Narrativa

CARRUSEL DE CURIOSIDADES

Armando José Sequera

COLECCIÓN COLUMNAS
Ciudad Valencia
VOL. 1

COMPLEJO EDITORIAL
BATALLA DE CARABOBO S.A.
G-20011660-9

www.ciudadvalencia.com.ve

Armando José Sequera

CARRUSEL DE CURIOSIDADES

CARRUSEL DE CURIOSIDADES

Armando José Sequera

Colección Columnas Ciudad Valencia

Primera Edición: 2026

Complejo Editorial Batalla de Carabobo, S. A.

Av. Uslar, entre Av. Lara y Av. Michelena, San Blas, Valencia, Edo. Carabobo

G-20011660-9

DIRECTORIO

Delcy Eloína Rodríguez Gómez, presidenta (e) de la República Bolivariana de Venezuela

Miguel Ángel Pérez Pirela, ministro del Poder Popular para la Comunicación e Información

Luis Salvador Feo La Cruz, presidente del Complejo Editorial Batalla de Carabobo (Cebac)

Diseño de portada y diagramación: Joan Planas Gazui

Edición y revisión: Ramón Enrique Núñez Flautes

ISBN Colección Columnas Nº: 9789808168006

ISBN Nº: 9789808168013





República Bolivariana de Venezuela

Prólogo

Las Columnas de Ciudad Valencia nacieron con la idea de convertirse en libros, audiovisuales, programas radiales, suplementos… El nivel de sus autores garantiza su calidad y continuidad, y el país y la humanidad necesitan que sus contenidos se difundan siempre.

No las pensamos sólo como piezas de opinión firmadas por autores o autoras, en este caso de Ciudad Valencia, sino considerando las diversas acepciones del término *columna*: como "eje central de nuestro cuerpo" o como "elemento vertical que soporta carga o sirve de decoración". Se sabe que las buenas columnas aseguran estabilidad, duración y permiten el crecimiento de la estructura que soportan.

Comenzamos con los imprescindibles José Carlos De Nóbrega, Luis Alberto Angulo, Laura Antillano, Vielsi Arias, Ramón Toro, Arnaldo Jiménez…, con Ramón Núñez a cargo de la edición de sus textos.

Una tarde, Laura le comentó a Núñez que el maestro Armando José Sequera (1953), radicado en Valencia desde hace algunos años, quería construir su columna.

Siendo uno de los autores más versátiles y prolíficos de la Venezuela actual, de un centenar de obras y ganador de varios premios reconocidos (entre otros, el Premio Casa de las Américas

en 1979 por "Evitarle malos pasos a la gente", el Premio Nacional de Literatura Stefania Mosca en 2019, en la mención Crónica, y el Premio Nacional de Cultura, mención Literatura, 2024-2025) recibirlo fue para nosotros un honor.

Periodista, editor y productor audiovisual, creador de una vasta obra en la literatura infantil y juvenil, un maestro del microrrelato y del cuento corto, Sequera es una voz vibrante en el universo literario: divulgador, cronista incansable, invitado habitual en ferias del libro, tallerista y conferencista.

El título de su columna "Carrusel de Curiosidades" resume su incontenible deseo de saber, lo que motiva la exploración, el aprendizaje, la investigación de lo desconocido y el difundir lo aprendido, y la palabra *carrusel* nos lleva a pensar primero en la atracción de feria con caballos y otros animales de madera que suben y bajan mientras suena una música infantil que siempre recordaremos (el *tiovivo*).

Armando José fue el escritor regional homenajeado de la 21ª. FILVEN Carabobo y "Carrusel de Curiosidades" es el tomo Nº 1 de la Colección Columnas Ciudad Valencia.

Luis Salvador Feo La Cruz
Presidente del Complejo Editorial Batalla de Carabobo y editor de Ciudad Valencia

Carrusel de Curiosidades

NUESTRO CUERPO NO ES SOLO NUESTRO

En el interior de nuestro cuerpo habitan más de cien billones de otros seres vivos, pertenecientes a unas dos mil especies distintas. En ese sentido podemos decir que somos un microzoológico ambulante.

Cuando nacemos, nada más contamos con una flora bacteriana prestada. La hemos recibido de las múltiples especies que habitan en los conductos genitourinarios y digestivos de nuestras madres.

Luego, en los primeros días de nuestra existencia, al ser alimentados con el calostro, este nos aporta conjuntos bacterianos benéficos que eliminan las bacterias patógenas que van ingresando en nuestro organismo.

El calostro, como se sabe, es el líquido amarillento que segregan las glándulas mamarias de la mujer y de la hembra de los restantes mamíferos días antes y días después del parto, hasta que se presenta la leche.

Posteriormente, al producirse el destete, la flora bacteriana de los niños evoluciona hacia la que tendrán de adultos.

En el interior de un ser humano sano coexisten más de dos mil especies distintas de bacterias y arqueas, y la mayoría de ellas cumple funciones protectoras para quien las hospeda. Otras pueden dañarlo, es cierto, pero se mantienen controladas por las anteriores.

Solo un pequeño grupo es capaz de desarrollar enfermedades y vive a la espera de que bajen las defensas del individuo –incluyendo su ejército de bacterias benéficas–, para atacar. En ese sentido podríamos afirmar que llevamos ejércitos enemigos en nuestro interior.

Cada individuo humano está constituido por unos diez billones de células. Pero, por cada célula, hospeda en su cuerpo diez microorganismos.

Esto hace que el total que aloja entre bacterias y algunas especies de arqueas sea de cien billones. La razón por la que no notamos su presencia es que son mucho más pequeñas que las células humanas y ocupan, por lo tanto, menor volumen.

Ahora bien, si reuniéramos el conjunto de microorganismos que habitan dentro de nosotros, el mismo pesaría aproximadamente un kilo.

La mayoría de estos acompañantes en nuestro cuerpo vive en la parte final de nuestro intestino, protegiéndonos de bacterias patógenas, ayudándonos a digerir diversas sustancias y sintetizando algunas vitaminas de los grupos B y K, indispensables para nuestra salud.

Por este motivo, si una persona pierde gran parte de su flora bacteriana, puede morir en cuestión de horas, a menos que la renueve rápidamente.

◆◆◆

¿QUÉ ES LA ETIMOLOGÍA?

La etimología es la disciplina lingüística que investiga el origen de las palabras. Pese a lo que pudiera pensarse, los estudios etimológicos no son áridos, sino sumamente interesantes y hasta sorprendentes, pues muchos términos tienen un origen verdaderamente asombroso.

Para muestra, he aquí el origen de tres palabras de nuestra vida cotidiana: *sincera*, *bárbaro* y *nylon*.

El adjetivo *sincera* tuvo su origen entre los fabricantes y comerciantes de alfarería y cerámica del Imperio Romano. Para garantizar la integridad de sus productos, dichos fabricantes y comerciantes colocaban unos letreros en los que advertían a sus clientes que éstos eran *sin cera*. Tal advertencia pretendía diferenciar los objetos de alfarería y cerámica genuinos y bien acabados de aquellos que algunos comerciantes inescrupulosos ponían a la venta, luego de cubrir las roturas y fisuras con cera.

El vocablo *bárbaro*, asociado a términos como *salvaje*, *cruel* e *incivilizado*, se originó de un término latino que nada tiene que ver con su significado actual. Dicho término –*barbarus*– alude a cualquier persona de otro país o nación, es decir, a un extranjero.

Cambió de significado tras adjudicársele a las bandas armadas que, entre los siglos III y VI de nuestra era, invadieron el Imperio Romano, derrocaron a los emperadores

de Occidente y fundaron estados más o menos duraderos. El comportamiento de estas bandas, desde la perspectiva de los derrotados, era cruel e incivilizado y ello hizo que *bárbaro* se convirtiera en sinónimo de esos dos términos.

La palabra *nylon*, que designa a un tejido sintético de múltiples aplicaciones, surgió de la combinación de las iniciales del nombre de una ciudad y la primera sílaba del nombre de otra. El creador del tejido, Wallace Hume Carothers, residía alternativamente en Nueva York y Londres. Cuando quiso bautizar su creación, se le ocurrió homenajear a sus dos lugares de residencia. Para ello, tomó las iniciales de Nueva York –la *ene* y la *ye*– y les agregó la primera sílaba de Londres, formando de este modo el neologismo *nylon*.

◆◆◆

MICROBIOLOGÍA PARA DISTRAÍDOS

El químico y biólogo francés Louis Pasteur vivió entre los años 1822 y 1895. Fue el fundador de la microbiología, al descubrir tres tipos de seres invisibles a simple vista: los que producían la muerte de los gusanos de seda, los que dañaban cientos de barriles de los mejores vinos franceses y también aquellos que producían la fiebre tifoidea.

Pasteur refutó lo dicho por Aristóteles más de dos mil años antes, quien afirmó que los tres problemas mencionados se debían a lo que llamó *generación espontánea,* es decir, que surgían de la nada. Pasteur descubrió que los causaban diminutos hongos y bacterias.

Gracias a sus investigaciones, se salvaron entonces, y aún se salvan, millones de vidas en el mundo, por lo que a Pasteur se le considera como uno de los científicos más importantes de la historia. También se le recuerda como uno de los más distraídos.

Una noche, Pasteur asistió a un banquete que se daba en su honor. Al término de la comida, entre los postres se sirvieron cerezas, porque los organizadores sabían que esta fruta era del agrado del destacado químico francés.

Para sorpresa de los asistentes –en su mayoría, colegas del homenajeado–, Pasteur lavó cuidadosamente las cerezas que le correspondieron en su vaso de agua.

Entonces, tal práctica era desconocida, pues se ignoraba lo que ya Pasteur sabía, que en la piel de las frutas van adheridos

millones de microorganismos e impurezas cuya ingestión es fuente de enfermedades.

–¡Qué ridiculez! –comentó otro químico francés que estaba vinculado a Pasteur no por la vía de la admiración, sino por la antipatía que, sin lugar a dudas, le generaba la envidia.

–Quiere que pensemos que es alguien muy distinguido –señaló, sin disimular su odio, un biólogo belga–, y en sus comienzos solo era un bedel de la universidad.

–Pobre –dijo un amigo–, Louis es tan distraído que no se da cuenta de lo que hace.

Pasteur advirtió que su acto de higiene era la comidilla de sobremesa e improvisó un discurso sobre los riesgos que acarreaba el comer las frutas sin lavar. Cuando concluyó y como tenía la boca y la garganta secas, Pasteur tomó el vaso de agua donde había lavado las cerezas e inadvertidamente, se bebió su contenido.

◆◆◆

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LA VIDA EN LA TIERRA

Desde hace más de 400 millones de años hay vida sobre la tierra. En no se sabe qué momento, un organismo marino abandonó las aguas y fundó la vida en el entonces inhóspito espacio terrestre.

En esos 400 millones de años y en un proceso de gradual reciprocidad, la tierra se hizo menos hostil, mientras miles de especies vegetales y animales poblaban la desolada superficie de los continentes. Sin embargo, hoy día sigue existiendo más vida en las aguas, principalmente en los mares, que en la tierra, debido fundamentalmente a tres razones.

La primera de ellas es que en los mares no hay clima y las condiciones meteorológicas son sumamente estables. Una tormenta puede inquietar la superficie del mar con vertiginosos ventarrones e insidiosas lluvias, pero pocos metros más abajo persiste la relativa calma en que se come o se es comido.

Otra ventaja de la vida en el agua es que, dentro de ella, se elimina virtualmente la atracción de la gravedad, lo cual permite la existencia de seres de enorme tonelaje como las ballenas.

Además, los organismos de quienes viven en el medio acuático no han requerido ni requerirán de adaptaciones

metabólicas ni fisiológicas para almacenar el agua constitutiva de sus tejidos.

Pero no todo es desventajoso para quienes vivimos en la tierra ya que, como el aire es menos resistente al movimiento que el agua, fuera de esta no se necesita una figura dinámica para moverse.

Gracias al oxígeno del aire, sobre la tierra se puede obtener fuego, algo impensable e imposible, por ahora, en el agua.

El fuego y el que los seres terrestres han podido generar apéndices, el más importante de los cuales es la mano humana, han posibilitado al hombre el desarrollo de una tecnología con la cual modificar el ambiente a su conveniencia.

Tales ventajas de la vida en la tierra han resultado decisivas para que sean los humanos y no los delfines quienes se encuentren en el nivel más elevado de la escala zoológica.

Diversos estudios han determinado que la inteligencia de ambos es muy similar y que el principal enemigo del delfín ha sido su ambiente acuático, que le ha impedido crear los recursos tecnológicos necesarios para fundar una civilización.

◆◆◆

NUESTRA UBICACIÓN EN EL UNIVERSO

El Sistema Solar al que pertenece la Tierra forma parte, como sabemos, de la galaxia espiral "barrada" que hemos llamado *Vía Láctea*.

Una galaxia se clasifica como espiral barrada cuando cuenta con una banda central de estrellas brillantes que, como si fuera una barra, va de un lado a otro de la misma galaxia. Los brazos espirales parecen surgir de los extremos de la barra, a diferencia de las galaxias espirales comunes, donde dichos brazos dan la impresión de brotar del núcleo galáctico.

Nuestro Sistema Solar se encuentra en uno de los brazos de la espiral, a una distancia inimaginable del centro de la galaxia: nada menos que 28.000 años luz. Por fortuna, estamos bastante lejos, ya que en ese centro se encuentra un agujero negro súper masivo cuyo apetito de materia estelar es insaciable.

