

LA COMIDA DE LA BIBLIA / 1

El pan, símbolo de la vida

CULTURA

19_12_2020

**Liana
Marabini**



*Ve, come con alegría tu pan,
bebe tu vino con un corazón alegre,
porque Dios ya se ha complacido de tus obras.
(Eclesiastés 9,7)*

(En la foto de arriba: *Los tres ángeles*, detalle de "La Hospitalidad de Abraham", mosaico)

del siglo V, Basílica de San Vitale, Ravenna).

Con este artículo comenzamos hoy un largo viaje, lleno de descubrimientos e interesantes reflexiones. Leeremos, a través de los versículos de la Biblia, la historia de la comida en tiempos bíblicos. Y también haremos una incursión en los hábitos de los pueblos que precedieron a la época de Jesús. Porque la alimentación en general y las comidas en particular juegan un papel importante en la historia humana y por lo tanto en la historia bíblica. Desde el fruto recogido por Adán y Eva (que la Biblia nunca ha afirmado que fuera una manzana) hasta el banquete eucarístico, el maná del desierto y el banquete de bodas de Caná: muchos momentos decisivos se desarrollan en torno a la mesa.

Varias veces vemos a Jesús compartiendo la comida con gente muy diferente: con la familia de Lázaro, con un fariseo, con los publicanos, con Zaqueo e incluso con pecadores. Esta última categoría de comensales estará en el centro de muchos roces entre Jesús y los sacerdotes de su pueblo (Marcos 2,13-17, Mateo 11,18-19).

Nota: el pan, que se menciona 361 veces en la Biblia.

Obsérvese que el relato de la multiplicación de los panes (y los peces) y la gigantesca comida que se produce es la historia más frecuente en los cuatro Evangelios, ya que encontramos no menos de seis narraciones: dos en Mateo, dos en Marcos, una en Lucas y una en Juan.

Un alimento simple y modesto, el pan era un producto básico conocido desde hace mucho tiempo en Oriente Medio. Ha acompañado a la humanidad desde los albores del tiempo; es un símbolo de la vida en todas las latitudes, en todos los siglos y en todos los idiomas. En hebreo “comer su pan” significaba “participar en una comida”.

Por lo tanto, era necesario tratar el pan con respeto: aunque el pan duro se utilizaba a veces como plato, estaba prohibido, por ejemplo, poner carne cruda o una jarra encima del pan o colocar un plato caliente junto a él. Estaba aún más prohibido tirarlo: las migajas “del tamaño de una aceituna” tenían que recogerse y comerse. El pan no se cortaba: se rompía. Pensemos en las palabras de la misa: “Jesús tomó el pan, pronunció la bendición, lo partió y lo dio a sus discípulos” (Mateo 26,26).

Jesús es a menudo el símbolo del pan y Él mismo se identifica con el pan:

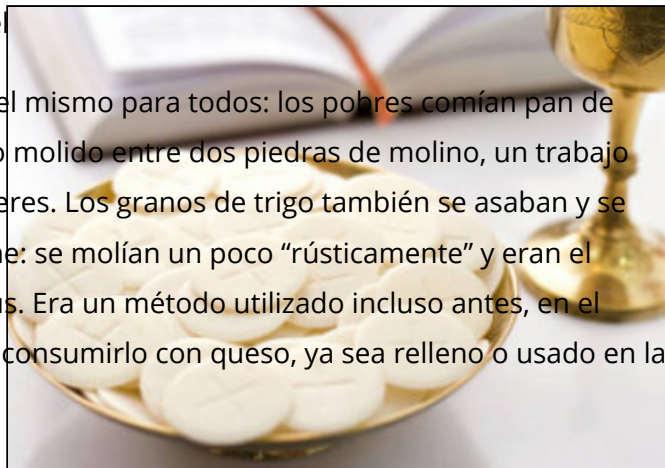
“Éste es el pan bajado del cielo; no como el que comieron vuestros padres y

murieron; el que coma de este pan vivirá para siempre". (Juan 6,58). / "Éste es mi cuerpo que se entrega por vosotros; haced esto en memoria mía" (Lucas 22,19).

