SUS COMIENZOS SE REGISTRAN EN LA EDAD MEDIA

Rosca, una tradición más cara debido a la inflación

Gráficos **Julio Loyola** y **Roberto Alvarado**

DE ACUERDO con el INEGI el precio de los insumos alimenticios incrementó de entre 5 y 40 por ciento en el último año, por lo que la tradicional rosca de que se acostumbra comer en Día de Reyes se encareció alrededor de 33 por ciento, según la Asociación Nacional del Pequeño Comerciante (Anpec). El origen de la Rosca de Reyes es una tradición que tuvo sus comienzos en la Edad Media en países europeos como Francia y España, que poco tiempo después llegó a México durante la conquista, en nuestro país se tiene la tradición de quien encuentra la figura del Niño Jesús, debe cuidarlo hasta el dos de febrero, que se celebra el Día de la Candelaria.

4
Millones de roscas se venden en México aproximadamente

III **Al dios** Saturno, en las fiestas de los romanos se le repartían estos panes redondos con higos, dátiles y miel.

XII **Durante este siglo,** en Navarra, provincia española, se le preparaba algo llamado roscón de pan, se nombraba "rey del Faba" a el niño que encontrara un haba escondida en el pan.

XIV **En la Edad Media,** el haba perdió su significado y el abad cedía su poder de mando y los caballeros sufrían bromas crueles por parte de los conocidos como pícaros.

XV **En este siglo,** la tradición se cristianiza y se festeja la epifanía, en donde ahora el haba escondida dentro del pan simbolizaba al niño Jesús.

XVI **México** adopta la tradicion de España, donde por último quien encontrara el haba pasaba rápidamente de ser afortunada a convertirse en objeto de burlas, y a quien le tocaría pagar el roscón de Reyes el próximo año.

XXI **Por último,** México cambia el haba por un niño Jesús y modifica la tradición de pagar la rosca del año siguiente por pagar tamales el Día de la Candelaria.

EN LA HISTORIA

Se dice que esta tradición tuvo origen desde el antiguo Imperio Romano, con motivo de la celebración del solsticio de invierno.

TIPOS

Existen varios, ya que cada vendedor siempre busca innovar y crear una para cada paladar.

Rosca rellena de nata
Desde que el pan de muerto fue rellenado con nata, a esta tradición también se les ocurrió rellenarla de nata.

Rosca de verduras
Fue creada para aquellos paladares que siempre están a dieta, y sus principales ingredientes son: jícama, pepino y zanahoria.

Rosca de tacos
Esta rosca fue creada por taqueros de diferentes puestos, e incluye tacos de todos los sabores, pastor, suadero o campechanos.

Rosca de queso con zarzamora
Quizá ésta es el tipo de rosca que la gente más busca, ya que la combinación de pan, queso y zarzamora es un deleite para el paladar.

Rosca de conejito y nutela
Este estilo es para quienes son amantes del dulce y chocolate, y aunque puede ser empalagosa, existen personas que la disfrutan mucho.

