Seria labor de consulta El menú de la Última Cena Disposición en la mesa Sin tiempo material

Lo que Jesús y sus discípulos degustaron en la transcendente reunión en torno a la mesa sigue presentando enigmas. Una labor meticulosa condensa aquí una aproximación de lo que se sirvió esa noche.

La selección de **platos** posibles para este menú, seguramente el más famoso de la historia, está basada en las consultas efectuadas de muchos estudios y textos publicados al respecto sobre platos pertenecientes a la **cultura, cocina y gastronomía** de la época; pero, en modo alguno, puedo garantizar que fuesen los auténticos platos que conformaron el menú de esa bíblica cena.

Jaroset de manzana y nueces

Las conclusiones están basadas en la propia interpretación de todos los textos consultados al respecto; todos publicados con

carácter científico, histórico-religioso y con fuentes de teólogos y rabinos. No se pretende que este trabajo, aunque meticuloso, tenga carácter científico alguno, así que con esa interpretación subjetiva se desarrolla este texto casi de "novela gastronómica", con todo el respeto.

Sobre el día, en los evangelios de Mateo, Marcos y Lucas se dice que la Última Cena fue una comida pascual, mientras que en el evangelio de Juan se establece que tuvo lugar antes de la Pascua. El experto británico Colin Humphreys afirma que Jesús se ajustó a un viejo calendario judío en lugar de basarse en el lunar oficial, que estaba muy desarrollado en los años de su muerte.

De este modo, el investigador concluye "que ambas versiones tienen razón, pero se refieren a dos calendarios diferentes" y que son compatibles con la teoría de que **la Última Cena** se celebró en realidad en miércoles y no el jueves.

La Última Cena marcó el comienzo de la Semana Santa. En alguna ocasión nos hemos preguntado cómo fue esa reunión celebrada por Jesús; sabemos por los Evangelios parte de lo que ocurrió aquella noche, pero desconocemos muchos de los rituales que tiene la Pascua Judía.

En la época de Jesucristo, la cena se tomaba recostado y en teoría no se pusieron trece cubiertos, sino catorce,

pues uno era para el profeta Elías, según la costumbre judía.

¿Y las mujeres? En la cocina y sirviendo la mesa ¡machismo histórico-ortodoxo! Pero sigamos; Jesús celebró el Pesaj (Pascua) con sus discípulos el día de la Pascua judía, que coincide con el Domingo de Ramos cristiano. Una vez que se hizo el urjatz o limpieza de la levadura en la casa, comenzó la ceremonia del lavado de manos. Jesús también lo hizo así, pero se levantó de la mesa y lavo los pies a sus discípulos.

Siempre en teoría -según la estricta tradición judía-, en esa cena tomaron pan ácimo (matzo), pues la levadura era símbolo de pecado (Bedikat Jametz); cordero asado y sin mancha, y siete hierbas amargas que simbolizan, cada una, un acontecimiento en la salida de Egipto y el Éxodo. Son las karpas, normalmente perejil, símbolo de vida; éste está sumergido en agua salada, símbolo de lágrimas.

El maror es rábano muy picante y picado para producir lágrimas. El jaroset es una mezcla dulce de manzanas y nueces picadas con miel, canela y un poquito de vino rosado por el color. Esta mezcla es símbolo del cemento que los judíos usaron para construir ladrillos en la tierra de Egipto.

Durante la Última Cena, tomaron también las cuatro copas de vino ceremoniales: Kadesh,Mishpat; en la tercera, Jesús dijo: **“Esta copa es el nuevo pacto de mi sangre; haced esto todas las veces, en memoria mía.” Y la cuarta copa de vino es la Hallel, que en hebreo significa Adoración. Antes de la cuarta copa, después de la cena, ocurre el Afikomen, partición del pan ácimo para repartirlo; así lo hizo Jesús -“y tomó el pan y dio gracias, y lo partió y les dio a todos, diciendo esto es**

mi cuerpo, que por vosotros es dado; haced esto en memoria mía”-.

Jesús había celebrado con sus discípulos otras cenas y otras Pascuas, pero aquella fue la última. “Él lo presentía”.

“Estando en Betania, mandó a dos de los discípulos que se adelantaran para prepararla, le acompañaron algunas de las mujeres del grupo. Habrá que hacer muchas cosas: aderezar la sal, comprar los panes ácimos, las verduras, el vino, el aceite para las lámparas y el cordero. Luego sacrificar éste en el templo después de la oración del mediodía y asarlo. Realmente, no tenían mucho tiempo, todo tenía que estar a punto antes de que apareciesen en el cielo las primeras estrellas”.

