
LAURA
ESQUIVEL
EL DIARIO
DE TITA
Planeta



LAURA ESQUIVEL

EL DIARIO DE TITA

Planeta

Este diario pertenece a:
Tita de la Garza.
Ciudad Porfirio Díaz,
1910

La que está de pie junto a su madre soy yo.



Poema Hñahnu Otomí

En la gota de rocío brilla el sol:
la gota de rocío se seca.
En mis ojos, los míos, brillas tú:
Yo, yo vivo.





Khasa-tuyhiadimiyottzi
sa-tuhmotti
Khanöm da goguiyottzi
Nügo, nügodibui

4 de julio de 1910

Querido diario, discúlpame por no haberte estrenado antes, pero es que sentía que no tenía nada interesante que escribir, sin embargo, hoy pasó algo que creo va a cambiar mi vida. Fui a la misa en honor de Nuestra Señora del Refugio de Pecadores, que como sabes es la patrona de la ciudad... y ¡vi el amor! Su fulgor dejó encandilados mis ojos por un buen rato. Adonde ponía mi vista observaba un poderoso círculo de luz y aún con los párpados cerrados lo seguía viendo. Te preguntarás en dónde fue que se me apareció el amor y te respondo que en los ojos de Pedro Múzquiz. Fue muy extraño pues Pedro y yo nos hemos visto infinidad de veces desde que somos niños pero esta vez fue especial. Me lanzó un relámpago de fuego y yo me puse tan nerviosa que no pude sostenerle la mirada. Luego,

me tocó ayudarle al padre Ignacio a recoger la limosna. Cuando me acerqué a la banca en donde estaban sentados don Pascual y Pedro, el señor le dio un billete a su hijo para que me lo diera y cuando Pedro depositó el billete dentro de la charola, deliberadamente rozó con sus dedos mi mano. Yo me estremecí de pies a cabeza. Nunca había sentido algo así en mis 15 años de existencia y algo dentro de mí me dijo que Pedro estaba destinado a ser el hombre de mi vida.

Querido Diario,
hoy hubo una fiesta en mi casa y vinieron don Pascual y Pedro. En determinado momento mi mamá me pidió que fuera a la cocina por una charola de buñuelos y Pedro amablemente se ofreció a ayudarme. Aprovecho ese instante a solas conmigo para declararme su amor. Yo no supe qué decir y le dije que lo iba a pensar. Él me respondió que el amor no se piensa, que se siente o no se siente, y tiene razón. Cuando él me mira no puedo pensar en otra cosa más que en lo que estoy sintiendo y que es algo parecido a lo que una masa de buñuelo debe sentir al contacto con el aceite hirviendo. Finalmente le di el sí de manera apresurada, pues escuché los pasos de mi madre entrando a la cocina.

Buñuelos

Se pone a hervir un litro de agua con 4 cáscaras de tomate verde procurando que no hierva mucho porque amarga. Esta agua se mezcla con 1 kilo de harina de trigo, 1 cucharada de polvo de hornear, 1 huevo, ½ taza de aceite y una pizca de sal. Cuando la masa está formada, se golpea contra la mesa varias veces hasta que quede suave y esponjada. Después se amasa para que tome forma de bola y se deja reposar por una hora. Se revisa que la masa no quede pegada a las manos cuando se le toma. Eso indica que está lista para el paso siguiente. Se forman varias bolitas de masa de un mismo tamaño y luego se extienden sobre una mesa previamente enharinada con la ayuda de un rodillo. Cuando el buñuelo está delgado, se termina de extender a mano sobre la rodilla o sobre el fondo de una

olla de barro con la ayuda de un trapo mojado. Mientras tanto se pone a calentar aceite dentro un cazo. Cuando esté hirviendo se introducen los buñuelos y se sacan cuando estén dorados. Al sacarlos de la lumbre se espolvorean con azúcar y finalmente se bañan con la miel tradicional elaborada con piloncillo, canela, ralladura de naranja y un poco de anís de estrella.

Hoy le confié a mi hermana Gertrudis que Pedro y yo nos amamos. Me abrazó y nos pusimos a dar de vueltas tomadas de las manos, hasta que mi mamá nos vio y desde el balcón nos gritó: «¡Niñas! No den vueltas, que se les ven las pantorrillas». Hasta ese momento me di cuenta de que con tanto giro la falda se nos había levantado y me sentí mal. Gertrudis, en cambio, en cuanto mamá se metió a la casa, se levantó toda la falda hasta la cintura y movió sus nalgas de un lado al otro. Tuve que taparme la boca para no reír a carcajadas.



Muestra para mi ajuar de cama.

Así se va a ver mi colcha terminada.



El día de hoy comencé a preparar mi ajuar de novia. Cuando Nacha, mi nana, me vio ensayar unas puntadas de gancho puso cara de preocupación, y muy amorosamente me aconsejó esperar hasta que mi mamá autorice la boda antes de iniciar nada, pero le expliqué que a mí me gusta bordar y deshilar con el debido tiempo. Es más, hoy mismo compré el estambre para tejer la colcha de mi cama de casada. Tengo planeado tardarme un año. Justo el tiempo que Pedro y yo calculamos que sería prudente para organizar la boda. Al mismo tiempo voy a ir recolectando mis recetas de cocina favoritas.