

## **PECES O PESCADOS-2-**

### **Padre Pedro José Ynaraja**

Lo he contado en otras ocasiones. Cada año, el 1 de mayo, por circunstancias que ahora no importan, nos encontramos en una ermita. Tenemos pan y vino, ya que lo primero que hacemos es celebrar misa y para esto es preciso tenerlo, además de agua, que allí abunda.

Acabada la celebración, comemos pan de cebada, este año también de espelta. Era la comida de los pobres, la que acompañaría a las aceitunas o en alguna ocasión al huevo, durante la vida histórica del Señor. Ahora bien, lo que más jolgorio produce son los pescados al horno o a la plancha. Las disposiciones locales prohíben terminantemente encender fuego. Los ejemplares son de tamaño mediano, enteros y limpios pero con su cabeza, para que cualquier niño vea de lo que se trata. Repetimos siempre que es comida de resucitado.

Pescado fresco, recién cogido, fue lo que quiso compartir el Señor a orillas del Lago, según el relato de Juan. Pescado seco, seguramente salado, el que le ofrecieron los Apóstoles a Jesús, cuando quiso demostrarles que no era un fantasma.

Comer pan y pescado, pues, es consumir vianda divina. Hacerlo nosotros, aceptándolo como símbolo, piadosa práctica.

A nosotros, el más vulgar y barato pescado azul, nos sabe a gloria.

El pueblo judío, según antiguas normas, considera que los únicos animales que se merecen vivir en el agua, son aquellos provistos de escamas y de aletas. Los demás son intrusos y no los aprovechan si caen en sus manos.

En el Hule, un lago situado en el curso del Jordán, entre su nacimiento y el de Genesaret, nunca mencionado en la Biblia, he visto muchos peces-gato. Los conozco bien, pues, en mi juventud había pescado algunos. Carecen de escamas, sus aletas tienen pinchos que se clavan en la mano al querer sacarles el anzuelo. Hay que vigilar bien la faena. También los he observado en el lago de Tiberíades y en este caso, mucho más grandes. Si caen en la red de un pescador, ni siquiera se atreve a venderlos. Fue la primera lección práctica que hace años aprendí del P. Cortes, un gentil franciscano andaluz, que por aquel entonces era superior de la comunidad, párroco y exclusivo cristiano, en todo el entorno de la ciudad de Tiberias. Vida heroica para un servidor de la Custodia. Nos contó que un pescador

judío amigo suyo, le había regalado a escondidas un ejemplar grande. No quería que nadie de los suyos le viera hacerlo, pero tampoco desperdiciarlo. Dárselo a un fervoroso cristiano amigo era una buena solución.

Sorprende a uno cuando se acerca a la orilla que, además de los peces de los que después hablaré, abundan graciosos caracolutos, cangrejos que, pese a ser el agua dulce, se asemejan a los que conocemos como propios del mar. También he visto almejas, negras por cierto, como las que conocía del Pisuerga. Supongo que habrá muchos más, pero conste que cuando yo voy no lo hago en plan de biólogo.

Leo que hay 18 especies autóctonas de pescado. Las sardinas, semejantes a las que conocemos y compramos. El biny, de la familia de la carpa y el musht, el más grande, común y famoso entre todos, ya que la "tilapia galilea", llamada "pez de San Pedro" es plato indispensable para el que acude a un restaurante en plan, de alguna manera, bíblico. Advierto que debido a esta fama, casi siempre el que ofrecen se ha criado en piscifactorías. He comido de ambas procedencia, es decir pescado con red en el pequeño mar o atrapado en los viveros que abundan alrededor del lago. Confieso que ni unos ni otros me han entusiasmado por su sabor. Me hubiera gustado pescar alguno, como cuenta Guy de Larigaudie que hizo, me he llevado sencillos aparejos para probarlo, pero por mucha ilusión que tenía, a última hora, no me he atrevido a hacerlo, por temor a que alguna ley lo prohibiera y fuese cogido delinquiendo.

