

Laura Esquivel

Rode rozen  
en tortilla's



Drieëndertigste, gewijzigde herdruk maart 2017

ISBN 978-90-225-7973-2

ISBN 978-94-6023-913-7 (e-book)

NUR 302

Oorspronkelijke titel: *Como agua para chocolate*

Vertaling: Francine Mendelaar en Harriët Peteri

Omslagontwerp: Johannes Wiebel | punchdesign

Auteursfoto: © Jerry Bauer / Opale

Omslagbeeld: © Shutterstock en CreativeMarket

Zetwerk: CeevanWee, Amsterdam

© 1989 Laura Esquivel

© Nederlandse vertaling 1990/2017 Meulenhoff Boekeryj bv, Amsterdam

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

hoofdstuk 1

# Januari

## *Kerstbroodjes*

Ingrediënten:

- 1 groot blik sardientjes
- 5 chorizos
- 1 ui
- 1 blik serrano chili's
- 10 witte bolletjes

BEREIDING:

De ui moet heel fijn gesneden worden. Ik raad je aan een klein stukje ui op je kruin te leggen om hinderlijk getraan bij het snijden te voorkomen. Het vervelende van huilen bij uien snijden is niet alleen het huilen, maar dat je ermee begint en er dan niet meer mee kunt ophouden. Ik weet niet of dat je weleens is overkomen, mij eerlijk gezegd wel. Ontelbare keren. Mama zei altijd dat dat kwam doordat ik net zo gevoelig voor uien ben als Tita, mijn oudtante.

Ze zeggen dat Tita er zo gevoelig voor was dat ze in de buik van mijn overgrootmoeder al tranen met tuiten hilde als zij uien snipperde; ze hilde zo hard dat Nacha, de halfdove kokkin, het zelfs kon horen. Op een dag was haar gesnik zo hevig dat het de bevalling voortijdig opwekte. En zonder dat mijn overgrootmoeder een kik had kunnen geven arriveerde Tita ineens op deze wereld, op de keukentafel, te midden van de geur van de vermicelli-soep die net gemaakt werd, van tijm, laurier, koriander, van gekookte melk, van knoflook en natuurlijk van ui. Je kunt je wel voorstellen dat de bekende tik op de billetjes niet nodig was, want Tita hilde al bij voorbaat toen ze werd geboren, misschien omdat ze wist dat het lot had bepaald dat een huwelijk voor haar in dit leven niet was weggelegd. Volgens Nacha was Tita letterlijk deze wereld op geduwd door een indrukwekkende vloed van tranen, die over de tafel en de keukenvloer stroomde.

Die avond, toen iedereen van de schrik bekomen was en het water door de warmte van de zon verdampt was, veegde Nacha wat er van de tranen was overgebleven op de rode vloertegels bij elkaar. Met het zout vulde ze een zak van vijf kilo, waar ze een hele tijd mee toe konden. Deze ongebruikelijke bevalling had tot gevolg dat Tita een enorme liefde voor de keuken opvatte en het grootste deel van haar leven daarin doorbracht, vrijwel vanaf haar geboorte. Want toen ze twee dagen oud was stierf haar vader, mijn overgrootvader dus, aan een hartinfarct. Mama Elena was zo aangedaan dat ze geen melk meer gaf. Aangezien er in die tijd nog niet zoiets als melkpoeder bestond en er nergens een voedster te vinden was, zaten ze met het gigantische probleem hoe de honger van de baby te stillen. Nacha, die echt alles van koken af wist – en van

nog veel meer dingen, die nu niet ter zake doen – bood aan de voeding van Tita op zich te nemen. Ondanks het feit dat ze nooit getrouwd was en geen kinderen had, vond zij zichzelf de aangewezen persoon om ‘de maag van het onschuldige wezentje te vormen’. Ze kon niet lezen en schrijven, maar van koken had ze verstand als geen ander. Mama Elena nam haar aanbod graag aan. Ze had het al zwaar genoeg met haar verdriet en de enorme verantwoordelijkheid de hacienda goed te leiden zodat ze haar kinderen de verzorging en opvoeding kon geven die hun toekwam; ze kon zich niet ook nog eens bekommeren om de juiste voeding voor de pasgeborene.

Daarom verhuisde Tita vanaf die dag naar de keuken en met thee en pap groeide ze op tot een gezond en blozend kind. Het is dus logisch dat ze een zesde zintuig ontwikkelde voor alles wat met eten te maken had. Zo werd haar voedingspatroon bepaald door het tijdschema in de keuken: wanneer Tita ’s ochtends rook dat de bonen gaar waren, of wanneer ze rond het middaguur voelde dat het water voor het plukken van de kippen op stond, of wanneer ’s avonds het brood voor de avondmaaltijd in de oven lag, wist zij dat het tijd was om om haar voeding te vragen.

