

CENA JUDÍA DEL JUEVES SANTO

INTRODUCCIÓN

... Te dice Yahvé Dios: **“Sal de tu tierra”**

Dijo Yahvé a Abraham: “Sal de tu tierra, de tu familia y de la casa de tu padre, hacia la tierra que te mostraré. Haré de ti un gran pueblo, te bendeciré, haré famoso tu nombre, y será una bendición. Bendeciré a los que te bendigan, maldeciré a los que te maldigan. Con tu nombre se bendecirán todas las familias del mundo.” (Gn 12, 1-3)

En la Pascua el pueblo de Israel tiene que salir de la tierra de Egipto camino de su libertad. Esta noche, con la cena queremos recordar esa salida y unirnos al gesto de la cena pascual judía. Tomaremos algunos de sus elementos y de los gestos de su ritual.

Para nosotros este año la cena de Pascua también es una cena de salida hacia una vida nueva. Estamos viviendo como pueblo una situación muy difícil, una cierta esclavitud que ha coartado nuestra libertad y ha llenado nuestra existencia de malas noticias y sufrimiento, y esperamos el día en que todo acabe. Creemos, además, que esta experiencia nos habrá hecho mejores.

... Te dice Jesús: **“Tú eres la sal de tu tierra”**

Y dijo Jesús: “Vosotros sois la sal de la tierra. Pero si la sal se vuelve sosa, ¿con qué la salarán? No sirve más que para tirarla fuera y que la pise la gente.” (Mt 5, 13)

Ser sal para sazonar lo desabrido:

- La confianza en Yahvé fue la sal que sazonó el viaje de Israel hacia su libertad.
- La sal que Jesús nos pide a nosotros es ser la posibilidad de hacer presente el Reino de Dios en nuestra realidad más cercana, entre aquellos con quienes compartimos vida.

Esta noche queremos, más que nunca, ser sal. Nuestra realidad de hoy nos lo pide, precisamente en un momento en que se hace más necesario que nunca dar sentido

2. **El pan sin levadura:** El pan ázimo está en el centro del plato ritual. Son tres obleas u hogazas de pan sin levadura (nosotros podemos utilizar pan de pita o similar - que no sea de maíz-, o quizá animarnos a hacerlo en casa). Este pan es para todos los comensales y quien preside tomará del mismo para repartirlo en un momento determinado de la cena entre todos los comensales.
3. **Los platos individuales:** En el plato individual ponemos una porción de verdura fresca (apio), las hierbas amargas (rábano, o podrían valer endivias, escarola, rúcula...), *jaróset* (compota de dátiles y frutos secos, pero podría valer de manzana), pan sin levadura (una vez que lo reparta la persona que preside)
4. **La copa de vino:** Cada comensal debe tener su copa, y habrá suficiente vino como para llenarla cuatro veces. Si hay niños, evidentemente, se puede utilizar zumo u otra bebida.
5. **Uno o varios cuencos con agua salada**
6. **Una vela:** Una idea bonita es que los niños de la casa preparen un centro de mesa en el que haya algunas flores y una o varias velas. Pueden ir haciéndolo en los días anteriores a la cena de Pascua
7. **Una palangana, una jarra con agua y una toalla** para lavarnos las manos antes de empezar la cena.

Nosotros este año vamos a añadir en nuestra mesa un pequeño cuenco con un poquito de sal, aunque no sea un elemento propiamente dicho de la cena de Pascua judía.

SIGNIFICADO SIMBÓLICO DE LOS ELEMENTOS DE LA CENA DE PASCUA JUDÍA

El significado simbólico de los alimentos es el siguiente:

- **El pan ázimo (*Matzá*)** : El pan sin levadura de la cena de Pascua tiene tres significados:
 - Rememora la prisa con que los antiguos hebreos debieron abandonar el Egipto, de manera que la masa “no tuvo tiempo suficiente para fermentar”.

