacha picaba cebolla, pero como las dos sabían la razón de estas lágrimas, no se tomaban en serio. Inclusive se convertían en motivo de diversión, a tal grado que durante la niñez Tita no diferenciaba bien las lágrimas de la risa de las del llanto. Para ella reír era una manera de llorar.

De igual forma confundía el gozo de vivir con el de comer. No era fácil para una persona que conoció la vida a través de la cocina entender el mundo exterior. Ese gigantesco mundo que empezaba de la puerta de la cocina hacia el interior de la casa, porque el que colindaba con la puerta trasera de la cocina y que daba al patio, a la huerta, a la hortaliza, sí le pertenecía por completo, lo dominaba. Todo lo contrario de sus hermanas, a quienes este mundo les atemorizaba y encontraban lleno de peligros incógnitos. Les parecían absurdos y arriesgados los juegos dentro de la cocina, sin embargo un día Tita las convenció de que era un espectáculo

¹ **Es de explicarse entonces el que** — Таким образом, можно понять, почему

asombroso el ver cómo bailaban las gotas de agua al caer sobre el comal bien caliente.

Pero mientras Tita cantaba y sacudía rítmicamente sus manos mojadas para que las gotas de agua se precipitaran sobre el comal y “danzaran”, Rosaura permanecía en un rincón, pasmada por lo que observaba. En cambio Gertrudis, como en todo aquello donde interviniera el ritmo, el movimiento o la música, se vio fuertemente atraída hacia el juego y se integró con entusiasmo. Entonces a Rosaura no le quedó otra que¹ tratar de hacer lo propio, pero como casi no se mojó las manos y lo hacía con tanto miedo, no logró el efecto deseado. Tita entonces trató de ayudarla acercándole las manos al comal. Rosaura se resistió y esta lucha no paró hasta que Tita, muy enojada, le soltó las manos y éstas, por inercia, cayeron sobre el ardiente comal. Además de ganarse una soberana paliza, Tita quedó privada de jugar con sus hermanas dentro de su mundo. Entonces Nacha se convirtió en su compañera de diversión. Juntas se dedicaban a inventar juegos y actividades siempre en relación con la cocina. Como el día en que vieron en la plaza del pueblo a un señor que formaba figuras de animales con globos alargados y se les ocurrió repetir el mecanismo pero utilizando trozos de chorizo. Armaron no sólo animales conocidos sino que además inventaron algunos con cuello de cisne, patas de perro y cola de caballo, por citar sólo algunos.

El problema surgía cuando tenían que deshacerlos para freír el chorizo. La mayoría de las veces Tita se negaba. La

¹ **no le quedó otra que** — ей не осталось ничего другого, кроме как... Зд.: опущение существительного *opción/posibilidad/alternativa* или другого в сочетании с местоимением *otra*.

única manera en que accedía voluntariamente a hacerlo era cuando se trataba de elaborar las tortas de Navidad, pues le encantaban. Entonces no sólo permitía que se desbaratara a uno de sus animales, sino que alegremente observaba cómo se freía.

Hay que tener cuidado de freír el chorizo para las tortas a fuego muy lento, para que de esta manera quede bien cocido, pero sin dorarse excesivamente. En cuanto está listo se retira del fuego y se le incorporan las sardinas, a las que con anterioridad se las ha despojado del esqueleto. Es necesario, también, rasparles con un cuchillo las manchas negras que tienen sobre la piel. Junto con las sardinas se mezclan la cebolla, los chiles picados y el orégano molido. Se deja reposar la preparación, antes de rellenar las tortas.

Tita gozaba enormemente este paso, ya que mientras reposa el relleno es muy agradable gozar del olor que despiden, pues los olores tienen la característica de reproducir tiempos pasados junto con sonidos y olores nunca igualados en el presente. A Tita le gustaba hacer una gran inhalación y viajar junto con el humo y el olor tan peculiar que percibía hacia los recovecos de su memoria.

Vanamente trataba de evocar la primera vez que olió una de esas tortas, sin resultados, porque tal vez fue antes de que naciera. Quizá la rara combinación de las sardinas con el chorizo llamó tanto su atención que la hizo decidirse a renunciar a la paz del éter, escoger el vientre de Mamá Elena para que fuera su madre y de esta manera ingresar en la familia De la Garza, que comía tan deliciosamente y que preparaba un chorizo tan especial.