El lugar preciso donde nos encontramos en la galaxia ha sido bautizado por los astrónomos como Espolón de Orión, debido a que en él se halla la nebulosa del mismo nombre.

Este Espolón no forma parte de ninguno de los dos brazos mayores –el del Escudo Centauro y el de Perseo–, sino que es parte del desprendimiento de uno de los brazos menores, el de Sagitario.

La Vía Láctea tiene un tamaño estimado de 100 mil años luz de extensión y un espesor de 10 mil. En tan enorme espacio contiene, aproximadamente, 150 mil millones de estrellas, una

de las cuales es la que cotidianamente ilumina nuestros días y corazones.

◆◆◆

PALABRAS CON SENTIDOS CONTRADICTORIOS

Nuestro idioma –llámese español, español de América o castellano–, está repleto de curiosidades. Tales rarezas son las que hacen difícil su aprendizaje a aquellas personas que no han crecido utilizándolo. Hay vocablos como huésped que poseen más de un significado, según el Diccionario de la Real Academia Española. Se llama *huésped* a la persona que se aloja en una casa ajena, un hotel o una pensión, pero también a quien le proporciona tal alojamiento.

Las palabras *álgido* y *enervar* tienen, por su parte, dos significados que se oponen entre sí.

Álgido proviene del vocablo latino *algidus*, que se traduce literalmente como *frío*. Antiguamente, *álgido* se aplicaba al momento en que, en un estado febril, la fiebre se manifestaba con menor intensidad, es decir, cuando el cuerpo enfermo estaba menos caliente.

Desde hace algunos siglos, el término *álgido* se ha venido aplicando también al momento culminante de un proceso social o político, esto es, al momento que se considera más caliente de dicho proceso.

Así las cosas, el vocablo *álgido* define en la actualidad tanto al período más frío de un proceso febril, como al momento más cálido de un proceso social o político.

Algo parecido ocurre con el verbo *enervar*. Este proviene de la palabra latina *enervare*, que se traduce por *quitar nervio* o, lo que es lo mismo, *tranquilizar*. Posteriormente, y por asociación

de ideas, *enervar* pasó a tener también los significados de *debilitar* y *quitar fuerza a un argumento*.

En nuestros días, el verbo *enervar* ha pasado a significar todo lo contrario de lo que significó en sus orígenes, pues ahora lo usamos para indicar que algo o alguien nos pone nerviosos.

En nuestros días, *enervar* presenta tres acepciones en el Diccionario de la Real Academia Española: la ya señalada de *debilitar* y *quitar fuerza a un argumento*; *tranquilizar* y también *poner nervioso*.

◆◆◆

LAS FIGURAS LITERARIAS

Los textos literarios (novelas, cuentos, poemas...) se diferencian de cualquier otro tipo de escrito en el tratamiento que se da a las palabras.

A estas, se les acompaña de ciertas particularidades semánticas, fonéticas o gramaticales para dotarlas de una mayor expresividad. A tales particularidades se les da el nombre genérico de *figuras literarias*. También *recursos literarios*, *figuras retóricas* y *recursos retóricos*, entre los más usuales. Es necesario señalar que dichas figuras no son exclusivas del quehacer literario. Tampoco lo son de nuestro idioma y están presentes en todas las lenguas.

Como su utilización genera curiosidad, hablaremos brevemente de siete de ellas: la metáfora, el símil, la aliteración, el hipérbaton, el retruécano, el oxímoron y el calambur.

La *metáfora* es una de las dos figuras literarias más usadas, pese a ser la más difícil de lograr. Consiste en el empleo de una frase con un sentido diferente al habitual o en un contexto distinto. En el ejemplo al que acudimos, la palabra *teclado* –tomada de la música–, se aplica a la dentadura de una dama, para con ello dar a su risa una condición musical. La frase proviene de "Era un aire suave", un poema del nicaragüense Rubén Darío: *El teclado armónico de su risa fina*…

El símil es la otra figura más utilizada. Consiste en una comparación simple entre dos elementos no relacionados entre sí o

expresa el hallazgo de semejanzas no evidentes entre ambos. El título de la novela de la escritora mexicana Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, es un buen ejemplo. Refleja tanto la elevada temperatura requerida para elaborar la bebida, como la que experimentan los cuerpos excitados sexualmente.

La *aliteración* se manifiesta como la repetición voluntaria de un mismo sonido en una frase. Sin embargo, cuando tal repetición es involuntaria, ya no se considera una figura literaria sino un vicio del texto. En su poema "Marcha triunfal", el mismo Rubén Darío dice: *Los claros clarines de pronto levantan sus sones*. Su intención es –gracias a la repetición de la sílaba *cla* y al uso de dos palabras que recuerdan al vocablo *claridad*–, evocar de modo simultáneo el amanecer y el canto de los gallos.

En ese verso, la citada figura literaria tiene un sentido poético del que carece, por ejemplo, la frase *el coche chocó*, en la cual la aliteración es involuntaria. En casos como este se dice que lo que se le aplaude al talento se le reprocha a la torpeza.

El *hipérbaton* consiste en alterar el orden lógico de las palabras que conforman una frase. Cuando en su poema "Volverán las oscuras golondrinas" el escritor español Gustavo Adolfo Bécquer quiso decir *Las oscuras golondrinas volverán a colgar sus nidos en tu balcón*, apeló al hipérbaton y escribió: *Volverán las oscuras golondrinas /en tu balcón sus nidos a colgar*.

Entre los distintos malabarismos lingüísticos a los que recurren los escritores es común encontrar el que se conoce con el nombre de *retruécano*. Este recurso literario consiste en elaborar una frase

con dos afirmaciones, en las que el sentido de la segunda contrasta con el de la primera. Generalmente, ambas frases tienen las mismas palabras, aunque cambiadas de posición. Cuatro ejemplos de retruécanos famosos son los siguientes:

Unos nacen con estrella y otros nacen estrellados.
No me digas lo que sientes, si no sientes lo que dices.
Cualquiera de nuestros alumnos no es un alumno cualquiera.
En Venezuela, el que espera comer de lo que escribe, ni come ni escribe.

El *oxímoron* armoniza dos conceptos opuestos en una única expresión. Ejemplos: *tenebrosa claridad*, *violenta paz*, *cuerda locura*.

Como su sentido es, obviamente, absurdo, obliga a quien lee o escucha la expresión a buscarle un sentido. En *tenebrosa claridad* se habla de un resplandor que se abre paso entre las sombras; *violenta paz* alude a una paz tenue, caracterizada por periódicos estallidos de violencia; *cuerda locura* se refiere a lo que denominamos *locura creativa* y también a aquellos casos en los que el enfermo mental da mayores muestras de cordura que quienes lo atienden y le rodean.

◆◆◆

NUESTRO PARIENTE MÁS ANTIGUO: LUCA

Todos los seres vivos que existimos en la actualidad y los que existirán hasta que los humanos algún día tengamos intimidad con integrantes de cualquier cultura extraterrestre provenimos de un mismo antepasado común.

Para mayor molestia de quienes se sienten superiores a los restantes organismos vivientes –incluyendo los otros seres humanos–, este antepasado era unicelular y microscópico: una bacteria perteneciente al filo llamado anteriormente *Planctomycetes* y ahora *Planctomycetota*.

Tuvo su origen y desarrollo en los tres tipos naturales de agua que hay: dulce, salobre y salada. Su forma era ovoide o esférica y carecía de pared celular.

A esta bacteria se le ha llamado LUCA, nombre formado con las iniciales en inglés de *Last Ultimate Common Ancestor*, esto es, el Último Antepasado Común.

LUCA vivió hace 4.200 millones de años, junto a una chimenea hidrotermal, como las que se forman bajo los mares actuales, en lugares donde hay actividad volcánica permanente.

Entonces, los mares no eran los espacios edénicos que conocemos, sino un caldo hirviente, espeso y maloliente, donde únicamente podía residir un organismo como LUCA, perteneciente al hoy heterogéneo conjunto de seres vivos conocidos como extremófilos, capaces de soportar condiciones extremas en las que otros especímenes morirían.

LUCA es nuestro pariente más antiguo. Prueba de ello es que todos los individuos que vivimos y hemos vivido sobre la tierra –humanos, animales, plantas, hongos, protistas, bacterias, arqueas e incluso virus–, compartimos con él algunos de sus genes.

La mayor parte de nuestro material genético, además, no es exclusivo y, mientras más complejos son los otros organismos, mayor proximidad tenemos con ellos.

Tres ejemplos bastan para mostrar esta familiaridad: compartimos el 30 por ciento de nuestros genes con las sequoias: el 98,4 con los chimpancés y cerca del 99 por ciento con los ratones. Sí, con los ratones.

De hecho y para el disgusto de quienes creen que por su color de piel, su género o su posición social están por encima del resto de los componentes de la naturaleza –entre los que nos contamos–, solo el seis por ciento de los genes que poseemos son exclusivamente humanos.

◆◆◆

RESISTENTES A LA RADIACIÓN

Siempre que se habla de radiación y de las posibilidades de supervivencia tras un accidente nuclear o el estallido de una bomba atómica, se hace referencia a las cucarachas y a algunos escarabajos que, se supone, saldrían ilesos de cualquiera de las dos situaciones.

Sin embargo, no son tales insectos los seres más resistentes a la radiación, ni los únicos que quedarán con vida después de un incidente atómico. Hay otros organismos que podrían vivir bajo niveles de radioactividad insoportables para las cucarachas y los escarabajos.

Un ser humano apenas resiste entre 6 y 7 Gy –símbolo del Gray, que es la unidad que mide la dosis de radiación absorbida por un objeto o un ser vivo–, en tanto una cucaracha soporta hasta 64 Gy.

Pero este insecto que las leyendas urbanas creen ultrarresistente frente a la radiación es un verdadero debilucho, comparado con otros cuatro seres, todos por cierto, diminutos.

La ameba –un protista–, aguanta hasta 1.000 Gy de radioactividad, en tanto los tardígrados –un grupo de invertebrados microscópicos, conocidos como *osos de agua*–, toleran sin sucumbir hasta 5.700 Gy.

Los tardígrados, por cierto, tienen fama de indestructibles. No solo soportan las condiciones de radiación señaladas, sino que son capaces de vivir bajo temperaturas extremas, como

–150 ºC y 150 ºC, es decir, en frío y calor insoportables para cualquier otro ser vivo.

Los *osos de agua*, según se ha comprobado también pueden sobrevivir en el vacío del espacio y permanecer sin comer ni beber durante largo tiempo.

Pese a tales capacidades y frente a la radiación, no son los tardígrados los seres vivos terrestres más resistentes a ella. Muchos sostienen que el récord de la especialidad lo tiene la bacteria *Deinococcus radiodurans*, que reside en ambientes de hasta 15.000 Gy.

Sin embargo, la verdadera poseedora de la marca absoluta en este campo es una arquea –*Thermococcus gammatolerans*–, capaz de resistir hasta 30.000 Gy, el doble de lo que soporta la bacteria mencionada en el párrafo anterior.

◆◆◆

EL INVENTO ROBADO: EL TELÉFONO

Cuando estábamos en la escuela, se nos enseñó que el inventor del teléfono fue el profesor de fisiología vocal estadounidense, nacido en Escocia, Alexander Graham Bell.

El 10 de marzo de 1876, tras instalar dos receptores en su casa, Bell hizo la primera llamada telefónica de la historia. La recibió en otro piso su ayudante, Thomas Watson:

–¡Señor Watson, venga, le necesito!– fueron las palabras de esa primera llamada.

En las décadas siguientes, Graham Bell se hizo famoso y multimillonario gracias a su invento.

Esta historia idílica perduró 126 años, aunque tras ella se escondía nada menos que un plagio. Sí, un plagio, porque el verdadero padre del teléfono fue Antonio Meucci, un inventor italiano residenciado en Staten Island, cerca de Nueva York.

Meucci había emigrado con su esposa desde Italia por problemas políticos y tenía una fábrica de velas que no le generaba suficientes ganancias. Por esto, nunca obtuvo la patente definitiva de su invento, al que llamó *teletrófono* **y creó en 1854**, para comunicarse desde su taller con su esposa, que había quedado temporalmente paralítica.

Dicha patente se obtenía por 250 dólares y, si se carecía de tal suma, se pagaban diez dólares anuales por una patente provisional. Pero Meucci nunca pudo reunir los 250 dólares y ni siquiera mantener la patente provisional.

En 1860, hizo una demostración pública de su invento logrando que la voz de una cantante se escuchara a cientos de kilómetros de distancia. Varias empresas mostraron interés en financiarlo, pero, en definitiva, ninguna lo hizo.

En 1871 lo ofreció al empresario Edward B. Grant, vicepresidente de una filial de la Western Union Telegraph Company, quien se quedó con el proyecto y, aunque dos años después alegó haberlo perdido, en realidad se lo había entregado a Graham Bell, a cambio de una comisión del 20 % sobre lo que produjera el invento.

Meucci, entonces, abandonó su lucha por comercializar su teletrófono.

Cinco años después y llamándolo *teléfono*, Bell lo presentó como suyo. Meucci lo demandó, pero para entonces Bell tenía mucho dinero y ni siquiera tuvo que sobornar al juez: compró a todos y cada uno de los abogados que contrató el italiano.

Antonio Meucci murió en 1886, sin un centavo.

Pero el 11 de junio de 2002, en un gesto que la honra, la Cámara de Representantes de los Estados Unidos emitió la Resolución 269, en la que reconoció que él era el verdadero inventor del teléfono y no Alexander Graham Bell.