Desde cualquier punto de la orilla podía salir y atracar una barca de pequeño calado, pero en algunos sitios se conservan sencillos y antiguos puertos. El más interesante es el que está junto a la iglesita de la Confirmación del Primado de Pedro. La peregrina Egeria, que lo visitó en el siglo cuarto, asegura que se lo mostraron como el lugar exacto del episodio de la pesca de los 153 peces, según el capítulo 21 del evangelio de Juan.

El Israel del tiempo de Jesús era un pueblo fundamentalmente agrícola y ganadero, la pesca era una ocupación propia de la baja Galilea, ahora bien, su ejercicio suponía otros trabajos complementarios. El constructor de barcas era el fundamental. Tarea esta más propia de un carpintero que de pescador. Jesús, probablemente, que conocía el oficio, ayudaría reparando cuadernas o tablas de las paredes, sin tocar la quilla que ya era cosa de especialistas muy especializados. Mientras, las mujeres, con lino comprado repararían las redes rotas, cosa que también hacían los varones. Trenzarían cuerdas para el arrastre de las mallas, o atarían los cabos a los anzuelos. El pescado, generalmente, se salaba, labor esta más propia de ciertos lugares, entre los que destacaba la importante población de

Mágadala, de donde provenía aquella María que fue apóstol de los apóstoles, por decisión libre de Jesús resucitado.

En 1986, un verano que el nivel del lago descendió más de lo normal, encontraron envuelta en el barro del fondo, una barca del tiempo de Jesús. Algunos la llamaron la barca de San Pedro, finalmente recibió el nombre de "barca antigua", decisión muy honrada. Podía ser la de Pedro, nada lo impide, lo que es seguro que los apóstoles pescadores la conocerían, como ahora la gente sabe de quien es un coche que aparca por su barrio. Después de un largo proceso de consolidación, estudio y someterla a soluciones que asegurasen su conservación, se puede ver actualmente en el Kibutz Guinosar. Es una de las contemplaciones que más aprecio. De ella hablaré más detenidamente otro día.

No hablaré de la vecina Siquem, hoy llamada también Balata. Lo he hecho ya otras ocasiones. Junto a ella se van edificando anárquicamente domicilios palestinos, que se desprecupan del significado del lugar, inicio para judíos y cristianos, de la Historia de la Salvación. Los arqueólogos acuden, excavan, interpretan, estudian, dictaminan y se van. Luego la sociedad no siempre protege estos testimonios. Tengo mal recuerdo de la "piedra alta" que coronaba un templo y que la he visto pintarrajeada groseramente la última vez que visité el lugar. Y que conste que estas tierras no tienen la exclusiva de tal proceder. Por desgracia se repite. A escasos 25km de donde habito, había una necrópolis de tiempos íberos. La vi por primera vez en la década de los cincuenta, por los sesenta todavía la volví a ver, hoy ha desaparecido totalmente. El terreno ahora está dedicado al cultivo de cereales, los bloques de piedra se han apartado discretamente y las posibles cerámicas o puntas de flecha que encontraron, están en colecciones privadas particulares. En todos los sitios cuecen habas.

## LA ENCINA DE MORÉ

Pese a que me he referido exclusivamente a monumentos antiguos, no falta vida en el lugar. Sé, aunque no lo haya visto, que se ha adecentado el entorno, por donde crecería la encina de Moré, bajo la cual ofreció Abraham el primer sacrificio, que era respuesta a Dios, que iba a ser desde entonces, el suyo familiar y al que ahora nosotros reconocemos como el único y exclusivo. Se trataría sin duda, de un "quercus ithaburensis" propio y exclusivo de estas tierras y que crece muy ufano por el monte Tabor, de donde procede su nombre.

No quiero dejar de mencionar a Fra Rafael Dorado. Lo conozco desde hace muchos años, pronto va a cumplir los 90. Me ha facilitado mucho con su cortesía y talento, el conocimiento de estas tierras y, lo que todavía es mejor, el poderme relacionar con notables personas. Dejo para la próxima semana el relato de la visita que, gracias al buen franciscano, nos puso en contacto con el Sumo sacerdote samaritano del que, como adelanto, facilito un retrato hoy. Aparece el fraile en una conmigo, en el templo al que me he referido antes, en la otra con el "gran jefe" de los samaritanos, en su mansión de la cima del Garizín (continuaré)