

UN CAPÍTULO DE LEXICOLOGÍA GASTRONÓMICA. PRECISIONES DIATÓPICAS SOBRE LAS VOCES ALFAJOR / ALAJÚ

Francisco Gómez Ortín
(Universidad de Murcia)

ABSTRACT

The author's focus has been put on actualizing or completing Alvar's old article about the twin arabic words alajú /alfajor, still alive in Spain and America. The author's main contribution shows the mistaken limits Alvar gave to those words in several regions, specially in Murcia, La Mancha and Andalucía. It is quoted an interesting and rare text from Dr. Thebussem on the words alajú / alfajor.

Tomo pie de un exhaustivo trabajo de Manuel Alvar López sobre geografía lingüística de los dobles alajú y alfajor (1) Mi modesto propósito se endereza a puntualizar ciertas oscuridades, de las que adolece el artículo, no debidas al autor, sino a la información confusa o averiada, que en algún caso le fue remitida.

Ya en el siglo XIV se constata la presencia de esta pareja de vocablos (2), admitidos luego como sinónimos en los grandes Diccionarios españoles, desde Covarrubias (3) y Autoridades (4) hasta los modernos DHLE (5), DRAE (6) y DEA (7).

Ante todo, Alvar, en su meticuloso artículo con mapa propio incluido, clarifica un texto ambiguo de Mateo Alemán (*Guzmán de Alfarache*), demostrando que alajú es castellanismo frente a alfajor, que sería andalucismo. Hoy en día persisten tanto el doble vocablo como su referente, el dulce tradicional, ambos de origen árabe. También queda asaz manifiesto que la forma alajú es absolutamente desconocida en América, siendo la forma alfajor la única que pasó allá, donde echaría raíces hasta el presente. Con todo, choca sobremanera la afirmación de Alvar: "En Canarias no encuentro ni alajú ni alfajor", frente al hecho de ser las islas puente obligado para las Indias. Claro, que entre la amplísima bibliografía manejada no se halla el artículo, que documenta la vigencia del término en Canarias (8). Cuesta creer que al escrupuloso Alvar se le pasara esto, ni

menos que no lo indagara el Atlas Lingüístico de Canarias, que él dirigió. Pero, ahí está, palmario, el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias* (1992), de Corrales, Corbella y Álvarez, donde el vocablo alfajor tiene amplia cabida.

ALBACETE

Alvar afirma tajante que sus materiales sobre el uso de alajú en muchos pueblos de Albacete, entre ellos Munera, resultan negativos. Obra, sin embargo, en mi poder un documento concretamente referido a Munera, que prueba la extensión diacrónica de alajú: "La Cofradía de Ánimas de Munera fue aprobada en 1693. Por la Pascua del Nacimiento del Hijo de Dios sale una soldadesca compuesta de dos tambores, capitán, alférez, sargento con una escuadra de soldados y en el último día por la tarde sacan en procesión a Nuestro Padre San Francisco, a quien está dedicada esta cofradía. En la plaza, en el puesto de sala del Ayuntamiento, se hace toda serie de limosna, por el capitán 60 reales, el alférez 40, el sargento 30, los tambores 20 cada uno y los de la escuadra cada uno según su voluntad, y hecho el ofrecimiento, todo el regimiento pasa, con todos los agregados, a tomar colación a las casas de los oficiales, quienes por la especie de la colación, número crecido de personas, vestidos, ofrecimiento y otros gastos, son de sobrada carga para cualquier vecino. La colación consiste en Bollos de Alajú con colación menuda de mezcla, que asciende a cada oficial a 50 pesos. Los días de fiesta de esta Cofradía son el de Ánimas y el de San Francisco" (información de Enrique García Solana, desde Munera, en carta al P. Deodato Carbajo, a 17-9-1959, remitiéndole el texto literal de un documento sin fecha, pero del siglo XVIII).

Respecto al uso de alajú en Albacete, brindo otro pasaje del Marqués de Molins, Mariano Roca de Togores, académico de la Lengua y natural de Albacete (1812-1887): "En la primavera está el Carnaval con sus confites, San José reclama los buñuelos, huevos hilados como enmarañado bosque, huevos rollados que confortan con su clavillo y almendra picada, huevos moles en anchas fuentes con caprichosos arabescos de canela y castillos de alajú y cimborrios y templetes de caramelo" (9)

Cabe colegir de tales datos que alajú, en el pasado, tuvo mayor difusión en Albacete.

ALICANTE

A su vez, afirma Alvar que “los alfajores se desconocen por tierras de Alicante”, en lo que acierta plenamente, pese al lugar de Azorín, que aduzco: “Esas deleznables mantecadas, esos retesados alfajores, esos sequillos, esos mazapanes, esos pestiños, esos arropes” (*Antonio Azorín*. Barcelona, Bruguera, 1967, 117). Concedamos, en efecto, que los alfajores no se hacen en la alicantina Petrel, a la que parece referirse Azorín. Más bien éste los conocería por libros o por sus viajes por tierras españolas, Andalucía en concreto, según esta cita: “Él (Francisco Delicado) enumera complacido estos dulces, tan andaluces, tan sabrosos, que sólo podemos comer en Osuna, en Cabra, en Lucena, en Jerez o en Utrera: los pestiños, las rosquillas de alfajor, los tostones de cañamones y de ajonjolí.” (*España*. Madrid, Espasa-Calpe, 1972, 26).

El termino alfajor es totalmente desconocido en Orihuela y Vega Baja, y por lo mismo, falta en los Vocabularios de Orihuela (10), Torrevieja (11), Callosa (12) y Almoradí (13). Casualmente, el HOrih menciona la palabra alfajor en “curruco. ‘especie de alfajor o turrón’, voz desconocida en Orihuela y copiada literalmente de G^a Soriano, Suplemento (14): “curruco. especie de alajú, alfajor o turrón”. La comarca de Orihuela, aunque pertenece actualmente a la provincia de Alicante, es territorio del dominio dialectal murciano. Dígase otro tanto de Villena (Alicante).

REGIÓN DE MURCIA

Analicemos los datos que poseemos sobre los dos términos en el dominio murciano.

- En Murcia, el primer asiento lexicográfico sobre los dobletes alajú y alfajor lo hizo mi VNOMu (15). Faltan en VDMu (16) y VSMu (17), pero no en el moderno VHMU (18), que, a modo de Tesoro, recopila todo el material lexicográfico anterior, y por ello recoge el alajú y alfajor de mi VNOMu. Tampoco lo traen LJu (19), DYe (20), HVill (21), ni HHe (22). Desconocido absolutamente en la Huerta de Murcia.

- CARTAGENA. Ignorado en Cartagena, falta en los tres Vocabularios sobre su Habla (HCarC (23), Dlcue (24) y HCarM (25)). – Sin embargo, en éste último se escribe: “Rondallas de trovos en la Nochebuena se hacían: los

troveros se referían a la matanza reciente, a los morcones, a las morcillitas, a los alfajores con anís" (p. 319). Pero, falta alfajor en el Índice final de palabras.

- JUMILLA. José María Lozano Pérez, canónigo de Murcia, recuerda que el alfajor lo hacía su abuela, pero que hoy se ha perdido y ya no se hace en las casas.

- LORCA. El ParMu (26) recoge sólo la forma rural debilitada: "afajor [alfajor]. Durce e Pascua e almendricas, meli, matalahuva, güevos y otras munchas cosas mais.// "¡Qué güenos eran los alfajores e mi maere!". Pero, en el ejemplo, pone alfajores inconscientemente, no afajores. Afajor por pérdida de l implosiva, como apargate. Pero, HLor (27) no recoge ni afajor ni alfajor, aunque en efecto sigan vivas actualmente.