En el rancho de Mamá Elena la preparación del chorizo era todo un rito¹. Con un día de anticipación se tenían que empezar a pelar ajos, limpiar chiles y a moler especias. Todas las mujeres de la familia tenían que participar: Mamá Elena, sus hijas Gertrudis, Rosaura y Tita, Nacha la cocinera y Chenchá la sirvienta. Se sentaban por las tardes en la mesa del comedor y entre pláticas y bromas el tiempo se iba volando hasta que empezaba a oscurecer. Entonces Mamá Elena decía:

— Por hoy ya terminamos con esto.

Dicen que al buen entendedor pocas palabras², así que después de escuchar esta frase todas sabían qué era lo que tenían que hacer. Primero recogían la mesa y después se repartían las labores: una metía a las gallinas, otra sacaba agua del pozo y la dejaba lista para utilizarla en el desayuno, y otra se encargaba de la leña para la estufa. Ese día ni se planchaba ni se bordaba ni se cosía ropa. Después todas se iban a sus recámaras a leer, rezar y dormir. Una de estas tardes, antes de que Mamá Elena dijera que ya se podían levantar de la mesa, Tita, que entonces contaba con quince años, le anunció con voz temblorosa que Pedro Muzquiz quería venir a hablar con ella...

— ¿Y de qué me tiene que venir a hablar ese señor?

Dijo Mamá Elena luego de un silencio interminable que encogió el alma de Tita.

¹ **era todo un rito** — было настоящим ритуалом

² **al buen entendedor pocas palabras** — умный поймет с полуслова... Зд.: поговорка, часто произносимая говорящими в усеченном виде (*Al buen entendedor*). Ср. полный вариант: *Al buen entendedor pocas palabras bastan*.

Con voz apenas perceptible Tita respondió:

— Yo no sé.

Mamá Elena le lanzó una mirada que para Tita encerraba todos los años de represión que habían flotado sobre la familia y dijo:

— Pues más vale que le informes que si es para pedir tu mano, no lo haga. Perdería su tiempo y me haría perder el mío. Sabes muy bien que por ser la más chica de las mujeres a ti te corresponde cuidarme hasta el día de mi muerte.

Dicho esto, Mamá Elena se puso lentamente de pie, guardó sus lentes dentro del delantal y a manera de orden final repitió:

— ¡Por hoy, hemos terminado con esto!

Tita sabía que dentro de las normas de comunicación de la casa no estaba incluido el diálogo, pero aun así, por primera vez en su vida intentó protestar a un mandato de su madre.

— Pero es que yo opino que...

— ¡Tú no opinas nada y se acabó! Nunca, por generaciones, nadie en mi familia ha protestado ante esta costumbre y no va a ser una de mis hijas quien lo haga.

Tita bajó la cabeza y con la misma fuerza con que sus lágrimas cayeron sobre la mesa, así cayó sobre ella su destino. Y desde ese momento supieron ella y la mesa que no podían modificar ni tantito la dirección de estas fuerzas desconocidas que las obligaban, a la una, a compartir con Tita su sino, recibiendo sus amargas lágrimas desde el momento en que nació, y a la otra a asumir esta absurda determinación.

Sin embargo, Tita no estaba conforme. Una gran cantidad de dudas e inquietudes acudían a su mente. Por ejemplo, le agradecería tener conocimiento de quién había

iniciado esta tradición familiar. Sería bueno hacerle saber a esta ingeniosa persona que en su perfecto plan para asegurar la vejez de las mujeres había una ligera falla. Si Tita no podía casarse ni tener hijos, ¿quién la cuidaría entonces al llegar a la senectud? ¿Cuál era la solución acertada en estos casos? ¿O es que no se esperaba que las hijas que se quedaban a cuidar a sus madres sobrevivieran mucho tiempo después del fallecimiento de sus progenitoras? ¿Y dónde se quedaban las mujeres que se casaban y no podían tener hijos, quién se encargaría de atenderlas? Es más, quería saber, ¿cuáles fueron las investigaciones que se llevaron a cabo para concluir que la hija menor era la más indicada para velar por su madre y no la hija mayor? ¿Se había tomado alguna vez en cuenta la opinión de las hijas afectadas? ¿Le estaba permitido al menos, si es que no se podía casar, conocer el amor? ¿O ni siquiera eso?

