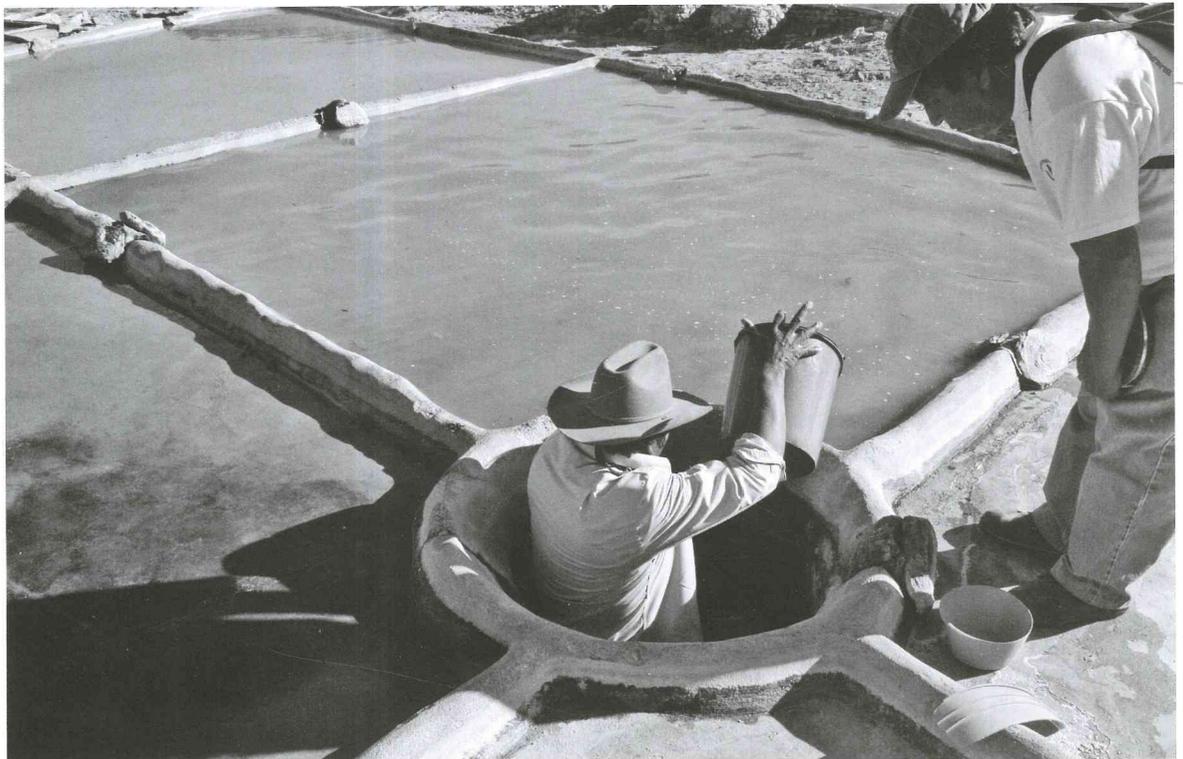


Documentación sobre la *Rosca de Reyes* mexicana

Dr. José Luis Juárez López

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH

joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx



Blas Castellón. *Sacando agua salada del Coscomate*, San Ildefonso Salinas, Oaxaca, 2007.

En la actualidad al acercarse el día 6 de enero los mexicanos se vuelcan a comprar una *Rosca de Reyes* para invitar a familiares y amigos a degustarla. Es común entonces la pregunta ¿vas a partir rosca? El consumo de este pan deriva finalmente en un acto de convivencia en el que los participantes se involucran en un juego con el que se entrelazan y se comprometen para una posterior cita. Esta dinámica entusiasma de manera mayúscula a hombres

y mujeres que de esta forma comienzan un año más con fiesta y con comida.

De igual manera al acercarse el *Día de los Reyes* los medios de comunicación nos bombardean con la *historia* de la rosca. Las versiones son encontradas. Sabemos que en Francia se consumía y que en España también, y que arraigó en nuestro país; pero el desarrollo de este pan festivo, cuya preparación básica es harina, huevo y adornos de acitrón y

fruta cubierta, y el discurso que la sustenta son irregulares.