Una información que, por cierto, pasó inadvertida para los medios de comunicación masiva.

◆◆◆

DENOMINACIONES MINERALES HONORÍFICAS EN LA TABLA PERIÓDICA

Varios de los elementos que integran la llamada Tabla Periódica han sido bautizados con nombres derivados de destacados científicos, en especial, de físicos.

Uno de ellos es el einstenio, obviamente, llamado así como homenaje al germano-estadounidense Albert Einstein. El número atómico del einstenio es 99 y su símbolo Es. Este elemento sintético fue descubierto en diciembre de 1952, entre los restos de la primera explosión nuclear en el Pacífico, realizada un mes antes en las islas Marshall.

El curio, con número atómico 96, recuerda a la física y química polaco- francesa Marie Curie. Su símbolo es Cm y, cuando se obtiene –también es sintético–, tiene una apariencia plateada.

El fermio se llama así en honor al físico italiano Enrico Fermi. Su número atómico es 100 y su símbolo Fm. Es radioactivo e igualmente se crea artificialmente. De él se conocen 16 isótopos, siendo el ^{257}Fm el más estable. Fue, junto al einstenio y otros diez elementos, aislado de los restos de la primera explosión nuclear de la historia, por un equipo dirigido por el físico estadounidense Albert Ghiorso.

El mendelevio lleva el nombre del químico ruso Dmitri Ivanovich Mendeléiev, creador de la primera Tabla Periódica de los Elementos. Su símbolo es Md y su número atómico 101. Es un sólido metálico, según testigos de su inestable existencia.

El rutherfordio homenajea al físico inglés Ernest Rutheford, cuyos experimentos y teorías dieron inicio a la física nuclear. Este elemento es altamente radioactivo y sumamente inestable, tanto que se desconoce cuál es su apariencia, pues cuando se fabrica apenas tiene una existencia de unos pocos nanosegundos. Se identifica con el símbolo Rf y su número atómico es 104.

Otros elementos recuerdan a científicos no menos importantes pero no tan conocidos como los anteriores. Dos ejemplos: el meitnerio y el gadolinio.

El meitnerio recibe ese nombre por la matemática y física austro-sueca Lise Meitner. Su símbolo es Mt y su número atómico 109. También es muy inestable y tiene una vida media de 3,4 minutos. Su apariencia es, según testimonios contradictorios de quienes lo han visto, metálica plateada, blanca o gris.

El gadolinio se llama de ese modo en honor al químico finlandés Johan Gadolin. Es blanco plateado, tiene como símbolo las letras Gd y su número atómico es 64.

◆◆◆

LOCOS POR LOS TULIPANES

A comienzos del siglo XVII, el tulipán fue importado de Turquía a Holanda por el botánico francés Charles de L'Ecluse, director de los jardines del emperador Maximiliano II, en Viena.

Originalmente, L'Ecluse no llevó la flor a los Países Bajos sino a Austria. Pero, como años más tarde Rodolfo II, sucesor de Maximiliano II, no lo mantuvo en el cargo, el reconocido botánico se mudó a Frankfurt. Estando en esta ciudad, fue requerido como profesor por la Universidad de Leiden.

En esta fundó el Hortus Botanicus, uno de los primeros jardines botánicos de Europa, donde se dedicó al cultivo de plantas de las regiones meridionales de ese continente. Entre tales plantas, había diversas variedades de tulipanes que allí se daban muy bien, gracias al suelo arenoso holandés.

Una noche robaron varios bulbos de estos tulipanes que fueron sembrados en diversos lugares de los Países Bajos, en particular, en Ámsterdam.

Entre 1634 y 1636, el cultivo de esta hermosa flor generó en todo ese país una locura colectiva. A la misma, el historiador Wilfrid Blunt la bautizó como *Tulipomanía* y la catalogó como "el hecho más increíble de toda la historia de la horticultura".

La Tulipomanía se apoderó primero de las personas adineradas. Luego invadió a la clase media y, por último, se introdujo entre los hombres y mujeres de escasos ingresos.

Dicha locura suscitó un comercio especulativo de los bulbos o cebollas de la planta. Por algunos de ellos se pagaron sumas tan elevadas que en las principales ciudades holandesas se creó una bolsa de valores paralela a la de las actividades comerciales normales, dedicada exclusivamente a su compra y venta.

A los bulbos de tulipán se les pesaba como si fuesen piedras o metales preciosos y, para valorarlos, se inventó una unidad de peso a la que se dio el nombre de *perit*, que equivalía a unos 60 miligramos.

Entre los casos más agudos de frenesí floral, estuvieron el de un comerciante de Haarlem que adquirió, a cambio de la mitad de sus posesiones, un solo bulbo de la variedad conocida como *Almirante Liefken*. También el de un especulador que se suicidó al enterarse de que unos bulbos en los que había invertido toda su fortuna y había dejado sobre la mesa del comedor, fueron a parar accidentalmente a una olla, como condimento de una sopa.

Una de las causas de esta chifladura, se debió a lo que entonces se consideró un hecho accidental. Muchos de los tulipanes de los Países Bajos no se limitaban a exhibir un único color, sino varios, lo cual los tornaba exóticos y aumentaba su precio de venta.

Hoy día se sabe que este fenómeno lo producía el pulgón, un parásito de la flor que transmite el llamado *virus del mosaico del tulipán*.

Mientras duró la Tulipomanía, los cultivos de otro tipo fueron abandonados. Ello produjo un alza incontrolada en el costo de los productos alimenticios. La especulación llegó a tal nivel que miles de personas dejaron sus trabajos de tradición familiar para dedicarse al provechoso tráfico y comercio de los tulipanes.

De esto ni siquiera escaparon las personas de pocos recursos económicos quienes, alentadas por las probables ganancias de la reventa, usaban sus escasos ingresos o ahorros para adquirir al menos un bulbo.

◆◆◆

KRIPTONITA DE VERDAD

En 2006, en una mina serbia, se descubrió un nuevo tipo de mineral, con cierta dureza y formado por cristales.

Dicho mineral fue examinado por científicos del Museo de Historia Natural de Londres y del Consejo Nacional de Canadá, quienes concluyeron que, en efecto, se trataba de una sustancia sólida desconocida hasta ese momento, un silicato compuesto por sodio, litio, boro, hidrógeno, oxígeno y, obviamente, silicio.

En el museo londinense, el equipo liderado por el mineralogo inglés Chris Stanley examinó el presunto nuevo mineral. Cuando estableció su fórmula, Stanley la introdujo en un buscador de Internet para ver si había alguna información sobre algo similar.

La sorpresa del experto en minerales y su grupo fue enorme al ver que en la pantalla apareció una respuesta inesperada: el mineral recientemente encontrado tenía la misma composición de la kriptonita, la sustancia ficticia que, en los cómics y las películas, debilita a Superman… ¿Cómo se sabía tal cosa?

En la película *El retorno de Supermán* –estrenada ese mismo año de 2006, meses antes del hallazgo–, Lex Luthor, el enemigo del gran héroe, entra a un laboratorio y roba un trozo de kriptonita. En el lugar, hay un letrero que indica la composición de dicho mineral: hidróxido de silicato de sodio litio boro.

Cabe recordar que Superman fue una creación del escritor Jerry Siegel y el artista Joe Shuster, ambos estadounidenses. La primera aparición del superhéroe fue en una historieta aparecida en el No. 1 de la revista Action Comics, el 18 de abril de 1938.

Superman nació en el ficticio planeta Kriptón y sus padres le dieron el nombre de Kar-El. Cuando era apenas un niño, su planeta natal explotó. Antes de que sucediera esa catástrofe, su padre, el científico Jor-El, lo envió a la Tierra, en un cohete que para tal fin había construido previamente.

La elección de nuestro mundo no fue casual: Kriptón estaba bañado por la luz de un sol rojo, en tanto a La Tierra la iluminaba una estrella amarilla. Según calculó Jor-El, aquí su exiliado hijo tendría los súper-poderes que lo caracterizan: es el individuo más fuerte, el más rápido y, a la vez, el que posee los sentidos más desarrollados en todo el mundo.

En cuanto al mineral recién hallado en 2006, dado que no podían llamarlo kriptón porque en la Tabla Periódica de los elementos había uno con ese nombre, se le llamó *jadarita*, dado que la mina donde se le halló se encuentra en la región serbia de Jadar.

La jadarita es la fuente de dos metales industrialmente muy apreciados: el litio (empleado en baterías) y el boro (componente de limpiadores de lentes y diversos productos de alta tecnología).

Un último apunte: la jadarita tiene dos diferencias con la kriptonita: una, que es blanca y no verde, ya que no tiene flúor en su composición; dos, que no emite ninguna radiación.

LA PAPA: EL ALIMENTO MÁS CONSUMIDO POR LA HUMANIDAD

Resulta curioso que mientras los colonizadores españoles, portugueses, ingleses, holandeses, franceses y alemanes se asentaban en nuestras tierras, un fruto del continente americano se apoderaba de los paladares europeos: la papa.

En nuestros días y en muchas naciones del Viejo Continente, la base principal de la dieta es la papa, que fue hallada en las regiones andinas del Perú por los conquistadores venidos de España, e introducida en la Península Ibérica en 1534.

Gracias a estudios realizados en busca de su lugar de origen, se cree que nació en la región de Puno, hoy Perú, a orillas del lago Titicaca.

No se sabe si los incas la comían o la cultivaban para alimentar a las llamas y alpacas que les servían como animales de transporte y carga. Lo que sí se sabe es que interesó a los conquistadores tan pronto la vieron y probaron su sabor.

En Perú se conocen más de cinco mil especies de papa propias de esa nación. La casi totalidad de ellas no se pueden cultivar en otros lugares, dado que requieren de condiciones especiales que solo se consiguen en las zonas andinas de donde son nativas.

Por otra parte, dada su expansión por todo el planeta, múltiples laboratorios en diversos países realizan experimentos para lograr especies más rendidoras y, a la vez, más resistentes a las plagas y al clima. Por ello, tan pronto se crea una mejor que

las anteriores, estas se dejan de sembrar a gran escala y son sustituidas por la recién llegada.

Quien popularizó el uso de la papa como alimento fue el farmacéutico y agrónomo francés Antoine-Augustin Parmentier, a partir de la publicación de su obra *Examen Químico de la Manzana de Tierra*, aparecida en 1777.

Llama la atención el nombre poético que Parmentier dio a la papa –*manzana de tierra*– y es probable que tal denominación haya contribuido a que se extendiera su uso como alimento por el continente europeo.

En la actualidad, la papa es el alimento que más se consume en el mundo. Se disfruta en todos los continentes, incluyendo la Antártida. Su presentación más popular es frita, ya que se le prepara tanto en las casas como en los restaurantes. Además, existen innumerables marcas comerciales que las venden en hojuelas, las cuales se expenden en empaques plásticos o de cartón.

Y, ojo, no es un platillo para niños, como muchas personas creen. Sus mayores consumidores son adultos, en los paquetes crujientes que, intencionadamente, cuesta abrir para aumentar el deseo de comerlas.

Lo malo para los consumidores es que tales empaques son tan pequeños que siempre nos quedamos insatisfechos, debido a la poca cantidad de hojuelas fritas que contienen. Lo bueno, para los comerciantes, es que eso nos obliga a realizar nuevas compras.

La mayoría de las personas cree que la papa es el fruto de la planta de ese nombre. Otros, aunque saben que se le extrae de la tierra, dan por cierto que se trata de una raíz.

Sin embargo, la papa no es ni fruto ni raíz, sino un tubérculo, es decir, un tallo subterráneo modificado, en el cual se encuentran los elementos que permiten que la planta se reproduzca. Tales elementos reciben el nombre de *yemas* y son esos espacios oscuros que llamamos *ojos*, pues como asoman de la papa al quitarle la piel, nos parecen semejantes a nuestros órganos de la visión.

De cada una de esas yemas u ojos, que se comportan como semillas, puede surgir una nueva planta. Y esta, como siempre en nuestro tiempo, terminará en alguna mesa convertida en algún delicioso platillo o formando parte de los contornos.

◆◆◆

EL PRODUCTO AGRÍCOLA MÁS IMPORTANTE: EL CAFÉ

El cafeto, la planta cuyos frutos permiten hacer la bebida caliente más popular en el mundo, el café, es originario de Abisinia, al este de África. Casualmente o no tanto, de esa región parece que también provino la Eva Mitocondrial, es decir, la madre de absolutamente todos los seres humanos que existimos sobre la Tierra en la actualidad.

Una leyenda abisinia refiere que Kaldi, un poeta y pastor de cabras, se dio cuenta un día de que su ganado se comportaba de manera distinta a la habitual, cuando comía las bayas maduras de un árbol pequeño que crecía silvestre en la zona.

Por curiosidad, probó esas cerezas y, a los pocos minutos, sintió cómo su mente se volvía más despierta y en condiciones de emprender cualquier actividad. Como estaba enamorado de una chica vecina, le compuso de un tirón varios poemas de amor que hasta ese momento habían dado vueltas en su cerebro, sin hallar la salida.

Como las cabras a su cargo pertenecían a los monjes de un monasterio cercano, les llevó a estos las frutas rojizas. Con ellas, dichos monjes pretendieron hacer un cocimiento bebible. Pero el producto resultante fue una infusión tan amarga como un desengaño amoroso o una derrota de nuestro equipo deportivo favorito.