- CARAVACA. José Antonio Melgares Guerrero: "De 1778 es la noticia, procedente del testamento de Juana Lozano Sánchez, en el que deja a su criada "unos yerros para hacer las obleas del alfajor". De estos hierros también da cuenta un inventario, de la misma época, del convento de las monjas claras, lo que delata la producción de obleas, quizás ya de esas obleas que exhiben en su blanca y redonda superficie la Cruz de Caravaca" ("*La Navidad en Caravaca durante el siglo XVIII*", en *Noroeste*, periódico quincenal, 22-12-2001 al 12-1-2002, p. 34).

- José Antonio Melgares Guerrero: "Las calderas de cobre volvían a remover en su interior miel, avellana redonda, almendra y esencia de bergamote, ingredientes indispensables del alfajor, al que luego se dotaba (y aún hoy) de blancas obleas que exhibían en su centro la imagen de la Santísima Cruz" ("*La Navidad a principios de siglo*", en *La Verdad*, de Murcia, 27-12-1987, citando el semanario local *El Siglo Nuevo*, de 1902).

- Cecilia Juárez: "Caravaca. Alfajores: una artesanía navideña que aún pervive. La familia de El Florete, Salvador García Sandoval, los fabrica a brazo desde hace varias generaciones. Salvador nos empieza explicando que toda esta tradición les viene ya de sus abuelos, cuando cogían una burra y posteriormente un carro y se desplazaban desde Caravaca a todos los alrededores, La Puebla de Don Fadrique, Huéscar (Granada), Santiago de la Espada (Jaén) y tantas localidades... El alfajor empieza a hacerse echando miel buena a una caldera que se pone al fuego, y una cosa importantísima es dejarla que suba cuatro veces, ni más ni menos,

apartándose después y echándole raspadura de limón, canela, avellana fina (no cacahuete) y almendra picada. La avellana y la almendra no deben estar molidas, sino picadas si puede ser en un mortero de piedra, para que salgan trozos, pues al molerla sale hecha harina y no se aprecia tanto su sabor. También se le agrega pan de rosquetes caseros, molidos, quedándose todo ello hecho una masa pesada, y ya de ahí se echa con una cuchara a la oblea. Es conveniente mojar la cuchara en anís para evitar que esta masa se pegue a la cuchara. Se echa en una oblea, y tras extenderlo, se cubre con otra oblea. Es importante en el alfajor la oblea. Toda la familia Florete confecciona también las obleas. Se prepara una masa muy blanda de harina de trigo, se echa en un molde redondo o especie de tenazas, llevando un círculo arriba y otro abajo. Una vez echada la masa, se cierra y se pone tan solo unos segundos en el fuego, sacándola de inmediato y recortando los ribetes... Hay ya muy poca gente aquí en Caravaca que las haga, tan sólo 4 ó 5 personas. Ahora suelen traer de fuera, que las harán a nivel industrial" (*La Verdad*, de Murcia, 23-12-1987).

CEHEGÍN -El Chancleta, seud.: "Salimos de Caravaca / y no es exageración, / empaquetados lo mismo / que los cestos de carbón; / Me río de las sardinas / de cuba; del alfajor, / y de las prensas hidráulicas / y de las que no lo son" ("*Toros en Cehegín*", en *La Luz de la Comarca*, nº 1.498, 11 octubre 1908).

- "De 17 cajas de turrón de casa i 21 de alfaxor... 0120" (Copia literal del documento que escribió el P. Antonio Masegosa en defensa de su guardianía (1812-1816, 6ª vez), en 27-12-1819). Lista de lo que dejó al terminar su guardianía en 1816 a su sucesor P. Rafael López. (Archivo Franciscano Provincia de Cartagena, Murcia = AFPC).

- M^a Adela Díaz Párraga: cita el alfajor de la Confitería El Motolite en Cehegín (*Cocina Murciana* 1995).

MULA.- Juan González Castaño, historiador muleño, confirma que se ha perdido casi el hacer alfajor (alfajoles), con obleas, pero que todavía puede ser que se hagan en el campo o huerta de Mula (informe, mayo 1989). Fernando Monreal (n. de Puebla de Mula, 65 años) cuenta que en la Puebla de Mula y Yéchar se hacía el alfajor (su madre y abuelos lo hacían). Pero ahora no queda nada de eso (Murcia, mayo 1989).

BULLAS - En Bullas: receta del alfajor casero: Se pone la miel a hervir, se quita tres veces la espuma que echa. Después se mezcla con almendra molida y pan tostado rallado. Se añade raspadura de limón y naranja y canela. La masa repretada o aplastada se pone entre dos obleas, hecho en navidad de 1986 por Concha, sobrina del P. Fermín.

CARAVACA-ARCHIVEL - En Archivel, se llama alfajor, según encuesta hecha por mí, 7-8 diciembre 1986. Receta del alfajor casero: miel cocida, almendra y nueces molidas, anís, rosquillas molidas, canela, raspaduras de limón y espíritu de bergamote de farmacia, dos gotas. Se pone en obleas de molde.

- CALASPARRA. Informe por teléfono de la dueña de Horno Matallana (1986). Receta casera de alfajor o alfanjor: Se cuecen en el horno unos roscos o palillos de harina, después se muelen, y con almendra molida se pone con miel a cocer, y cuando está en su punto se le pone canela, anís y raspadura de limón. No se conoce el nombre de alajú.

MORATALLA.

Vamos a consagrarle minuciosa atención al caso de MORATALLA, y a su hijuela Férez (Albacete), localidad cercana a aquélla.

Estampamos aquí el prolijo texto de Alvar sobre el particular, que examinaremos detenidamente: "Tengo muchísimos materiales de la Mancha albaceteña, de Alicante y de Murcia: nadie conoce el alajú, mientras que los alfajores se comen en algunas comarcas murcianas (Lorca, Aguilas, Cehegín, Bullas, Caravaca, Moratalla), mientras se desconocen por tierras de Alicante, y es paupérrima la presencia albaceteña, según expondré. Incluso la documentación afirmativa a la que he aludido, con frecuencia, procede de elaboraciones industriales; de ahí que lo crean sinónimo de los polvorones.

Debo hacer un inciso sobre la provincia de Albacete; mis muchos materiales de Chinchilla, Pozo-Cañada, Tarazona de la Mancha, San Pedro, La Gineta, Munera, Mahora, Yeste y Corral Rubios fueron siempre negativos. Las profesoras Encarnación García de León y Emilia Sánchez Nieves, miembros de la Sociedad Filológica de Albacete, confirmaron estos informes y aún me añadieron otros: en Las Eras, pueblo de la Manchuela (comarca de Casas Ibáñez), alajú "era una pasta que traían de fuera". Tampoco se encuentra el

término en un estudio, inédito, de Rafael Palacios, titulado *Caracterización del habla de la Sierra de Segura*. Tan larga exposición era necesaria porque en un libro de Carmina Useros, *La Cocina de Albacete* (Albacete, 1987, 475) el alajú aparece como dulce de Férez (partido judicial de Yeste), y, aunque se da la fórmula para su elaboración, no creo que tales rosquillas sean tradicionales. Férez está junto a la zona murciana y muy cerca de los pueblos andaluces de alfajor, por lo que no es creíble su carácter arraigado. (Las encuestas que hicimos en Férez para el Atlas de España no nos dieron alajú como dulce local). Por otra parte, los informes de las profesoras García de León y Sánchez Nieves acreditan que alfajor tampoco es muy conocido en la provincia de Albacete: sólo una alumna de Yeste, en la Sierra de Segura albaceteña, sabía que alfajor era “mezcla de pan rallado sobre oblea” y en Socovos (pueblo que está pegado a Férez), Rafael Palacios encontró, como era de esperar, alfajor. Así, pues, creo que es válido el alfajor de pan que, propio de Yeste, recogió Carmina Useros en el libro aducido, pero no su alajú que será –igual que sabemos de otros sitios y de otras recetas culinarias- una fórmula doméstica importada, pero en modo alguno patrimonial, pues va contra todo lo que nos enseña la geografía lingüística de la voz” (28).

