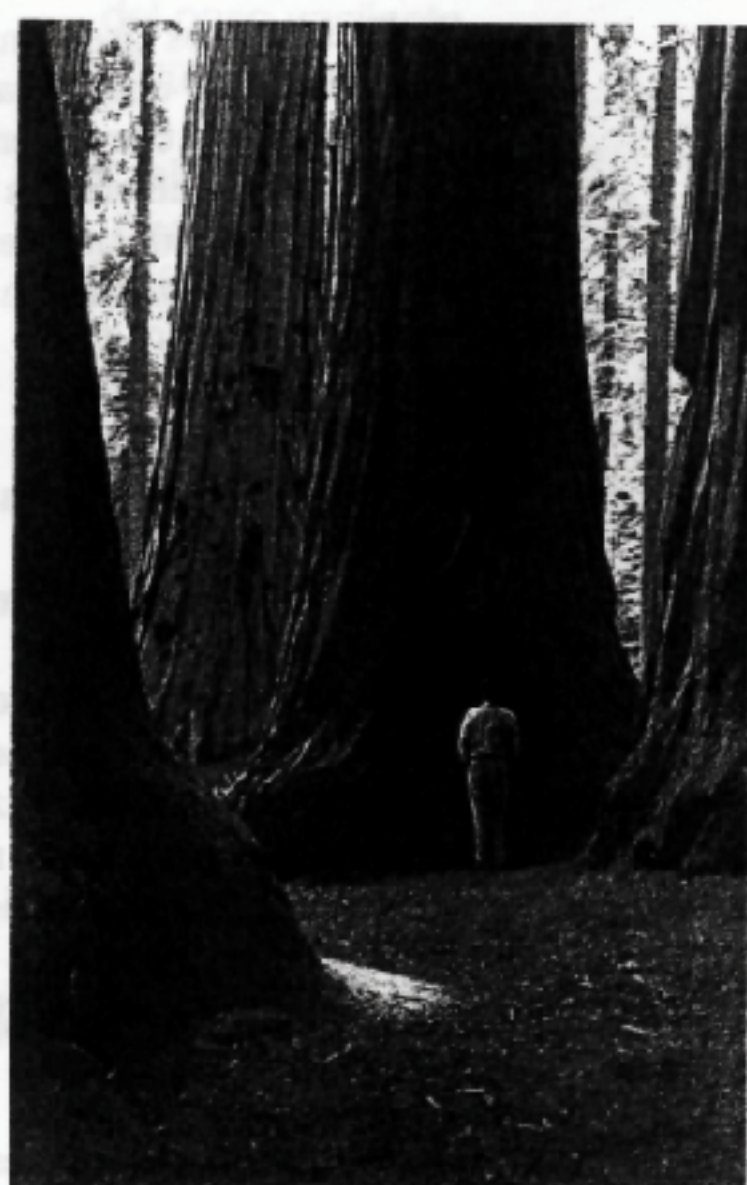


LOS SERES VIVOS MAS GRANDES DEL PLANETA

Cuando amanecé, la nocturna y artificiosa ciudad de Las Vegas, (Nevada/EE.UU), simplemente... "va desapareciendo". Y ya a plena luz del día, la frívola luminaria levantada en medio del desierto, podría decirse que... "ha dejado de existir". Avenidas prácticamente vacías como el paisaje que las rodea...; fachadas sin vida... Tras el impacto recibido a la llegada la noche anterior, para el amante de la naturaleza pura y viva, es un respiro, un alivio, abandonarla en el silencio de esas horas de la mañana, sobre todo cuando la mente y el anhelo tienen claro el objetivo; varios miles de kilómetros por tierras y paisajes naturales de gran contraste, belleza e interés: California. El Valle de la Muerte, primero; luego, Sierra Nevada, el P.N. Sequoias, P.N. Yosemite... más adelante, 700 kms. de carretera por la costa entre S. Francisco y Los Angeles, un rosario interminable de curvas, la mayor parte de ellas suspendidas sobre los acantilados en los que se estrella el oleaje del Océano Pacífico en un espectáculo permanente.

El Valle de la Muerte, -sudeste de California-, a unos 230 kms. de Las Vegas, por parajes desérticos, es... "el centro de la nada, y para llegar a ese centro de la nada, debes circular por el borde de la nada. Pero cuando llegas allí, te percatas de que no es la nada: es, sencillamente, un lugar como no has visto antes...". Es el punto más bajo de América del Norte: 86 mts. bajo el nivel del mar, donde se ha registrado la más alta temperatura a la sombra de EE.UU., y, posiblemente, en todo el mundo, 56,6° C, tomada en el aire; sobre el ardiente suelo, de sedimentos salinos de gran aridez, bastante más elevada. La reverberación de la luz y el calor, pináculos estriados, crestas, aristas..., geología desecada hace miles de años, erosionada y oxidada en sus componentes, es, a veces, una maravillosa paleta de colores para el pintor más exigente... Y sin embargo, hay allí vida animal y vegetal adaptada a semejante entorno. ¡No es la nada; sólo parece otro planeta!



