

LAURA ESQUIVEL

El diario
de Tita

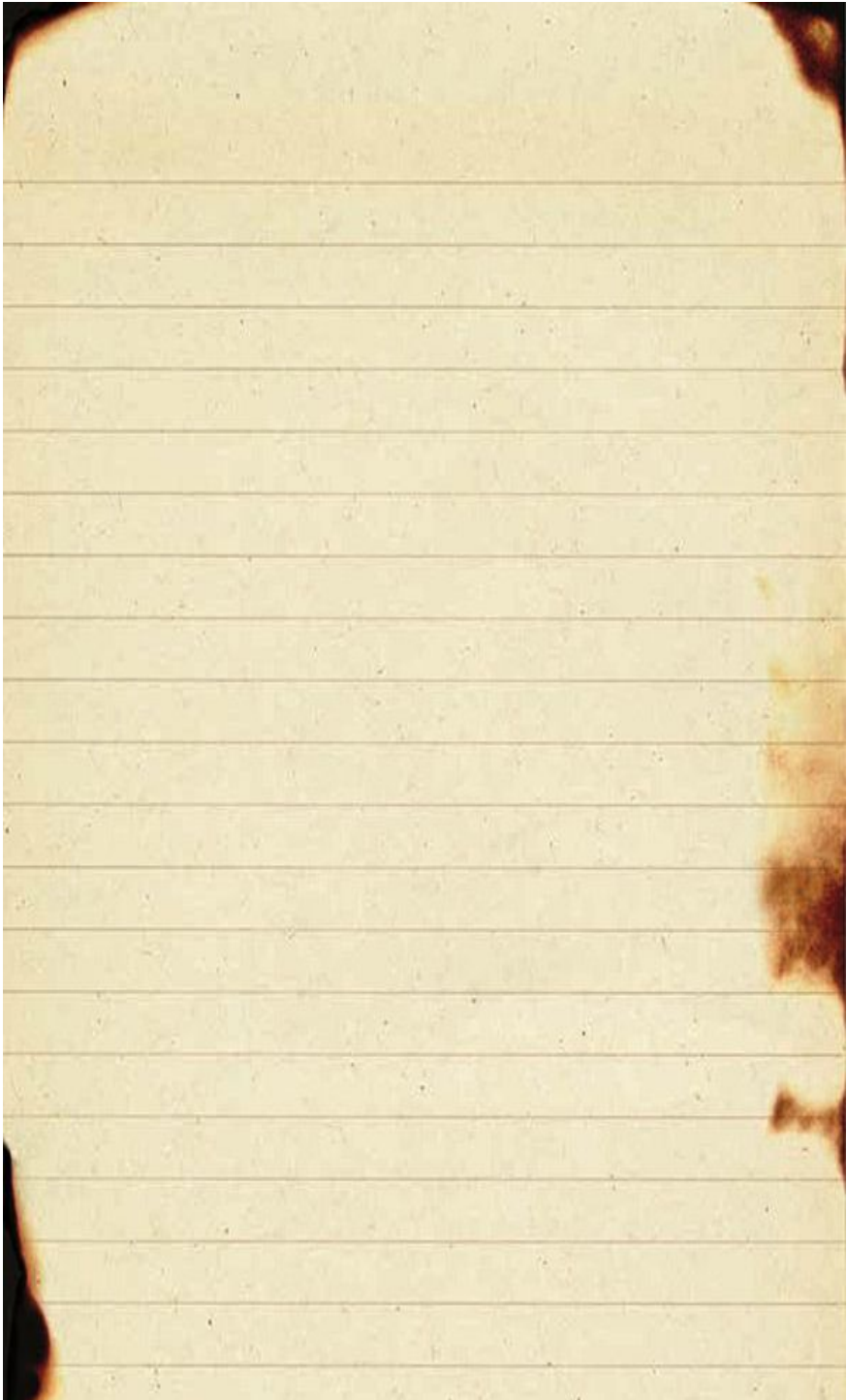
...han totalmente
...ontán o se
...esar un poco de
...se cocina,
...hará que b
...entes y con

Veinticinco años después de la publicación de *Como agua para chocolate*, y luego de haber conquistado a más de 7 millones de lectores, Laura Esquivel vuelve con la realización del sueño de Tita: compartir con todo el mundo los más íntimos rincones de su corazón.

