



LOS INGREDIENTES DEL PAN

Pregunta: ¿Cuál es el método correcto de preparar el pan de la cena del Señor? ¿amasado o batido? Los ingredientes, ¿cuáles son?

Publicación: *El Mensajero*. Mayo-junio 2017.

La Biblia no provee una receta definida que sea preciso seguir respecto al pan de la comunión. Sin embargo, el pan que usó el Señor Jesús sin duda alguna fue “pan sin levadura”. Esto lo sabemos porque la institución de la cena del Señor se llevó a cabo la noche de la Pascua, el primer día de la fiesta de los panes sin levadura (Marcos 14:12; Lucas 22:7; Ex.12:8).

Éxodo 12:15 dice: «Siete días comeréis panes sin levadura; y así el primer día haréis que no haya levadura en vuestras casas; porque cualquiera que comiere leudado desde el primer día hasta el séptimo, será cortado de Israel».

PAN SIN LEVADURA

Pero, ¿qué es pan sin levadura? Es pan desprovisto de todo agente leudante como polvo de hornear, bicarbonato, leche fermentada o levadura común. El pan sin levadura carece de toda fermentación o sustancia que haga crecer la masa. Éxodo 29:2 describe los componentes que típicamente se usaban en la elaboración del pan sin levadura para las ofrendas. Leamos:

«y panes sin levadura, y tortas sin levadura amasadas con aceite, y hojaldres sin levadura untadas con aceite; las harás de flor de harina de trigo».

Estos panes, tortas y hojaldres sin levadura constituían parte de la ofrenda de cereal. Aunque este verso no es una “receta” para el pan de comunión, nos proporciona algunas indicaciones respecto a los ingredientes que pueden formar parte del pan sin levadura. Es importante notar que el aceite que aquí se menciona es aceite de oliva (Ex.29:40). Por lo tanto, no deja de ser pan sin levadura si contiene ese tipo de aceite. También según Levítico 2:4,11,13, los ingredientes del pan sin levadura para la ofrenda de cereal constaban de “flor de harina” (la mejor harina), aceite y sal, pero sin miel y levadura.

El hermano Greg Gay en su folleto, “El pan que partimos” escribió lo siguiente:

«Hay que dejar fuera todo agente leudante como la levadura de panadero, polvo de hornear, bicarbonato de soda, huevos (ya que cuando se baten los huevos, el aire puede expandir al ser

calentado), y aire inyectado o vapor».

LO PERMITIDO Y LO PROHIBIDO

Consideremos lo que Dios ha permitido y lo que ha prohibido con respecto al pan. Primero, debido a que el aceite y la sal no son agentes leudantes, si prohibiéramos su uso, estaríamos prohibiendo algo que las Escrituras no prohíben. De hecho, estos dos ingredientes fueron usados en las ofrendas de cereal en Levítico 2. Pero tampoco son ingredientes obligatorios, dado que la forma tradicional de los judíos de preparar el pan pascual siempre ha sido sin sal y sin aceite. Hasta el día de hoy los judíos en la celebración de la pascua elaboran el matzá (“pan sin levadura”) omitiendo la sal y el aceite de oliva. Por lo tanto, la sal y el aceite de oliva son ingredientes opcionales. Lo preciso es que se haga sin levadura y que sea “pan de aflicción” (Deut.16:3).

En cuanto al tamaño del pan, el diccionario griego Vine define la palabra “pan” (artos) con la siguiente descripción:

«Significa una hogaza o torta pequeña compuesta de harina y agua, cocida de forma oblonga o redonda, y de un grosor como del pulgar».

Puesto que el Señor Jesucristo no especificó el tamaño, el espesor o forma del pan, tampoco debemos hacerlo nosotros. Lo que Dios ha especificado y exigido es el número de panes – “uno” por congregación (1 Co.10:16,17) y el tipo de pan – “pan sin levadura”. Tengamos cuidado de no legislar donde Dios no ha legislado (Ap.22:18,19). El exigir que sea amasado y no batido (o al revés) es hacer reglas que Dios no ha hecho. Esto Dios lo ha dejado a la preferencia del individuo, ya que es posible preparar el pan sin levadura de ambas maneras. Tal como no podemos exigir que el jugo de uva que usamos en la Cena del Señor sea exprimido solamente por medio de pisar las uvas en un lagar (a pesar de que ése fue el método judío convencional de preparar el jugo en la antigüedad), tampoco podemos exigir que el pan sin levadura sea preparado “amasado” simplemente porque ése fue el método más utilizado en la antigüedad. En ambos casos, la Biblia no ordena el método para exprimir el jugo de uvas ni para mezclar la masa del pan sin levadura para la cena del Señor. Asimismo, el grosor del pan, la circunferencia y la forma (redonda, rectangular, etc.) son aspectos que Dios no ha especificado en su Santa Palabra.

UN PAN ADECUADO

Antes de concluir, debemos mencionar que tiene que ser “pan”, y no masa cruda ni tampoco extremadamente crujiente, crocante o quebradizo. El hermano Ronny Wade escribió:

«[Jesucristo] no tomó una tostada ni tampoco tomó masa; tomó pan. A veces parece que el pan apenas está horneado. De hecho, es tan pastoso que uno no puede partirlo. Eso no es correcto. Se debe hornear hasta que esté cocido, o sea, hasta que se convierta en pan. Sin embargo, tampoco debe ser horneado al punto que sea tan frágil que se agrieta o se desmigaja cuando alguien intenta partirlo. Por eso, no debe ser tan delgado que se

destroza cuando alguien intenta partirlo.

Los que preparan el pan deben practicar hasta que sean capaces de preparar uno que sea adecuado para el uso en el servicio de la comunión. Las ancianas de la congregación harían bien en enseñar y entrenar a las más jóvenes en la preparación apropiada del pan que será usada en la observancia de la comunión (Tito 2:3,4)».