

## **PROTAGONISTAS DE SEGUNDA CATEGORÍA EN LA PASIÓN DEL SEÑOR**

### **Padre Pedro José Ynaraja**

Evidentemente, nadie ignora que son el vino y el pan. A los que vivimos en la cuenca mediterránea, nunca nos faltan. Pero no ocurre lo mismo en otros lugares. Vayamos por partes. En primer lugar, el vino. Ya he escrito en otras ocasiones sobre esto, pero, tratándose de estos días, no me importa repetirme.

Vaya por delante que la Santa Cena no fue un "santo banquete" como la imaginación de los pintores pudiera sugerirnos. Modesta por sus dimensiones, se trataba de una "habitación de huéspedes" que no faltaba en las viviendas. Sencilla en el mobiliario, que tal vez ni siquiera hubiera. Los israelitas habían adoptado las costumbres griegas y comían reclinados en cojines donde apoyaban el codo. Los comensales así acomodados, no ocuparían mucho sitio. Cuando visitamos actualmente el Cenáculo, no se nos advierte que, de acuerdo con investigaciones arqueológicas, solo una parte del ámbito en el que nos situamos, corresponde al de aquel encuentro. Otro trozo está situado tras la pared por donde trepa una simple escalera y que, según me han explicado, en pocas ocasiones se franquea. Evidentemente, el majestuoso techo de tiempo de los cruzados y sus capiteles, no son del tiempo de Jesús.

Si, como creen muchos autores, y Josep Ratzinger no condena, le reunión se celebró en martes, podemos sacar una serie de consecuencias. En primer lugar no habría cordero. Los levitas empezaría más tarde los sacrificios rituales. Los apóstoles encargados de prepararlo todo, imagino que, como Isaac, le preguntarían al Señor: bien está que llevemos pan, vino, agua y hierbas, pero ¿de dónde sacamos la víctima? Y sigo imaginando, que, como Abraham, contestaría el Maestro: Dios proveerá, amigos.

Cualquiera que fuera el origen del vino, en nada se parecería a nuestros transparentes y equilibrados caldos. Ni azufrarlos periódicamente, ni filtrarlos, parece que fuera costumbre habitual. Algo espeso, pues, y un poco avinagrado, cosa que recomendaba añadirle un poco de agua, como por tradición continuamos haciendo con el que celebramos misa. El vino, de mejor o peor calidad, perfumado o azucarado por hierbas o jarabes de higos o dátiles, no faltaba en ninguna mesa. Por lo apresurado del momento, el lugar y la situación económica de los comensales, debemos suponer que se trataría de una bebida sencilla, sin aditivos. El pan tampoco faltaba nunca en cualquier yantar. El habitual era de cebada, solo durante el Sabbat, o fiestas, se elaboraba con harina de trigo. Los pobres consumían el de cebada o el de espelta (sí, el elogiado por Santa Hildegarda por sus propiedades medicinales y que actualmente se ha puesto de moda, pero que, por aquel entonces, se consideraba de baja calidad). Se le añadía levadura. Un poco de masa de la elaboración anterior y que no se había metido en el horno. El pan resultante era esponjoso, agradable y blando. Pero, antiguas concepciones,

consideraban que la levadura era una substancia agria que corrompía la masa, de aquí que en la Gran Fiesta, actualización ritual del Éxodo, se consumiera pan ácimo. ¿Cómo fue el de la primera Eucaristía? No se puede asegurar con certeza. La tradición occidental para su uso en la misa, lo supone sin levadura. La oriental, en su casi totalidad, usa pan fermentado.