- Simboliza el pan pobre que tuvieron que comer mientras fueron esclavos en Egipto.
 - Es un recuerdo de la ofrenda pascual que se hizo en la primera Pascua tras el regreso del destierro a Babilonia y la reconstrucción del templo de Jerusalén.
- **El vino:** es el símbolo de la alegría y la fiesta. Las cuatro copas que beberá cada comensal son a modo de cuatro “brindis” por las cuatro expresiones utilizadas en la Biblia (Ex 6, 6-7) en relación con la redención de Israel por parte de Yahvé. Estas son:
- “Yo os liberaré de los duros trabajos de los egipcios”
 - “Yo os liberaré de su esclavitud”
 - “Yo os liberaré con el poder de mi brazo”
 - “Yo os haré mi pueblo y seré vuestro Dios”.
- **Las hierbas amargas (maror):** simbolizan la amargura soportada por los israelitas durante su esclavitud. Puede ser rábano, o podrían valer endivias, escarola, rúcula...
- **La verdura fresca (carpas):** Se suele utilizar un trozo de apio. Es un signo de la primavera, del fruto nuevo, de la vida y de la esperanza en el futuro. Se mojará durante la cena en agua salada, pero se le dará el sentido de que, a pesar de todo, la vida siempre puede más.

“Ánimo, que la vida puede más”

Victoria Díez

- **El jaróset:** representa la arcilla y la argamasa elaboradas por los israelitas para edificar las ciudades egipcias. Es un dulce típico hebreo hecho con dátiles, frutos secos y vino dulce. Más adelante, se da la receta, por si alguien se anima a hacerlo.
- **El agua salada:** representa las lágrimas que derramó el pueblo de Israel durante el tiempo que duró su esclavitud.
- **Un hueso de pollo:** Representa las ofrendas en el Templo de Jerusalén durante la Pascua.
- **Huevo duro (beitzá):** Representa las ofrendas en el Templo de Jerusalén en el resto de las fiestas judías

LA CENA

ENCENDEMOS UNA VELA

El niño más pequeño de la casa enciende una vela. (La vela o velas que hayamos colocado en el centro de la mesa)

BENDECIMOS LA MESA

Lee la persona que preside la cena (que es aquella de mayor edad), y terminamos brindando:

***Bendito seas tú, Señor, Dios nuestro y Rey del universo,
que creas la luz del fuego.***

***Bendito seas tú,
que separas lo sagrado y lo profano,
la luz y la oscuridad,
Israel y las demás naciones,
el sábado y los otros seis días.***

***Hiciste santo a tu pueblo, Israel.
Bendito seas, Señor.***

Brindamos y bebemos (primera copa)

NOS LAVAMOS LAS MANOS

Nos lavamos las manos con el deseo de limpiar nuestro corazón para que esta cena-oración sea acogida por Dios Padre. Recordamos las palabras de Yahvé:

***"Limpiaos, lavaos las manos,
aprended a hacer el bien
y olvidad el mal" (Is 1,16)***

Tenemos preparada una palangana, una jarra con agua y una toalla.

LAS PREGUNTAS

El niño más pequeño de la casa, se dirige a la persona más mayor, que está presidiendo la mesa, y le hace las siguientes preguntas:

- *¿Por qué esta noche es diferente a todas las noches? ¿Por qué las otras noches no importa si el pan tiene o no tiene levadura, pero esta noche solo podemos comer pan sin levadura?*
- *¿Qué es distinto en esta noche? ¿Por qué estamos comiendo hierbas amargas? ¿Por qué otras noches había fiesta y alegría, y esta noche hay mucha gente triste y pasándolo mal?*
- *¿Qué es lo que ha hecho diferente esta noche? ¿Por qué otros años nos hemos juntado en nuestra Pascua, y este año cada uno está en su casa?*
- *¿Qué es lo que ha cambiado en esta noche? ¿Por qué otras noches nos preparábamos para un largo viaje, y esta noche no saldremos?*

ANTES DE EMPEZAR EL PRIMER PLATO, BEBEMOS POR SEGUNDA VEZ

En este momento, hacemos un recuerdo de todas las personas que están sufriendo la situación que vivimos. También de los que sufren por otros motivos: injusticia, pobreza, guerras, hambre... Para ello, mojamos en el cuenco de agua salada el trocito de apio.