Se dice que la rosca es de tradición romana y que los cristianos la adoptaron; también se afirma que nació con el Cristianismo. Unos dicen que el haba que se le introducía originalmente era símbolo de la simiente fructuosa de una próxima cosecha; otros aseguran que representaba a Cristo como niño escondido.¹ Pero si en sus primeros pasos no hay acuerdo, tampoco

¹ Patricia González, "Galería de tradiciones mexicanas Rosca de reyes", *Gastronómica de México*, núm. 13, México, D.F., 2005, p 12.

lo hay en su adopción en México. Se asegura que la costumbre de comerla llegó al país durante la Colonia sin precisar en qué siglo; sin embargo, en los recetarios coloniales que hasta hoy conocemos no aparece registrada. Lo mismo sucede si quisiéramos ubicarla en el siglo XIX. Los recetarios más representativos como *La cocinera poblana* y *el libro de las familias*, el *Cocinero mexicano en forma de diccionario* y el *Novísimo arte de cocina* no la mencionan.

En este artículo queremos abordar tres temas que son importantes para entender la dinámica mexicana de la rosca de reyes: el de su registro en los documentos de cocina, el del cambio en los objetos que se le introducían y, finalmente, aproximarnos a la fecha en que se encuentra la mancuerna *Día de Reyes-Día de la Candelaria*.

El lugar que ha ocupado el pan como alimento en la dieta del hombre a través de la historia ha sido vital. Su consumo, además de proporcionar alimento, ha estado ligado a una serie de simbolismos como el de la fertilidad, la reproducción y el nacimiento.² Está presente en bodas, bautizos y cumpleaños donde en forma de pastel juega un papel crucial. Así, el pan y por extensión la rosca, proyecta conceptos más allá de su sentido de unión y de chanza.

Comer pan en las fiestas de orientación religiosa es común. El también considerado *Cuerpo de Cristo* se come en nuestro país en algunas celebraciones populares como los llamados *Días*

de Muertos y *el Día de Reyes*. A este respecto, el registro de la rosca que se acostumbra ese día no se ve con presencia notoria sino hasta el siglo XX. Comienza a verse tímidamente hacia 1911 en el *Manual de cocina* de María Isla donde se halla una primera huella. Esta dama poblana registró lo que llamó un *Pastel de Reyes* al que se le colocaba un haba antes de barnizarlo con huevo y hornearlo.³ El profesor de cocina español Alejandro Pardo también hizo su versión. En *El verdadero práctico* de 1914 dio la receta para prepararla y nos dice que se decora simplemente con unos cuadritos de cidra y un poco de azúcar granulada,⁴ Pero no dice nada más. La pregunta que entonces surge es ¿acaso este profesor de cocina hispano y vecinado en la Ciudad de México no conocía la tradición de la rosca de reyes?

Estas dos posiciones, una rosca sin nada dentro y un pastel que lleva un haba, nos ha-

cen pensar que la costumbre de comer la rosca con un muñeco escondido es en México un producto cultural más reciente de lo que se dice y que debió pasar por un periodo de estructuración hasta que finalmente se estabilizó. Todavía hacia 1928, en el recetario *Repostería moderna* de los Hornos Ideal, especialistas en productos horneados, se da la receta para hacer una rosca, pero como en el caso del maestro Pardo, no se indica que se le inserte algo ni que sea objeto de reunión ni al momento de consumirla ni posteriormente.⁵

Los periódicos presentan una dinámica semejante. Uno de los de mayor circulación, *El Imparcial*, por ejemplo, con respecto al 5 y 6 de enero, fija su atención en otras direcciones. Sus anuncios de la pastelería La Imperial promueven los chocolates que se acostumbraba dar en las reuniones de esos días y en los dulces para los niños.⁶ En *El Universal* de 1917 se anun-



Blas Castellón. Recogiendo el agua salada del coscomate, San Ildefonso Salinas, Oaxaca, 2007.

