

Tres días, tres recetas

Amanda Chafino García

D ía 1. Masa de pan:

- * Harina (unas siete tazas de café).
- * Levadura fresca y seca (15 y 5 gr. respectivamente).
- * Agua, sal y aceite o mantequilla (unos 50 gr.).
- * Ajonjolí para decorar.

Al contrario de lo que dicen del amor, en la repostería se necesitan medidas exactas y precisas. Cantidades ajustadas al resto de los ingredientes... Cosa que con la experiencia suele cambiar pudiendo añadirse estos a ojo sin más. Al igual que en el amor con la experiencia descubrimos que a veces se necesitan medidores e ingredientes necesarios... Como el pan, que necesita, de la levadura para fermentar, el amor necesita dedicación y tiempo, a ser posible de forma voluntaria.

El primer pan que yo hice salió justo como cuando amé por primera vez, consistente pero dudoso, creció en altura no pudiendo elevarse hasta donde debía porque la harina era en proporción superior al agua que había añadido, por tanto y porque la levadura fue escasa, el resultado fue que la miga se desmoronaba... Aunque también fue determinante el hecho de que sólo usé levadura seca y para la receta que escogí era necesario usar también fresca, en la proporción adecuada.

Por eso en apariencia externa era un pan bien formado, tostado por el exterior como si el sol le hubiera otorgado unos cuantos rayitos. Al igual que los primeros meses de éste amor, que parecían estar llenos de locuras en mitad del verano y así fueron, pero como la miga de mi pan, se desmoronaron a la primera rebanada, sin más. Supongo que como en el caso del pan, el amor también necesita que se deje un tiempo de reposo, para que los ingredientes se reconozcan a sí mismos y puedan asentarse antes de entrar en calor. ..Y también en el horneado se precisa una temperatura exacta, para que la cocción sea no más de la necesaria, ni tan escasa, que el excesivo frío, haga venirse abajo aquello que con tanto tesón hemos amasado... Pero lo importante de todo es que seamos nosotros quienes no nos vengamos abajo, y que por encima de todos esos fallos que cometimos al intentar realizar una misma receta, la repitamos y ajustemos los niveles, haciendo caso quizás incluso, de la experiencia de otros y así, con todos estos cambios, la misma receta se realice con más ganas de las que teníamos al principio, aunque parezca todo perdido y los demás nos quiten las ganas de volver a hacerla. Puede que la segunda vez también nos falle, pero dará resultado en alguna próxima. Lo importante es no perder la esperanza y aprender de cada paso...

Así conseguí que mi pan no se desmoronara y que la textura fuera suave al paladar. El secreto fue no engordar la masa más de lo preciso, para que al moldearlo no pesara, para lo cual se necesita que al añadir la levadura también

repose... Y al terminarlo, debe dejarse en el mismo molde en el que se vaya a hornear, cubierto con algún paño que se dedique exclusivamente para esto, y así, que los ingredientes se conozcan de nuevo, pero con intimidad. Como en el amor que necesita espacio para desenvolverse.

Día 2. Variante-Receta de pasta al estilo Sofía Loren:

- * Pasta a elección personal.
- * Cebolla, tomate fresco y aceitunas partidas.
- * Aliño a base de aceite, vinagre, ajo machacado, orégano, café seco y sal en la misma medida.
- * Frutos secos (nueces o almendras mejor), (opcionales). (Se añaden al mortero también).
- * Queso feta o parmesano (mejor éste último).

Hace años encontré un libro de mi madre, en el que Sofía Loren hacía un recorrido culinario por las recetas tradicionales de su familia, en él se pueden encontrar recetas de platos de la cocina tradicional italiana y de otros tantos, que ella misma aprendió directamente de sus ascendientes más directos. Como en la vida misma, las recetas que se transmiten, son como pequeñas partes de la experiencia de otros, que forman parte de nuestras raíces, por ello, también, cada una de éstas tiene una historia...

