

QUAL
TIPO DE

PAO

JESUS
UTILIZOU NA
ÚLTIMA CEIA?

◆ Valdeci Toledo ◆

“JESUS TOMOU O PÃO E, DEPOIS DE TER DADO GRAÇAS, PARTIU-O E DISSE: ‘ISTO É O MEU CORPO, QUE É ENTREGUE POR VÓS; FAZEI ISTO EM MEMÓRIA DE MIM’.” (1COR 11,24)

Na Última Ceia, que para nós cristãos católicos configura a instituição da Eucaristia, Jesus utilizou o pão ázimo, ou seja, o pão sem fermento utilizado na Páscoa judaica, haja vista que Ele e seus discípulos eram judeus, seguiam os preceitos judaicos e estavam justamente celebrando a Festa dos Ázimos em preparação para a Páscoa judaica. A tradição de utilização do pão sem fermento pelos judeus está fundamentada no livro do Êxodo: “Comereis pão sem fermento durante sete dias. Logo ao primeiro dia tirareis de vossas casas o fermento, pois todo o que comer pão fermentado, desde o primeiro dia até o sétimo, será cortado de Israel. (...) Guardareis [a festa] dos Ázimos, porque foi naquele dia que tirei do Egito vossos exércitos. Guardareis aquele dia de geração em geração: é uma instituição perpétua. (...) Não comereis pão fermentado: em todas as vossas casas comereis ázimos” (Ex 12,15-20).

O PÃO SEM FERMENTO

San Gennaro nasceu em Nápoles, Itália, por volta do O pão ázimo, *matzá* em hebraico, é um tipo de pão assado sem fermento, feito somente de farinha de trigo e água. A preparação da massa não deve exceder dezoito minutos para garantir que a massa não fermente. Como lemos acima, de acordo com a tradição judaica, os israelitas fizeram pão ázimo antes da fuga do Egito e ele se tornou alimento obrigatório na festa da Páscoa judaica.

A composição das partículas, também conhecidas por hóstias, utilizadas na celebração eucarística, que é a Páscoa cristã, segue a mesma tradição da receita do pão sem fermento utilizado na Páscoa judaica, ou seja, sua composição é farinha de trigo e água, nada mais.

ORIENTAÇÃO SOBRE A OBSERVÂNCIA DA MATÉRIA EUCARÍSTICA

Para que a Igreja continue mantendo sua tradição, a Congregação para o Culto Divino ou Congregação para a Doutrina da Fé orienta e lembra sobre a observância da matéria para a celebração da Eucaristia. Assim, foi publicada uma carta circular aos bispos sobre o pão que deve ser utilizado para a Eucaristia, orientando que “O pão que se utiliza no santo sacrifício da Eucaristia deve ser ázimo, unicamente feito de trigo, confeccionado recentemente, para que não haja nenhum perigo de que se estrague por ultrapassar o prazo de validade. Por conseguinte, não pode constituir matéria válida, para a realização do sacrifício e do Sacramento eucarístico, o pão elaborado com outras substâncias, embora sejam cereais, nem mesmo levando a

mistura de uma substância diversa do trigo, em tal quantidade que, de acordo com a classificação comum, não se pode chamar pão de trigo. É um abuso grave introduzir, na fabricação do pão para a Eucaristia outras substâncias como frutas, açúcar ou mel” (Congregação para o Culto Divino e Disciplina dos Sacramentos, *Carta-circular aos bispos sobre o pão e o vinho para a Eucaristia*, 15 de junho de 2017).

A composição das partículas, também conhecidas por hóstias, utilizadas na celebração eucarística, que é a Páscoa cristã, segue a mesma tradição da receita do pão sem fermento utilizado na Páscoa judaica, ou seja, sua composição é farinha de trigo e água, nada mais

Essa mesma circular também orienta quem fabrica as partículas, pois devem ser produzidas de acordo com os critérios e normas para que a matéria seja adequada para a celebração do Sacramento eucarístico: “Pressupõe-se que as hóstias são confeccionadas por pessoas que não só se distinguem pela sua honestidade, mas que, além disso, sejam peritas na sua confecção e disponham dos instrumentos adequados. Aqueles que confeccionam o pão (...) para a celebração, devem ter a consciência de que o seu trabalho destina-se ao sacrifício eucarístico e, por isso, é-lhes requerida honestidade, responsabilidade e competência” (Congregação para o Culto Divino e Disciplina dos Sacramentos, *Carta circular aos bispos sobre o pão e o vinho para a Eucaristia*, 15 de junho de 2017).

Alguns anos antes, em 24 de julho de 2003, a Congregação para a Doutrina da Fé, na sua carta circular aos presidentes das conferências episcopais acerca do uso do pão com pouca quantidade de glúten como matéria eucarística, deu a seguinte orientação: “As hóstias completamente sem glúten são matéria inválida para a Eucaristia. São matéria válida as hóstias parcialmente desprovidas de glúten, de modo que nelas esteja presente uma quantidade de glúten suficiente para obter a panificação, sem acréscimo de substâncias estranhas e sem recorrer a procedimentos tais que desnaturem o pão” (Congregação para a Doutrina da Fé, *Carta circular aos presidentes das conferências episcopais sobre o uso do pão com pouca quantidade de glúten e do mosto como matéria eucarística*, 24 de julho de 2003). ●