Soms huilde ze zomaar, zoals wanneer Nacha uien sneed, maar omdat ze allebei wisten waardoor haar tranen kwamen, namen ze die niet serieus. Ze werden zelfs een bron van vermaak, zozeer dat Tita in haar jeugd geen onderscheid kon maken tussen tranen van het lachen of van het huilen. Voor haar was lachen een manier van huilen.

Zo dacht ze ook dat genieten van eten hetzelfde was als genieten van het leven. Voor iemand die het leven via de keuken kende, was de buitenwereld niet makkelijk te be-

grijpen, deze gigantische wereld die begon achter de keukendeur die toegang gaf tot de rest van het huis. Maar de wereld die grensde aan de andere keukendeur, waarachter zich de patio, de boomgaard en de moestuin bevonden, ja, die behoorde haar volledig toe, die kende ze op haar duimpje. Dit in tegenstelling tot haar zusjes, die als de dood waren voor deze wereld vol onbekende gevaren. De spelletjes in de keuken vonden ze maar raar en eng. Toch wist Tita hen er op een dag van te overtuigen hoe spannend het was om waterdruppels op de gloeiend hete bakplaat te laten vallen en ze dan te zien dansen.

Maar terwijl Tita een liedje zong en haar natte handen op de maat heen en weer zwaaide zodat de waterdruppels op de bakplaat vielen en ‘dansten’, bleef Rosaura verbijssterd in een hoekje staan. Gertrudis werd daarentegen, zoals altijd wanneer ergens ritme, beweging of muziek aan te pas kwam, sterk door het spel aangetrokken en nam er enthousiast aan deel. Dus zat er voor Rosaura niets anders op dan mee te doen, maar omdat ze haar handen haast niet nat had gemaakt en veel te voorzichtig bewoog, bereikte ze niet het gewenste resultaat. Tita probeerde haar toen te helpen door haar handen dichterbij de bakplaat te duwen. Rosaura bood weerstand en hun worsteling eindigde pas toen Tita Rosaura's handen boos losliet en deze krachteloos op de gloeiende plaat vielen. Behalve dat ze een geweldig pak slaag kreeg, was ze ook het gezelschap van haar zusjes kwijt, want die mochten niet meer in haar wereld spelen. Dus werd Nacha haar speelkameraadje. Samen bedachten ze spelletjes en bezigheden, die altijd met de keuken te maken hadden. Zoals op die dag dat ze op het plein in het dorp een meneer zagen die dierenfiguren van langwerpige ballonnen fabriceerde

en zij op het idee kwamen die na te maken, maar dan van stukken chorizo. Ze maakten niet alleen bestaande dieren, maar bedachten ook allerlei fantasiedieren, met een zwanenhals, hondenpoten en een paardenstaart, om maar wat te noemen.

Er rees echter een probleem wanneer er chorizo gebakken ging worden en ze een van de beesten dus uit elkaar moesten halen. Meestal weigerde Tita dit. Ze werkte alleen mee als het was om kerstbroodjes te maken, want die vond ze ontzettend lekker. Dan stemde ze er niet alleen mee in dat een van haar dieren vernield werd, maar keek ze ook vrolijk toe hoe het werd gebakken.

De chorizo voor de broodjes moet voorzichtig, op een laag vuur, worden gebakken. Op die manier wordt hij door en door gaar, zonder te bruin te worden. Neem de chorizo als hij klaar is van het vuur en doe er de sardientjes bij, die van tevoren van hun graten zijn ontdaan. Ook moeten met een mes de zwarte plekken van hun huid zijn geschraapt. Voeg samen met de sardientjes de ui, de fijngesneden chili's en de gemalen oregano toe. Laat het mengsel rusten alvorens de broodjes ermee te vullen.

Tita vond dit altijd een heerlijk moment, want terwijl de vulling staat te rusten verspreidt deze een heerlijke geur, en geuren hebben immers de eigenschap geluiden en geuren uit het verleden op te roepen, die nooit in het heden worden geëvenaard. Tita hield ervan deze speciale geur diep op te snuiven en daarmee naar de verborgen plekken van haar geheugen te reizen.