Los monjes tiraron al fuego las bayas que no usaron y entonces, de entre las llamas, surgió un aroma tan exquisito que se

introdujo en todas las fosas nasales, las celdas y los salones del monasterio. Por fortuna, los religiosos comprendieron que de esas cerezas tostadas sí se podría obtener una bebida que no solo tuviese un maravilloso olor, sino un sabor único.

De esa comprensión surgió el néctar que acompaña nuestros desayunos y nuestras actividades a lo largo del día.

El cultivo del café, sin embargo, se inició tardíamente, a mediados del siglo XV, en Yemen, en el Asia Menor. Pero no fue allí, en Yemen, donde se abrió más tarde el primer establecimiento en el que se servía café, sino en Siria. Esto ocurrió en 1530.

El cafeto no es un árbol, sino un arbusto, cuya altura oscila entre cuatro y seis metros. Produce las cerezas redondas y rojas a las que hemos aludido, en cuyo interior se encuentran dos granos achatados que constituyen los verdaderos frutos. Se necesitan entre cuatro y cinco mil de estas cerezas para producir un solo kilo de café. Pese a ello, se le cultiva en más de cincuenta países, la mayoría en América y África.

Su consumo es universal y sus dos rivales en el gusto de las personas, el té y el chocolate, distan mucho de superarlo. El té tiene más seguidores en Oriente, pero su número, aunque importante, no alcanza al de quienes amamos degustar un buen café para torcerle las malas intenciones al día.

Ello hace que el café sea el producto agrícola más importante que existe, por ser la segunda mercancía más comercializada a nivel internacional –solo superada por el petróleo–, y la segunda bebida más consumida después del agua.

LA PRIMERA TAZA DE CAFÉ QUE SE BEBIÓ EN VENEZUELA

El café fue el producto agrícola más importante de Venezuela, desde 1830 hasta más de un siglo después, y el principal producto de exportación de nuestro país hasta que fue desplazado por el petróleo.

Ese auge se debió a que el café resultaba más rentable que el cacao, dado que su cotización mundial se mantuvo en aumento hasta 1866, en tanto la del cacao permaneció casi estática.

El café había sido introducido a nuestro país, en el último cuarto del siglo XVIII, por un sacerdote de origen español, nacido en la villa de Talarrubias, provincia de Badajoz, llamado José Antonio García Mohedano.

Extrañamente, no se le recuerda como el padre García Mohedano, sino solo por el segundo de sus apellidos, a la usanza portuguesa. Igual ocurrió con otro sacerdote católico, el presbítero Pedro Palacios y Sojo, a quien la historia rememora como *el padre Sojo*.

El padre Mohedano fue el iniciador del cultivo del café como empresa industrial en nuestro país, cuando en 1784 se desempeñaba simultáneamente como agricultor y cura párroco de Chacao.

Lo acompañaron en esta aventura el ya mencionado padre Sojo –reconocido en nuestra historia como uno de los iniciadores de los estudios de música en el país–, y el señor Bartolomé

Blandain, cuyo apellido castellanizado –Blandín–, aún subsiste en una zona entre Caracas y Maiquetía.

Cuenta el escritor Arístides Rojas, en su crónica titulada *La primera taza de café en el valle de Caracas,* que en las estancias de Chacao, llamadas "Blandín", "San Felipe" y "La Floresta", que pertenecieron a Bartolomé Blandain y a los presbíteros Sojo y Mohedano, crecía el arbusto del café, "más como planta exótica de adorno que como planta productiva".

Los granos y brotes recibidos de las Antillas francesas habían sido distribuidos entre estos agricultores, quienes se dedicaron a cuidarlos.

"Pero –prosigue Rojas–, andando el tiempo, el padre Mohedano concibe en 1874 el proyecto de fundar un establecimiento formal, recoge los pies que puede, de las diversas huertas de Chacao, planta seis mil arbolillos, los cuales sucumben en casi su totalidad. Reunidos entonces los tres agricultores mencionados, forman semilleros, según el método practicado en las Antillas, y lograron cincuenta mil arbustos que rindieron copiosa cosecha".

Según la misma crónica de Arístides Rojas, a fines de 1786 y en la estancia "Blandín", se organizó una fiesta para saborear la primera taza de café en Caracas y la persona que bebió esa primera taza fue precisamente el padre Mohedano.

El café, en nuestros días, forma parte de la cotidianidad y es el elemento central de las relaciones sociales.

En nuestro territorio se cosechan cerca de cuatro millones de quintales de dicho fruto, principalmente, en los

estados Anzoátegui, Lara, Mérida, Monagas, Portuguesa, Trujillo y Táchira.

También hay sembradíos de dicha planta, aunque a menor escala, en los estados Aragua, Barinas, Carabobo, Falcón, Sucre, Yaracuy y Zulia.

◆◆◆

LA DIVA VEGETAL: LA PLANTA DE CACAO

Estamos acostumbrados a los desplantes y las exigencias de las divas y los divos de la música y el cine. Ni hablar de las insolencias de quienes se creen tales, sin serlo.

Pese a que muchas de tales veleidades resultan tan llamativas como absurdas, ya forman parte de la cotidianidad de los famosos y las consideramos normales e incluso obvias, como que viajen con su propio chef, que mientras comen se hagan rodear por un muro de entre diez y quince guardaespaldas o que exijan dos limusinas para sus traslados: una para ella o él y otra para que viaje(n El divismo de esta planta se manifiesta mediante las múltiples condiciones que exige su cultivo.

En primer lugar, se le debe sembrar en lugares con clima húmedo y en suelos porosos, ricos en nitrógeno y potasio. Si tales lugares se encuentran a 400 metros sobre el nivel del mar son perfectos para ella. Las regiones idóneas para las plantas de cacao se encuentran en los trópicos de nuestro planeta, de allí que se dé con gran exuberancia en Venezuela.

El cacao, además, debe permanecer a la sombra de árboles de mayor tamaño, como cocoteros o plátanos, para protegerlo del sol y del viento. La temperatura en los sembradíos no debe sobrepasar los 30 grados centígrados, ni hallarse por debajo de los 20.

Luego de todos estos cuidados, la planta, una vez sembrada, demora entre cuatro y cinco años en empezar a producir los

frutos, en cuyo interior permanecen las semillas de las cuales, una vez fermentadas, se obtiene el chocolate.

Por cierto, se ha descubierto que esta diva maravillosa no es originaria de México, como se había creído e incluso se sigue repitiendo en algunos libros, sino que es nativa de una región comprendida entre Venezuela, Colombia, Ecuador y Brasil, en la selva amazónica y sus alrededores.

Estudios genéticos han demostrado que los árboles originarios del cacao –o, al menos, de una de las casi mil variedades de este–, surgieron entre las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas, que es como decir, en cuna de oro.

Sin lugar a dudas, nuestra queridísima planta de cacao es toda una diva.

◆◆◆

MIEDO AL TOMATE

El tomate –que conforma con la papa, el cacao y el maíz el principal cuarteto de alimentos que el continente americano legó al mundo–, pertenece a la misma familia de la belladona, cuyo fruto es uno de los más venenosos que existen.

Debido a ello, en los primeros tiempos de su introducción en Europa, no mucha gente se atrevió a comerlo. Por esta razón, en el siglo XVIII, solo se le cultivaba como alimento en Italia, Francia y España. Esa celebridad adversa llevó a que, cuando se le quiso reintroducir en el continente americano como fruto comestible, los habitantes de diversas regiones de este se negaron a comerlo, alegando múltiples pretextos.

En 1830, un colono llamado Robert Gibbon Johnson decidió producirlo en Norteamérica y lo cultivó en la ciudad de Salem, Massachusetts. Él y su familia acostumbraban comer tomates, pero sus vecinos se negaban a hacerlo.

Un día, como deseaba cultivar la planta para comercializarla, anunció que haría una exhibición pública de las virtudes alimenticias del tomate y se comprometió a comer el contenido de una cesta entera del fruto, en presencia de quienes desearan verlo. Este anuncio generó numerosos comentarios, en su casi totalidad contrarios a que realizara la que se consideraba una prueba sumamente riesgosa.

Algunas personas vaticinaron que la piel de los tomates se pegaría al estómago de Johnson y le produciría cáncer.

Otros le auguraron una *fiebre cerebral* y los médicos de Salem –reunidos en una especie de cónclave científico–, señalaron que, si el colono llevaba adelante su exhibición, enfrentaría peligros físicos mortales. Estos mismos médicos predijeron que si Johnson se comía todos los tomates contenidos en la cesta "echaría espuma por la boca y caería fulminado por un ataque de apendicitis".

Días después, Johnson cumplió su promesa ante más de dos mil personas reunidas en un terreno baldío próximo a su casa y eso bastó para que los vecinos de Salem le perdieran el miedo al tomate.

Posteriormente, los tomates cultivados por él y su familia empezaron a venderse en el mercado local y, poco a poco, su consumo se extendió hasta que, cuatro o cinco años más tarde, se hizo habitual en buena parte del territorio de la futura Unión.

◆◆◆

CLAVOS FLORALES

La expresión popular: "¡Qué esperanza la del que siembra coco!" alude al tiempo que esta planta demora en dar frutos, que es, aproximadamente, de diez años o más, según la especie. Se usa cuando una persona nos propone un lapso que nos parece excesivo para el cumplimiento de una promesa o el pago de una deuda.

Pero no es el coco la planta que demora más en ofrecer sus frutos. Ese título lo posee un árbol que tarda el doble de tiempo en fructificar: el *clavero,* cuyo producto conocemos como *clavo de olor* o de especia.

El clavero forma parte de la familia de las mirtáceas, la misma que cuenta con miembros tan diferentes como el eucalipto, la pimienta y el guayabo.

Este árbol, que alcanza una altura de entre doce y quince metros, a partir del momento en que se hace productivo, ofrece cargas durante más o menos cincuenta años.

Lo que se utiliza de él son sus botones florales sin abrir, los cuales, una vez cosechados, se ponen a desecar, hasta que se oscurecen y toman una forma parecida al clavo usado en carpintería.

El clavo de olor es originario de las islas Molucas –las antiguas islas de las especias–, porque también fueron la cuna de la nuez moscada.

La importancia de estas dos especias, entre otras, fue de tal magnitud que su precio llegó a ser similar al del oro. En los

siglos XV y XVI, neerlandeses, ingleses, portugueses y españoles libraron batallas por el dominio del archipiélago de las Molucas.

Cuando aún no existían los refrigeradores, las especias no solo servían para aumentar el sabor de las carnes, sino también –tales los casos de la pimienta y el orégano– para retrasar el proceso de putrefacción de las mismas.

En nuestro tiempo, el clavero se cultiva en regiones tropicales, tanto asiáticas como africanas, esto es, en la India, Malasia, Sri Lanka, Tanzania y Madagascar, entre otras.

La principal función del clavo de olor sigue siendo saborizar múltiples platillos. Además, se usa en aromaterapia y, en aquellos lugares en los que resulta difícil el acceso a la anestesia, sirve como auxiliar de odontología.

Ello gracias a contener una elevada proporción de eugenol, una sustancia con propiedades anestésicas, analgésicas, antiinflamatorias y antibacteriales.

◆◆◆

DOSCIENTAS MIL FLORES PARA UN KILO DE AZAFRÁN

El azafrán, esa especia que da color y sabor a platos como la paella española, el risotto milanés y el curry de Cachemira, es una planta iridácea de bulbo sólido, nativa del Mediterráneo, Asia Menor e Irán.

Actualmente, se cultiva en España, Marruecos, la India, Grecia y, por supuesto, en Irán, siendo este último país el que controla la mayor parte de la producción mundial. Nada menos que el 90 %.

Debido a las dificultades generadas por su recolección, el azafrán es, desde hace siglos, la especia más costosa del mundo. Su valor en el mercado se sitúa casi siempre por encima del precio del oro. Debido a ello, popularmente, se le llama el *oro rojo*.

La obtención del azafrán es una de las labores más minuciosas del quehacer humano. Sus plantas solo florecen en otoño, durante dos semanas de octubre, en las cuales la recolección de los estigmas de sus flores debe realizarse de una manera frenética, pues estas tienen una existencia efímera: nacen con el alba y mueren al atardecer.

La cosecha del azafrán se inicia en la madrugada, cuando todavía no ha salido el sol y las hermosas flores lilas permanecen cerradas protegiendo en su interior sus tres estigmas rojos. Esta labor aún se lleva a cabo mediante un proceso manual que tiene más de mil años de antigüedad.

En tanto unos trabajadores recolectan las flores, otros extraen los estigmas y un tercer grupo los coloca en grandes bandejas donde luego se tuestan sobre fuego producido por carbón.

El peso de tales estigmas es tan pequeño que se requieren entre 140 mil y 200 mil flores para obtener tan solo un kilo de ellos. Vale decir que para dicho kilo son necesarios entre 420 mil y 600 mil estigmas.

Tal es la razón por la cual su costo es tan elevado: entre ocho y diez euros el gramo, esto es, entre ocho y diez mil euros el kilo: tres o cuatro veces el precio actual del oro.

◆◆◆

LA FRUTA DE LA CIVILIZACIÓN: LA CIRUELA

En el siglo XVIII, la única ciruela que se conocía en Europa era la *lenchina negra*, una fruta pequeña y amarga que crecía silvestre en los bosques.

Varios tipos de ciruela cultivados desaparecieron anteriormente, pues los horticultores habían perdido el interés por ellos.

En otras regiones del mundo, sin embargo –particularmente en la parte occidental de Asia y Oriente Medio–, se mantuvo desde la antigüedad el cultivo de múltiples variedades de la fruta, ninguna de ellas natural, todas obtenidas mediante cruzamientos.