² Lionel Poilâne, "Symbolism of Bread", en Salomón H. Katz (ed) *Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 1, Thompson Gale, New York, 2003, pp. 241- 244.

³ María Isla, *Manual de cocina. Puebla, 1911*, CONACULTA, México, 2002, p. 291.

⁴ Alejandro Pardo, *El verdadero práctico. Con recetas enteramente nuevas y ensayadas por su autor*, Imprenta de Juan Pueyo, Madrid, 1914, pp. 206-207.

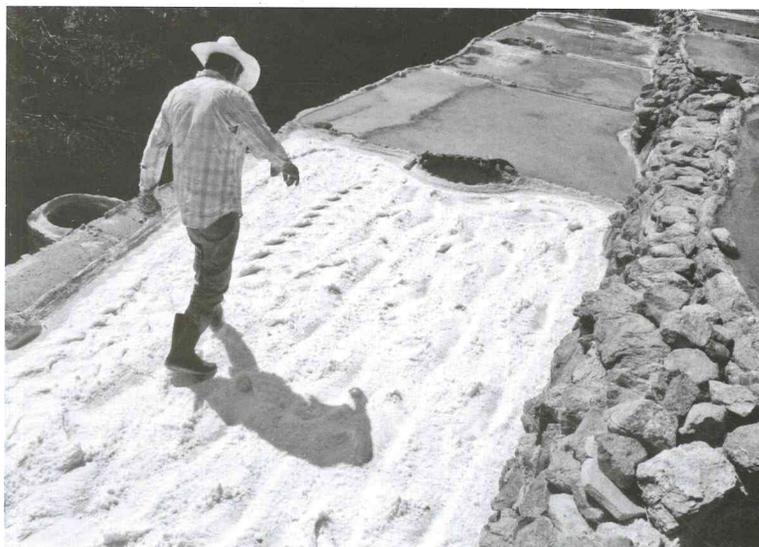
⁵ Luis Álvarez L., *Repostería moderna. Selección de recetas fáciles y económicas*, Hornos Eléctricos Ideal, México, 1928, p. 63.

⁶ "Día de Reyes en el círculo francés", *El Imparcial*, México, D. F., 7 de enero de 1913, pp. 3, 9.

ciaba la panadería El Globo que “Desea a su numerosa y distinguida clientela un feliz año nuevo y se permite recordarle que las rosca de reyes que fabrica son las mejores”.⁷

La rosca de reyes y su juego social se ve con más precisión en los años treinta. Un documento que apoya nuestra idea de una reestructuración y nos ayuda a entender su dinámica es el que en 1934 publicó la profesora Ana María Hernández. Dio la receta para preparar lo que llamó una Rosca de Navidad. Informó que se partía precisamente esa noche especial y dijo que “...a esta rosca al formarla le pones en el centro tres muñecos de porcelana, y a quien le toque un muñeco adquiere el nombre de compadre y tendrá que dar un obsequio”.⁸

Introducir lo que se llamaban *sorpresas* en pasteles parece haber sido una costumbre común en México. En 1935 el *Recetario de Royal* al indicar cómo preparar la Rosca Sorpresa de los Reyes dijo que antes de poner la preparación en el horno, póngase adentro de la masa una muñequita de porcelana u otra sorpresa adecuada, según costumbre de cada país.⁹ Lo mismo decía el *Almanaque Dulce* que en ese mismo año da la receta de lo que llama Torta de Reyes y pide se tengan ocho muñecos que se introducirán en la rosca que se adornará con higos y acitrón.¹⁰ En 1937, en una edición más del recetario de los Hornos Ideal por fin se habla de la rosca de reyes a la que -dice- se deben meter



Blas Castellón. “Bailando la sal” para molerla, Santa María Salinas, Oaxaca, 2007.

diferentes sorpresas que pueden ser muñecos de porcelana y anillos y adornarla con rajitas de higo cubierto y cerezas.¹¹