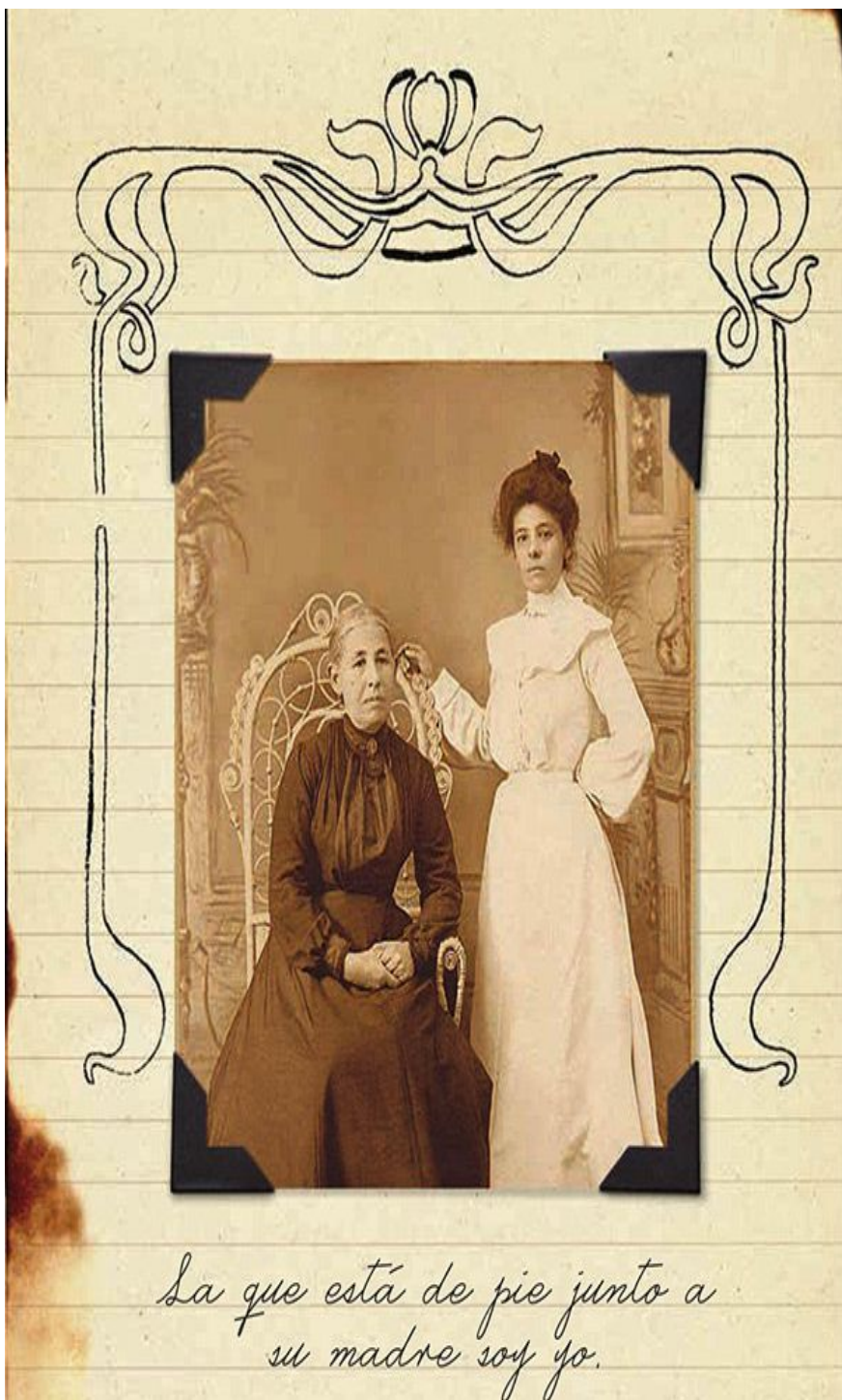
En estas páginas nos adentramos en el universo íntimo de Tita de la Garza a través de su diario. Desde el instante inolvidable en el que descubre el amor hasta el día que debe renunciar a él, para cuidar a su madre, de acuerdo con una antigua tradición familiar. Este doloroso acontecimiento, lejos de confinarla a la soledad y el silencio, la llevará a encontrar sus dos vías de expresión: mediante la escritura dialoga consigo misma y, a través de la cocina, se comunica con el mundo y los otros.

El diario de Tita es el espacio donde la protagonista atesora sus secretos más intrincados, recetas sin preparar, recuerdos que casi se diluyen; es el sitio sagrado donde se mezclan todos los ingredientes de una gran novela junto con los destellos espirituales característicos de la autora. Esta historia logra regalarnos un secreto que a su vez nos permitirá recuperar nuestra propia intimidad y, por qué no, nuestro propio secreto guardado en el fondo de una flor marchita o de una carta que luego de generaciones espera sorprender a su asiduo lector.

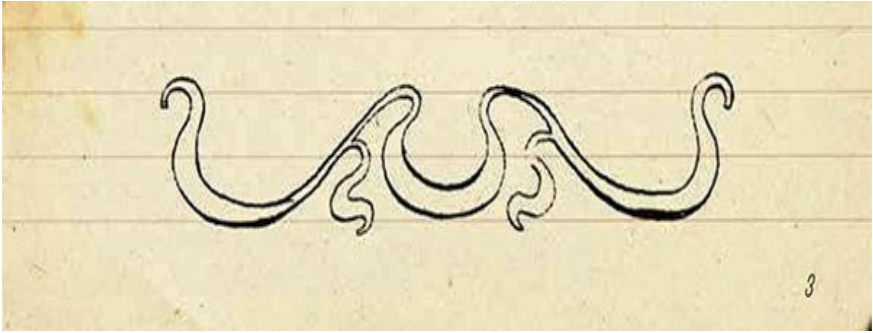
Este conmovedor relato nos permitirá conocer de cerca los hilos mágicos e íntimos con que en su momento fue tejida *Como agua para chocolate*, la cautivadora historia que le ha dado la vuelta al mundo.