Tita sabía muy bien que todos estos interrogantes tenían que pasar irremediablemente a formar parte del archivo de preguntas sin respuesta. En la familia De la Garza se obedecía y punto. Mamá Elena, ignorándola por completo, salió muy enojada de la cocina y por una semana no le dirigió la palabra.

La reanudación de esta semicomunicación se originó cuando, al revisar los vestidos que cada una de las mujeres había estado cosiendo, Mamá Elena descubrió que aun cuando el confeccionado por Tita era el más perfecto, no lo había hilvanado antes de coserlo.

— Te felicito — le dijo —, las puntadas son perfectas, pero no lo hilvanaste, ¿verdad?

— No — respondió Tita, asombrada de que le hubiera levantado la ley del silencio.

— Entonces lo vas a tener que deshacer. Lo hilvanas, lo coses nuevamente y después vienes a que te lo revise. Para que recuerdes que el flojo y el mezquino andan doble su camino.

— Pero eso es cuando uno se equivoca y usted misma dijo hace un momento que el mío era...

— ¿Vamos a empezar otra vez con la rebeldía? Ya bastante tenías con la de haberte atrevido a coser rompiendo las reglas.

— Perdóneme, mami. No lo vuelvo a hacer.

Tita logró con estas palabras calmar el enojo de Mamá Elena. Había puesto mucho cuidado al pronunciar el “mami” en el momento y con el tono adecuado. Mamá Elena opinaba que la palabra “mamá” sonaba despectiva, así que obligó a sus hijas desde niñas a utilizar la palabra “mami” cuando se dirigieran a ella. La única, que se resistía o que pronunciaba la palabra con un tono inadecuado era Tita, motivo por el cual había recibido infinidad de bofetadas. ¡Pero qué bien lo había hecho en ese momento! Mamá Elena se sentía reconfortada con el pensamiento de que tal vez ya estaba logrando doblegar el carácter de la más pequeña de sus hijas. Pero desgraciadamente albergó esta esperanza por muy poco tiempo, pues al día siguiente se presentó en casa Pedro Muzquiz acompañado de su señor padre con la intención de pedir la mano de Tita. Su presencia en la casa causó gran desconcierto. No esperaban su visita. Días antes, Tita le había mandado a Pedro un recado con el hermano de Nacha pidiéndole que desistiera de sus propósitos. Aquél juró que se lo había entregado a don Pedro, pero el caso es que ellos se presentaron en la casa. Mamá Elena los recibió

Vocabulario

A

- aberrante** *adj* — отклоняющийся (от нормы); ошибочный
- acitrón** *m* — цукат из цитрона
- acosiles** *pl* — рачки, сорт ракообразных
- acrimonia** *f* — острота, резкость (запаха, вкуса и т. п.)
- agasajar** *v* — оказывать гостеприимство (радушный прием); угощать
- ajuar** *m* — приданое (для невесты, новорожденного)
- albarrana** *f* — лук (разновидность)
- albérchigo** *m* — персик (плод)
- albor** *m* — первый луч света, белизна, рассвет, сияние зари
- alcanfor** *m* — *хим.* камфара
- álgido** *adj* — очень холодный; *мед.* сопровождаемый ознобом (при заболевании)
- alharaca** *f* — шум, гам
- almendra** *f* — миндальный орех, миндаль
- almíbar** *m* — сироп
- almidonado** *adj* — накрахмаленный (о белье)
- alterarse** *v* — 1) рассердиться; 2) измениться в лице
- antro** *m* — 1) пещера; грот; 2) *презр.* трущоба; притон, вертеп
- armadillo** *m* — броненосец

Contenido

Prólogo	3
I. Enero. Tortas de Navidad	7
II. Febrero. Pastel Chabela.....	25
III. Marzo. Codornices en pétalos de rosas	44
IV. Abril. Mole de guajolote con almendra y ajonjolí	60
V. Mayo. Chorizo norteño	79
VI. Junio. Masa para hacer fósforos.....	95
VII. Julio. Caldo de colita de res	108
VIII. Agosto. Champondongo	126
IX. Septiembre. Chocolate y Rosca de Reyes.....	143
X. Octubre. Torrejas de natas	161
XI. Noviembre. Frijoles gordos con chile a la Tezcucana ...	179
XII. Diciembre. Chiles en nogada	196
Vocabulario	215