Al mediar la siguiente década se darán diferentes posiciones en tres documentos culinarios, todo un *mélange* de instrucciones de lo que debía introducirse a la rosca. Las sorpresas son la tónica. Así, uno de los recetarios de *La Familia* nos dice que a la rosca se le meten las sorpresas que pueden ser muñequitos de porcelana, anillos o dedales y que se adorna con frutas cubiertas.¹² La profesora de cocina Ramona Valdés prefirió poner un sólo muñequito en la rosca que proponía, pero Josefina Velázquez de León en su versión dice que se le puede meter un muñequito de porcelana o bien un haba y que se decore con cuadritos de acitrón y tiras de naranja y azúcar.¹³

Un documento que nos ayuda a entender mejor y a ubicar la dinámica de la rosca de reyes es la colección *Biblioteca del Hogar*. En su octavo tomo, que corresponde a 1947, trata sobre la vida social; está escrito por Virginia Yturbide de Limantour y aborda el tema de la rosca de reyes. Allí se dice que es el 6 de enero durante la fiesta de la Epifanía cuando hace su aparición el pastel de reyes que puede ser una rosca propiamente dicha o una torta de turrón con un haba adentro y que a quien en suerte le toque debe enviarla en un plato a un rey o reina de entre los invitados. Esa persona a su vez debe corresponder con un regalo que puede ser un *bouquet* de flores o bombones, pero esto, dice la escritora, sólo se practica en las Epifanías de cierta etiqueta. Al mismo tiempo, esta dama señala dos aspectos que reпрue-

⁷ “La dulcería El Globo”, *El Universal*, México, D. F., 5 de enero de 1917, p. 8.

⁸ Ana María Hernández, *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino*, Imprenta Modelo, 2ª edición, Chihuahua, 1934, p. 138.

⁹ *Royal recetas culinarias*, Standard Brand Incorporated, Estados Unidos, 1935, pp. 48-49.

¹⁰ *Almanaque dulce*, Publicación anual, 1935, p. 51.

¹¹ Luis Álvarez L., *Pastelería y repostería moderna*, Hornos Eléctricos Ideal, México, 1937, pp. 79-80.

¹² *150 recetas de repostería*, Libros y Revistas, México, 1945, pp. 81-82.

¹³ Ramona Valdés, *Cocina práctica*, Ediciones Botas, México, 1945, p. 377; Josefina Velázquez de León. *Especialidades para Navidad, fin de año y día de Reyes*, Ediciones Josefina Velázquez de León, México, 1946, pp. 108-110.

ba, uno que dice que “...un capricho de la moda ha sustituido a la inocente feve (haba) por un peligroso bebé de porcelana” y otro en que señala que a la persona que le toca el haba no está obligada a invitar a comer a la familia anfitriona.¹⁴ En pocas palabras, parece señalar dos costumbres que están operando a nivel popular. Entonces esos señalamientos a un pastel, una torta o una rosca y que sí lleva muñeco, haba, anillos, dedales y demás sorpresas ¿no es una pista que nos conduce a la manera cómo los grupos populares retoman una fiesta de las otras clases sociales y que al hacerlo de manera tan libre se adapta otra dinámica? Si lo anterior es verdad, el siguiente paso sería el compromiso que se adquiere con los muñecos de la rosca en las costumbres populares.

De acuerdo con Vázquez de León, en los años cincuenta del siglo XX, la rosca es oficial con muñeco; sin embargo, no menciona nada sobre la posterior fiesta del 2 de febrero, ni en sus recetarios ni en la sección de recetas que tenía en el *Excelsior*.¹⁵ Otra pieza de este rompecabezas de reyes es la información que dio en 1961 Manuel Carrera Stampa. Dijo que la rosca de reyes del 6 de enero era una tradición y que debía contener un muñequito o niño y que a “...quien lo saca ante la ansiedad de los circundantes al momento de partirla habrá de hacer un nuevo convite hacia el 2 de febrero y velar al