Punto primero. Efectivamente, en Moratalla se conoce, se come y se vende el alfajor a causa de la cercanía de Caravaca y Calasparra, donde se confecciona tal dulce navideño. Aparte de la información directa que tengo, véase esta antigua cita: “Turrones, dulces, licor,/ colavis (por pisco-labis), y hasta alfajor,/ cuanto el buen gusto pretende,/ todo estos días se vende/ al por mayor y menor” (Altotas, seud.: *Programa de Fiestas de Moratalla*, 1885, p. 13). En las Fiestas, como antaño, los vendedores de los pueblos cercanos, también hogaño siguen montando sus puestos, donde ofrecen de todo.

Punto segundo: La afirmación “nadie conoce el alajú”, relativa a Moratalla, sería exactamente la contraria, todos conocen allí el alajú, dulce navideño que contiene los mismos ingredientes que el alfajor, aunque a veces varíe la forma de presentar el producto. La cohesión de los distintos componentes se debe exclusivamente a la miel, no a la manteca, que nunca llevan ni el alajú ni el alfajor murciano, a diferencia del alfajor industrial andaluz, que sí la lleva. Mi VNOMu documentaba alajú con esta cita: “En torno a la

hoguera se canta, se baila, se come, se sacan los primeros rollos, el primer alajú" (José Jesús Sánchez Martínez, corresponsal de Moratalla: "*Cuando la Navidad comenzaba el día de la Purísima*", en *La Verdad*, de Murcia, 5-1-1988). Añado un par de textos: ("¿Sabes hacer de comer bien? - Ya lo creo. Migas de harina de panizo, lomo en orza, mojo de ensalá, alubias y alajú" (José Rogelio: *Comedias*. Moratalla 1989, 185). "Incluso las obleas para el alajú y la fruta fanfarrona se han hecho con planchas que reproducían la imagen de Jesucristo Aparecido" (Marcial García García: *Quinientos años de devoción a Jesucristo Aparecido (1493-1993)*. Moratalla, 1993, p. 236). Se refiere al instrumento para hacer obleas, parecido a unas tenazas, el mismo que se emplea en Caravaca y Cehegín, según tengo bien conocido. Poseo, además, amplia información directa del historiador Marcial García, J. J. Sánchez Martínez y José Rogelio, los tres cultos profesores y amigos míos. Concretamente, Marcial se indignó al enterarse del juicio escéptico de Alvar sobre la presencia de alajú en Moratalla, perjurando que quien ose negar esa realidad "miente con toda su barba", y reafirmó que el alajú era tradicional en Moratalla, recordando que ya lo hacía su abuela.

Punto tercero. Aquí radica el quid de la cuestión. Alvar recabó información sobre el uso de alfajor y alajú en Murcia al profesor de la Universidad de Murcia, J. Muñoz Garrigós. Este hizo una encuesta informal en el aula sin garantía científica, según me cuenta una profesora actual de la misma Universidad, alumna entonces y presente en clase. Tal vez, al no haber ningún estudiante de Moratalla, nadie pudo mentar el alajú.

Punto cuarto. A tenor de estos datos, el principio de geografía lingüística al que apela Alvar puede volverse contra su tesis en el caso del alajú en Férez, pues al existir alajú en Moratalla, ya no sería tan difícil que se hubiera propagado al vecino y pequeño Férez. Aunque en Socovos sólo existe el alfajor, en Férez se habla sólo de alajú, según información directa, en 1988, del entonces Concejal de Cultura y folclorista. Lo cual no tendría por qué extrañar, habida cuenta de que pueblos (como Caravaca y Cehegín, distantes entre sí unos 6 kms.), usan a veces vocablos privativos distintos. Permítanme un ejemplo en el paralelo campo folclórico. ¿Cómo se explica que los tambores de Tobarra, Hellín, Moratalla y Mula, procedentes de pobladores de Calanda o Puebla de Híjar, se salten lugares intermedios o próximos como Caravaca, Cehegín, Bullas, Calasparra? Las migraciones de

re pobladores, desde el siglo XIII hasta la expulsión de los moriscos, fueron irregulares y aleatorias. En cuanto al léxico, puedo presentar el caso increíble (pero rigurosamente documentado por mí), del término chepa 'orujo de la oliva', voz viva en Tabernas y Níjar, pero discordante en el entorno, rodeada de los términos piñuelo, sipia y orujo. Contra toda lógica geolingüística, el vocablo arraigó en aquella población, llevado, a final del siglo XVI, por la influyente familia repobladora Góngora desde Moratalla, donde el término chepa 'orujo de la oliva' sigue siendo el término usual hoy en día (29). En conclusión: Las levas de repobladores causaron profundas alteraciones en el mapa lingüístico del mediodía español, hasta el punto de fallar a veces las reglas de la geografía lingüística, dándose excepciones inexplicables.

Abrigo serias dudas de que el alfajor murciano provenga de Andalucía, lo que Alvar da por sentado "parece obedecer a expansión andaluza", "la penetración de alfajor desde Andalucía en el occidente de Murcia". El lugar propio del alfajor andaluz parece ser la Andalucía Baja (Huelva, Cádiz, Sevilla). En cambio, en las restantes provincias es más bien escasa y casi testimonial la presencia del alfajor, pese al mapa que ha trazado el mismo Alvar a su conveniencia.

Su presencia en tierras murcianas es bastante más amplia de lo que creía Alvar, y así se encuentra también en Calasparra, e incluso Cieza y Mula (con la Puebla de Mula y Yéchar) y hasta se ha conocido en Jumilla. Si nos atenemos a los datos del ALEA (30), sólo en Vélez Rubio y Pulpí aparece alfajor, zona de clara influencia del habla murciana por su proximidad a Caravaca y Lorca, áreas del alfajor. Por información directa de Fr. Antonio López, franciscano, natural de Vélez-Rubio, sabemos que el alfajor se presenta ahí en las dos formas conocidas: con obleas o envuelto en papelillos. Falta absolutamente en Vocabularios almerienses. En Tabernas (Almería), se dice también alfajor, no alajú, según información directa de Juan Guirao, maestro de escuela, n. de ésa (abril 1994).

En cuanto a Granada y Jaén, el ALEA recoge alfajor solamente en ambas capitales. Hallo también alfajor en pueblos de Granada, colindantes con Murcia, como Huéscar, según información directa del sacerdote Andrés Gea, nativo de la ciudad (1992), y asimismo Puebla de Don Fadrique: "Como

última fiesta del año, la Pascua: días antes las mujeres hacen sus tortas, mantecados, alfajores y toda clase de golosinas" (Antonio Berruezo Díaz, nativo del pueblo: *Puebla de Don Fadrique 1525-1980*. Murcia 1980, p. 36). Pero falta en HBa (31), HCúll (32), VALp (33) y en el novísimo de Leyva (34). Dato muy importante es que el acreditado VNEAnd (35), pese a llamarse del Nordeste Andaluz, no ha podido encontrar alfajor ni en una aldea siquiera de la zona oriental de la provincia de Jaén estudiada, casi limítrofe con Murcia. Así describe el alfajor: "Rollo de pan o torta que una vez cocido se tritura y mezcla con miel, canela, clavo, anís y raspadura de limón (Chorretites, Nerpio, Yeste)".

