

Con un aroma muy especial

AUNQUE se expende en algunos de nuestros comercios, no constituye un ingrediente común en la cocina cubana. Me refiero al pimentón, condimento en polvo de color rojo obtenido a partir del secado y molido de ciertas variedades de pimientos rojos.

En diversas gastronomías es muy socorrido. Por ejemplo, él le confiere un toque muy particular al pulpo a la gallega, el chorizo, las papas a la riojana y algunos mojos canarios; en Hungría, donde se le conoce con el nombre de paprika, es muy empleado y no se concibe el *gulasch*, considerado su plato nacional, sin su presencia.

Con conocimiento de causa podemos aseve-

rarle que es un guiso exquisito. Quien lo prueba, repite.

Y este producto estelar de la culinaria magiar ha sido homenajeado por el correo de esa nación centroeuropea en una estampilla postal puesta en circulación el 6 de julio de 2012 (forma parte de una emisión postal integrada además por una hoja bloque y otro sello).

Con un valor facial o precio de venta de 130 forintos, tiene como motivo en primer plano, pimientos con los cuales se prepara la famosa paprika o pimentón, mientras de fondo, en un vibrante color rojo aparece la fachada de una institución singular: el Museo de la Paprika, ubicado



en la ciudad de Kalocsa, considerada por los expertos como el lugar donde se produce la paprika de mejor calidad.

Esa urbe situada a 142 kilómetros de Budapest, la capital húngara, celebra cada año un festival dedicado al sabroso condimento.

Una singularidad adicional presenta la citada estampilla: exhala el aroma inconfundible de la paprika, el cual ha sido adicionado en microcápsulas mediante sofisticados medios tecnológicos que por supuesto el correo no detalla.

LUCÍA SANZ ARAUJO

Diferente y común

CADA país hispanohablante tiene su propia variante y ¡claro!, la nuestra es como nosotros los cubanos: simpática y ocurren. Por ejemplo, **almendrón** les decimos los cubanos de hoy a esos autos de décadas anteriores que, gracias a la chispa criolla, han sobrevivido el bloqueo.

Para denominar determinado aspecto de la realidad, cada comunidad escoge el vocablo que prefiere. Así vemos que entre los sinónimos de **piscina** (del latín *piscis*, “pez”), se encuentran **alberca** (del árabe *bīrka*), más usada en México, y **pileta**, “pila pequeña”, en el sentido de “tina” o “piscina de baño”, más común entre los argentinos. Y si

Palabreando

de deporte hablamos, los mexicanos llaman al lanzamiento al agua **clavado** y los limeños **zambullida**, mientras que en Cuba ambos términos resultan de uso común, aunque el primero más como práctica deportiva y el otro más relacionado con la recreación.

A lo que en muchos sitios de América Latina se llama **baño**, en España se le llama **aseo**. Lo que para nosotros, los cubanos, es **inodoro** o **servicio sanitario**, en España, es **váter** y en Venezuela, **water**.

En Colombia se llama **trancón**, en Venezuela **cola** y en Cuba **tranque** a lo que en Es-

paña se nombra **embotellamiento** o **atasco**. En México, denominan a las máquinas de afeitar **rastrillo**. Un español diría **altavoz**, un mexicano **altoparlante** y nosotros **bocina**, a lo que algunos llaman **baffle**, anglicismo innecesario ante tantos términos en nuestro idioma para escoger, incluso, está aceptado **bafle**. En Cuba y en Bolivia se nombra **pila**, a lo que en México se le dice **llave** (también en Cuba) y en España **grifo**.

La palabra **bodega**, del latín *apothēca*, y este del griego, quiere decir “depósito, almacén” y sus primeras

acepciones están relacionadas con el vino. En Cuba, México y Venezuela —en esta última también **charcutería**— la empleamos como “tienda o comercio de fiambres”; los ecuatorianos dicen **abarrotes** y en Costa Rica, **pulpería**; mientras que otros pueblos de América usan **abacería** “puesto o tienda donde se vende al por menor; es también sinónimo de **trastero** o **desván** utilizadas en Ecuador y El Salvador.

Nuestro idioma es millonario y muchísimas son las opciones: cada uno de nuestros pueblos cuenta con la suya, pero todos nos entendemos.

MARÍA LUISA GARCÍA MORENO