Ze probeerde zich te herinneren wanneer ze voor het eerst zulke broodjes had geroken, maar tevergeefs, want misschien was dat wel voor haar geboorte geweest. Mis-

schien had de merkwaardige combinatie van sardientjes met chorizo haar zo sterk aangetrokken dat ze had besloten afstand te doen van de vredige hemel en de buik van Mama Elena had uitgekozen. Met haar als moeder zou ze toetreden tot de familie De la Garza, die zo verrukkelijk at en zulke speciale chorizo maakte.

Op de haciënda van Mama Elena was het maken van chorizo een heel ritueel. Een dag tevoren moest er begonnen worden met het pellen van de knoflook, het schoonmaken van de chili's en het malen van de kruiden. Alle vrouwen moesten meehelpen: Mama Elena, haar dochters Gertrudis, Rosaura en Tita, Nacha de kokkin en Chenchu het dienstmeisje. 's Middags gingen ze dan aan de tafel in de eetkamer zitten en terwijl ze zaten te kletsen en grapjes maakten vloog de tijd om. En wanneer het donker begon te worden zei Mama Elena: 'We houden er voor vandaag mee op.'

Een goed verstaander heeft maar een half woord nodig, dus na het horen van deze zin wisten ze allemaal wat er moest gebeuren. Eerst ruimden ze de tafel af en daarna werden de taken verdeeld: één ging de kippen voeren, een ander haalde water uit de put en zette het klaar voor het ontbijt en weer een ander zorgde voor hout voor de kachel. Op zo'n dag werd er niet gestreken of geborduurd of genaaid. Als het werk gedaan was, ging ieder naar haar kamer om te lezen, te bidden en te slapen. Op een van die middagen, voordat Mama Elena had gezegd dat ze van tafel mochten opstaan, kondigde Tita, die toen vijftien jaar oud was, met trillende stem aan dat Pedro Muzquiz met haar moeder wilde komen praten...

'En waar moet die meneer met mij over komen praten?' zei Mama Elena na een eindeloze stilte, waarin Tita's hart ineenkromp.



Nauwelijks hoorbaar antwoordde ze: ‘Ik weet het niet.’

Mama Elena wierp haar een blik toe waarin voor Tita al die jaren van onderdrukking van het hele gezin besloten lagen en zei: ‘Zeg hem maar dat als het is om je hand te vragen, hij dat niet hoeft te doen. Hij zou zowel zijn tijd als de mijne verdoen. Je weet heel goed dat jij als jongste van de meisjes tot de dag van mijn dood voor mij moet zorgen.’

Nadat ze dit gezegd had stond Mama Elena langzaam op, borg haar bril in haar schort en zei op een manier die geen tegenspraak duldde: ‘We houden er voor vandaag mee op!’

Tita wist dat binnen de omgangsregels van het huis discussie was uitgesloten, maar toch probeerde ze voor het eerst in haar leven tegen een bevel van haar moeder in te gaan.

‘Maar ik vind...’

‘Jij hebt niets te vinden en daarmee uit! Generaties lang heeft nooit iemand uit mijn familie zich tegen dit gebruik verzet en het zal niet een van mijn dochters zijn die dat wel doet.’

Tita boog haar hoofd, en met dezelfde kracht als waarmee haar tranen op de tafel vielen, viel haar lot loodzwaar op haar. Op dat moment beseften zij en de tafel dat ze deze onbekende krachten geen millimeter van richting konden doen veranderen: de tafel, die al vanaf het moment dat Tita geboren was haar bittere tranen opving, was gedwongen haar lot te delen en Tita om haar absurde bestemming te aanvaarden.

Maar Tita was niet van plan zich hierbij neer te leggen. Er rezen allerlei vragen in haar op. Ze zou bijvoorbeeld graag willen weten wie deze familietraditie had ingesteld.

Het zou goed zijn deze vindingrijke persoon te laten weten dat in zijn of haar perfecte plan om de oude dag van de vrouwen te verzekeren een klein foutje zat. Als Tita niet mocht trouwen en geen kinderen mocht krijgen, wie moest er dan voor haar zorgen als zij oud zou zijn? Hoe moest dat probleem worden opgelost? Of verwachtte men dat de dochters die voor hun moeder bleven zorgen na het overlijden van hun moeder niet lang zouden blijven leven? En wat gebeurde er met de vrouwen die wel trouwden maar geen kinderen konden krijgen? Wie moest er voor hen zorgen? Trouwens, op grond waarvan was men tot de conclusie gekomen dat de jongste dochter de aangewezen persoon was om over haar moeder te waken en niet de oudste, vroeg ze zich af. Deed het er dan niets toe wat de betreffende dochters ervan vonden? Mochten ze, nu ze niet konden trouwen, tenminste wel de liefde leren kennen? Of zelfs dat niet?