Lógica conclusión de todo lo que antecede es que no fue Andalucía la que introdujo en Murcia el alfajor, sino que sería, al revés, Murcia la que llevó el alfajor a la zona andaluza de influencia murciana (Almería, Granada).

ANDALUCÍA:

Amén de todos los datos, que acabo de mencionar, referentes a Andalucía, he podido allegar los siguientes:

Sobre alajú

- Nebrija, en su Vocabulario español-latino, registra alajú y alfajor a la par.
- Serafín Estébanez Calderón, malagueño: "Al lado de los dulces laboriosamente confeccionados se encuentra el acitrón, el alajú, los turrónes y otros mil azúcares todavía de raza mora" (*Escenas andaluzas*. Madrid, Cátedra, 1985, p. 119). "La alcorza, el alajú y el alfajor, entre pañizuelos blancos y en canastillos muy lindos, provocaban mucho el gusto por su golosa apariencia, que cautivaba los ojos al dejarse ver entre hostias blanquísimas de masa, tomando varia figura, como sierpes, ruedas espirales y otros caprichos, objetos y baratijas" (O., c., p. 305).

Si añadimos a esto que también el Dr. Thebussem, cuyo testimonio ponemos más adelante, usa indistintamente alajú y alfajor, podemos deducir de esto que alajú, al menos en el pasado, debió de estar mucho más extendido por Andalucía, si bien más tarde prevalecería alfajor. Respecto a esta pareja de términos, téngase en cuenta la opinión de un autorizado arabista, según el cual "en un principio no fueron sinónimos, aunque luego se produjera la fácil confusión fonética y semántica" (36)

Sobre alfajor, en cambio, son abundantes los textos acumulados:

- M. Alvar: "Pedro de Alcalá emplea andalucismos como ajonjolí (por alegría o sésamo), alfaxor (por alajú), almoradux (por mejorana), alpechín (por morga), atarfe (por taray), matalahuva (por anís), tamariz (por tamarisco)" (*"Pedro de Alcalá, reelaborado"*, reseña en *Blanco y Negro*, del libro *El Vocabulario de Pedro de Alcalá*, de Elena Pezzi. Almería, Edit. Cajal. noviembre 1969).

- R. Fernández de Santaella, andaluz: "Pigmentum. Una confection de vino y miel y otras diversas especias suaves y olorosas, como canela y clavos, que en vulgar llaman clarea, o si es menos perfecto llamanlo alfaxor, que es nombre morisco" (*Vocabularium Ecclesiasticum. Methinae del Campo. Apud Guillelmum de Milis, 1551 (1ª ed. 1499)*).

- ALEA. La voz alfajor no aparece en ningún mapa del ALEA. Esa será, sin duda, la razón por la que Garulo no mencione ese vocablo en su obra (37). Pero, sí se encuentra alfajor en informaciones complementarias del mismo Atlas. En la lámina 752, "Dulces caseros. Resumen estadístico" encontramos "alfajores" en 9 puntos (H 402; Se 500, 503; Ca 102; J 308, 500; Gr 309; Al 201, 205), y la variante "alfajones" en 2 puntos (Se 603 y Ma 503). Total, 11 puntos de los 230. Asimismo, en la siguiente lámina 753, "Dulces típicos", sólo se cita un punto: "Se 603, alfajores (se hacen con miel)". Contrasta esta mínima difusión del término alfajor por el territorio andaluz con el mapa que el mismo Alvar ha compuesto a su antojo en el artículo que comentamos, mapa que cubre enteramente el área regional, excepto una franja diminuta al norte de Córdoba y una zona septentrional de Jaén.

- En cambio, VAnd. curiosamente no registra alfajor, pero sí alfajorero (en el Apéndice): "Que hace o vende alfajor", vocablo que, como derivado, presupone obviamente la existencia del término primitivo alfajor.

- J. M. Becerra Hiraldo: "alfahoh. pasta de almendras, nueces y, a veces, piñones, pan rallado y tostado, canela y miel bien cocida" (*"Léxico de la cocina y repostería granadina"*, en *Lenguas especiales de Andalucía. Repertorios léxicos*. Universidad de Granada, 1992, 140); "alfajolillo. alfajor casero (Jaén capital); los hay de dos tipos, según entren en los ingredientes miel o azúcar" (*"Cocina y repostería en Jaén"*, 143).

- Por lo que atañe a Granada y Jaén, además de lo expresado anteriormente, agrego que el hecho de haberse recogido alfajor solamente en las respectivas capitales suscita gran perplejidad y casi invalida el testimonio, pues sabida es la compleja movilidad de las gentes de las capitales, cuya variada procedencia habría que examinar caso por caso.
- Juan Valera, cordobés: "Mil chucherías, como, por ejemplo, un pipotillo con aguardiente de doble anís, de orejones secos y de alfajores y piñonate" (*Doña Luz*. Madrid, Novelas y Cuentos, 1944, p. 6, col. 1ª).
- Fernán Caballero, gaditano-sevillana: "Cuidando Marcela de las flores, tortas y alfajores que llevaba de regalo" (*La familia de Alvareda*. Salamanca, Anaya, 1971, p. 79, final del cap. 5, parte 1ª). La 1ª ed. de 1849 (escrita en 1829).
- Antonio Burgos, gaditano: "Mi tierra habla un español tan rico que en sus raíces lleva la cooficialidad del árabe. Usted sabe que a la hucha le digo alcancía, alhucema al espliego...alfajor a la rosquilla...y almazara al molino. ¡A los andaluces nos van a venir con oficialidades de la cooficialidad del árabe! Llegan ustedes lo menos cinco siglos tarde. Eso ya lo hizo Elio Antonio de Nebrija, sin tanto cuento del alfajor" ("*Bájame la jaula, Jaime (Campmany)*", en ABC, 7-11-2004).
- A título de curiosidad, consignemos que en Santiago de la Espada existe el término colación 'dulce hecho con tiras de masa fritas y bañadas en miel fluida', "especie de alfajor, típico de Semana Santa, que constituye una verdadera especialidad digna de figurar en las mesas mejor abastecidas" (G. Navarro López, *Cazorla y Segura*, 90, en VNEAnd)..
- RECETAS DE ALFAJOR: "Alfajor de Cacahuete: Es alfajor industrial, apenas conserva la forma cilíndrica del alfajor casero de Lorca. Ingredientes: Harina de trigo, grasa animal, azúcar, canela, cacahuete, cacao en polvo, aromas y antioxidantes" (Confitería San Antonio, Estepa, Sevilla).
- "Alfajor. Receta clásica. Ingredientes: Harina candeal, grasa animal, azúcar, almendras, miel, canela, clavo, antioxidantes" (Estepa, Sevilla).
- "Alfajor. Ingredientes: Almendra, azúcar, crema de batata, miel y canela" (La Estepeña. Estepa, Sevilla).
- "Los Alfajores que nosotros fabricamos llevan aproximadamente un 10% de manteca de cerdo. Esta misma manteca, pero en cantidades mayores (aproximadamente un 25%), interviene en los Mantecados y Polvorones.

