

Vinul liturgic

Potrivit dicționarului, vinul este băutura alcoolică obținută prin fermentarea mustului de struguri. Termenul de vin se aplică și unor băuturi făcute din alte fructe, legume sau ierburi, dar, utilizat singur, se referă doar la cel produs din struguri. În acest sens îl vom folosi în cele ce urmează.

În Vechiul Testament vinul este privit ca un aliment de bază

Cunoscut încă din vechime, prima mențiune documentară a vinului o întâlnim în Vechiul Testament, la Facere 9, 20 - 21, unde se arată că, după potop, Noe a sădit vie și a băut vin.

Dar al lui Dumnezeu menit să veselească inima omului (Ps. 103, 15), vinul ocupa un loc important în viața de zi cu zi a evreilor fiind înțeles ca o necesitate a vieții și nu ca un lux. Era o parte necesară și a celei mai simple mese (Jud. 19, 19; I Regi 16, 20; Is. 55, 1), o provizie indispensabilă a unei cetăți (II Par. 11, 11), consumat de oameni de toate clasele sociale și de toate vârstele (Plâng. 2:12; Zah. 9:17). Abundența vinului era considerată o expresie a binecuvântării lui Dumnezeu (Fac. 27, 28; Deut. 7, 13; Amos 9, 14) iar deosebita abundență o expresie a epocii mesianice (Amos 9,13; Ioil 3, 18; Zah. 9, 17). În același timp abuzul de vin și beția sunt condamnate cu tărie (Pilde 20, 1; 23, 20 - 35).

Vechiul Testament asociază vinul cu pâinea ca alimente de bază (Fac. 27, 28; Deut. 7, 13; 33, 28; Ioil 2, 19) simbolizând întreaga hrană a omului. Acest simbolism își va găsi cea mai înaltă expresie la Cina cea de Taină când Mântuitorul Iisus Hristos, instituind Sfânta Liturghie, le va preface în Trupul și Sângele Lui îndemnându-ne să aducem pâinea și vinul ca daruri ale noastre la Sfânta Liturghie săvârșită întru pomenirea Sa.

Datorită importanței care i se acorda, vinul era utilizat și în cultul iudaic ca libație care însoțea jertfele zilnice de dimineată și seară (Ieșire 29, 40 - 41), pârga din roadele pământului adusă Domnului (Lev. 23, 13) precum și felurite alte jertfe (Num. 15, 5, 7, 10).

Vinul Cinei celei de Taină a fost roșu, dulce, amestecat cu apă

Deși Legea nu impunea folosirea vinului la sărbătorirea Paștelui iudaic, în epoca post-babiloniană s-a generalizat utilizarea lui ca o „*tradiție de la cei bătrâni*”. Cunoaștem până azi aceste „*tradiții din bătrâni*” deoarece, în secolul al II-lea după Hristos, rabinii evrei le-au codificat în cartea numită Mitna. Aflăm astfel că pe parcursul mesei rituale iudaice de Paști capul familiei binecuvintează, folosind anumite formule rituale (berakoth), pâinea și patru pahare de vin pe care le împarte apoi celorlalți.

La mesele rituale se folosea un vin special, obținut prin stoarcerea ușoară (fără a zdrobi sămburii) a strugurilor potrivit principiului „*cu cât sunt strugurii storși mai puțin, cu atât vinul este mai bun*”. Cel mai apreciat vin era obținut din mustul scurs prin greutatea proprie a strugurilor zdrobiți. Vinul ritual era așadar un vin curat, neamestecat cu nimic altceva.

În ceea ce privește culoarea vinului, la masa pascală era utilizat vinul roșu care, de altfel, era vinul cel mai răspândit, în antichitate, în Palestina ca și în Grecia. O serie de afirmații incidentale din Vechiul Testament cum ar fi „*nu te uita la vin cum este el de roșu*” (Pilde 23, 31) sau expresia „*sânge de strugure*” (Fac. 49, 11; Deut. 32, 14) folosită pentru vin confirmă preponderența vinului roșu.

În vechime vinul era băut neamestecat cu apă, dar, în perioada elenistică, sub influența grecească, se generalizează consumul vinului diluat cu apă. Cartea Mitna privește ca de la sine

înțeles utilizarea în cult a vinului amestecat cu apă iar rabinul Eleazer chiar interzice rostirea binecuvântărilor asupra vinului nediluat. Se pare că dilutia era destul de mare adică 1/3, dar aceasta în condițiile unui vin tare și probabil dulce, în condițiile unui climat cald cum este în Palestina.

La Cina cea de Taină Mântuitorul Iisus Hristos a urmat ritualul unei mese pascale făcând gesturile tradiționale ale capului de familie evreu dar dându-le un înțeles cu totul nou identificând pâinea cu Trupul Său și vinul cu Sângele Său pe care îl va vărsa pe Cruce pentru Mântuirea lumii. El a binecuvântat vinul ritual iudaic din struguri (fermentat), roșu, dulce, amestecat cu apă .

În Biserica primară se folosea vinul roșu

Sfânta Liturghie fiind o actualizare a Cinei celei de Taină, Biserica a căutat să utilizeze același tip de vin pe care l-a folosit și Mântuitorul. Ca urmare, de la început, a fost preferat pentru Sfânta Liturghie vinul curat, roșu și dulce, care se amesteca cu apă în timpul pregătirii darurilor. La argumentul istoric pentru folosirea vinului roșu la Liturghie se adaugă cel simbolic în sensul că acest vin este un simbol mult mai potrivit pentru sângele Mântuitorului.

