

# COMIDA Y CULTURA

BY SEENA CHRITI

## La rosca de Reyes



Comer la rosca de reyes en los países de Latinoamérica es algo muy importante durante el día de la Epifanía o de los reyes magos el 6 de enero. Esta es una costumbre que se remonta a la época del antiguo imperio romano.

La iglesia católica adoptó esta tradición de origen pagano a sus costumbres religiosas y esta a su vez llegó a la nueva España con los colonizadores españoles.

En México la representación de la natividad es incorporada a la rosca de reyes, y en la rosca se incrustan uno o varios muñequitos de porcelana o cerámica o plástico resistente al calor que representan a Jesucristo, ellos a su vez simbolizan que el niño tuvo que ser escondido y protegido por José y María para salvarlo de Herodes. La cantidad de muñecos que se ponen adentro de la rosca varía según el tamaño que se hace. La persona que le toca el muñeco cuando le toca su trozo se compromete a dar una fiesta y preparar tamales durante el día de la candelaria el 2 de febrero, celebración en la que se acostumbra comer tamales envueltos (simbolizando la presentación

del niño Jesús al templo) que se encontraba envuelto.

La rosca de reyes representa una corona adornada con frutos secos y cristalizados de colores que simulan las joyas incrustadas en las coronas de los santos reyes que significan paz a mor y felicidad.

Para los cristianos, la forma circular significa el amor a dios que no tiene fin ni principio.

Algunas investigaciones dicen que el origen de esta rosca es francés donde fue creada una gran rosca donde se escondía un haba. En la actualidad en Francia el pan lleva el nombre de Galette de Rois o torta de reyes y es de forma plana hecha con pasta de hojaldre.

En España se le llama Roscón de Reyes hecha con agua de azahar decorado con frutos secos muy parecida a la mexicana. Se dice que esta costumbre sirve para celebrar la última reunión de las festividades navideñas, se intercambian regalos y recuerdan los que le dieron al niño Jesús los tres reyes magos.

En algunos lugares de México se tiene la costumbre de poner un anillo y un dedal, al que le toque el anillo tendrá una boda próxima y quien encuentre un dedal permanecerá soltero por lo menos un año.

### Receta:

3 lbs. Harina  
2 paquetes de levadura seca  
½ cdita de sal  
1 ½ tazas de azúcar  
1 ½ Tazas de leche  
3 cdas. De ralladura de naranja  
8 huevos  
1 ½ lbs. mantequilla  
1 muñequito de porcelana.

Poner todos los ingredientes en la batidora excepto la mantequilla. Agregar la mantequilla hasta obtener una pasta elástica y tersa.

### Decoración de manteca

1 lb. Manteca vegetal  
1 lb. Azúcar  
1lb. Haina  
Acremar la manteca con el azúcar, añadir la harina.

### Frutas para decorar

Cascara de naranja caramelizada, higos caramelizados, cerezas, etc.

Se forma la rosca con la masa (agregar un muñequito), se le ponen pedazos de la decoración de manteca un poco aplanada esparcida por la rosca como si fueran anillos, decorar con los frutos.

Se hornea a 350 por 40 minutos a 1 hora. ♦