La conocida ciruela japonesa en realidad se originó y desarrolló en China, donde se pensaba que procedía de las orejas cortadas de un dragón. De China, el cultivo se extendió a Japón y allí se le sembró en grandes jardines, en los que se organizaban fiestas en honor a la Luna. Posteriormente, la floración del primer ciruelo era la que anunciaba la llegada del Año Nuevo.

En nuestros días, por cierto, el hermoso despliegue de flores rosadas y/o blancas constituye un espectáculo natural digno de ser contemplado cuando menos una vez en la vida. La vista de parques y vías urbanas repletas de ciruelos en flor se ha convertido, de hecho, en una atracción turística en las principales ciudades japonesas.

En el continente europeo, los griegos cultivaron en pequeña escala una especie de ciruela, pero fueron los romanos los que desarrollaron nuevas variedades y técnicas de propagación.

Con la caída del Imperio Romano decayó el interés por su cultivo y, en la Edad Media, apenas se le sembró en los monasterios, la mayoría de las veces como planta ornamental.

Solo a fines del siglo XVII, cuando los horticultores de Europa decidieron importar desde Asia algunas especies logradas en ese continente, se reinició la producción y creación de nuevas variedades, más grandes, más jugosas y de mejor sabor y aroma.

La mayoría de esas variedades también ha ido desapareciendo, para dar paso a las múltiples especies que hoy conocemos, todas las cuales –con excepción de la enchina negra–, fueron logradas mediante cruzamientos, en los últimos casi doscientos cincuenta años.

Actualmente, las más conocidas variedades de ciruela provienen de cruces logrados a partir de la ciruela japonesa. Tales cruces han producido los melocotones, los damascos, los albaricoques y los duraznos.

También se han hecho populares otras tres ciruelas: la de Agen (Francia) –la cual, una vez desecada, produce la dulcísima ciruela pasa–; la Claudia y la Victoria, esta última, una variedad amarilla y roja, considerada como la mejor ciruela para postre.

Puede decirse que la ciruela es la fruta de la civilización, pues ha evolucionado a la par de esta como ninguna otra.

◆◆◆

EL CAMBUR EN RIESGO DE EXTINCIÓN

El cambur o banana es la fruta de mayor consumo a nivel mundial. Por tal motivo, es el cuarto producto vegetal que más se comercializa y solo lo superan los tres grandes cereales: el maíz, el arroz y el trigo.

Proviene del banano, una hierba de tan grandes proporciones –puede alcanzar hasta quince metros de altura–, que la mayoría de las personas lo considera un árbol.

Puede decirse, sin embargo, que tanto el cambur como su primo, el plátano, son frutas semicreadas por el hombre, ya que se convirtieron en las delicias que conocemos gracias a la intervención de los agricultores.

La banana original –una fruta que aún existe silvestre en el sudeste asiático, de donde es originaria–, es áspera, pequeña y, prácticamente, no tiene sabor.

Tanto el cambur como el plátano carecen de semillas, lo que los hace estériles. No se reproducen naturalmente, sino que, cuando las plantas mueren, se les reemplaza por retoños.

Por otro lado, de las casi 500 variedades de banano que existen, apenas se cultiva en gran cantidad una de ellas, la Cavendish, lo cual –en palabras de expertos–, ha sumido a la planta en "un letargo evolutivo".

La falta de diversidad genética derivada de esto ha debilitado tanto al cambur como al plátano y las ha hecho bastante

vulnerables a dos tipos de hongos a los que son especialmente sensibles, capaces de destruir cultivos enteros en cuestión de días.

Debido a ello y pese a su enorme producción mundial, la banana o cambur y el plátano corren peligro de desaparecer en los próximos años.

Esta o una situación parecida ya la han vivido otras plantas y los resultados han sido catastróficos. Fue el caso de la papa o patata, en Irlanda. Allí, la siembra de este tubérculo se inició a partir de una única papa, por lo que cada una de las que se cultivaron en los siguientes años tenía la misma composición genética que la original.

Tal falta de diversidad hizo de la papa irlandesa, en el siglo XIX, una planta excesivamente vulnerable a las plagas que la atacaban, al punto de que casi se extinguió, cuando un hongo arremetió contra los cultivos y acabó con casi todos ellos.

En nuestros días, el plátano también está amenazado por un hongo. Se trata de la llamada *Enfermedad de Panamá* o *Mal de Panamá*, que infecta las raíces de la planta y le impide absorber el agua.

Dicho hongo tiene el insípido nombre científico de *Fusarium oxysporum f. sp. cubense* y, aunque se originó en otras latitudes –probablemente, en Sudáfrica o Australia, naciones que lo han padecido–, se le confirió la nacionalidad del país centroamericano.

El problema es que, si bien este mal o enfermedad se trata con fungicidas, estos deben ser cada vez más potentes, pues el hongo, con el tiempo, se hace más resistente.

LA IMPORTANCIA DE LAS ESPECIAS

No es un secreto histórico el que los grandes viajes y descubrimientos marítimos de los siglos XV y XVI tuvieron como propósito la búsqueda de nuevas rutas para la obtención de especias.

Es falso lo que señalan algunos historiadores cristianos, que tales itinerarios se realizaban con miras a la evangelización de los habitantes de las tierras descubiertas. Sí es cierto que, en ocasiones, tal pretexto fue usado para obtener el financiamiento necesario para aprovisionar las naves.

Debido a las enormes travesías que se debían realizar para conseguir las especias, el costo de estos productos vegetales era muy elevado y su uso estaba restringido a quienes podían costeárselas: reyes, aristócratas y personas muy adineradas, como banqueros y grandes comerciantes.

Las especias llegaban a Europa desde el Extremo Oriente, mediante dos rutas: una, hasta Alejandría, en Egipto, y otra hasta Constantinopla. Desde esos puertos eran llevadas a Venecia, ciudad que, durante varios siglos, monopolizó su comercio.

Por este motivo, en los siglos señalados –XV y XVI–, otras naciones europeas decidieron encontrar nuevas rutas que les permitieran adquirir las especias sin intermediarios.

Ahora bien, ¿cuál era la importancia que las especias tenían, para que no se escatimara en financiar empresas marítimas tan audaces como las realizadas por españoles, portugueses e ingleses?

Existen poco más de doscientas especias, las más conocidas de las cuales son la pimienta, el jengibre, la canela, la vainilla, el clavo, el ajo, el azafrán, la mostaza, la nuez moscada, el ají, la cúrcuma, el laurel y el tomillo. Francia e Italia han incorporado a sus recetas, en calidad de especias, a dos frutos de exquisito sabor: el pimentón y la cebolla.

La más importante de las especias es la pimienta (*piper nigrum*), originaria de la India. Su función no es la de conferirle un sabor picante a las comidas, sino potenciar el gusto natural de cualquier alimento. Esto se logra usándola en pequeñas porciones: apenas la décima parte de una cucharilla de café.

Las especias se han utilizado para dar gusto a los alimentos hervidos; para conservar, sazonar y disimular el mal sabor de las carnes corrompidas, esto es, para hacerlas comestibles durante más tiempo; para mitigar los sabores muy fuertes de algunas carnes y para inducir al paladar a degustar las bebidas.

Durante siglos y hasta la invención del frigorífico o refrigerador, en 1867, la conservación de los vegetales y las carnes durante la segunda parte de la primavera y todo el verano era indispensable, aunque difícil. Ambos tipos de alimentos se pudrían en pocas horas o días, por lo que debían ser consumidos rápidamente o procesados mediante técnicas tradicionales.

Estas técnicas apelaban al fuego y a la sal, según el producto, para prolongar su existencia. Algunas frutas se cocían y se transformaban en lo que hoy llamamos mermeladas y jaleas. En otros casos, se deshidrataban colocándolas al sol.

En cuanto a las carnes, estas se curaban, es decir, se sometían al cuádruple procedimiento de salarlas, ahumarlas, colgarlas y dejarlas secar al aire libre. Aunque entonces las personas no estaban conscientes de ello, este proceso eliminaba las bacterias y los otros microorganismos a los que se debían la descomposición de los alimentos, permitiendo su conservación durante meses.

◆◆◆

LA MARCHA DE LA SAL

El 12 de marzo de 1930, Mohandas "Mahatma" Gandhi, el líder político y religioso de la India, partió de la ciudad de Sabarmati hacia Dandi, en lo que la historia reseña como la *Marcha de la Sal*.

Esta marcha de casi 400 km fue en protesta por la abusiva forma que los ingleses tenían de comerciar la sal, encareciéndola progresivamente hasta ponerla fuera del alcance de la población india.

Además, se penaba con cárcel a quienes evaporaran agua de mar para obtener sal y se obligaba al pueblo a pagar un impuesto por el uso de este compuesto, aunque no pudiera comprarlo ni utilizarlo.

Y es que la sal no solo se utilizaba para aumentar el sabor de los alimentos, sino para conservar las carnes y otras provisiones. Entonces, la mayor parte de la población de la India carecía de recursos para adquirir refrigeradores particulares. De allí, la gran demanda y la enorme importancia de la sal en esa nación asiática.

Gandhi salió de Sabarmati con 78 de sus seguidores.

Cuando menos de un mes después, el 6 de abril, arribó a Dandi, una población situada a orillas del océano Índico, lo acompañaba una colosal multitud de poco más de cuatro millones de personas que se fueron sumando por el camino. Sí, ha leído bien: *poco más de cuatro millones de personas*.

Tan pronto alcanzó la playa, Gandhi entró al mar y recogió un puñado de arena en una de sus manos, que luego alzó hacia la muchedumbre, al tiempo que exclamó:

–¡La sal es nuestra!

En los minutos y horas siguientes, todos los que participaron en la marcha se dispersaron por la playa y repitieron su gesto.

Por este acto, el gran líder de la resistencia pacífica fue encarcelado durante nueve meses. Pero no estuvo solo: como en toda la costa del país la gente empezó a producir su propia sal, el gobierno inglés apresó a más de 60.000 individuos, acusados todos de ser *ladrones de sal*.

Debido a que tal acción no detuvo al pueblo indio, sino que lo indignó aún más contra el gobierno inglés, este empezó a comprender que ya no tenía control sobre la sal, ni sobre el país.

Sin embargo, debieron pasar otros 17 años para que al fin se produjera lo que Gandhi y sus conciudadanos solicitaban: la independencia de la India.

◆◆◆

El organismo vivo más grande del mundo

En ocasiones nos topamos con interrogantes que respondemos de manera casi automática, sin detenernos a pensar qué es, en realidad, lo que nos están preguntando. Tal es el caso de la interrogante *¿cuál es el organismo vivo más grande que hay en el mundo?*

Nuestra respuesta automática o semiautomática es *la ballena azul*, un mamífero marino que llega a medir, en su edad adulta, hasta 33 metros de largo. Su longitud es mayor que la de cualquier dinosaurio cuyos restos se hayan encontrado hasta ahora.

Si queremos dárnoslas de sabelotodo, de muy informados o porque la palabra *grande* nos lleva a pensar en *altura*, respondemos que el ser vivo más grande que hay en el planeta es la secuoya, un árbol cuya estatura puede alcanzar 150 metros.

La verdadera respuesta, sin embargo, es otra y nos asombra: se trata de un hongo originario de Estados Unidos, cuyo nombre científico es *Armillaria ostoyae*.

Armillaria ostoyae **se conoce popularmente como** *seta de la miel*, debido a que en otoño produce setas de color dorado que, aunque comestibles, no son muy estimadas, pues resultan insípidas.

En el estado de Washington hay uno de estos hongos al que, hasta hace algunas décadas, se le consideraba el organismo vivo más grande del planeta, ya que su micelio –su cuerpo vegetativo–, ocupaba subterráneamente un espacio de 600 hectáreas.

Dado que en el lugar los árboles morían de un modo misterioso, se decidió averiguar qué estaba ocurriendo. Se descubrió que el agua y los carbohidratos con los que se alimenta la seta de la miel los extrae de los árboles.

Para ello utiliza filamentos extensibles de color blanco que introduce en los troncos, a los que solo abandona cuando los seca.

Como algo parecido estaba sucediendo en el Bosque Nacional de Malheur, en las Montañas Azules de Oregon, se pensó que allí también había un *Armillaria ostoyae* gigante.

Y en efecto allí estaba y era más grande que el anterior. Ocupaba 890 hectáreas y, al parecer, tiene nada menos que 2.400 años de antigüedad. Para hacernos una tosca idea de su tamaño pensemos que el llamado Monstruo de Oregon ocupa un espacio similar al de 1.665 campos de fútbol.

Dicho organismo, aunque parezca increíble, se originó de una sola espora, tan pequeña que solo puede verse a través de un microscopio.

Por supuesto, para alcanzar su volumen actual debió acabar con la vida de cientos y cientos de árboles. Algo que parece una alegoría en torno a esas personas que surgen de la nada y se transforman en multimillonarias, en el curso de algunos años, tras absorber la vida y la energía de otros individuos.

Por lo visto, no es posible tan veloz crecimiento sin afectar o acabar con la existencia de quienes tienen el infortunio de toparse con ellas.

◆◆◆

EL SER VIVO MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

El naturalista inglés Charles Darwin escribió en cierta ocasión: "Dudo que exista otro animal que haya desempeñado un papel más importante en la historia del mundo que el de la humilde lombriz de tierra".