Decimos todos juntos:

*Señor, que seamos como el vino bueno,
símbolo de la alegría y de la fiesta.
Que allí donde haya tristeza
nosotros llevemos consuelo.
Que donde haya ausencia
nosotros lo llenemos todo de tu presencia.
Que donde haya oscuridad
dejemos que lo inunde todo tu luz.
Que donde haya muerte
tengamos palabras de esperanza,
y sostengamos a los demás en la certeza
de que la vida siempre puede más.*

Brindamos y comenzamos a cenar

ANTES DE EMPEZAR EL SEGUNDO PLATO, BEBEMOS POR TERCERA VEZ

Ahora echamos la vista al futuro, a la vida que está por venir. Cada comensal coge un pequeño pellizquito de sal, y recitamos la siguiente oración:

*Señor,
mañana saldrá el sol de nuevo,
volverá la vida a las calles,
volverá la gente a sus trabajos,
los niños a los parques...*

*Y para ese día te pido
que yo sea la sal
que sazone lo desabrido,
que dé sabor a la vida,
que dé color a mi ciudad,
que ponga música en las calles.
Sal del encuentro,
de los besos y los abrazos.*

*Que con mi sal y la sal de mis hermanos
empecemos de nuevo
y llenemos de esperanza y de vida nueva
nuestro mundo*

Al terminar la oración, brindamos y bebemos de nuevo. Continuamos cenando.

FINAL DE LA CENA (TRAS EL POSTRE)

Rezamos todos juntos la Shemá, oración que los judíos rezan todos los días. "Shemá, Israel", significa "Escucha, Israel".

*Shemá, Israel,
Yahvé es nuestro Dios y solo hay un Dios, Yahvé.*

Bendito sea el nombre de la gloria de su Reino

por siempre jamás.

***Amarás a Yahvé tu Dios con todo tu corazón,
con toda tu alma,
con toda tu fuerza,
con todo tu ser.***

***Y estas palabras que yo te digo hoy
vivirán en tu corazón,
se las enseñarás con amor a tus hijos,
y las recordarás alrededor de la mesa
y al andar por los caminos,
al acostarte y al levantarte.
Las llevarás como huellas de tus manos
y como señal de tu frente.
Las escribirás sobre las jambas de tu casa
y en la puerta***

Brindamos por cuarta y última vez.

RECETA DEL JAROSSET (POR SI ALGUNO SE ANIMA)

JAROSSET DE DÁTILES Y MANZANA

Normalmente, el jarosset se hace solo con dátiles, cociéndolos con algo de agua y añadiendo posteriormente vino dulce, canela y unas nueces picadas. Os doy una receta en la que se añade manzana, que es más fácil tenerla en casa, y también más barata. Cada uno puede hacer el jarosset según sus posibilidades. ¡Eso sí, que no falte el vino dulce!



INGREDIENTES:

- 2 manzanas peladas y cortadas en trozos
- 24 dátiles sin hueso (aproximadamente son 200 g de dátiles)
- 2 cucharadas de vino dulce
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 taza de nueces picadas

PROCEDIMIENTO:

- En una olla colocar las manzanas y los dátiles y cubrir con agua (Como dije antes, si puede hacerse solo con dátiles, tanto mejor)
- Cocer a fuego bajo hasta que estén suaves
- Retirar, escurrir, y triturar hasta hacer un puré
- Colocar el puré de dátiles y manzana de nuevo en la olla y cocinar durante 15 minutos más (pueden ser menos si queremos el jarosset jugoso), revolviendo constantemente hasta que seque
- Retirar la olla y dejar enfriar
- Al momento de servir, agregar el vino, la canela y las nueces picaditas