Como Vd. bien dice, también se puede fabricar el Alfajor con los ingredientes Almendra, harina, azúcar, miel" (Carta de 17 de enero de 1989, firmada por Manzano Gamito Hnos., en respuesta a la mía de 13 de enero, preguntando la fórmula de fabricación del Alfajor. Mantecados "El Santo". Fábrica de Mantecados, Polvorones, Alfajores y Roscos de Vino. (Estepa, Sevilla)).

- A propósito del asunto que nos ocupa, y especialmente referido a Andalucía, he dado con un texto largo, pero muy sabroso y erudito, no citado por Alvar (38). Habida cuenta de su valor, no nos resistimos a insertarlo íntegramente, aun a riesgo de dar en prolijos:

"RECETARIO PRÁCTICO DE GUISADOS Y DULCES: Medina Sidonia, año de 1786 (volumen en folio anónimo, manuscrito, 100 h. en papel hilo, encuadernación en pergamino y cortes dorados). En p. 60: "Alfaxor de primera calidad.- Para labrar el alfaxor prepararás lo que voy a decir: Un azumbre de miel blanca. Tres medios de avellanas y una libra de almendras, todo ello tostado y tronzado. Onza y media de canela en polvo. Dos onzas de matalahuva, cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido. Una libra de ajonjolí tostado. Ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno. Con media libra de azúcar harás almíbar: luego agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente; báñense en almíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense. En cada libra de bollos deben entrar de ocho a doce para que sean lucidos. La dificultad y el secreto del alfaxor está en el punto de la miel: para conocerlo dan las recetas muchas reglas; pero como ninguna es cierta no las apunto, y digo que la práctica es aquí la maestra, como en todo... Diferénciase el alfajor medinés del de otros puntos de España en la forma, que de manera tan poderosa influye en el sabor de los manjares. No son aquí tortas colocadas entre obleas; es un cilindro o croqueta, de once centímetros de altura por dos de diámetro y cincuenta gramos de peso, revestida de azúcar y canela, y cubierta con un papel, humilde o vistoso, que la envuelve en espiral, plegándose con cierta elegancia en los extremos. Tal es el clásico bollo de

alfajor de Medina, conservado en toda la pureza de su abolengo árabe y hermano carnal del que hoy se fabrica en Mazagan, Fez y otros puntos de África”.

“Don Enrique de Guzmán, II duque de Medina Sidonia, pide, en 2 de julio de 1487, al concejo de dicha población, que envíen al real de Málaga 50 vacas, 50 bueyes, 200 carneros *e proveimiento de alajú desa mi cibdad.*

Doña Leonor de Mendoza Ribera, mujer del citado magnate, dice desde Sanlúcar de Barrameda, en 8 de noviembre de 1489, que con motivo del casamiento de su hijo D. Juan con doña Isabel de Velasco, le manden cuatro toros que sean muy bravos, *y dos canastas d'alajú que sea muy bueno.*

En abril de 1580 acordó el concejo que se regalasen a Marcio Colona, lugarteniente de su tío Próspero Colona, y coronel de la coronelía de los 1.500 italianos que se hallaban en Medina Sidonia, *una carga de alfajores e quarenta ducados para guantes, para que se contentase con los alojamientos dados a su gente; e diez ducados e media carga para el mismo efeto al capitán Ascanio Constantin.*

Por escritura otorgada en Medina, 9 febrero 1582, vende Simón de Cote a Sebastián Sánchez de Cuéllar, vecino de Jerez de la Frontera, una esclava prieta, nombrada Catalina, de 20 años poco más o menos. Advierte que no se verifica el contrato como el de bestia en feria o quesos en costal; asegura, por el contrario, que Catalina no es borracha, ni huidora, ni padece gota coral, ni mal de corazón ni otra enfermedad, ni está endemoniada, y agrega *que es guisandera de habilidad de muchas cosas, y en especial de fruta de sartén, de huevos mexidos y de alfajor al uso de acá.*

Entre los gastos hechos por el concejo de Medina en marzo de 1624 para hospedar y agasajar al rey Felipe IV a su paso por dicha ciudad, se cuentan ocho ducados que se abonaron a Juana la Espadera por la arqueta de alfajores con papeles dorados e plateados, que presentó la justicia e rregimiento al licenciado D. Miguel Cárdenas, alcalde de la jornada real, para que fuesen refacción de S. M. en su viaje a Tarifa.

El secretario de D. Fray Tomás del Valle, obispo de Cádiz, manifiesta a los curas y beneficiados de Medina Sidonia, por medio de atenta carta fecha el 6 de enero de 1739, la gratitud de su ilustrísimo y reverendísimo señor, por

los pavos y alfajores que le habían regalado en las últimas pascuas de navidad.

El mercado del verdadero alfajor de Medina, que casi no traspasa los límites de la provincia de Cádiz, tiene su natural asiento en las tabernas y ventorrillos de dicho territorio. La difícil circunstancia de que la pasta conserve los grados convenientes de elasticidad y dureza, es un secreto del arte que hoy radica en casa de las Trejas, cuyos productos representan entre sus congéneres lo que una caja de Partagás o una botella de Domecq, vienen a ser comparadas con los cigarros vulgares de la Habana o con el caldo que se vende al menudeo en las tabernas de Jerez de la Frontera.

Creo que por rica y delicada que se juzgue la confitura de que hablamos; por gran duración que tenga para ser conducida de un punto a otro sin descomponerse ni alterarse en sus condiciones esenciales, y por mucho que se adorne su envase y parte exterior, no puede convertirse en ramo importante del comercio. Las pasas de Málaga, el chocolate de Astorga y el maimón de Zamora, por ejemplo, agradan desde la primera vez que se saborean; pero el alfajor requiere la costumbre del paladar, del mismo modo que la necesitan el morteruelo manchego, el vino manzanilla o el queso de Roquefort".

Aun cuando no faltan personas a quienes les agrada el alajú desde la primera vez que lo prueban, hay otras (el mayor número por cierto) para las cuales ni la mejor salsa del mundo, que es el hambre, alcanza a dar atractivo al famoso dulce medinés".

La moda y el progreso, refinando el paladar de las gentes, han cambiado ya el hipocrás, el hidromel y la aloja, con el ponche, el café y el chocolate... La actividad del comerciante, el anuncio de la imprenta y la prontitud del transporte se presentan como enemigos invencibles ante los modestos productos culinarios que habían imperado siglos y siglos en diversos rincones de España. Por dicha causa, el diacitrón y el alfilete, la melcocha y la piñonata, los cuajados y los alfeñiques, el arropo y los nuégados, y hasta las mil variedades de la poética fruta de sartén, tan grata a los ojos como buena al paladar, tienen que rendirse y humillarse ante la valiente mesnada que forman, con otros adalides, el célebre turrón de Jijona, el sublime mazapán de Toledo, las famosas cascas de Valencia, los deliciosos mantecados de Laujar, el rico polvorón de Sevilla y las inimitables confituras

de las nobles comendadoras de Granada. Todavía es tiempo de inventariar y describir lo que nos resta de la cocina y repostería de los árabes, y de tributar un recuerdo de gratitud a los hombres a quienes se debieron en su tiempo los mejores aceites, carnes, quesos, harinas y aguas potables de Europa, y a quienes España debe todavía frutas, legumbres y hortalizas superiores y gustosas. Dentro de pocos años, los opulentos industriales Prast, Roldán y Matías López, y sus delicados productos cosmopolitas, presentados a la venta con todo el lujo y buen gusto de refinamiento francés de nuestros días, aniquilarán los restos diversos y quebrantados de aquellas golosinas moriscas, que fueron el encanto y el deleite de la mesa de nuestros abuelos.

