

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 12: Alfajores

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Otro episodio de “Traé alfajores”. Hoy hablando, justamente, de alfajores.

El mundo de los alfajores es increíblemente diverso, y hoy voy a contarles un poco sobre esta diversidad, y todas las opciones que existen para los fanáticos del alfajor.

Sin dudas, el alfajor es tan argentino como el mate, como el dulce de leche o el asado.

Por si alguien no conoce a los alfajores, empecemos por ahí: un alfajor son dos tapas con un relleno en el medio, como si fuera un sándwich de galletitas dulces, con cobertura.

La cobertura ahora voy a contarles cómo puede ser, y el relleno también varía, pero el alfajor clásico es con relleno de dulce de leche y bañado con chocolate.

De ahí en adelante aparecen muchas opciones e innovaciones, y cualquier argentino aficionado a los alfajores, tiene su favorito indiscutido y segundas opciones, en caso que no consiga su primera opción.

En los kioscos, de los que ya hablamos en el último episodio, hay una variedad inmensa de alfajores, muchas marcas alfajores de distintos estilos para elegir, pero digamos que podemos agruparlos de la siguiente manera:

Como dije antes, el alfajor clásico es un alfajor relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate negro.

Existe lo mismo, pero bañado con chocolate blanco. Existe alfajor relleno de dulce de leche y cobertura glaseada, que es probablemente mi favorito.

Existen alfajores rellenos de mousse de chocolate y cobertura de chocolate negro, alfajores con relleno de mousse de chocolate y cobertura de chocolate blanco.

En Argentina también hay una golosina muy famosa, que se llama Bon o Bon, que tiene su versión alfajor. Hay alfajor estilo brownie...

Hay también una variedad de alfajor es bastante polémica, que son los alfajores de fruta, que tienen un relleno de membrillo. Hay gente que los banca, hay gente que los odia y que prácticamente no los considera alfajores.

También hay alfajores triples, es decir, en vez de dos tapas, tres, como un Big Mac de alfajor.

Y bueno, este podcast se llama “Traé alfajores”, y es una frase que se usaba mucho antes, pienso, más que ahora, cuando una persona viajaba.

Cuando alguien viajaba, le decían “*Bueno, che, traé alfajores*”, como un souvenir, y, de hecho, la gente los compraba como un souvenir.

Sospecho que los alfajores a los que se referían en ese momento eran los alfajores Havanna.

Havanna es probablemente la marca de alfajores más famosa de Argentina. Es una fábrica que originalmente estaba en Mar del Plata, una ciudad en la Costa Atlántica, a más o menos cuatrocientos kilómetros de Buenos Aires, una ciudad bastante grande y muy turística especialmente para veranear. Y la gente que iba en sus vacaciones siempre volvía con una caja de Havanna para compartir con su familia o con sus amigos.

Después, Havanna empezó a abrir locales en la ciudad de Buenos Aires y en otras ciudades de Argentina, entonces, ya no hace falta viajar para conseguir los alfajores Havanna, pero hasta hace no mucho tiempo, tal vez quince, veinte años atrás, era algo exclusivo. Solo podías conseguir alfajores Havanna en Mar del Plata.

De todas maneras, Argentina tiene también, como fuera de este modelo hegemónico de alfajor, otras versiones en otras provincias, que tienen su propia impronta.

El alfajor cordobés es, incluso, anterior al alfajor porteño, digamos, y en otras provincias del Norte también. De hecho, bueno, si nos vamos al origen del alfajor, lo encontramos en el sur de España.

En España existe un postre navideño que se llama alfajor, que es herencia de los árabes, cuando los árabes vivieron en esa región de España, pero no comparten más que el nombre, no hay un punto de contacto entre lo que son los alfajores argentinos y los alfajores españoles navideños y típicos de España.

Este es muy resumidamente el panorama nacional del alfajor.

Espero que les haya servido esta información, y que pronto puedan tener un encuentro cara a cara con uno, si es que todavía no tuvieron la posibilidad.

Es un antes y un después.

Gracias por escuchar este nuevo episodio. Los invito a visitar el blog en ventureoutspanish.com, donde van a encontrar artículos e información sobre el español rioplatense.

Si quieren y pueden apoyar el podcast, es más que bienvenido, pueden hacerlo a través de Buymeacoffee, con el link que dejo acá abajo en la descripción del episodio.

Y, bueno, me despido hasta pronto, que tengan un muy buen día.

Muchas gracias.

Un abrazo.