**Recetas y fórmulas**

***La revelación que nunca llega***

El mensaje en mi teléfono tenía ciertamente un carácter urgente y también algo demandante. Necesito la “verdadera” receta de la pizza. Mi interlocutor, angustiado ante la variedad de opciones que se le presentaba, suponía la existencia de “la” receta que homologaría el conocimiento sobre el tema en particular, y que en definitiva, un procedimiento cuasi secreto y oculto le estaba velado y que por supuesto el oscuro gremio de los cocineros guardaba celosamente entre sus miembros bajo pena de exilio y quién sabe si algo peor.

Cualquiera que se haya enfrentado con el desafío de llevar adelante una receta de cocina sabe de la perversión de las proporciones. Después de todo, ¿qué significado exacto tiene como medida una taza?, ¿hay algo más indefinido que el peso de un huevo?, y si así se indicara, ¿de qué forma lo fraccionaría?, ¿qué quiere decir después de todo una pizca?, la indicación de cantidad a gusto, ¿no es acaso una inversión de la carga de la prueba hacia nosotros, los simples cocineros?

Es que para algunos, y en parte con razón, las recetas poseen la exactitud de una fórmula química y por lo tanto el conocimiento de los ingredientes y el proceso sería suficiente. Bajo esta perspectiva, una relación del tipo causa-efecto sería nuestro único vínculo con el producto final, que bien podría industrializarse de la misma manera asegurando la reproducción fiel en forma permanente.

Para otros, las recetas deberían ser solamente una guía a partir de la cual la inspiración sería la motivación principal. Las proporciones y las medidas en este caso, estarían sujetas a las modificaciones necesarias para satisfacer un fin superior, y toda técnica se encontraría bajo la soberanía caprichosa de un siempre cuestionado buen gusto.

Temo que la noticia sea un tanto desilusionante, la verdadera receta no existe. La cocina, y me permito decir, como otras artes, requiere de libertad, no de rígidas reglas doctrinarias. Esto no quiere decir que la técnica no sea importante, todo lo contrario, resulta imprescindible para darle lugar a sus características más distintivas.

Un ejemplo basta para entender algo que desde la antigüedad resultaba obvio. Las tabletas babilónicas que datan aproximadamente del 1700 A.C., quizás las recetas de cocina más antiguas que conocemos, no poseen ninguna descripción detallada de procedimientos, ni medida alguna

*“La carne no se usa. Preparas agua. Agregas grasa, kurrat, cilantro, sal al gusto, puerro, ajo. Se machaca la masa seca, se tamiza y se esparce por la olla antes de retirarla. “*

La receta sorprendentemente simple, solo con los detalles que se consideran fundamentales, le cede lugar a la imaginación, promueve la variedad. La técnica se da por descontado, el lector debe conocerla.

Pretender tener “la” receta, resulta ostentoso, casi autoritario. Pero que quede claro, ¡no existen milanesas como las de mi abuela!.