La razón por la que Darwin hizo este comentario es porque la lombriz es la responsable del acondicionamiento de –sin excepción–, todos los terrenos agrícolas del mundo.

De no ser por ella, la mayoría de los seres humanos no hubiéramos existido, debido a la falta de alimentos para alimentarlos. Recordemos que la invención mayor de la humanidad –por cierto, debido a las mujeres–, fue la agricultura. Esta no habría prosperado sin el apoyo silencioso y subterráneo de las lombrices de tierra.

Gracias a la agricultura surgieron las ciudades y con ellas la cultura civilizatoria que conocemos y padecemos.

Volviendo a la lombriz de tierra, este minúsculo animal de entre 10 y 30 centímetros de largo y entre cinco y seis milímetros de diámetro es el principal creador, acondicionador y conservador de suelos. De todos los suelos laborables, incluso los jardines y las macetas en las casa y apartamentos.

La labor de la lombriz consiste en comer incansablemente todo tipo de materias orgánicas muertas, así como basura y pequeñísimos fragmentos de rocas que se encuentren cerca de ella. Todo eso pasa a través de su sistema digestivo y luego las

elimina de un modo que resulta aprovechable por las plantas pues contienen cinco veces más nitrógeno, siete veces más fósforo, once veces más potasa y tres veces más magnesio del que tenían originalmente.

Además, las galerías donde habita la lombriz de tierra ayudan al crecimiento de las raíces de las plantas, permiten que el aire penetre en el subsuelo, mejoran el desagüe y, por si fuera poco, evitan la erosión.

La lombriz de tierra posee, además, una serie de características que la hacen un ser único en el mundo.

Es ciega, carece de órganos de la visión. Sin embargo, percibe la luz e incluso los rayos ultravioletas. Reacciona ante estos con rapidez, pues sabe que le pueden resultar letales.

No tiene pulmones. Respira a través de la piel. Cuando dicha piel está húmeda, absorbe el aire y los fluidos que se encuentran en este.

El cuerpo de la lombriz está compuesto por numerosos anillos a los que se da el nombre genérico de *metámeros*. Aunque constituyen un mismo individuo, los metámeros parecieran actuar por separado y ser independientes entre sí. Prueba de ello es que, si se corta a una lombriz por la mitad, una de las dos partes resultantes sigue con vida e incluso regenera la faltante.

Hasta el momento, se han identificado unas cinco mil especies distintas de lombrices de tierra. Aunque parecen bastantes, los biólogos sospechan que hay muchas más, aproximadamente ocho mil.

Las lombrices son hermafroditas, es decir, poseen ambos sexos. Sin embargo, prefieren reproducirse mediante copulación. La hacen de un modo extraño: generan un capullo en el que uno de los individuos deposita el esperma y el otro los ovocitos necesarios para la concepción.

Una última información: en Australia, vive una lombriz de tierra gigante que es entre cinco y catorce veces mayor que las del resto del mundo. Se le conoce como *lombriz de Gippsland* **y su longitud oscila entre los 80 centímetros y los dos metros. El ejemplar más grande que se ha registrado medía nada menos que 3,7 metros de largo.**

Debido a tales longitudes son fácilmente confundibles con serpientes. Por supuesto, no se parecen a estas, pero cualquier persona desinformada y desprevenida puede equivocarse al verla.

◆◆◆

SI LA TIERRA DEJARA DE GIRAR

Todos sabemos que los principales movimientos de nuestro planeta, la Tierra –el de rotación y el de traslación–, lo hacen girar sobre sí mismo, mientras junto a los restantes miembros del Sistema Solar orbita en torno al Sol.

También que, gracias a esos y otros movimientos, se suceden las estaciones, los cambios climáticos, el día y la noche.

Y, aunque es absurdo pensar que de un momento al siguiente uno de esos movimientos pudiera cesar por completo, podemos imaginar qué ocurriría si, por ejemplo, la Tierra dejase de rotar.

El principal fenómeno asociado al cese de la rotación terrestre sería un apocalipsis climático que, en poco tiempo, aniquilaría la vida en el mundo. Ello se debería a que, igual que la Luna con respecto a nosotros, la Tierra expondría siempre la misma cara al Sol, en tanto la otra se sumiría en una gélida penumbra.

En otras palabras, en una cara del planeta sería siempre de día y en la otra constantemente de noche.

En la cara soleada, toda la vegetación acabaría secándose, debido a las cada vez mayores temperaturas. Algo similar ocurriría en el lado opuesto, dado que el frío perpetuo también liquidaría aquellas plantas que, desprovistas de luz solar, aún sobrevivirían.

En la cara luminosa, el agua de los océanos se evaporaría, levantando gigantescas columnas de vapor hacia el cielo que, vistas a la distancia, darían la impresión de colosales incendios

marinos. Entretanto, en la cara oscura, la temperatura bajaría progresivamente, originando enormes capas de hielo, mucho mayores que las de los polos.

Como consecuencia de la extrema diferencia térmica entre ambas caras del planeta, se producirían vientos huracanados de tal magnitud que arrasarían con cualquier manifestación de vida en la superficie, que hubiese resistido el doble cataclismo anterior.

Obviamente, ocurrirían muchos otros fenómenos, pero todos quedarían minimizados ante la catástrofe climática.

Mencionemos solo dos de tales fenómenos: todos los objetos aumentarían de peso, debido a la ausencia de fuerza centrífuga que proporciona la rotación de la Tierra, en tanto la atmósfera también se vería afectada por la reducción de la fuerza de gravedad.

Para nuestra fortuna y como apuntaba hace algunos años una canción popular, *el mundo gira, gira, gira*, y nos obsequia con la maravillosa sucesión del día y de la noche, con su doble carga de luces y de sombras, tan indispensables las unas como las otras.

◆◆◆

EL CAMELLO: LA NAVE DEL DESIERTO

En los días post-navideños se ponen de moda los camellos, ya que fueron el medio de transporte de los conocidos Reyes Magos que viajaron hasta Belén.

El camello suscita leyendas en Asia y el norte de África, desde hace más de 6 mil años, cuando aparecieron las tres especies de él que hoy se conocen: el salvaje, el bactriano o doméstico –ambos con doble joroba–, y el dromedario, que solo posee una.

Cuarenta millones de años atrás, hubo en las regiones mencionadas camellos gigantes, de mayor tamaño que los elefantes, que dieron origen a los actuales.

Su importancia en los países con abundantes territorios desérticos es que no existe otro animal como él para atravesarlos, bajo el sol abrasador, sometido a vientos cálidos cargados de arena y llevando sobre sí a personas y objetos pesados (sí, la frase incluye tanto a personas obesas, como a individuos impertinentes).

Esta capacidad, más su extraordinaria resistencia para soportar la sed, han hecho que los grupos humanos que tradicionalmente lo han usado como medio de transporte le dieran el sobrenombre de *La Nave del Desierto*.

Y es que el camello puede resistir hasta quince días sin beber agua. Durante mucho tiempo se creyó que esa capacidad se debía a la existencia de unos depósitos naturales de agua junto al estómago.

Hoy se sabe que dichas reservas existen y las constituyen sus jorobas. En estas se conservan hasta 50 litros de grasa que el complejo organismo del camello puede transformar en igual cantidad de agua, solo si la necesita.

También lo ayuda el vellón muy grueso que lo recubre, el cual le impide recalentarse y perder humedad corporal.

Por otra parte, el camello casi no suda, incluso si está sometido a temperaturas por encima de los 40 grados centígrados. Además, la temperatura de su cuerpo se adapta a la del ambiente y oscila entre 40 o 41 grados en el día y 34 en la noche.

A eso se suma el que apenas respire unas ocho veces por minuto y que nunca abra la boca cuando tiene calor, como hacen todos los animales en esas circunstancias, pues con ambas cosas evita la salida de una gran cantidad de vapor de agua, a través de la nariz y la boca.

Ahora bien, cuando puede, el camello es capaz de beber entre 180 y 200 litros de agua de una vez.

Según han demostrado estudios zoológicos recientes, la capacidad de vivir sin tomar líquidos ni comer no es exclusiva de los camellos, sino también de otros animales propios del continente africano, como la jirafa y algunas especies de antílopes, ninguna de las cuales, por cierto, tiene jorobas.

◆◆◆

EL SIMIO QUE NO EXISTÍA

En 1855, el viajero franco-estadounidense Paul du Chaillu emprendió una expedición por el continente africano que duró cuatro años.

Dos años después de concluida dicha expedición, du Chaillu publicó un libro que tituló *Exploraciones y Aventuras en África Ecuatorial*, en una de cuyas páginas hablaba de la existencia de una especie de simio de gran tamaño que tenía el cuerpo totalmente cubierto de pelos.

La información fue recibida por los naturalistas de Londres y París como si du Chaillu hubiese reseñado la visión de un centauro o un unicornio. Las burlas llovieron sobre él, haciendo énfasis en la juventud del viajero y en su supuesta credulidad ante informaciones que, si no eran fantásticas, cuando menos se consideraban especulativas.

Du Chaillu no fue el primer viajero que habló del gran simio. Ocho años antes lo describió el médico y misionero estadounidense Thomas Staughton Savage, quien le dio el nombre científico por el que se le conoce: *Troglodytes gorilla*.

Sin embargo, debieron pasar casi cuarenta años para que otros naturalistas admitieran que el gorila existía, debido a que los viajes a África Ecuatorial se hicieron más frecuentes.

En nuestros días, se sabe que el gorila es el mayor simio del mundo, ya que, en promedio, su estatura oscila entre 1,65 y 1,75 m. Su peso está entre los 140 y los 200 kilos. Se conoció

una excepción: Kumbuka, un gorila del zoológico de Londres, que alcanzó 2,13 m y un peso de más de 200 kg.

Por cierto, en octubre de 2016, Kumbuka fue noticia cuando escapó de su espacio en el zoo. No llegó muy lejos porque encontró en el camino una garrafa con cinco litros de concentrado de grosella que lo embriagó.

Otro gorila llamado Gargantúa, que vivió entre 1929 y 1949, fue el más pesado que se conoce hasta ahora: alcanzó nada menos que 285 kg. A Gargantúa, por cierto, le ocurrió una tragedia cuando, en sus primeros años, residía en un carguero, en calidad de mascota.

Un día, un marino borracho, para protestar por la disciplina severa del capitán, arrojó ácido nítrico a la cara del joven gorila, desfigurándole el rostro y dejándolo casi ciego. Por fortuna, fue entregado a una mujer poseedora de un refugio de animales maltratados, quien pagó una operación de cirugía plástica que le devolvió, casi por completo, las facciones originales a Gargantúa.

Los zoólogos describen el comportamiento habitual de los gorilas indicando que, aunque poseen gran fuerza, tienen un carácter pacífico y tranquilo. Eso sí, si se les inquieta, responden de forma contundente.

Existen dos especies de gorilas y cada una cuenta con dos subespecies. Todas son originarias del África Ecuatorial, especialmente de Zaire y Camerún: el gorila occidental, cuyas subespecies son la de las tierras bajas y la del río Cross. Y el

gorila oriental, a la que pertenece la de montaña y la de tierras bajas.

El grupo más conocido de todos es el de montaña, protagonista del libro de la bióloga Diane Fossey y de la película sobre esta y su trabajo documental, titulados ambos *Gorilas en la niebla*.

Todos los gorilas son vegetarianos y viven en comunidades. Tienen una esperanza de vida entre 30 y 50 años y el más longevo fue uno que vivió en el zoológico de Philadelphia. Se llamaba Massa y murió a los 54 años.

Dos últimas curiosidades: todos los gorilas poseen sangre tipo B y, como los humanos, tienen huellas dactilares únicas que los identifican.

◆◆◆

EL ESCALADOR RECIÉN NACIDO

Los canguros recién nacidos miden tan solo dos centímetros al momento de ingresar a la vida y no están completamente formados.

Sin embargo, deben hacer lo que, sin lugar a dudas, puede considerarse una extraordinaria hazaña de escalamiento, pues, siendo poco más que fetos, tienen que emprender un ascenso desesperado hasta la bolsa que sus madres portan naturalmente.

Cuando se produce el alumbramiento, los ojos, oídos y patas del canguro recién nacido son aún embrionarios. Pese a estar ciegos, sordos y casi inválidos están obligados a realizar la referida ascensión para seguir viviendo.

Orientados por el olor de las madres, los canguros recién nacidos trepan por los cuerpos de estas, aferrándose a los pelos y salientes que encuentran. Las madres colaboran con sus minúsculos hijos, echándose en la tierra. Sin embargo, el viaje es todo lo angustioso que puede ser, aunque dura apenas unos minutos.

No todos los canguros recién nacidos lo logran y muchos perecen en el intento. Pero los más fuertes logran introducirse en el marsupio, es decir, en la bolsa externa que las canguras poseen externamente en el vientre. Allí terminan su proceso de formación.

En el marsupio, el bebé encuentra refugio y alimento, dado que, en su interior, se hallan las mamas que le permitirán nutrirse en los próximos meses.

En esa acogedora bolsa, el pequeño canguro permanece seis o siete meses y solo entonces se aventura a salir y recorrer los alrededores. Eso sí, tan pronto se siente amenazado, tiene hambre, frío o sueño, no lo piensa dos veces y retorna a ella en busca de protección, comida y albergue.

No la abandona definitivamente hasta el año o poco más de edad, cuando sale de ella para llenar con sus saltos y su simpática presencia los paisajes agrestes de la sorprendente geografía australiana.

