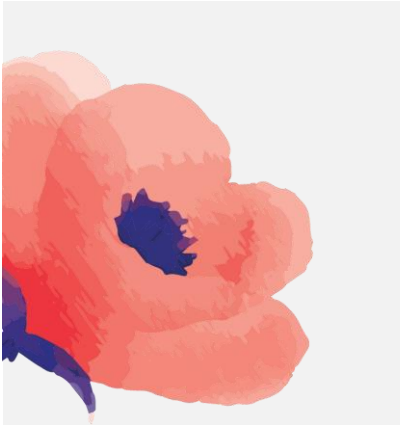


## *Como Agua para Chocolate* *Laura Esquivel*



Un viaje literario con pasión de amores imposibles, olores, sabores, viejas costumbres y realismo mágico.

Tal y como aparece en la portada del libro con el subtítulo de “*Novela de entregas mensuales, con recetas, amores y remedios caseros*”. Un guiño directo de su autora Laura Esquivel avisando al lector de su contenido, algo distinto en su forma como novela.

La novela fue traducida a 36 idiomas convirtiéndose en un *best-seller* ya que fue un éxito de ventas internacional. El libro se publicó en 1989, posteriormente se adaptó al cine en 1992 y fue también ganador de numerosos galardones cinematográficos.

Un libro que perdura en el tiempo y no tiene caducidad alguna, ambientado en el México Norteño y Revolucionario.

Nos cuenta la historia de Tita, una joven que transmite y vuelca sus sentimientos en su único mundo (la cocina) dándole vida a sus platos con unas recetas que se convierten en sensaciones y transmiten los estados de ánimo que Tita experimenta, contagiando irremediabilmente a todo comensal que probara un plato suyo.

Todos estos sentimientos son causa de una tradición familiar, la cual siendo Tita la hija menor de la familia de La Garza, le obliga a estar al cuidado de su madre y permanecer soltera de por vida impidiéndole vivir su propia historia de amor con Pedro.

Pero hasta aquí llego...no voy a contar más de esta familia de mujeres empoderadas, cada una a su medida, que forman la familia De La Garza en un rancho mexicano.

Laura Esquivel Valdés  
(México D.F., 1950)

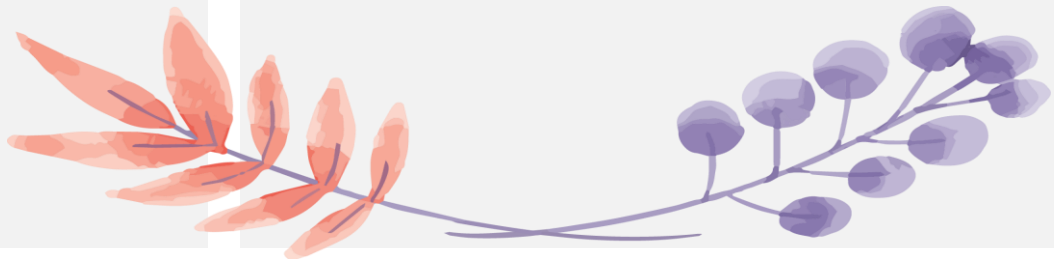


Escritora y política  
mexicana





## *Como Agua para Chocolate Entre Fogones*



Ahora vamos a dar paso a destacar otro aspecto del libro, el gastronómico y su vinculación con la historia que cuenta la novela.

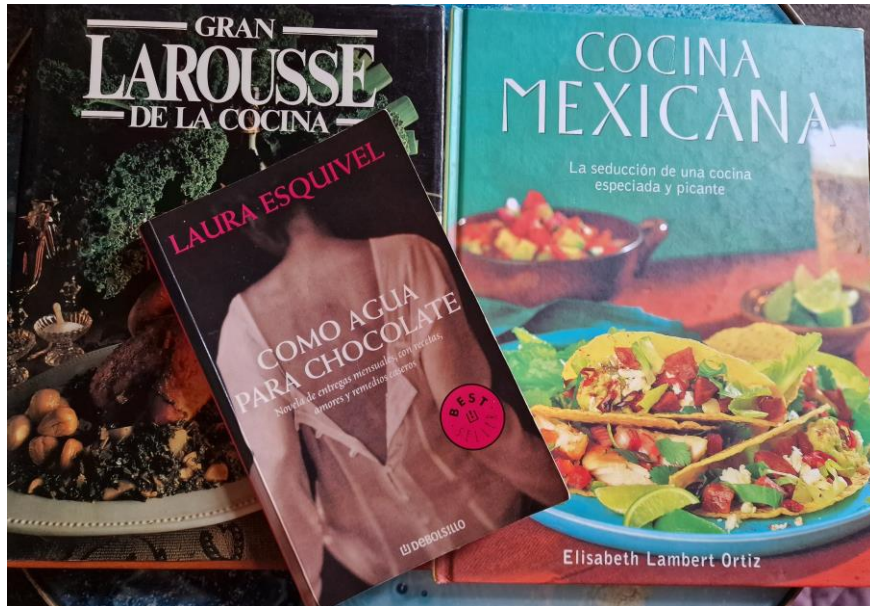
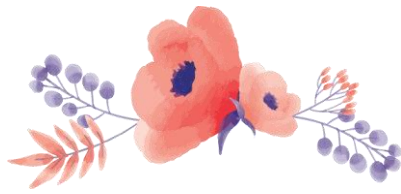
Su título es un dicho antiguo del país mexicano, estar “*como agua para chocolate*” sería estar como que “*te hierbe la sangre*” diríamos aquí. Que es el estado anímico en el que nuestra querida Tita se siente en todo momento en la novela.

