



REUTERS / JUAN MEDINA

¿DE DÓNDE VIENE LA PALABRA CAÑA?

Entre las acepciones que contempla el *Diccionario de la lengua española*, encontramos estas dos: “vaso, generalmente de forma cilíndrica o ligeramente cónica, alto y estrecho, que se usa para beber vino o cerveza” y también “líquido contenido” en dicho recipiente.

¿Pero por qué recibe ese nombre? Existen diversas versiones sobre su origen, pero una de las más extendidas es que se la llama así por la cerveza a presión; en concreto, por el conducto –o cañería– que une el barril con el grifo y por el que circula la bebida cuando el camarero va a servirnosla. También

hay quien relaciona este nombre con la expresión “dar caña”, vinculada al vendedor ambulante, propio del siglo XIX y de la zona de Andalucía, que llevaba un depósito de bebida a la espalda –normalmente vino– y que disponía de una caña ancha que le servía de unidad de medida.

Pero cuidado, porque una caña no es lo mismo en todas partes. En la mayoría de los sitios se entiende que es un vaso de cerveza de unos 20 centilitros, pero hay quien lo relaciona con un volumen mayor. De hecho, si la pides en el País Vasco, probablemente te pondrán lo que en Madrid se conoce como un doble. □

SHUTTERSTOCK



¿Y QUÉ TIPOS DE ALIMENTO COMBINAN BIEN CON LA CERVEZA?

Dependiendo de cómo sea esta bebida –dulce, amarga, con más o menos cuerpo, frutal, etc.–, podemos maridarla, entre otros productos, con quesos, pescados y mariscos, alimentos picantes y especiados, sabores orientales, carnes y, ¡sorpresa!, hasta chocolate. Así, si por ejemplo necesitas elegir una cerveza para un plato de carne, la asociación Cerveceros de España recomienda, en una

de sus guías, “adecuar el maridaje a los condimentos o la salsa para acertar en la combinación. Cuanto más fuerte sea el sazónamiento, más oscura y de mayor cuerpo debe ser la cerveza escogida”.

A la hora de maridar, ten en cuenta que los contrastes funcionan y que debes buscar el equilibrio entre los aromas y sabores de la comida y la bebida –ninguna debe imponerse a la otra–.