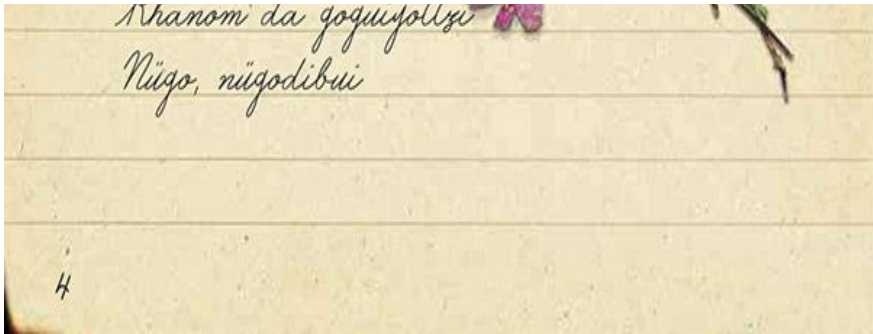






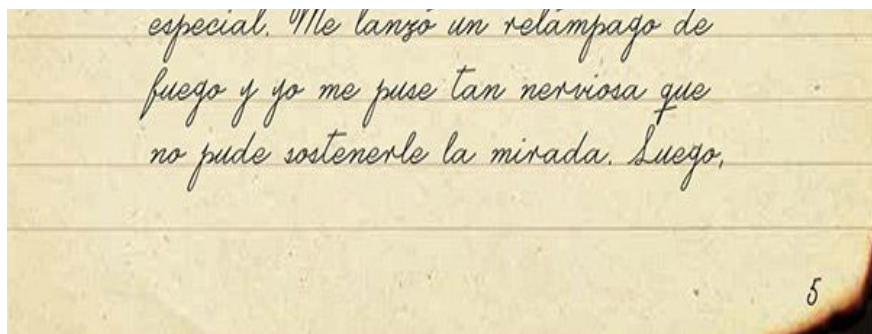
*La que está de pie junto a
su madre soy yo.*



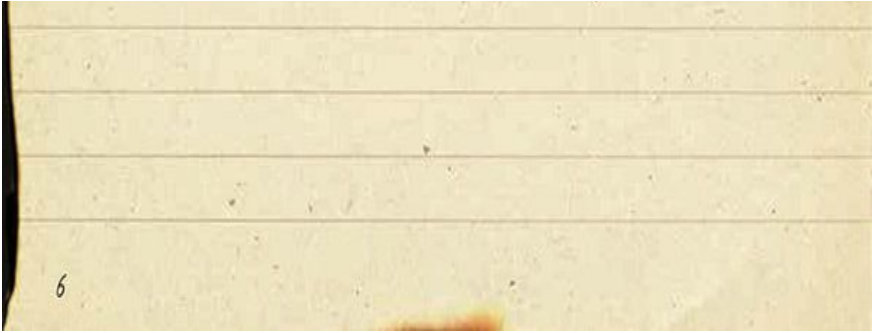


4 de julio de 1910

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

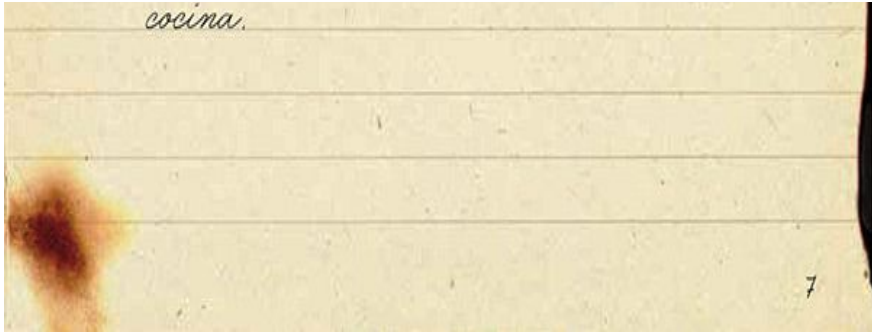


me tocó ayudarlo al padre Ignacio a recoger la limosna. Cuando me acerqué a la banca en donde estaban sentados don Rascual y Pedro, el señor le dio un billete a su hijo para que me lo diera y cuando Pedro depositó el billete dentro de la charola, deliberadamente rozó con sus dedos mi mano. Yo me estremecí 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. Aprovechó 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



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 polvos de hornear, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ 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