

# Semana Santa

## Elda 2020



# David Olivares García

## El menú de la Santa Cena

Por todos es conocido el episodio de la Santa Cena, previa al inicio de la Pasión de Cristo, en la que Jesús reunió a sus discípulos e instituyó el sacramento de la Eucaristía. También conocemos muchos de los hechos que envolvieron este acontecimiento, como el lavatorio que realizó Jesús a los pies de los doce apóstoles, las profecías de la traición de Judas y la negación de Pedro, o la instauración del mandamiento del amor.

Altamente representada en el arte, no es difícil hacernos una idea de cómo pudo ser esa cena. Especialmente a través de la pintura mural de Leonardo da Vinci conocida mundialmente y reproducida en incontables ocasiones, pero también a través de otras afamadas pinturas o los pasos de Semana Santa que participan en las procesiones de numerosas ciudades, como es el caso de Elda. De esta forma, nos es fácil visualizar una mesa presidida por Jesús y rodeado por los doce apóstoles, aunque es

cierto que la iconografía clásica los suele representar sentados en la mesa sobre sillas o taburetes, cuando es más probable que estuvieran recostados en el suelo sobre almohadones al estilo romano.

Pero fuera de ese pequeño detalle, hay otro en el que no es habitual pararse a pensar: ¿qué comieron durante la Santa Cena?. Evidentemente, el pan ácimo y el vino fueron fundamentales en ese menú. Según los evangelios sinópticos, la reunión se celebró al atardecer del primer día de los ácimos. No podemos olvidar el hecho de que tanto Jesús como los apóstoles eran judíos, y por lo tanto el menú estaría totalmente marcado por la tradición. Pesaj o Pascua judía es la fiesta más importante de la tradición hebrea y recuerda su salida y liberación de Egipto. El pan que se emplea en ella es ácimo porque en la huida los israelitas no tuvieron tiempo para dejar leudar el pan para el camino.



# Cofradía Santa Cena



A partir de ahí, hay varias teorías y estudios sobre qué otros alimentos pudieron estar sobre la mesa durante la Santa Cena. Casi todos coinciden en que el cordero también estaría presente, pues dentro de los ritos propios de esta festividad judía se encontraba la de consumir un cordero recién sacrificado. En este sentido, aporta más detalles Catalina de Emmerich, monja agustina beatificada en 2004, que a comienzos del siglo XIX experimentó una serie de visiones sobre la Pasión y Muerte de Jesús. En relación a los alimentos de la Santa Cena, describía el cordero asado de Pascua rodeado de ajos, pero también alimentos como un plato de hierbas verdes "apretadas, como si estuvieran plantadas", otro plato con manojo de hierbas amargas, una fuente con hierba amarillenta y otra con salsa parduzca. Todos estos alimentos están en consonancia con la tradición judía, especialmente las hierbas amargas como la lechuga romana o los rábanos, que recuerdan la amargura y las penalidades sufridas por los judíos y descritas en el Antiguo Testamento.

Existen otras teorías, como la descrita por los arqueólogos italianos Generoso Urciuoli y Marta Bergogno en el libro de 2015 "Gerusalemme: l'Última Cena", donde hablan de un cocido de verduras y judías llamado "cholent", un plato de sabor dulce

hecho a base de manzanas, dátiles, canela, vino dulce y frutos secos denominado "charoset", aceitunas con hisopo, hierbas amargas con pistachos, pasta de nuez y salsa de pescado.

Otro historiador, en este caso el estadounidense John Varriano, aportaba su visión en la revista norteamericana "Gastronómica" en 2010, donde descartaba el cordero y describía un menú a base de pescado, posiblemente influenciado por la pintura de Leonardo da Vinci, donde se pueden apreciar anguilas a la parrilla servidas con naranja. Aunque esta representación parece no responder a criterios históricos, sino a los platos típicos del renacimiento.

Sin embargo, el Papa Emérito Benedicto XVI señala en la segunda parte de su libro "Jesús de Nazaret" publicado en 2011, que existe una contradicción entre las fechas de la celebración de la Santa Cena entre el evangelio de San Juan y los evangelios sinópticos, concluyendo que no ocurrió la noche de la Pascua judía, sino un día antes. En este caso, no habría habido carne de cordero, sino pescado. Algunos teólogos indican también que se habría servido potaje de verduras, granadas, uvas, higos, queso de cabra y aceite de oliva. Si bien es cierto, que algunos de estos alimentos quedarían descartados por

el mero hecho de que en las fechas en que se produjo, no eran de temporada.

En 2019 la Cofradía de la Santa Cena de Elda decidió salir a la calle por primera vez con un exorno de alimentos naturales en la mesa de su paso procesional. Sin embargo, atender a criterios históricos resulta complicado dadas las divergencias descritas en el presente artículo. En cualquier caso, teniendo en cuenta que los días de procesión son Domingo de Ramos y Viernes Santo, resulta imposible contar con alimentos frescos como carne o pescado, así como salsas o caldos que se puedan derramar durante el transcurso procesional.

De esta forma, se optó en primer lugar por representar aquellos alimentos de los que sí hay seguridad que formaron parte del menú de la Santa Cena. En primer lugar el pan, que atendiendo a la tradición, se elaboró de acuerdo a la receta del matzá judío; y en segundo lugar, el vino quedó representado por la presencia de uva en una de las fuentes. El resto de alimentos trataban de representar, por una parte, los ingredientes que pudieron formar parte de las elaboraciones para esa cena como hierbas aromáticas mediterráneas, dátiles, almendras, pistachos, nueces, ajos, cebollas o limones; y, por otra parte, productos agrícolas de temporada que se consumían ya durante la época en la región y también pudieron formar parte del menú, tales como habas, alcachofas, manzanas o naranjas.

---

#### Bibliografía:

- Canalhistoria.es (2019), “¿Qué comieron Jesús y sus discípulos en la Última Cena” en Blog Canal Historia [En línea]. Abril 2019. [Fecha de consulta: 1 de marzo de 2020] Disponible en <<https://canalhistoria.es/blog/comieron-jesus-sus-discipulos-ultima-cena/>>
- Diariodegastronomia.com (2011), “El menú de la Última Cena” en Diario de Gastronomía [En línea]. Marzo 2011. [Fecha de consulta: 1 de marzo de 2020] Disponible en <<https://diariodegastronomia.com/el-menu-de-la-ultima-cena/>>
- Moran, J. (2011), “El Papa determina que la Última Cena fue en martes” en Levante, El Mercantil Valenciano [En línea]. 18 de abril de 2011. [Fecha de consulta: 1 de marzo de 2020] Disponible en <<https://www.levante-emv.com/sociedad/2011/04/18/papa-determina-ultima-cena-martes/799862.html>>
- Primeroscristianos.com (2016), “El menú de la Última Cena según dos arqueólogos” en Primeros Cristianos [En línea]. Septiembre 2016. [Fecha de consulta: 1 de marzo de 2020] Disponible en <<https://www.primeroscristianos.com/el-menu-de-la-ultima-cena-segun-dos-gastroarqueologos-guiso-de-habas-salsa-de-pez-y-dulce-de-datiles/>>