◆◆◆

ANATOMÍA DEL BOSTEZO

En un célebre cuento del libro *Las mil y una noches*, un grupo de ladrones logra, mediante una breve frase, que la roca que tapa la entrada a la caverna que les sirve de guarida se aparte y les permita ingresar y salir.

La frase es una simple orden: *¡Ábrete, sésamo!*

Nuestra boca pareciera responder a un mandato similar cuando, repentina e involuntariamente, un bostezo se apodera de ella.

Aunque esta reacción física es tan común que casi no reparamos en ella, vale la pena conocer su mecanismo e, incluso, por qué resulta tan contagioso.

Por cierto, este artículo nace de una foto que le tomé a Karim, uno de los gatos de los que tanto mi esposa como yo somos sus mascotas.

Como todo amante de los animales que soy, en especial de los felinos, me la paso fotografiándolo, a él y a Ágata, la hermosa minina que nos acompaña desde hace más de trece años. En los últimos días, mi esposa incorporó a una tercera hija a la familia: una hermana de Karim llamada Azahar.

La semana antepasada, mientras retrataba a Karim, éste bostezó. E, increíblemente, yo también lo hice a continuación.

No sé si hay estudios en torno al contagio de un bostezo de gato o de otro animal a un humano –o en viceversa–, pero

me consta que igual que de persona a persona, hay transmisión del mismo de manera instantánea.

Al bostezar, nuestro organismo nos señala que tiene hambre, sed, sueño, aburrimiento o hastío.

Sin embargo, pese a que se han realizado numerosos estudios al respecto, hasta ahora los científicos no se ponen de acuerdo acerca de qué es lo que logramos con esa acción.

Para la gran mayoría se trata de una reacción nerviosa que pone en funcionamiento los músculos respiratorios, para hacer que estos recuperen totalmente sus funciones y continúen proporcionando oxígeno al cuerpo.

Dichos músculos tienden a funcionar anormalmente cuando el organismo está sometido a estados como los ya referidos, de hambre, sed, sueño, aburrimiento o hastío.

La inspiración profunda que caracteriza al bostezo pone en movimiento un mecanismo cuyo doble objetivo es impulsar la circulación sanguínea y proporcionar al cerebro el oxígeno adicional que necesita para superar tales estados.

Durante estos, los músculos que intervienen en la respiración dejan de trabajar de modo eficiente, lo cual ocasiona una disminución en la afluencia de oxígeno al cerebro.

El bostezo depende de múltiples neurotransmisores que se hallan en el núcleo del hipotálamo. Este, como se sabe, se encuentra en el encéfalo y controla el sistema nervioso.

Con la acción de bostezar, por cierto, ocurre algo bastante curioso y es que, tan pronto alguien bosteza, quienes le rodean

también lo hacen segundos o pocos minutos después. Y es que, como decían antes del mal olor del sudor axilar, "de que se pega, se pega".

La razón por la cual el bostezo se contagia fácilmente es porque el inconsciente de quien nos ve hacerlo capta el mensaje y, por decirlo de alguna manera, se *solidariza* con él.

◆◆◆

EL BOLÍVAR, NUESTRA UNIDAD MONETARIA

Nuestra unidad monetaria, el bolívar, sigue en la mira de quienes quieren imponer al dólar como la moneda en curso.

Esta suplantación tiene el propósito de imponernos, a como dé lugar, la moneda de los Estados Unidos para convertirnos en tributarios de la tambaleante economía de ese país.

Quienes pretenden hacer esto buscan que, al eliminar el bolívar de las transacciones financieras venezolanas, perdamos de nuevo la independencia monetaria de que hemos gozado, desde su creación en 1865.

Durante la conquista y el poblamiento de lo que hoy es Venezuela, las monedas que circulaban eran las llamadas *macuquinas*, las cuales recibían ese nombre debido a que estaban cortadas y esquinadas.

La primera acuñación de moneda autorizada en nuestro territorio tuvo lugar en 1607, pero, como a las piezas circulantes se les cortaba o limaba para restarles peso, se pensó en la adopción de una moneda extranjera como unidad monetaria legal.

Entre las que se consideraron estuvieron la libra esterlina y el franco francés, pero se desestimaron debido al daño que el país podría recibir si ocurría alguna fluctuación imprevista.

En 1843 y pese a que las luchas independentistas habían concluido casi veinte años antes, entró en circulación la primera pieza monetaria nacional, en la que figuraba una efigie que representaba a la República. A esta pieza se le conoció

popularmente como *el centavo de cobre* y con ese nombre aún figura en los catálogos de numismática.

Once años más tarde, en 1854, se acordó una emisión en plata, con la referida figura de la República y 16 estrellas alrededor. En 1857, se modificó ese diseño y un año después entraron en circulación las primeras monedas de plata republicanas, con solo siete estrellas alrededor de la efigie de la Nación.

En esa fecha se adoptó como unidad monetaria la *Venezuela de Oro*, con peso y ley similares al franco francés.

La siguiente acuñación fue una serie de piezas en las que aparecía de perfil el general José Antonio Páez. Esta serie, fechada en 1863, nunca llegó a circular, debido al triunfo de la Federación.

Fue en 1865, durante el gobierno de Juan Crisóstomo Falcón –aunque quien estaba encargado de la Presidencia de la República era Antonio Guzmán Blanco–, cuando Venezuela entró a formar parte de la Convención Latina, que fijó el curso legal de las monedas de plata.

En ese momento, se estableció el valor de la unidad, así como el de sus fracciones, y el Ejecutivo Nacional fue autorizado a emitir una moneda llamada *Venezolano de Oro*, así como una serie de monedas de plata, todas con la efigie del Libertador.

De nuevo fue el pueblo quien con el uso diario de la moneda de plata le cambió el nombre de *Venezolano de*

Oro por el de *Bolívar*, dado que, en el anverso –la cara–, aparecía el perfil del Libertador. Dicho perfil fue dibujado por el pintor Carmelo Fernández, en tanto el grabado de la pieza se debió a Desiré–Albert Barre.

Desde entonces hasta nuestros días –el diseño de la moneda casi no ha variado–, el apellido Barre ha figurado en la parte inferior de todas las monedas venezolanas.

Aunque durante mucho tiempo las monedas extranjeras siguieron circulando en todo el país, puede decirse que, con la aparición del bolívar, se produjo nuestra independencia monetaria.

◆◆◆

HOMBRES SIN CABEZA EN VENEZUELA

Cada vez que un inglés fallece de cáncer por excesos en el fumar, se suma una víctima más a la cuenta de Walter Raleigh, el político, aventurero y escritor inglés cuya biografía parece una obra de ficción. Raleigh fue quien introdujo el tabaco y la papa en Inglaterra, luego de uno de sus viajes a América.

Gracias a su relación con la reina Isabel y a los favores obtenidos de ella, Raleigh llegó a ser uno de los hombres más ricos de la Inglaterra de su tiempo.

Walter Raleigh nació en Hayes, en 1552, y murió decapitado en Londres, el 29 de octubre de 1618, tras recuperarse una sentencia de muerte dictada en su contra en 1603 y que no fue cumplida entonces.

En 1592, la reina le había hecho apresar durante varios meses, al descubrir que él la engañaba con Isabel Trougdad, una de sus damas de honor. Pero Isabel lo perdonó y, en 1594 y a cuenta de la monarquía inglesa, Raleigh organizó una expedición que tenía como objetivo descubrir El Dorado.

Originalmente, Raleigh no viajó con esa expedición y solo se sumó a ella cuando se enteró de su fracaso. Entonces, equipó otros cinco barcos con su propio dinero y partió de Inglaterra, a comienzos de 1595. De esta experiencia nació su libro El Descubrimiento de Guayana, del que citamos su referencia a los ewaipanomas, una tribu de hombres sin cabeza que, según contó, habitaba en esa región.

"Existe otro gran río, más allá del Caroní, llamado Arui… Cerca de Arui existen otros dos ríos: el Atoica y el Caora. En las orillas del segundo, vive una nación de gentes cuyas cabezas no asoman por encima de los hombros. Se puede pensar que esto sea una mera fábula; pero estoy convencido de que es verdad, pues hasta los niños de las provincias de Arromaia y Canuri así lo afirman. Se llaman ewaipanoma y se dice que tienen los ojos en los hombros y la boca en medio del pecho y que un gran mechón de pelo les crece hacia atrás, entre los hombros«.

"El hijo de Topiawari, a quien llevé conmigo a Inglaterra, me dijo que aquellos –los Ewaipanomas–, son los hombres más fuertes de toda la tierra… Añadió que era una pena que yo no hubiera tenido ocasión para oír hablar de ellos antes de mi regreso, pues con solo haberlo mencionado, estando él allí, podría haberme traído uno para dejar desvanecidas todas las dudas".

Ningún otro cronista del momento o posterior a Raleigh se refirió a la presencia de estos hombres sin cabeza.

◆◆◆

COMEDORES DE AREPAS

No hay duda de que la comida que más nos identifica a los venezolanos en el mundo es la arepa. Donde vive un venezolano, seguro hay arepas rellenas con queso, carne mechada o molida, jamón o muchos otros elementos.

Este solo hecho, por cierto, debería servir para zanjar la absurda disputa que algunos interesados en fomentar conflictos bélicos o de cualquier otra índole han invocado en Colombia, para tratar de imponer la falaz idea según la cual la arepa tuvo su origen en esa hermosa nación.

Allá hay arepas, es verdad, pero solo como un elemento secundario de su cocina. En Venezuela la realidad es otra. Aquí la arepa lo es todo: es plato principal y también un acompañante. En términos beisbolísticos, es la *utility* de la cocina nacional.

Solo si la arepa nació en la región llanera limítrofe entre ambos países –la que interrumpen los mapas, no los corazones–, podría pensarse en un origen compartido, como el del joropo. Pero no existe prueba alguna al respecto.

Por otra parte, el plato nacional colombiano es la bandeja paisa que, igual que aquí la arepa, se come a cualquier hora. El mismo está compuesto por múltiples elementos: arroz, tajadas de plátano, carne, chorizo, aguacate, salchicha negra, chicharrón y un huevo frito. Se acompaña –léase bien el verbo: *acompaña*–, con una arepa.

En Venezuela, este pan redondo de maíz, que se cocina y se come en nuestro territorio desde hace más de dos mil años, ha servido incluso para designarnos a los nacidos aquí. El conquistador español Lope de Aguirre –recordado por el mote de *El Tirano Aguirre*, debido a su trato cruel para con sus subordinados–, llamó despectivamente *comedores de arepas* a los habitantes originarios de nuestra tierra.

Por supuesto, él no la comía, y casi ninguno de los conquistadores o colonizadores de España o de otras regiones europeas que vinieron a lo que luego sería Venezuela la aceptó. Para el gusto de quienes provenían de afuera, la arepa resultaba insípida. Pero el problema estaba en ellos, pues simplemente carecían de imaginación para rellenarla.

Pablo Morillo, el mariscal de campo español que vino a nuestro país en 1814, con los rimbombantes títulos de Capitán General de las Provincias de Venezuela y Comandante del Ejército Expedicionario de Costa Firme en la Guerra de Independencia de Venezuela y Colombia, era enemigo declarado de la arepa.

En cierta ocasión, mientras regresaba a Caracas desde los llanos, le confesó a su secretario particular, José Domingo Díaz, y al auditor de Guerra, José Domingo Duarte, lo siguiente: "Todo lo puedo pasar en esta tierra, menos esas perrísimas tortas de maíz que llaman arepas, que solo se han hecho para estómagos de negros y de avestruces".

◆◆◆

PRIMERAS NOTICIAS DEL PETRÓLEO EN VENEZUELA

Las primeras noticias llegadas a Europa de la presencia del petróleo en nuestro territorio la dieron los cronistas españoles de la Colonia quienes, a partir del siglo XVI, la señalaron en dos zonas: en la isla de Cubagua y en el Lago de Maracaibo.

Debe recordarse que, entonces, tanto el petróleo como sus parientes –la brea y el asfalto–, solo se utilizaban para hacer fuego y calafatear embarcaciones. Debido a esto, su existencia en determinados territorios poco importaba en términos económicos.

El primero en informar de su presencia en el territorio que hoy ocupa nuestro país fue el capitán Gonzalo Fernández de Oviedo, en septiembre de 1535. Lo hizo en su *Historia Natural y General de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*.

Fernández de Oviedo señalaba que, en la punta oeste de la isla de Cubagua, había una fuente de un licor parecido al aceite. Dicha fuente se hallaba junto al mar y el licor que de ella brotaba salía con tanta abundancia que corría sobre las olas, originando una mancha que se extendía a más de tres leguas de la isla.

Según Fernández de Oviedo, el tal licor recibía tres nombres: *Estiércol del Demonio, Petróleo y Asfalto.* A continuación, el mismo cronista apuntaba que el licor en referencia era útil para el tratamiento de varias enfermedades y que entonces no se le conocía otra posibilidad de uso.

Luego, en la segunda parte de su *Historia Natural y General*, dio cuenta del petróleo que manaba en diferentes lugares de la Cuenca de Maracaibo.

Acerca del afloramiento de petróleo en Cubagua escribió también el clérigo, cronista y poeta Juan de Castellanos, en la primera parte de su *Elegía de Varones Ilustres de Indias*, por cierto, el poema en lengua española más extenso que se ha escrito, publicado en 1589.

Castellanos afirma lo siguiente en una estrofa, al hacer el elogio de la isla de Cubagua:

Tienen sus secas playas una fuente
al oeste donde bate la marina,
de licor probado y excelente
en el uso común de medicina;
el cual en todo tiempo de corriente
por cima de la mar se determina
espacio de tres leguas, con las manchas
que suelen ir patentes y bien anchas.