Además, no olvidemos que Jesús nació en Belén, la ciudad de David, que etimológicamente en hebreo significa "casa del pan" (בֵּית לֶחֶם, Beit Le'hem). Es envuelto y colocado "en un pesebre" (llamado también "comedero"), especifica san Lucas (2,7). Un detalle muy importante: el niño Jesús es el que será llamado "el pan de vida" (Juan 6,35).

Para hacer más evidente el simbolismo del pan identificado con la persona de Jesús, los preparadores de hostias realizan unas inscripciones en la masa. Dichas inscripciones reproducen las letras IHS que son las tres primeras mayúsculas del nombre griego *Iesous*. Otros leen en IHS el acrónimo del latín *Iesus Hominum Salvator* (Jesús salvador de los hombres) que en la forma tiene el mismo significado. La hostia es el pan ácimo, un tema sujeto a muchas discusiones bíblicas y teológicas, pero no tenemos espacio para hablar de ello ahora. Como lectura recomiendo Éxodo 12,1-51, que nos ofrece una visión general del

En el mundo bíblico, el pan no era el mismo para todos: los pobres comían pan de cebada, los ricos comían pan de trigo molido entre dos piedras de molino, un trabajo realizado habitualmente por las mujeres. Los granos de trigo también se asaban y se servían como guarnición para la carne: se molían un poco "rústicamente" y eran el equivalente de la polenta o del cuscús. Era un método utilizado incluso antes, en el antiguo Egipto, ya que era frecuente consumirlo con queso, ya sea relleno o usado en la masa del propio pan.



El pan relleno de queso (ver receta [en el artículo enlazado](#)) es un plato consistente con una historia muy antigua. Los romanos ya lo preparaban hace más de dos mil años acompañándolo con miel e higos frescos. A los antiguos egipcios también les encantaba el relleno de queso blando y miel. Los antiguos griegos también hicieron una variación de él, un simple pan relleno de queso feta.

Aunque es un plato antiguo, se presta muy bien a los paladares modernos también. En Francia, hay pan con *gruyère*, un plato originario de Suiza (cantón de Friburgo) que se ha "transferido" a Saboya; en Italia, es típico de varias regiones (Campania, Toscana, Alto Adige, Véneto); en Alemania, el pan está relleno de queso y semillas de alcaravea; en los Balcanes, la cebolla y la pimienta negra se mezclan con el queso y esta composición se utiliza para hacer pan similar a la pita griega; en Alsacia, el pan relleno de queso se unta con grasa de oca.

Las diferencias de un país a otro consisten en la variedad de grasas utilizadas (mantequilla, aceite de oliva, manteca de cerdo, grasa de pato o mantequilla), harina (mandioca, trigo) y queso: *gruyère*, parmesano, mozzarella, ricotta, feta o suluguni en Georgia (Cáucaso).

En este caso, una vez más, el alimento es un elemento de continuidad, que une a los seres humanos, los lugares y las eras. Aun dando una característica particular a cada una de estas realidades (tiempo, naciones, territorios), en la transmisión de la tradición culinaria hay un hilo conductor que le da un valor divino, por su perennidad, que de alguna manera lo acerca a Dios. La comida es, para la mayoría de las religiones, no sólo un producto, sino un valor: hoy como ayer los fieles reconocen en el comer y el beber acciones cargadas de un fuerte significado religioso.

Incluso la “no alimentación” - la abstinencia y el ayuno - son características comunes a todas las religiones. Al igual que el consumo de alimentos, la renuncia a la comida también tiene un valor sagrado, que a menudo también es comunitario: además de compartir las comidas, los fieles observan un tiempo de ayuno todos juntos, en el que se presta atención a lo sagrado y a la pertenencia a una comunidad en la vida cotidiana.

Además, hay que ser consciente de que la comida es un don que muchos no tienen: sentir el hambre puede ayudar a ser más generoso con aquellos que no pueden permitirse ni siquiera una comida al día.

Y en esta época del año, más que nunca, debemos actuar en consecuencia: es un tributo a Dios y a nuestra humanidad.