En resolución, el alajú se halla herido de muerte y próximo a desaparecer de la repostería moderna. La única semejanza con el pan de especias francés se reduce a que ambos son humildes manjares, relegados ya de la mesa fina y distinguida de estos tiempos. Dr. Thebussem, Huerta de Cigarra (Medina Sidonia), 5 noviembre de 1881"

Apéndice. - Carta del Sr. D. Adolfo de Castro: "Covarrubias, en su famoso Tesoro de la Lengua Castellana, dice que alaxú es vocablo corrompido de alaxur o alfaxur, que todos estos nombres significan una misma cosa y valen, tanto en la lengua arábica como en la nuestra, 'conserva hecha de miel, especias y pan rallado'. Antonio de Nebrija le da en latín un nombre griego, artomeli, esto es, 'pan y miel'. El árabe genuino la llama alhachou, por lo cual la ortografía más exacta etimológica es alfaxu. Las otras formas de alaxur, alajú, alfaxu, alfaxur y alfajor no pasan de ser alteraciones del uso. Los árabes argelinos llaman a lo que nosotros alajú o alfajor alhachoua".

Comentemos este interesante documento.

Primero: El autor usa indistintamente alajú y alfajor. Ignoramos si tal empleo es un mero capricho suyo, o refleja el uso normal en Cádiz o al menos en Medina Sidonia durante el siglo XIX y antes.

Segundo: De los seis documentos antiguos que aporta, los dos primeros (del siglo XV), traen sólo alajú, mientras que los otros cuatro (dos del siglo XVI, y sendos del XVII y XVIII) sólo mencionan alfajor. Se colige de aquí que el término alajú fue también corriente en Andalucía, si bien después sería definitivamente desplazado por alfajor.

Tercero: Hay un dato muy curioso sobre la forma en que se presenta el alfajor en la tierra gaditana. "No son aquí tortas colocadas entre obleas; es un cilindro o croqueta de 11 cms. de altura por dos de diámetro y 50 gramos de peso, revestida de azúcar y canela, y cubierta con un papel, humilde o vistoso, que la envuelve en espiral, plegándose con cierta elegancia en los extremos. Tal es el clásico bollo de alfajor de Medina, conservado en toda la pureza de su abolengo árabe, y hermano carnal del que hoy se fabrica en Mazagan, Fez y otros lugares de Africa".

Cuarto. Se nos da una descripción exacta de las dos formas que se utilizan en Murcia para confeccionar el alfajor. La de obleas es la que se emplea en el NO. murciano, e igualmente en Extremadura: "Confitura formada por una masa de miel y nueces, emparedadas entre dos hojas de oblea blanca" (39). La otra forma, que para Thebussem es la auténtica, se usa comúnmente en Lorca, con sus papelillos de colores chillones. Este valioso testimonio certifica que el alfajor murciano se mantiene genuino al igual que el andaluz localizado en Medina Sidonia a finales del siglo XIX, sin que medie entre ambos la más mínima relación.

AMÉRICA:

La voz alfajor hizo fortuna en América, no así alajú. Al estar alfajor difundido incluso por Castilla en el pasado y al presente, no se puede asegurar que fuera llevado únicamente por andaluces a las Indias.

Juan A. Frago Gracia: "La criollización del léxico hispanoamericano hizo que palabras que sólo tuvieron alcance regional en la Península Ibérica se hicieran generales o cobraran una enorme difusión en Indias, circunstancia que se entiende muy bien comparando la suerte que, por ejemplo, han corrido allende y aquende el Atlántico términos como alfajor y maceta, como muchísimos más" (*Variación en la documentación indiana del siglo XVI*", en RFE, LXXII, 1992, p. 409).

La forma alfajor, única trasplantada a Las Indias, se mantiene allí vigente, con su significado básico, si bien con variantes semánticas. Recogemos algunas de ellas:

"*Alfajor* 'golosina formada con dos hojas de masa, similar a la colación, de forma ligeramente cóncava, yuxtapuestas por sus dorsos convexos por

intermedio de una porción de dulce de fruta, de leche, turrón, durazno, membrillo, manzana, etc. y cubierto el todo con vidriado'. Voz cuya acepción es general en la Argentina. Segovia: "*Alfajor*. 'golosina que consiste en dos piezas de masa generalmente circulares, adheridas entre sí por medio de dulce de leche u otro cualquiera"; Coluccio: "En nuestro país y Chile designa la golosina que consiste en dos pequeñas piezas de masa más o menos circulares unidas entre sí con diferentes tipos de dulces; también Selva: "Alfajor: golosina árabe (que es el alajú) ha pasado, en la Argentina y Chile, a nombrar las tabletas de masa unidas con dulce y otras golosinas parecidas en toda América...".El Diccionario de la Academia dice al respecto: "alfajor. Argent. y Chile. Golosina compuesta de dos piezas circulares de masa fina, adheridas una a otra con manjar blanco u otra especie de dulce". En otros países de América designa otro tipo de dulce. En México, Rodríguez Rivera consigna: "El alfajor es un dulce típico: consiste en pan duro molido, miel de piloncillo, nata de leche, guayaba y coco. Mezclado esto y cuando ya está en su debido punto se pone en obleas y se adorna con piñones" (40).

Para Canarias, contamos con una descripción minuciosa: "alfajor: su composición es la generalmente conocida: una masa hecha con pan tostado y molido revuelto en miel de abejas, hervida con canela en polvo, matalahuva y clavo. Únicamente parece presentar un aspecto más característico su inalterable y tradicional forma de pequeño rombo. En el habla popular es, por ello, frecuente término de comparación de cualquier cosa que tenga esta figura. Es dulce obligado en Navidades" (41).

Otro lexicógrafo corrobora el uso americano: "alfajor. Golosina que consiste en dos piezas de masa circulares adheridas la una a la otra por medio de un dulce cualquiera. Antiguamente, hasta hace pocos años, hacían las negras los alfajores, que consistían en dos piezas de masa hojaldrada, de tres a cuatro pulgadas de diámetro, juntas la una a la otra con dulce de leche. Hoy lleva el nombre de alfajor cualquier golosina de igual forma, sea cual fuere la calidad de la masa y del dulce que se empleen en ella" (42).

Volvemos a Alvar: "Así, el alfajor sigue siendo un término meridional. Los alfajores andaluces se llevarían a América y ahí siguen con su denominación, aunque se hacen con otros productos (p. 334). El término

alajú deja restos en Castilla y en zonas periféricas del castellano (sierras salmantinas, Ribera navarra, Cuenca, Guadalajara), lo que es un principio de la geografía lingüística: arcaísmo de las zonas marginales (p. 335). Frente al castellanismo, la forma andaluza acredita su vitalidad en todo el mediodía, aunque su vitalidad decrece hacia el norte (Jaén) y, lógicamente, ya no llega ni a Ciudad Real ni a Albacete. La presencia de alfajor en Murcia parece obedecer a expansión andaluza, restringida geográficamente y no bien conocida la elaboración del dulce.