Un ingrediente equivocado en un momento justo puede revolucionar el resultado del sabor final de un plato, o el mero hecho de no disponer de algún otro puede cambiar del todo el mismo. Pero no significa que en un caso sean mejor que en otros, puesto que en la variedad está el gusto, según dicen. Y es por eso supongo y porque disfruto tanto con el hecho de no seguir las normas establecidas, que por lo general suelo añadir y quitar ingredientes a mi antojo, o incluso, cambiar las cantidades o usar productos de distinta índole, para que el resultado nunca me aburra... Para que los sabores que busco me sorprendan nuevamente en una misma receta, y así, suelo hacer modificaciones de modificaciones... Aunque ,también es cierto que, como en la vida, algunas recetas son tan perfectas, o funcionan tan bien que sería casi un delito modificarlas, puesto que tienen una forma, en la cual, al elaborarlas podemos encontrar su punto más álgido o tal vez, la experiencia sensitiva que buscábamos al comenzar... Por ello en éste caso, lo único que modifiqué de la receta original fue, que en el aliño añadí los dos ingredientes que se

descalificaban el uno al otro (en éste caso el café seco y el orégano)... y que de hecho resultaban dos recetas distintas. Y además cambié las aceitunas negras por las partidas, más propias de mi tierra... Y así me percaté de que, como en la vida, cada cual, como cada plato, tiene una esencia única y perfecta que se manifiesta como resultado de los ingredientes que dejamos permanecer en nosotros mismos, que en el fondo no dejan de ser parte de nuestra herencia y de lo que configuramos cómo parte esencial de lo que somos.

Día 3. Postre de medianoche: Variante de *bavaroise*:

- * Gelatina de frambuesa.
- * Chocolate negro para derretir.
- * Nata para montar.
- * Crema de queso (a ser posible a base de curado y queso de untar).
- * Azúcar glass.

Para mí los postres son como los besos, te dejan mal o buen sabor de boca...

Un gran beso se recuerda cómo se paladea un gran postre, porque en ambos cuentan el sabor y la textura, además de su capacidad para saciarnos...

Y como en el amor, como en la vida, como en la cocina, como en los besos, lo importante por encima de todo es el cariño que pongamos... Aunque a veces se nos olvide y hagamos que sean rutinarios todos ellos... No hay nada peor que la rutina, para cualquier cosa, excepto, para practicar la paciencia y el cariño que olvidamos en la propia cotidianidad de las cosas... Por eso elegí el *bavaroise* como el mejor de los postres para hacer aquel día, en el que el desencanto en mi cocina se había plasmado en mis besos...

Para el *bavaroise* el vaso en el que se monta la nata debe estar bien frío, como el cuerpo después de los desengaños, y la crema de queso debe ser suave y ácida a la vez, como el carácter. El chocolate debe derretirse antes de mezclarlo con los demás ingredientes, como el alma antes de besar al ser amado... y la gelatina debe prepararse a parte y tenerla lista para que cuaje todo como debe... Al igual que la mente ha de prepararse para ser una herramienta útil con la que procesar todo lo que nos pasa...

De hacerse bien el resultado no defraudará, como no puede defraudar un beso de esos... De esos que, como la *bavaroise*, al entrar en contacto con nuestros labios, nuestros sentidos palidecen, y van cobrando forma, mientras estalla el sabor de la frambuesa y el chocolate, entre los pliegues de la cremosidad de ésta... y entonces nos damos cuenta, de que, ésta es, definitivamente, nuestra receta... La que culmina con el más, absoluto de los placeres, que convertido en devoción, ahora hace, que respetemos el simple hecho, de volver a realizar la misma de nuevo... y entonces... se convierte en mística para nosotros, que ahora somos, ascetas culinarios, con paladares educados por la totalidad de nuestros sentidos, y ya no hay obras maestras, porque la obra más grande de todas, somos nosotros... Que nos besamos... Con la fragilidad de la noche, con el sentido del mañana, con la esperanza del sueño... Con el ensueño de la vida y el amor de cada renacimiento... Como el sabor de aquel postre, que aún sigue en nosotros...