Biserica romano-catolică a optat pentru vinul alb

Problema culorii vinului pentru Sfânta Liturghie a început să se pună în Apusul romano-catolic începând cu secolul al XIII-lea când mai multe sinoade locale se pronunță fie în favoarea vinului roșu fie a celui alb. În cele din urmă susținătorii vinului alb reușesc să-și impună părerea ajungându-se aproape la generalizarea utilizării vinului alb la Liturghia catolică. Argumentele aduse împotriva vinului roșu sunt de ordin practic: usurinta mai mare de falsificare a vinului roșu, greutatea de a păstra curate veșmintele liturgice, densitatea vinului roșu în anumite regiuni etc .

Biserica Ortodoxă a păstrat tradiția utilizării vinului roșu

Deși Biserica Ortodoxă nu s-a pronunțat oficial în privința culorii vinului euharistic, în general s-a păstrat tradiția utilizării vinului roșu.

Totuși, în anumite zone, sub influența romano-catolică, s-a ajuns să se creadă că numai vinul alb poate fi folosit la Sfânta Liturghie. Dar, după cum am văzut mai sus, deși culoarea vinului nu este esențială, argumentul istoric și simbolic ne îndeamnă spre folosirea, atunci când este posibil, a vinului roșu.

Vinul liturgic trebuie să fie curat

Liturghierul, la capitolul Povățuiri, arată că însușirea esențială a vinului liturgic este ca acesta să fie curat, adică să fie din struguri, să aibă gust și miros firesc, să fie neoțet și neamestecat cu nici un fel de alte băuturi. Povățuirile din Liturghier, fiind alcătuite în secolul al XVIII-lea, nu vorbesc în mod expres despre anumite substanțe cum ar fi zahărul dar se subînțelege că nu este permis amestecul lor în vin.

În prezent producerea industrială a vinului presupune tratarea acestuia cu anumite substanțe chimice cum ar fi dioxidul de sulf (pentru a opri acțiunea altor organisme în afara drojdiei care produce fermentarea vinului) și agenții de limpezire. De asemenea viile sunt stropite cu diverse pesticide pentru prevenirea bolilor.

Bineînțeles că ar fi preferabil ca vinul liturgic să fie ecologic, obținut fără folosirea substanțelor chimice și a pesticidelor. Dar, deoarece un astfel de vin este foarte greu de obținut și verificat, credem că și vinurile obținute în condițiile de mai sus pot fi utilizate la Sfânta Liturghie.

Vinul dulce este preferabil

În ceea ce privește gustul vinului este preferabil ca acesta să fie dulce din cel puțin două motive: unul simbolic și altul practic.

Cel simbolic constă în simțirea concretă, la primirea Sfintei Împărtășanii, prin intermediul gustului, a adevărului cuvântului psalmistului: „*Gustați și vedeți că bun este Domnul*” (Ps. 33, 8).

Cel de-al doilea, legat de primul, îi privește pe copii, care pot fi împărtășiți mult mai ușor și așteaptă cu multă bucurie momentul împărtășaniei atunci când se folosește vin dulce. Se evită astfel situațiile neplăcute în care copiii refuză împărtășania sau chiar o scuipă când simt gustul acru al vinului utilizat la Sfânta Jertfă.

Ce vin liturgic folosim?

În concluzie, fără a exclude folosirea altui tip de vin (cu condiția să fie curat) cel mai potrivit pentru Sfânta Liturghie este cel roșu și dulce.

Ne putem întreba unde găsim un astfel de vin. În alte Biserici Ortodoxe (cum ar fi cea greacă sau cea rusă) s-a generalizat folosirea unor vinuri roșii speciale, curate, foarte dulci și tari. Astfel sunt vinurile grecești Roussos și Mavrodafni, cu specificația „*nama*”. În Basarabia se produce un vin cu o calitate asemănătoare celor grecești numit *Kagor* cu specificația „*pastoral*”. Acest din urmă vin este mai ușor de procurat și mai ieftin decât cele grecești însă este destul de mare riscul ca el să fie falsificat. De aceea este preferabil să fie achiziționat direct de la Mitropolia Moldovei din Chișinău. De asemenea se poate folosi vinul evreiesc *Carmel* cu specificația „*for Passover*” destinat mesei rituale de Paști. Asemenea acestora sunt și alte vinuri. Un avantaj al lor este și acela că, fiind foarte tari, proporția îndeobște recunoscută la amestecarea cu apă (2/3 vin, 1/3 apă) poate fi inversată (1/3 vin, 2/3 apă) fără a se schimba firea vinului în apă.

În cazul în care nu putem găsi aceste vinuri speciale se pot folosi și unele vinuri românești cum ar fi soiul autohton „*Busuioacă de Bohotin*” (produs la Husi) care, deși nu are dulceața și tăria vinurilor de mai sus, împlinește totuși condițiile de calitate pentru a fi folosit la Sfânta Liturghie. De asemenea poate fi folosit și vinul obținut artizanal, în gospodărie, cu condiția să fie curat.

Ar fi de preferat, totuși, ca centrele eparhiale să pună la dispoziția preoților, la prețuri rezonabile, vinuri liturgice roșii, dulci, care să îmbine motivele istorice și simbolice cu avantajele practice ale folosirii lor.