Ante estos hechos y siempre con el mapa ante nuestros ojos, podemos concluir que alajú debió tener un área de expansión por las zonas señaladas de Guadalajara y Cuenca, donde aún pervive, y su difusión debió ser mayor por cuanto parece presentar una homogeneidad antigua con esos núcleos toledanos que persisten todavía, y desde ellos, alcanzaría la zona salmantina y cacereña donde todavía subsiste, y para la que tenemos documentación del siglo XVIII. Por otra parte, alajú en el Rincón de Ademuz parece una clara expansión del núcleo más compacto y vivo, si es que en lo antiguo no estuvo vinculado con él. Que el alfajor andaluz no aparezca hacia los Pedroches o al norte de Jaén no hace sino comprobar lo que ya sabemos: estas zonas se vincularon hacia la Mancha, y en el caso de los Pedroches, a la reconquista de la Orden de Calatrava. Digamos que presentan un castellanismo léxico que resulta sorprendente. Como no lo es la penetración de alfajor en el occidente de Murcia, unido a Granada y Almería. La irradiación de esta forma hacia el norte señala la aparición eruptiva de rasgos andaluces que unas veces con proximidad, otras sin ella, aparecen como resultado de una expansión comercial de ciertos dulces meridionales" (p. 336).

Yerra Alvar al negar la vigencia de los dobletes alajú y alfajor en Ciudad Real, contra lo que evidencia un modernísimo Diccionario: "alajú. Dulce de Navidad formado por la mezcla de almendras o nueces, miga de pan, azúcar o miel (Navas de Estena, Retuerta)". "alfajor. Dulce hecho con almendras, nueces, pan rallado y miel (Viso del Marqués)". "alfanajor. Turrón compuesto de almendra y pan (zona Mancha)" (43).

Comento dos frases de Alvar: "El término alajú deja restos en Castilla y sobre todo, en zonas periféricas del castellano, lo que es un principio de geografía lingüística: arcaísmo de las zonas marginales". Viene de molde a

Moratalla, zona marginal y periférica, donde el alajú pudo quedar arrinconado.

Asimismo escribe: "No bien conocida la elaboración del dulce en Murcia". Tamaña falsedad sería totalmente rechazada en Caravaca y Lorca.

CASTILLA

Los dos textos siguientes de sendos autores castellanos medievales corroboran el uso de alfajor, más extenso o arcaico en Castilla:

- Alfonso Álvarez de Villasandino: "Otro sí del alfaxor / bien puedo dezir poquillo / vos embía, e del pardillo / que bevades por su amor" (*Cancionero de Baena*. Madrid, Visor, 1993, p. 106). (natural de Villasandino, pueblo de Burgos).

- Rodrigo de Reynosa (final s. XV): "Su manceba del prior, / también del capellán, / lleva roscas del alfajor / e un cabrito muy mejor / que por el mes de Sant Juan" (*Coplas*. "Aquí comienzan unas coplas de las comadres". Madrid, Taurus, 1970, p. 70. Las mujeres le llevan regalos a la parida). (Reynosa, pueblo de Cantabria).

- Un reciente dato lexicográfico (44), no conocido por Alvar, pone en tela de juicio su afirmación de alfajor como andalucismo. Se registra alajor en Castrillo de la Vega y alfajor en San Martín de Rubiales, pueblos ambos de Burgos. Estos datos y los sobredichos textos de Villasandino y Reynosa arrojan muchas dudas sobre el argumentario de Alvar. La investigación queda abierta a mayores pesquisas.

PANAMERICANISMO ALFAJOR

Tocante a la difusión del arabismo alfajor por el continente americano, me atrevo a lanzar una insólita teoría, bien fundada, a mi juicio. Está más que documentada la presencia de moriscos en América, pese a la prohibición de que éstos pasaran a Indias. En un Congreso lingüístico ya defendí con datos fehacientes cómo el panamericanismo "pararse" 'ponerse en pie' (un calco árabe semántico) tuvo que ser difundido en América por la población morisca (45). Las mismas razones que aduje entonces, las esgrimo ahora para explicar la difusión del término alfajor por aquellas latitudes. No se

olvide que las moriscas, muchas de ellas en calidad de esclavas, pasaban allá para ejercer de criadas, niñeras y cocineras, al servicio de gente noble o hidalga. Lo mismo que harían después las negras africanas deportadas. "Antiguamente, hasta hace pocos años, hacían las negras los alfajores", escribe el susodicho lexicógrafo (46). Entre esas negras, se contaban las herederas de las moriscas, afamadas cocineras y reposteras. Repárese en que también a las moriscas, en los documentos a menudo se las calificaba de negras, pues o eran negras o morenas o atezadas. A mi tesis le viene pintiparado el valioso testimonio de M. Alvar: "Sigo comentando estas páginas: el Portal de los Dulces o los Porches de los Moriscos, donde venden alfeñiques, almojábanas y alfajores de chirimoyo" (*"Cartagena de Indias"*, en *Blanco y Negro*, 27-10-1991, recensión del libro *Cartagena de Indias*, textos de Germán Arciniegas y Carlos Villalba. Madrid 1990). Ese evocador nombre vivo de Porche de los Moriscos en aquella ciudad colombiana vale él sólo por toda una batería de pruebas documentales, reafirmadas aún más con esa lista de dulces tradicionales arábigos, todavía vigentes allende y aquende el Atlántico, tales los alfajores, presentes en varias comarcas de Murcia, como las almojábanas, en la Vega Baja del Segura.

Pero hay más. Incorporo, al respecto, un testimonio incontestable, que he hallado últimamente, de un dominico, sin duda morador en América: "De esto tenemos buen ejemplo en España, adonde podemos afirmar, que ai el Día de oi mixtura de todas las Naciones que a ella vinieron, de que son testigos muchos i diversos Vocablos i Costumbres de todos ellos, que oi Día perseveran. Mas donde mejor se echa de ver lo que voi diciendo, es en nuestras Indias, donde ai Castellanos, Indios, Portugueses, Gallegos, Vizcaínos, Catalanes, Valencianos, Franceses, Italianos,, Griegos i Negros, i aun Moriscos i Gitanos disimulados, o que tienen un girón i pedaço de esta casta, i no faltan descendientes de Judíos: todos los quales, viviendo en unas mismas Provincias, forzosamente se han de mezclar por via de casamiento o por via de illicita conjuncion o copula" (47)

CONCLUSIÓN GENERAL, por supuesto no inconcusa. Pese al ingente esfuerzo del perspicaz filólogo M. Alvar por allegar pruebas sólidas que avalen su tesis, su argumentario se muestra un tanto movedizo, mayormente a causa de factores metalingüísticos. A tenor del ALEA, no

podemos aceptar que alfajor esté tan difundido en Andalucía, ni queda demostrado que el alfajor murciano provenga de Andalucía, ni que el término alajú se desconociera en Andalucía ni en Albacete, ni tampoco al presente en Moratalla (Murcia). Antes bien, propugnamos que la voz alfajor ha estado muy extendida por toda España (recuérdese su presencia actual en la burgalesa Aranda de Duero) antes de afincarse en Andalucía, y así pudo propagarse a América desde distintas zonas de España, como asimismo desde el reino de Murcia pudo cundir a puntos señalados de Almería y Granada, en el ámbito de la Andalucía murciana.

NOTAS

(1) "Alaju(r) y alfajor en Mateo Alemán y su reflejo en la geografía lingüística actual", en *La Corona de Aragón y las Lenguas Románicas. Miscelánea de homenaje para Germán Colón*. Publicado por Günther Holtus, Georges Lüdi, Michael Metzeltin. Gunter Narr Verlag, Tübingen, 1989.

(2) Felipe MAÍLLO: *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media*. Salamanca, 1983.

(3) Sebastián COVARRUBIAS: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (1611). Ed. de Martín de Riquer. Barcelona, Alta Fulla, 1987.

(4) R. Academia Española: *Diccionario de Autoridades* (1726). I. Ed. facs. Madrid, Gredos, 1964. (= DAut)

(5) R. Academia Española: *Diccionario Histórico de la Lengua Española*. I-II. Madrid 1960-1990. (= DHLE).