Tita wist heel goed dat al deze raadsels onherroepelijk deel zouden gaan uitmaken van het archief van vragen zonder antwoord. In de familie De la Garza werd gehoorzaamd, punt uit. Boos liep Mama Elena de keuken uit, haar volledig negerend, en een week lang sprak ze niet tegen haar.

Hun semicommunicatie werd weer hervat bij het inspecteren van de kleren die de vrouwen hadden zitten naaien. Hoewel Tita's naaiwerk het beste van allemaal was, ontdekte Mama Elena dat ze het niet van tevoren had geregen.

'Gefeliciteerd,' zei ze, 'het stiksel is perfect, maar je hebt niet eerst geregen, hè?'

'Nee,' antwoordde Tita, verbaasd dat haar moeder haar stilzwijgen verbrak.

‘Dan zul je het weer uit moeten halen. Je rijgt het, je naait het opnieuw en daarna kom je het me laten zien.’

‘Maar dat is als iemand een fout maakt en u zei net zelf dat mijn...’

‘Gaan we weer opstandig worden? Het is al erg genoeg dat je het hebt gedurfd niet volgens de regels te naaien.’

‘Het spijt me, mammie. Ik zal het nooit meer doen.’

Tita wist met deze woorden Mama Elena tot bedaren te brengen. Ze had er goed op gelet het ‘mammie’ op het juiste moment en op de juiste toon uit te spreken. Mama Elena vond dat het woord mama laatdunkend klonk. Daarom had ze haar dochters van jongs af verplicht ‘mammie’ te zeggen wanneer ze zich tot haar richtten. De enige die zich hier niet aan hield of het woord op een verkeerde toon uitsprak was Tita, wat haar al talloze oorvijgen had opgeleverd. Maar nu had ze het goed gedaan! Mama Elena voelde zich getroost door de gedachte dat ze er misschien eindelijk in zou slagen de wil van haar jongste dochter te breken. Helaas koesterde ze die hoop maar kort, want de volgende dag diende zich Pedro Muzquiz in gezelschap van zijn vader op de haciënda aan om Tita’s hand te vragen. Hun aanwezigheid veroorzaakte grote opschudding in huis. Ze hadden totaal niet op dit bezoek gerekend. Een paar dagen eerder had Tita de broer van Nacha een briefje naar Pedro laten brengen, waarin ze hem vroeg van zijn plannen af te zien. De jongen zwoer dat hij het briefje aan don Pedro had overhandigd, maar niettemin stonden Pedro en zijn vader nu op de stoep. Mama Elena ontving hen in de salon. Ze gedroeg zich heel vriendelijk en legde hun uit waarom Tita niet kon trouwen.

‘Als het er u om gaat dat Pedro trouwt, geef ik u mijn

dochter Rosaura ter overweging, die slechts twee jaar ouder is dan Tita, maar wel beschikbaar en klaar voor het huwelijk...'

Bij het horen van deze woorden gooide Chenchá het dienblad met koffie en koekjes, waarmee ze naar de kamer was gegaan om don Pascual en zijn zoon te onthalen, bijna over Mama Elena heen. Onder het stamelen van verontschuldigingën vertrok ze ijlings naar de keuken, waar Tita, Rosaura en Gertrudis zaten te wachten om van haar precies te horen wat er in de salon gebeurde. Toen ze de keuken kwam binnengestormd, staakte iedereen onmiddellijk haar werkzaamheden om geen woord van haar verslag te missen.

Ze zaten in de keuken om kerstbroodjes te maken. Zoals de naam al aangeeft, worden deze broodjes in de kersttijd bereid, maar nu werden ze ter ere van Tita's verjaardag gemaakt. 30 September zou ze namelijk zestien worden en dat wilde ze vieren met een van haar favoriete gerechten.

'Asjemenou! Je moeder heb het over klaar zijn voor het huwelijk, alsof je een bord *enchiladas* ben! Dat ken toch niet, want het een ben het ander niet. Je ken niet zomaar *tacos* voor *enchiladas* inruilen!'

Chenchá maakte voortdurend dit soort opmerkingen terwijl ze hun, op haar manier natuurlijk, het tafereel in de salon beschreef. Tita wist hoe Chenchá kon overdrijven en liegen en liet zich niet bang maken. Ze weigerde wat ze net gehoord had te geloven. Uiterlijk kalm ging ze door met het uitdelen van de broodjes, die haar zusjes en Nacha dan vulden.

De bolletjes worden bij voorkeur thuis gebakken. Als dat niet mogelijk is, kan men het best bij de bakker kleine