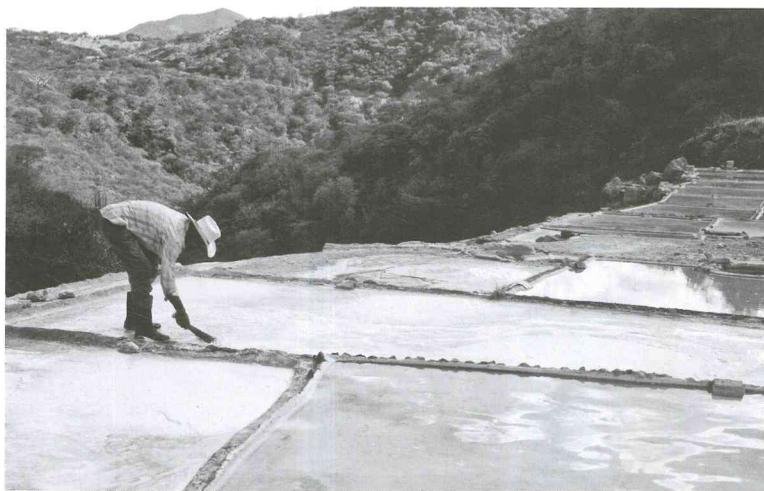
niño por la Candelaria”. Este historiador vio en la práctica de la rosca con niño “...un carácter de maternidad, pues la rosca -dijo- representa a un bebé dentro de la cavidad materna”.¹⁶

En 1968, el español Amando Farga decía que en México se tenía la costumbre de comer rosca con un muñeco dentro y que al que le tocaba era el rey de la velada y debía escoger una reina quedando obligado a ofrecer una velada que se llamaba *El baile de los compadres* el 2 de febrero, fecha en que se encienden las candelas por la purificación de la virgen María.¹⁷

Para la década de los ochenta se decía que a quien le tocara el niño debía hacer una fiesta el 2 de febrero, día de la Candelaria, cuando se celebra la cuaresma de María y que esa costumbre parecía ser nacionalmente mexicana.¹⁸ Al avanzar esa década también se ve una preocupación

por el temor de que la segunda parte de la tradición de la rosca o sea la obligación de dar una fiesta se esté perdiendo.¹⁹

Lo anterior nos indica que hubo en esa década una preocupación por una tradición muy reciente, que se perdía y que posiblemente se le inyectó un nuevo recurso, un paso más viable que una fiesta que por demás siempre resulta cara, los tamales. Por lo tanto, esta relación iniciaría en los últimos veinte años del siglo XX y ubicar con más precisión esa tradición está aún pendiente. Pero como es un hecho que los tamales ya están en el imaginario colectivo podemos referirnos por lo pronto a esta unión como un *maridaje* que combina una tradición extranjera con otra que es de procedencia indígena. Un sincretismo moderno que nos ayuda a ubicar mejor un fenómeno culinario de construcción a través de los años.



Blas Castellón. *Moviendo el agua con escobilla*, Santa María Salinas, Oaxaca, 2007.

¹⁴ Octavo tomo del *recetario de cocina de Excelsior*, Talleres de Excelsior, México, 1947, pp. 102-103.

¹⁵ Josefina Velázquez de León, *Los 365 menús del año. Enero*, Ediciones Josefina Velázquez de León, México, 1957, pp. 63-64.

¹⁶ Manuel Carrera Stampa, “Comida típica de México” *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia*, tomo XX, enero mayo de 1961, México, D.F., pp. 30-31.

¹⁷ Amando Farga, *Historia de la comida en México*, Costa-Amic Editor, México, 1968, p.210.

¹⁸ Agustín Aragón y Leyva, “Costumbrismo mexicano de la Navidad”, *Selecciones Gastronómicas*, núm. 13, enero de 1980, México D. F., pp. 36-44.

¹⁹ Sonia Iglesias y Cabrera, *El pan popular*, FONART- FONAPAS, México 1982, pp. 47-48. *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, Museo de Culturas Populares-CULTURASEP, México, 1983, p.78; *Diciembre en la tradición popular*, SEP, México, 1986, pp. 32-33.