Y curiosamente, a una distancia en línea recta inferior a 150 kms. de esta "caldera", nieves perpetuas; la elevación más alta del país fuera de Alaska: el Monte Whitney, de 4.418 mts. Y unos 600 kms. más hacia el noroeste de este "infierno", el famoso P.N. Yosemite con su "Mariposa Grove", (arboleda mariposa), al sur del mismo. ¡Y ahí estás, humilde, a sus pies...; empequeñecido, insignificante, en el espacio y el tiempo, ante su imponente presencia: los entes vivos más grandes, por volumen, de la Tierra, las Sequoias Gigantes!

Llegan a alcanzar los 90/100 mts. de altura y un diámetro en el tronco de 9 mts.; su vida puede extenderse hasta los 3.000 años. Son supervivientes de la prehistoria. En tiempos remotos eran abundantes en todo el territorio, pero las eras glaciales y otros cambios climáticos, dejaron a las sequoias al borde de la extinción. Hoy son un símbolo del pasado distante de la Tierra.

(Existe, además, la "sequoia costera", que es más numerosa. No son comparables ni en tamaño ni en edad a las "gigantes". Como máximo alcanzan un diámetro de 5,5 mts. y las de mayor antigüedad 2.100 años. Sin embargo, la "costera" es el árbol más alto del mundo, llegando a tener 113 mts. de altura. Muchas veces, al hablar de las sequoias se mencionan, incluso en enciclopedias, 140/150 mts. de altura. No obstante, por las informaciones que personalmente he obte-

nido "in situ", en el Servicio de Parques Nacionales/Yosemite, estas cifras no se corresponden con la realidad).

Por su resistencia contra las enfermedades, el fuego y los insectos, parece podrían vivir indefinidamente. Pero la "sequoia gigante" tiene un punto débil: a pesar de que sus raíces se extienden a 45 mts. del árbol, sólo alcanzan una profundidad de uno a dos metros. Con el paso de los años, la diversidad de factores climatológicos, (el viento, la nieve y otros), y la superficialidad de sus raíces, provocan la caída del árbol. Una vez sin vida, el proceso de descomposición es lento: a menudo dura cientos de años, y a veces hasta un millar, debido, principalmente, a que tienen un elevado contenido de taninos, poderoso elemento antienviejecimiento.

Las sequoias crecen solamente de semillas que se desarrollan en pequeñas piñas. Cada piña contiene de 200 a 300 semillas que van cayendo al suelo por millones por la intervención de unos diminutos escarabajos y las ardillas, pues la "sequoia gigante" no es capaz de dejar caer las piñas por sí misma. Sin embargo, sólo una de cada millón de semillas germinará llegando un día a la madurez. Las piñas tardan en desarrollarse dos años y permanecen en el árbol de 20 a 30 años.

La imagen que más dio a conocer las "sequoias gigantes" fue la del divulgado "Arbol túnel de Wawona", que se derrumbó en el invierno de 1.968/1.969, tras haber sido horadado en 1.881. A lo largo de esos 87 años fueron millones de personas las que se desplazaron hasta su base para pasar por el interior de su tronco, primero en carreta, y luego en automóvil. Existe un segundo "árbol túnel" llamado "Arbol de California", horadado en 1.895 y que sigue vivo y en crecimiento, a pesar de los 108 años desde que se le practicó tan enorme hueco. Hoy, por supuesto, no se permitiría causar un daño semejante a uno de estos árboles, que son cuidados con mimo por los especialistas.

¡"Sequoias gigantes", otra maravilla natural de nuestro Planeta Tierra!

René Alquézar.

MERLUZA A LA COLONIAL

Ingredientes para 6 personas:

- Una cola de merluza de un kilo y cuarto.
- ½ litro de leche, una cebolla grande.
- Un ramillete de hierbas aromáticas (orégano, tomillo, albahaca, perejil, etc.)
- Dos cucharadas de mantequilla o margarina.
- 100 gramos de pan remojado en leche.
- Tres cucharadas de nueces peladas y picadas.
- Pimienta y sal.

Elaboración paso a paso:

- 1º.- Verter la leche en una olla, agregar la cebolla, el ramillete de hierbas, la mitad de la mantequilla, la sal y la pimienta al gusto y poner a calentar.
- 2º.- Agregar la cola de merluza y cocer durante 15 o 20 minutos. Cuando el pescado esté en su punto, retirarlo de la olla y colocarlo en una fuente de servir. Colocar el caldo de cocción y reservar.
- 3º.- Mezclar en un recipiente el pan mojado en leche, las nueces finamente picadas y la mantequilla restante. Agregar el caldo de cocción del pescado, poner al fuego y cocinar revolviendo frecuentemente hasta obtener una salsa homogénea. Rectificar la sazón.
- 4º.- Cubrir el pescado con la salsa preparada y servir acompañando, si lo desea, de patatas cocidas espolvoreadas con perejil.