vinetur

“Roscón de Reyes”, de romanos a cristianos

jueves 5 de enero de 2023

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Con el roscón de reyes pasa algo similar a la tortilla, el con o sin, lleva a ahondar un pelín en la tradición

Cierto es que todos los caminos conducen a Roma y en esta ocasión nos retrotraemos a los romanos, al S.III a.C, y a una tradición en absoluto religiosa. Más bien era esa pequeña recompensa al duro trabajo en el campo, a la conmemoración del nacimiento de días de más luz y a la "Fiesta de los Esclavos" allá por diciembre y asociado a las **"Saturnales",** en honor al dios Saturno, el de la agricultura y cosechas.

De aquellas tortas redondas con higos, dátiles y miel repartidas a trabajadores como regalo por un trabajo bien hecho a nuestro bollo, broche a una navidad cristiana, se instala el camino a una tradición, a ese rosco con frutas. Aquellas tortas romanas con el tiempo incorporaron un haba que coronaba como "rey de reyes" a quien la encontraba y hacía libre al esclavo que se la encontraba.

Nuestro roscón incorpora, según quien elabora, "muñeco de cerámica" (cuidado con los dientes) que te corona como rey de la fiesta o portador de la suerte y el "haba" que te condiciona a pagar este postre y de ahí la expresión de tontolaba o **"tonto del haba"**. Dicho Roscón de Reyes se define, hecho con amor, más que un regalo, un bizcocho azucarado que a modo de merienda, cena o desayuno esconde una sorpresa que nos traslada a distintas leyendas.

Topamos con los Reyes Magos en el Nuevo Testamento; Melchor, Gaspar y Baltasar con sus regalos de oro, incienso y mirra (sustancia resinosa de uso medicinal) y ya con eso nos suben a camellos que invierno tras invierno nos trasladan a una época de fantasía. La primera cabalgata se celebra en España en 1885 y se dice se les puede pedir cinco regalos.

La **primera receta data de 1898** y nos viene del país galo. Un "pastel, tarta, torta o bollo de buenas dimensiones con un haba en sus entrañas". Los ingredientes: harina, mantequilla, azúcar, ralladura de limón y huevos. Ya en **1901 en el "Arte culinario"** se define como masa de pan dulce abriochado con mantequilla, aroma de azahar y su

agujero central con calabaza confitada. Y de ahí que nuestro “Roscón de Reyes “como colofón a la Navidad lo asociemos a una costumbre venida de Francia, a la “Galette des rois”, un dulce hojaldrado que también se extendió a tierras flamencas y Bélgica por el norte, así como a una especie de brioche que también se popularizó en Suiza, desde el centro y sur del país vecino. La **Marquesa de Parabere** introduce confites varios, se suma ya a esa masa dulce la fruta escarchada. Es en la segunda mitad del siglo pasado cuando ya se empieza con los rellenos (natas, almibares, chocolates, crema pastelera,), la pastelería y repostería temática y a día de hoy podríamos decir que estamos en el momento de roscones diseñados por cocineros de renombre para grandes cadenas de alimentación.

Las modas extranjeras que a veces copiamos suman también parte de nuestros modos y costumbres. En Francia se celebraban bailes en víspera de Reyes donde se daba roscón a solteros y solteras; se jugaba a emparejar buscando el haba o almendra que con el tiempo llegaron a ser monedas o piezas de joyería y posiblemente de ahí, que el no encontrar la sorpresa y quedar sin pareja, el vulgarismo de “no te jalas un rosco”.

Volviendo a esta noche mágica y la espera de los Reyes, sumamos otras costumbres como la de dejar la leche con galletas que se va perfeccionando y para hidratarse a sus majestades y recompensar su duro trabajo se les va dejando ya vinos gallegos de calidad o cava, champagne u otros “escumosos” junto a algo de comida que acompañe a los mismos como algún marisco, frutas, chocolates, etc.

No olvidemos dejar los zapatos bien limpios para que sus majestades sepan cuantos vivimos en casa y que la mejor compañía para este roscón de reyes es un buen **chocolate a la taza o un Celme Tostado do Ribeiro**



Ahora sólo toca disfrutar de este momento para ilusionar