

Ejercicio de comprensión lectora

EL ALFAJOR

Desde que llegué a São Paulo me he encontrado con varias sorpresas culinarias, una de ellas es por ejemplo, sobre cómo ven los paulistas y porque no decirlo los brasileños en general al ALFAJOR.

Vale la pena pues contar un poco sobre los orígenes de este delicioso ejemplo de la repostería hispana. Para comenzar este NO ES TÍPICO de Argentina así como tampoco lo son las EMPANADAS, ambos pertenecen al rico legado culinario que los árabes dejaron en España. Siendo estos quienes posteriormente los trajeron a sus antiguas colonias en América. Sobre las EMPANADAS escribiré en otro artículo.



Etimológicamente la palabra Alfajor viene del árabe “al-hasu”, que significa “el relleno”. De ahí pasó a alajú (o alhajú) y más recientemente a “ALFAJOR”

El antecedente más cercano del alfajor americano está en los alfajores andaluces. En Valverde del Camino, provincia de Huelva, Andalucía, España, se fabrican artesanalmente las tortas de alfajor cuyos ingredientes son masa de miel, almendras, pan molido, canela, clavo y matalahuva que rellena dos obleas. Esto quiere decir que los alfajores andaluces actualmente se diferencian en ingredientes de sus homónimos americanos.

Debido a la popularidad del Alfajor español, éstos iban ya en los almacenes de las primeras naves de los españoles que se dirigían a América, Las primeras referencias de su presencia en América mencionan a Venezuela y al Perú, donde eran dados como ración a las tropas españolas. Ya en el siglo XVI eran muy populares en América.

En Argentina, Chile, Perú y Uruguay el Alfajor se lleva elaborando unos 150 años y a diferencia de España, en Sudamérica, el Alfajor se ha ido adaptando dependiendo del toque distintivo de cada región. Es así como cambió su relleno de frutas o almendras al del dulce de leche o manjar y su glaseado de azúcar por uno de chocolate.

Los alfajores son encontrados desde México y desde allí bajando por todo el continente americano hasta Perú, Chile, Argentina. Este dulce consiste en dos galletas hechas de harina de trigo o fécula de maíz (maicena) rellenas con dulce de leche conocido también como manjar blanco, siendo esta la forma más popular, también las encontramos rellenas de otros tipos de dulce, estas galletas rellenas son glaseadas con azúcar o cubiertas con chocolate, ya esto depende de los gustos de cada país.

En México se comen Alfajores de coco, Alfajores con relleno de mermelada de fresa.

En Guatemala se comen Alfajores rellenos con mermelada y espolvoreadas de coco rallado.

En Nicaragua se comen Alfajores rellenos con dulce de leche y espolvoreadas de coco rallado.

En Colombia los Alfajores son rellenos con Arequipe (dulce de leche) y coco rallado.

En Venezuela los alfajores pueden estar rellenos de Arequipe (dulce de leche), mermelada de guayaba, mermelada de mora.

En Perú, Chile, Argentina, Uruguay los alfajores son rellenos de dulce de leche. En el caso de Perú y Chile las galletas son comúnmente espolvoreadas con azúcar impalpable (azúcar glass) sin ser bañadas en chocolate.

Preguntas de comprensión lectora:

a- ¿Cuál es la principal influencia culinaria que tienen los alfajores?

b- Marca la forma correcta: Los alfajores eran dados a las tropas españolas como:

- Lonche _____
- Porción _____
- Desayuno _____
- Almuerzo _____

c- Los Alfajores son típicos de:

- Argentina _____
- Perú _____
- Chile _____
- Hispanoamérica _____

d- ¿Cuáles son los otros nombres con los que se conoce al dulce de leche?

- _____
- _____

e- ¿Qué ingredientes tiene el alfajor andaluz?

f- ¿Cuáles son los rellenos que puede tener el Alfajor?