Los cronistas que escribieron entre 1552 y 1741 no informaron más nada al respecto y se limitaron a repetir lo dicho por Fernández de Oviedo, sin comprobar cuánto de verdad y cuánto de ficción había en lo que este había apuntado.

Cerca de trescientos años más tarde, el Barón Alejandro de Humboldt reseñó la presencia de asfalto y petróleo en varios

lugares de la provincia de Cumaná. Hasta entonces no se tuvo noticia de otro yacimiento petrolífero en Venezuela.

La razón de tal sequía informativa nos parece hoy bastante curiosa, pero se explica porque, desde la Colonia hasta el último tercio del siglo XIX, nadie quería e incluso evitaba las tierras donde había afloramientos de petróleo.

Entonces se les consideraba de muy poco valor, debido a que no se podía contar con ellas para la agricultura.

El mundo no se imaginaba que el petróleo adquiriría el papel protagónico que tiene en la economía y en la vida cotidiana de nuestro tiempo.

◆◆◆

USOS ANTIGUOS DEL PETRÓLEO VENEZOLANO

Los antiguos venezolanos que vivían en las cercanías de los menes, o rezumaderos de hidrocarburos, le dieron al petróleo diversos usos.

Lo emplearon para impermeabilizar la parte inferior de sus embarcaciones y las paredes de sus viviendas. También como medicamento para tratar enfermedades artríticas; como combustible para iluminar y, curiosamente, como recurso de caza.

Algunos indígenas cazaban venados y otros animales, obligándolos a correr hacia los menes de petróleo. En ellos, el calor había reblandecido la superficie y las presas quedaban atrapadas en la viscosa capa de aceite que se formaba.

En otros lugares, las emanaciones de estos rezumaderos atontaban a los animales y los hacían fáciles blancos de las lanzas, las flechas y las piedras.

En la región andina se usaba el petróleo para iluminar y darle consistencia a las cestas y a las paredes de las viviendas. Lo recogían colocando mantas sobre la superficie de los ríos cercanos a los rezumaderos. Luego las exprimían para obtener pequeñas cantidades del aceite.

Los indios caribes contaban con la que puede considerarse la única arma de guerra creada en territorio venezolano. La misma no tenía efectos letales, sino paralizantes. Le daban el nombre de *anocú mafutiliqui*, que se traduce como el "espíritu del mapurite".

Esta arma era una especie de granada de mano. Consistía de una vasija de barro cocido, llena de una sustancia que, además de un olor nauseabundo, tenía efectos paralizantes.

Las vasijas eran arrojadas por los combatientes y, al impactar contra el suelo, se fragmentaban y liberaban la mencionada sustancia.

Los contrarios caían al suelo, víctimas de una parálisis que duraba algunos minutos, los suficientes para hacerlos prisioneros.

◆◆◆

CURIOSIDADES SURTIDAS DE LA HISTORIA DE VENEZUELA

TRES MIL AÑOS DE AGRICULTURA

La agricultura se inició en Venezuela hace algo más de tres mil años, no en una zona en particular del territorio que hoy ocupamos, sino en varias.

Se desconoce la razón por la cual, más o menos simultáneamente, varias etnias decidieron abandonar la recolección itinerante de frutos y se dedicaron al cultivo de determinadas especies.

Diversos rastros obtenidos por paleontólogos y paleobotánicos expertos han permitido descubrir que hace tres milenios, aproximadamente, se intensificó el cultivo de yuca, papa, maíz y algunos otros vegetales.

La yuca se cultivó en Guayana y la región nororiental; la papa y el maíz en los Andes y en la zona del piedemonte que hoy ocupa el estado Barinas.

◆◆◆

DEPORTE OTOMACO

Mucho se ha hablado de los juegos de pelota precolombinos de los mayas y los aztecas como remotos antecedentes del basquetbol, pero muy poco se ha dicho de las competencias deportivas que realizaban nuestros indios otomacos, los antiguos habitantes de las regiones bañadas por el Orinoco.

Al respecto, existe el testimonio del padre catalán Joseph Gumilla, autor de *El Orinoco Ilustrado*, quien en la primera mitad del siglo XVIII observó un juego de pelota entre los otomacos que, según describió, se jugaba entre dos grupos de 12 individuos cada uno.

Usaban una pelota grande de caucho que con un leve toque rebotaba tan alto como la estatura de un hombre.

Este tipo de competencia, en el que solo estaba permitido tocar la pelota con el hombro derecho, era un deporte muy popular entre la comunidad otomaca.

Lamentablemente, la etnia de los otomacos hoy está totalmente extinta y, por ello, su llamativo juego de pelota se ha hundido en el olvido.

◆◆◆

VENENOS COLONIALES

En los días de la Colonia, y con el propósito de liberarse de la esclavitud a la que se veían sometidos, muchos indios e indias de servicio asesinaban a sus amos envenenándoles las comidas o las bebidas.

Esta práctica se hizo común en las poblaciones conocidas entonces como *encomiendas*, no solo como el único modo de lograr la libertad, sino para vengar los frecuentes raptos de indias que hacían los encomenderos.

El veneno fue también la salida para muchos esclavos africanos, pero no para tantos como los indios, pues los esclavos del llamado *Continente Negro* no estaban muy familiarizados con las plantas venenosas de nuestro país.

También hubo casos de envenenamiento entre colonizadores o blancos criollos, pero solamente se trató de hechos aislados.

◆◆◆

BARRICA DE PETRÓLEO Y NO BARRIL

El primer barril de petróleo que fue enviado desde Venezuela a algún lugar en el mundo salió de nuestro país el 30 de abril de 1539 con rumbo a España.

No fue un barril como los que conocemos, sino una barrica de madera, de las usadas en España y en el resto de Europa para transportar vino.

Esa barrica de petróleo –una sola– partió a bordo de la nao *Santa Cruz*, enviada por don Francisco de Castellanos, tesorero de Nueva Cádiz (Cubagua), para aliviar la gota de Carlos I, rey de España y emperador de Alemania, nación en la cual su nombre cambiaba a Carlos V.

El medicamento como que no le hizo efecto porque, entre 1555 y 1558 –el año de su muerte–, el mismo mal obligó a Carlos I a abandonar los cinco tronos que detentaba: el de España, el de Alemania y los de Flandes, Brabante y Sicilia.

◆◆◆

UN MILAGRO DE JOSÉ GREGORIO HERNÁNDEZ

En mis primeros siete años de existencia no tuve buena salud. Una semana sí y otra no, padecía yo de fiebres que, la mayoría de las veces, llegaban a 39,7 e incluso 40,2 grados.

Estas fiebres no eran manifestaciones virales, sino productos de la inflamación de mis amígdalas. Pese a ellas, yo trataba de hacer vida normal, pero tal cosa no era posible. Muchas veces, estaba jugando solo o con amigos y, repentinamente, empezaba a sentirme mal. Me tocaban la garganta y la descubrían muy caliente.

Como frecuentaba parques y campos de béisbol, mi madre y mi abuela lo atribuían al polvo y la tierra de esos sitios, pero a lo largo de una quincena en la que me prohibieron ir a esos lugares, igual me enfermé dos veces y quedó descartada la hipótesis.

En vista de ello, a los casi seis años, mi madre me llevó a un médico distinto al de siempre, que descubrió mi trastorno amigdalar. Su solución consistiría en la extirpación de mis enemigas internas. Pero la operación costaba cinco mil bolívares, una cantidad de dinero imposible para quienes me criaron: mi madre y mi abuela.

Pasó casi año y medio después del diagnóstico y nada que aparecía la suma requerida para que yo obtuviese un estado saludable.

Un viernes en la noche –ya contaba siete años–, mi abuela le prometió al espíritu del doctor José Gregorio Hernández que ella

y yo iríamos a su tumba, en el Cementerio General del Sur, a encenderle una vela y rezarle no recuerdo cuántos padrenuestros, si proporcionaba los medios para que yo recuperara mi salud.

Doy fe de que hubo una respuesta inmediata: a la mañana siguiente mi abuela dijo que José Gregorio se le había aparecido en un sueño y le había indicado que jugara un cuadro del 5 y 6.

Para participar en dicho juego, debían colocarse en una planilla tipo quiniela –llamada popularmente *cuadro*–, los nombres de aquellos caballos que uno consideraba podían ganar, en el caraqueño hipódromo La Rinconada, que entonces tenía apenas un año de inaugurado. La denominación del juego era y sigue siendo *Cinco y Seis*, dado que se debían y deben acertar los vencedores en seis o cinco competencias del programa hípico dominical.

Con seis aciertos se obtenía un premio mucho mayor que con cinco, dado que había menos ganadores que estos. Muchas personas ponían sus esperanzas en dichas apuestas para obtener aquello que requerían.

Mi abuela y mi madre se pusieron de acuerdo para que el sábado siguiente –día en que se realizaban las apuestas–, yo eligiera los probables triunfadores y luego pagaron el importe del cuadro: en ese caso, ocho bolívares, esto es, dos probables ganadores en tres de las carreras y solo uno en las otras tres. La cantidad a pagar se obtenía mediante la multiplicación del número de caballos elegidos.

El domingo escuchamos en la radio las seis competencias e, increíblemente, acertamos cinco ganadores.

El lunes, mi madre solicitó a la clínica donde había acudido una actualización del presupuesto de mi operación y esta saldría en 5.145 bolívares. Sé que resulta inverosímil lo que voy a referir, pero el premio constó de 5.320 bolívares, que incluía exactamente el costo de la operación, más los traslados de ida y vuelta en taxi a la clínica y las medicinas post-operatorias.

Según escuché decir, no faltó ni sobró un bolívar del premio y este cubrió enteramente la intervención que me despojó para siempre de mis amígdalas.

Estas milagrosas cifras nunca las he olvidado –imposible hacerlo–, y por eso las indico con tanta precisión.

◆◆◆

Índice

Prólogo 5
Carrusel de Curiosidades 7
Nuestro cuerpo no es solo nuestro 9
¿Qué es la etimología? 11
Microbiología para distraídos 13
Ventajas y desventajas de la vida en la tierra 15
Nuestra ubicación en el universo 17
Palabras con sentidos contradictorios 19
Las figuras literarias 21
Nuestro pariente más antiguo: LUCA 24
Resistentes a la radiación 26
El invento robado: el teléfono 28
Denominaciones minerales honoríficas en la Tabla Periódica 30
Locos por los tulipanes 32
Kriptonita de verdad 35
La papa: el alimento más consumido por la humanidad 37
El producto agrícola más importante: el café 40
La primera taza de café
que se bebió en Venezuela 42
La diva vegetal: la planta de cacao 45
Miedo al tomate 47
Clavos florales 49
Doscientas mil flores para un kilo de azafrán 51
La fruta de la civilización: la ciruela 53

El cambur en riesgo de extinción 55
La importancia de las especias 57
La marcha de la sal 60
El organismo vivo más grande del mundo 62
El ser vivo más importante del mundo 64
Si la tierra dejara de girar 67
El camello: la nave del desierto 69
El simio que no existía 71
El escalador recién nacido 74
Anatomía del bostezo 76
El bolívar, nuestra unidad monetaria 79
Hombres sin cabeza en Venezuela 82
Comedores de arepas 84
Primeras noticias del petróleo en Venezuela 86
Usos antiguos del petróleo venezolano 89
Curiosidades surtidas de la historia de Venezuela 91
DEPORTE OTOMACO 92
VENENOS COLONIALES 93
Barrica de petróleo y no barril 94
Un milagro de José Gregorio Hernández 95



Armando José Sequera (Caracas, 1953) es un escritor y periodista venezolano. Autor de 93 libros, todos publicados, gran parte de ellos para niños y jóvenes. Ha obtenido 23 premios literarios, ocho de ellos internacionales (entre otros, Premio Casa de las Américas, 1979; Diploma de Honor IBBY, 1995; Bienal Latinoamericana Canta Pirulero, 1996, y Premio Internacional de Microficción Narrativa "Garzón Céspedes", 2012).
Es también autor de las novelas La comedia urbana y Por culpa de la poesía. De los libros de cuentos Cuatro extremos de una soga, La vida al gratén y Acto de amor de cara al público. De los libros para niños Teresa, Mi mamá es más bonita que la tuya, Evitarle malos pasos a la gente y Pequeña sirenita nocturna.

"Carrusel de Curiosidades" ha evidenciado esa otra faceta de Sequera como entusiasta cazador de hechos científicos que estimulan, en principio, su gran capacidad literaria en pro de lo ameno y lo asombroso, pero pensando, a su vez, en las nuevas generaciones, sin dejar de llamar la atención de los mayores, tantas veces confundidos y atiborrados por multitud de datos e informaciones que los alejan del placer de la lectura, y más ahora que son las pantallas de los celulares "nuestras páginas a la mano".
En todo esto nos recuerda Sequera el similar empeño de su colega Arístides Bastidas y su muy celebrada columna de divulgación científica "La ciencia amena", hará unos 50 años, gran aliada en el quehacer de escuelas y liceos venezolanos.
Las mismas posibilidades tiene, pues, este "Carrusel de Curiosidades" que Sequera ha venido divulgando a través de ciudadvalencia.com.ve, el cual demuestra que vale la pena tomarse un tiempito para leer sobre ciencia y demás quehaceres humanos, disfrutándolo de otra manera gracias a un toque de ingenioso humor.

9 789808 168006

9 789808 168013