Este relato de los preparativos de la **Última Cena de Jesú**s contiene uno de los aspectos más polémicos de aquel momento cumbre de la religión cristiana: los platos que supuestamente conformaron el menú que compartió con sus doce apóstoles.

Es probablemente la comida más famosa de la historia de la Humanidad, pero aún no hay consenso sobre lo que se comió y bebió en aquellas cruciales horas de la primavera, de hace casi 2.000 años, y los documentos y grandes obras pictóricas de arte religioso que han reflejado aquel momento no pueden, en modo alguno, despejar el enigma.

Según narran los apóstoles **Mateo, Lucas y Marcos** en los Evangelios, en aquella comida **Jesús** consagró el **pan y el vino**. Los evangelistas también coinciden en que la cena se celebró en la tarde del primer día de los Ácimos, ya que la **Fiesta de Pascua** se llamaba también de ese modo, porque durante los ocho días que duraba la celebración no se podía comer -como ya se dijo anteriormente- pan fermentado.

Pero, algunos estudiosos de la historia de las religiones consideran, en cambio, que en la mesa de Jesús y sus seguidores, se pudieron haber servido también otros platos, constituidos por los alimentos más sencillos que comían diariamente la mayoría del pueblo judío, como eran el potaje de verduras, verduras asadas, legumbres como los garbanzos, vegetales crudos con aceite de oliva tipo ensalada, fruta, dátiles, dulces de pastelería, agua, etc.

Los expertos en la gastronomía de Jerusalén a lo largo de tres mil años de historia, que se reúnen periódicamente en el **Museo de la Torre de David** de esa ciudad, capital de las tres grandes religiones monoteístas, todavía no han podido ponerse de acuerdo sobre lo que se comió aquella noche. Probablemente, el enigma nunca se aclare, a menos que surjan evidencias demoledoras.

Para algunos de los más importantes **“arqueólogos de la gastronomía”**, se sirvió, con toda probabilidad, cordero asado, verduras, pan ácimo, acompañado de las tradicionales hierbas amargas y, por supuesto, vino, ya que **“Jesús y sus discípulos estaban celebrando la pascua judía”.** Aunque las culturas dominantes ayudaron a enriquecer la **cocina**, los **platos** de su cocina tradicional se siguen haciendo con los mismos ingredientes de hace tres milenios.

Una aproximación al estilo gastronómico

Mucha fruta y pescado: Entre los componentes habituales de la dieta en la región, siguen figurando, además del cordero, las granadas, uvas, naranjas, los higos, los dátiles, el queso de cabra y de oveja, el aceite de oliva y las especias aromáticas. Mucho pescado también. Algunos de los apóstoles de Jesús eran pescadores y sería lógico que estuviese presente en la cena.

También -según el experto Ansky-, uno de los platos fijos que se tomaban en esta cena durante el reinado de Herodes era la codorniz rellena de carne de cordero, hecha con vino tinto, aceite de oliva, miel de dátiles, pasas de uvas, piñones, salvia, ajo y perejil. En la época de las cruzadas (muy posterior a Jesús) eran usuales los pasteles de carne o de miel de almendras.

Usos en la mesa. Según las costumbres de la época de Jesús, seguramente por la influencia cultural romana, los judíos comían inclinados sobre el costado izquierdo de su cuerpo, guarnecidos en cojines, pieles y tapices, y alrededor de una mesa o tablero bajo y rectangular, que estaba rodeado por tres

de sus lados con los lechos donde se recostaban los comensales y con su cuarto lado libre, para dejar paso libre al personal que servía las comidas y bebidas.

Vajilla de la Última Cena

Se comía con los dedos, usándolos como pinzas, a la usanza romana y en los “cenáculos” había numerosas vasijas para lavarse las manos continuamente, y se usaban unas grandes servilletas. Era una señal de elegancia tomar los pedazos o porciones de comida preparados con las puntas de los dedos, sin ensuciarse las manos.

Vajilla y cubiertos. Los historiadores creen que en la mesa de la Última Cena había pocos utensilios y serán de clase “media”

o humilde, como algunas fuentes en las que se sirvió la comida y de donde cogían directamente con las manos. También el plato donde Jesús partió el pan.