El libro y su estructura, está repartido en 12 capítulos / 12 meses / 12 recetas. Preciosa forma de crear y organizar una historia.

<i>I. ENERO</i>	<i>Tortas de Navidad</i>
<i>II. FEBRERO</i>	<i>Pastel Chabela</i>
<i>III. MARZO</i>	<i>Codornices en pétalos de rosas</i>
<i>IV. ABRIL</i>	<i>Mole de guajalote con almendra y ajonjolí</i>
<i>V. MAYO</i>	<i>Chorizo norteño</i>
<i>VI. JUNIO</i>	<i>Masa para hacer fósforo</i>
<i>VII. JULIO</i>	<i>Caldo con colita de res</i>
<i>VIII. AGOSTO</i>	<i>Champandongo</i>
<i>IX. SEPTIEMBRE</i>	<i>Chocolate y rosca de Reyes</i>
<i>X. OCTUBRE</i>	<i>Torrejas de natas</i>
<i>XI. NOVIEMBRE</i>	<i>Frijoles gordos con chile a la Tezcucana</i>
<i>XII. DICIEMBRE</i>	<i>Chiles en nogada</i>

Cada capítulo comienza con los ingredientes, continúa con *Manera de hacerse: (elaboración)* y finaliza con *Continuará .....y siguiente receta (la nombra)*.

Entusiasma la forma en la que relaciona el mes del capítulo, el evento a celebrar y el plato elegido a cocinar. No es fácil crear tal vínculo y conectar con tanta facilidad con el lector-a a través de las recetas y los fogones.



Como entusiasta de la cocina y su desarrollo según épocas o países, he comprobado algunas recetas y todas están correctas y completas, valorando que existen recetarios de cocina que son impracticables y carecen de realismo para llevarlos a la práctica con su elaboración y tiempos de cocción, ipero este no es el caso!

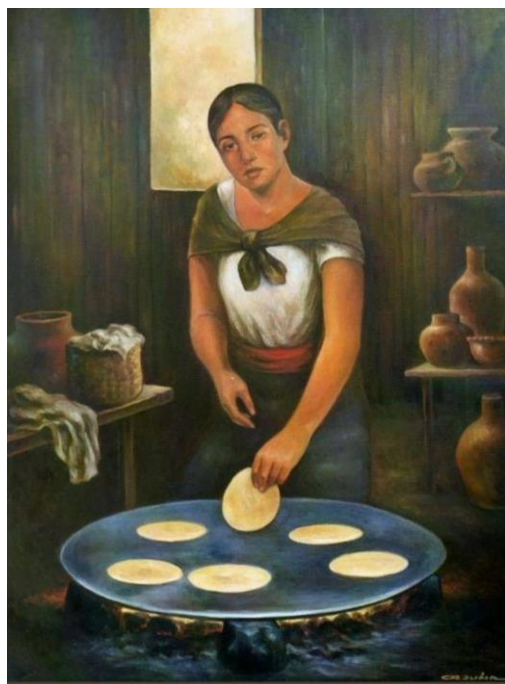
Se puede destacar las unidades de medidas utilizadas en cada receta, *cuartillos*, *onzas*, *libras*, también utilizadas antiguamente en nuestra tierra (actualmente no se utilizan, pero las podemos encontrar en antiguos recetarios de la cocina española).

También es interesante los utensilios o cacharrería de cocina que utilizan para elaborar los manjares mexicanos; el clásico *Comal* que puede ser de hierro colado o barro con cal de fondo, el *Molcajete* o el *Costal* para granos, frutos secos.

Según Elisabeth Lambert Ortiz, la experta escritora de libros de cocina hispanoamericana, el plato nacional de México para las grandes ocasiones que se sirven en fiestas no es otro que *el Mole de Guajalote* el plato elegido en la novela para celebrar el bautizo del primer hijo entre Pedro y Rosaura.

Sorprende cómo se cuele la receta de *Masa para hacer fósforo en el capítulo VI*, con esa maravillosa historia y mágica *Teoría de las Cerillas*. Pues no es casualidad, para cualquier estudiante de cocina es imprescindible unos conocimientos básicos de química. La pastelería o repostería requiere de esa química con sus cantidades exactas, temperaturas, fermentaciones, y colorantes para llegar a conseguir un perfecto pastel.

La química y la cocina son actividades que emplean imaginación, intuición y capacidad creadora.



Obra del artista mexicano Carlos Orduña Barrera: “El Comal”

Descubrimos algunas costumbres culinarias que compartimos con México como la Rosca de Reyes que preparan en el capítulo IX Septiembre, introduciendo un muñeco de porcelana en su interior y celebrando con este dulce el día de Reyes 6 de Enero.

Para terminar, algo que no podemos pasar por alto son los dichos y refranes que aparecen en la novela, son de gran interés culinario y literario.

Hermosos de leer y releer, retrocediendo en el tiempo, cuando nuestros abuelos-as los utilizaban como expresión de un pueblo.

- *Como agua para Chocolate...*
- *Uno no puede cambiar unos Tacos por unas enchiladas....*
- *Solo las ollas saben los hervores de su caldo....*
- *Su cuerpo vibró como una gelatina.*

*Nota: Esta reseña está dedicada especialmente a nuestra mentora literaria, Charo Calvellido, una perfecta guía humana de nuestras lecturas y encuentros.*

**CLUB DE LECTURA ÍTACA**

**Montserrat Molina.**