XV
Es el siglo en el que la rosca empezó a tener símbolos cristianos

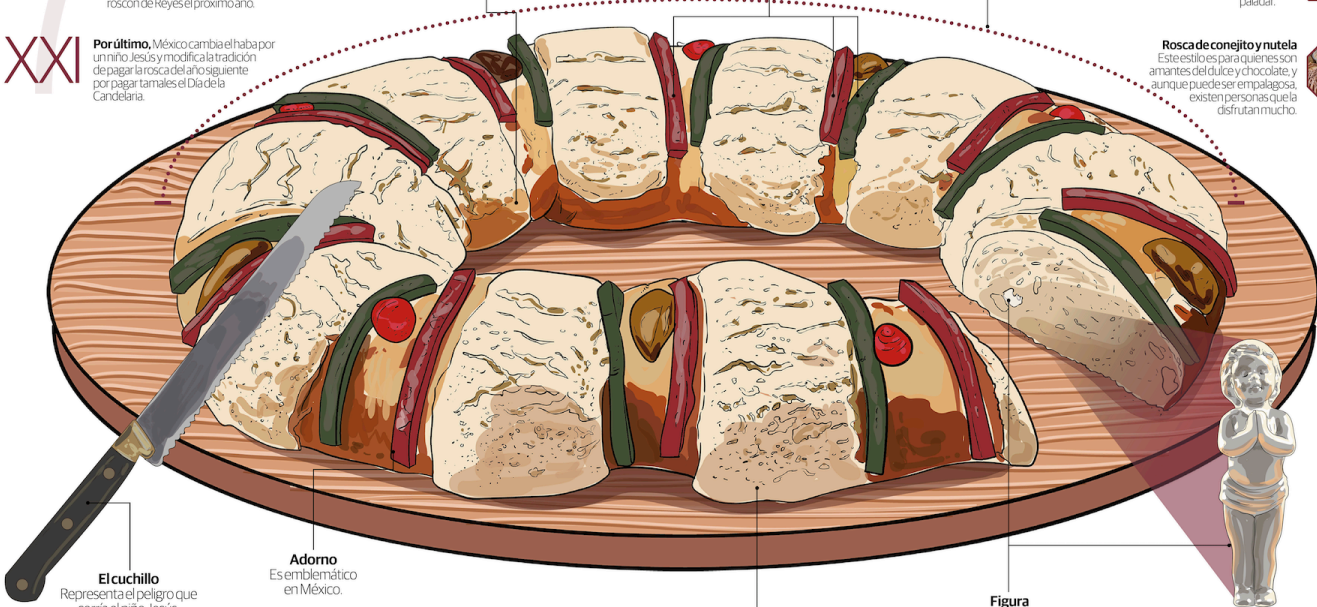
EL PAN

Su origen se dio en Francia y España, en el siglo XIV; la historia cuenta que los tres "Reyes del Oriente" encontraron al Niño, quien tenía tres días de nacido, al día en que finalmente los Reyes Magos conocen al Niño Jesús se le denomina como epifanía, encuentro que simboliza la Rosca de Reyes.

Sabor
La masa con la que está elaborada se aromatiza con agua de azahar, lo que le proporciona un aroma característico.

Frutos
Simbolizan las joyas de los tres reyes magos, representando una corona.

Forma
Ya sea redonda u ovalada, simboliza el amor eterno de Dios, sin principio ni fin.



El cuchillo
Representa el peligro que corría el niño Jesús.

Adorno
Es emblemático en México.

Franjas de azúcar
Los costrones representan los puntos cardinales.

Figura
La representación del Niño Jesús simboliza la huída de María y José para esconder al niño Jesús del rey Herodes.

Resguardo
La tradición marca que quien encuentre la figura debe resguardarla hasta el Día de la Candelaria.

ACITRÓN

Es un ingrediente que se ha usado a lo largo de la historia pasando por la rosca de reyes, el chile en nogada y las cenas navideñas, pero las autoridades piden a la población evitar su uso y reemplazarlo por frutas confitadas para evitar la extinción de la biznaga.

Procedencia
Las biznagas empleadas para la fabricación del acitrón son las de forma globosa.

Consistencia
Es un bloque traslúcido, opaco por fuera debido al glaseado seco, brillante por dentro.

Uso
Este alimento se prepara con el cuerpo fibroso de la biznaga, luego de impregnarla con un jarabe espeso hasta que la concentración de azúcar en el tallo alcanza el 70%.

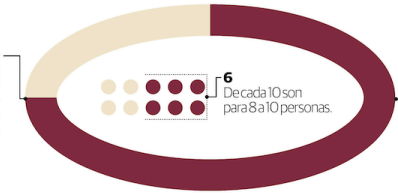
Antecedente
Durante la época prehispánica se empleaban la flor y la pulpa de las biznagas en diversas preparaciones de alimentos.

Reemplazo
La mayoría de los platillos en que se utilizaba no buscaba su sabor, sino su textura, misma que se puede encontrar en frutas confitadas o deshidratadas.

EN CIFRAS

De acuerdo con datos de la Cámara Nacional de Comercio Pequeño (Canacope), una persona en México come al menos dos tipos de rosca y comienzan a comprarlas desde el 4 de enero.

En México
Se acostumbra a partir la Rosca de Reyes en la noche del 6 de enero tras recibir la visita de los Reyes Magos.



6
De cada 10 son para 8 a 10 personas.

77%
De las roscas de reyes se compran entre el 4 y 7 de enero.