(6) R. Academia Española: *Diccionario de la Lengua Española*. Ed. 22ª. Madrid, Espasa-Calpe, 2001. (= DRAE).

(7) Manuel SECO – Olimpia ANDRÉS – Gabino RAMOS: *Diccionario del Español Actual*. Madrid, Aguilar, 1999. (= DEA).

(8) José PÉREZ VIDAL: "Conservas y dulces de Canarias", en *RDTrP*, t. III, 248.

(9) *Obras del Marqués de Molins*. t. III. *La Manchega*. Madrid, M. Tello, 1882, p. 425.

(10) José GUILLÉN GARCÍA: *El Habla de Orihuela* (1ª ed. 1974). 2ª ed. Estudio preliminar de Mercedes Abad Merino. Orihuela, Caja Rural Central, 1999. (= HOr)

- (11) José Luis PÉREZ MAESO: *Diccionario Torrevejense*. Torrevieja, Ayuntamiento, 1990. (= DTo)
- (12) José María RIVES GILABERT: *Diccionario Costumbrista Callosino y de la Vega Baja*. Callosa de Segura, Ayuntamiento, 2007. (= DCa)
- (13) Luis MARTÍNEZ RUFETE: *El Habla de la Comarca del Bajo Segura*. Almoradí, Ayuntamiento, 2006. (= DBSe)
- (14) Justo GARCÍA SORIANO: *Vocabulario del Dialecto Murciano*. Madrid, R. Academia Española, 1932. (= VDMu).
- (15) Francisco GÓMEZ ORTÍN, ofm: *Vocabulario del Noroeste Murciano*. Murcia, Editora Regional de Murcia, 1991. (= VNOMu). El material se recogió antes de 1990.
- (16) J. GARCÍA SORIANO: *Vocabulario del Dialecto Murciano*. (=VDMu).
- (17) Alberto SEVILLA: *Vocabulario Murciano* (1ª ed. Nogués, 1919). 2ª ed. Murcia, Novograf, 1990. (= VSMu)
- (18) Diego RUIZ MARÍN: *Vocabulario de las Hablas Murcianas*. Murcia, Consejería de Presidencia, 2000. (= VHMu).
- (19) Emiliano HERNÁNDEZ CARRIÓN: *Palabra de Calle. El Léxico de Jumilla*. Murcia, R. Academia Alfonso X el Sabio, 2004. (= LJu).
- (20) Miguel ORTUÑO PALAO – Carmen ORTÍN MARCO: *Diccionario del Habla de Yecla*. Murcia, R. Academia Alfonso X el Sabio, 1999. (= DYe)
- (21) Máximo TORREBLANCA ESPINOSA: *Estudio del Habla de Villena y su Comarca*. Alicante, Diputación Provincial, 1976. (= HVill).
- (22) Remedios LÓPEZ JIMÉNEZ: *El Habla de Hellín y Tobarra*. Tesis inédita. Universidad de Murcia, 1960. (= HHe).
- (23) Emilia GARCÍA COTORRUELO: *Estudio del Habla de Cartagena y su Comarca*. Madrid, R. Academia Española, 1959. (= HCarC).
- (24) Ángel SERRANO BOTELLA: *El Diccionario Icue. Habla Popular de Cartagena*. Murcia, Mediterráneo, 1986. (= DIcue).
- (25) Ginés GARCÍA MARTÍNEZ: *El Habla de Cartagena. Palabras y cosas*. Murcia, Diputación Provincial, 1960. (= HCarM).
- (26) Patricio MOLINA FERNÁNDEZ: *Parablero Murciano*. Murcia, Mediterráneo, 1991. (= ParMu).
- (27) Antonia IBARRA LARIO: *Materiales para el conocimiento del Habla de Lorca y su Comarca*. Murcia, Universidad, 1996. (= HLor).
- (28) M. ALVAR, "Alaju (r) y Alfajor," art. cit., p. 332-333.

- (29) Francisco GÓMEZ ORTÍN, ofm.: *"El vocablo murciano-almeriense "chepa" 'orujo de la oliva'"*, en *Las Hablas Andaluzas ante el Siglo XXI*. Ed. Antonio Martínez González. Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2002, pp. 317-324.
- (30) Manuel ALVAR LÓPEZ – Antonio LLORENTE MALDONADO – Gregorio SALVADOR CAJA: *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía*. 6 v. Granada, CSIC, 1960-1973. (= ALEA).
- (31) Francisco GÓMEZ ORTÍN, ofm.: *"Habla y Folclore de Baza y Comarca"*, en *Péndulo*, Revista miscelánea de difusión cultural. Papeles de Bastitania. Baza 2008, pp. 383-400.
- (32) Gregorio SALVADOR CAJA: *"El Habla de Cúllar-Baza"*, en *RFE*, XLI (1957) y XLII (1958-59), y *RDTrP*, XIV (1958). (= HCúll).
- (33) María Jesús GARCÍA DE CABAÑAS: *Vocabulario de la Alta Alpujarra*. Madrid, R. Academia Española, 1967. (= VAlp).
- (34) Alfredo LEYVA: *Diccionario del Habla Granaína*. Granada, Almuzara, 2008.
- (35) Alejandro Faustino IDÁÑEZ DE AGUILAR: *Vocabulario del Nordeste Andaluz. El Habla de las Sierras de Segura y de Cazorla*. Jaén, Diputación, 2001. (= VNEAnd).
- (36) Federico CORRIENTE: *Diccionario de Arabismos y Voces Afines en Iberorromance*. Madrid, Gredos, 1999, 152.
- (37) Teresa GARULO: *Los Arabismos en el Léxico Andaluz, según el Atlas Lingüístico de Andalucía*. Madrid, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, 1983. (=ArGa).
- (38) Dr. Thebussem (Anagrama de "Embustes", seudónimo de Mariano PARDO DE FIGUEROA): *Los alfajores de Medina Sidonia*. Madrid, Imp. Aribau, 1882, pp. 11-20.
- (39) Francisco SANTOS COCO: *Vocabulario Extremeño*, en *Revista de Estudios Extremeños*, enero-abril 1941.
- (40) Alicia MALANCO DE RODRÍGUEZ ROJAS, *"Léxico rural cordobés. Palabras y cosas del Valle de Punilla, Argentina"*, en *Boletín de la Comisión Permanente de las Academias Americanas de la Lengua Española*, nº 19, 1974, 125-127.
- (41) J. PÉREZ VIDAL: *Conservas y dulces de Canarias*, art. cit.

- (42) Daniel GRANADA: *Vocabulario Rioplatense razonado* (1ª ed. 1889. Montevideo) Madrid, Arcolibros, 1998, s/v.
- (43) Pedro José del REAL FRANCIA – Juan Manuel SÁNCHEZ MIGUEL: *Diccionario del Habla de la provincia de Ciudad Real*. Ciudad Real, Diputación Provincial, 2007. (= DHCR).
- (44) Arturo MARTÍN CRIADO: *Vocabulario de la Ribera del Duero*. Aranda de Duero, Ayuntamiento, 1999.
- (45) Francisco GÓMEZ ORTÍN, ofm.: "El americanismo "pararse" 'ponerse en pie': Su origen y difusión peninsular", en *Actas del II Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, celebrado en Sevilla (marzo 1990). Madrid 1992, pp. 363-373.
- (46) D. GRANADA, o. c.
- (47) Fr. Gregorio GARCÍA, op.: *Origen de los Indios*. Madrid 1729. 2ª impresión, 316 (1ª ed. 1606).