

Muchos son los líquidos (aceite, vinagre, leche, vino, licor...) y otros productos (sal, especias, arroz...) que son descritos en las recetas de cocina en relación al volumen. A veces se expresan dichos volúmenes en unidades precisas (litros, centilitros, mililitros...) pero en muchas ocasiones se presuponen las capacidades de determinados contenedores (cucharas, tazas, vasos...) para “aclarar” los volúmenes implicados. Cuando le recomiendan “ponga dos tazas de arroz por persona”, si usted no es del club de los iniciados, su estupor puede ser mayúsculo pues al abrir el armario de la cocina encontrará tazas de lo más diverso dispuestas a ser “la taza” recomendada.

En otras recetas de cocina podrá ver que a veces en lugar de volúmenes se expresan contenidos en peso. Se presupone que es más normal que usted disponga de balanzas que no de medidores de volumen. Esta costumbre depende de los ámbitos culturales, mientras que en Europa la harina se expresa en peso en Estados Unidos la harina de las recetas se expresa siempre en volumen. La moda americana de hacer pasteles caseros ha llevado a que en sus cocinas sean frecuentes los medidores volumétricos.

La vieja tradición de los recipientes medidores

Antes del sistema métrico decimal siempre fue costumbre expresar los volúmenes en relación a recipientes de medidas conocidas, es decir, cada recipiente fijo daba lugar a una posible unidad. En nuestros museos se conservan muchos de estos históricos recipientes de madera o metálicos con los que se medían la harina, los granos, las legumbres, la leche, etc.

Al margen de los brillantes resultados en el estudio PISA, en los mercados actuales de Finlandia podrá observar que hay muchos productos como patatas, cerezas, fresas, etc. que



se venden por “capacidad” y no por peso. Usan unos recipientes metálicos o de madera y el precio se expresa en relación a “lo que cabe” en cada uno, conservando así una tradición medieval.

Claudi Alsina
Universitat Politècnica de Catalunya
elclip@revistasuma.es

Una visita a las cucharas y las tazas.

El gran cocinero Santi Santamaría en sus populares recetas de La Vanguardia siempre usa tres símbolos para aclarar temas de volúmenes:

c/c = cucharadita café

c/p = cucharada postre

c/s = cucharada sopera

Estudios sobre cucharas han mostrado que en general la cucharadita de café o té oscila entre 4,2 ml y 4,6 ml, no superando nunca los 5 ml. Estudios estadísticos rigurosos han publicado que:

Las cucharaditas de té tienen una capacidad media de 4,93 ml ± 0,24 ml

dato que puede satisfacer a los más exigentes de nuestra profesión.

En el sistema anglosajón de medidas para cocina está acreditada la *cuchara de té* (t, ts, tsp: "teaspoon") que se corresponde a 5 ml:

1 tsp = 5 ml, $\frac{3}{4}$ tsp = 3,75 ml, $\frac{1}{2}$ tsp = 2,5 ml $\frac{1}{4}$ tsp = 1,25 ml.

Hay también la *cuchara de postre* ("dessertspoon") de 10 ml en Inglaterra.

La *cuchara de mesa* (tbsp: table spoon) corresponde a 15 ml o sea 3 cucharas de té (pero en Australia 20 ml). Por tanto resulta:

1 taza = 16 cucharas de mesa = 48 cucharas de té = 240 ml.



Cucharillas medidoras

El medidor de tazas

Si se está culminando una paella y debe poner 8 tazas de arroz el resultado será muy diferente si usa una taza de moka, una taza de café, una taza de café con leche, una taza de té, etc. Pero si alguien se apiada de usted y le precisa que deben ser tazas de café, el problema aún no estará resuelto: ¿las tazas de café italiano?, ¿las tazas de la vitrina de la abuela?

El problema ha sido resuelto por los americanos con el diseño de un aparato cuya capacidad es de media taza e incorpora a la vez escalas de mililitros, onzas y fracciones de taza. Un marcador movable del instrumento permite mover al separador que esta en el interior de "la media taza". El contenido total del recipiente es *media taza*, pero la movida de la pieza un cierto ángulo permite pasar a $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$,...de taza. Las fracciones también están indicadas en el soporte y se da una escala de equivalencias entre tazas y cucharadas. En este modelo media taza equivale a 8 cucharadas y a 130 mililitros. Pero en Australia y Canadá la taza contiene 250 ml, en Inglaterra 285 ml y en algunos lugares americanos 236,59 ml.

El medidor de Curver

Un interesante recipiente de 1 litro producido por Curver consiste en una vasija de plástico donde están marcadas las diferentes alturas para agua, harina, arroz y azúcar. La clave de todo son las equivalencias de capacidades:

1 l agua = 700 gramos de harina

0,8 l agua = 700 gramos de arroz ≈ 900 gramos de azúcar

Un interesante dato a tener en cuenta.

Los vasos de Starbucks Coffee

Si entra en un Starbucks Coffee (lo difícil es no entrar pues están en todos los sitios) y elige entre las 86.000 ofertas (deben tener un empleado amante de la combinatoria), si opta por el tamaño pequeño recibirá exactamente 236 ml, cantidad ciertamente curiosa. En esta popular cadena los contenidos canónicos de sus vasos son:

Pequeño.....8 FL OZ....236 ml
Alto.....12 FL OZ....354 ml
Grande.....16 FL OZ....473 ml
"Venti".....20 FL OZ....591 ml.

Como los números no engañan, queda claro que el origen de las medidas es anglosajón y por ello aparecen cantidades en mililitros tan pintorescas.

Y una consideración docente

En la enseñanza de la medida vale la pena trabajar volúmenes y capacidades con vistas a tener ciertas intuiciones sobre las medidas reales de las cosas, desde las compras de líquidos, pasando por el uso de las recetas de cocina y prestando especial atención a los medicamentos y sus dosis.

Mi buen amigo Antón Aubanell dice con acierto que la unidad de volumen que hoy tiene la juventud como referente es la lata de Coca-Cola y por ello propone a sus estudiantes el ilustrativo experimento de llenar un cubo transparente sin tapa de 1 decímetro de lado (1 litro) con el contenido de 3 latas de refresco. Las fórmulas para calcular medidas están muy bien pero conviene también usar recipientes, experimentar, desarrollar un cierto dominio de las medidas reales de las cosas.

Como dice un viejo aforismo:

Si no quieres caldo, dos tazas

Para saber más

Adams M^a. A. (y otros) (2000): *Instrumentos y unidades de medida tradicionales en Extremadura*, Badajoz: Publicaciones de la FESPM.

<http://www.starbrucks.es>
<http://www.recetasdecocina.es>
<http://www.xtec.cat/~aaubanel/Guions/G13.pdf>
<http://www.xtec.cat/~aaubanel/Guions/G19.pdf>

EL CLIP ■



Mercado en Finlandia