



<https://www.mepillasquisando.com>



HISTORIA Y TRADICIÓN DEL ROSCÓN DE REYES



Cada 6 de enero visita multitud de hogares y sus sorpresas interiores se convierten en las protagonistas de todas las mesas. Este tradicional bollo navideño, esconde mucho más que un muñeco de cerámica o una legumbre en su interior, y es que existe una larga historia que nada tiene que ver con el cristianismo ni la llegada de los Reyes Magos.

Su historia se remonta a los romanos. Para ser exactos, este dulce se asocia a Las Saturnales, también conocida como la Fiesta de los Esclavos. Se celebraba en diciembre por el nacimiento de un nuevo período de luz y el final del duro trabajo en el campo.

El esclavo que encontraba el haba, quedaba libre durante Las Saturnales. Fue en esa época cuando se empezaron a elaborar unas tortas redondas, en las que se incluían higos, dátiles y miel, y que se repartían entre todos los trabajadores como regalo por el trabajo bien hecho.

Más adelante, en el siglo III, se introdujo la tradición de esconder en el roscón un haba seca. Ésta era símbolo de la prosperidad y el afortunado que la encontraba era nombrado 'rey de reyes' durante un tiempo establecido. Un premio exclusivamente destinado a los esclavos, quienes si encontraban el haba quedaban libres durante Las Saturnales.

En el siglo IV la Iglesia convirtió las fiestas en celebraciones cristianas. Excepto en Francia, donde se celebra "Le Roi de Fave" (el rey del haba). Los niños eran los protagonistas y quien encontraba el haba era agasajado con regalos. Luis XV dio el empujón a la tradición del roscón, escondiendo una moneda dentro y extendiéndolo entre la corte. Su tío Felipe V introdujo la tradición en España.

El haba del roscón de Reyes se vuelve negativa. A partir del siglo XIX, la moneda que se introducía se cambia por una figurita y el haba se vuelve negativa pues, la persona a la que le toca, es la encargada de pagar el roscón. Si en su origen romano los roscos tenían higos, dátiles y miel, en la actualidad están rellenos de nata o crema, adornados con trozos de fruta cristalizada.

La receta se ha ido modificando con el tiempo, hoy los rellenos se han ido ampliando, se mantiene en cabeza el relleno de nata y le siguen los de crema, chocolate o seco. El decorado típico consiste en frutas escarchadas, azúcar glas y almendras tostadas laminadas o trituradas.

<https://www.mepillasquisando.com>