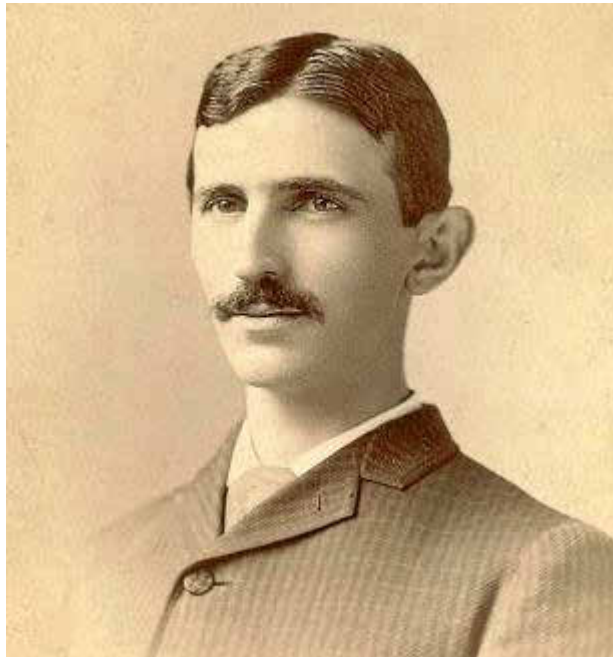


Divulgació

## Sort, interpretació, o simple apropiació?

**A**lguns grans invents diuen que han estat descoberts per sort, però fins a on arriba la sort i on es desmarquen els genis? Un dels exemples més renombrats de sort a la ciència és el descobriment de la penicil·lina per part de Fleming, que segons es conta, després d'haver tornat de les vacances el setembre de 1928, va veure que havia deixat unes plaques de cultiu de bacteris per netejar, i que en algunes d'elles s'havien contaminat amb fongs i els bacteris s'havien mort. En la majoria dels casos, simplement s'haurien netejat aquestes plaques, i aquí hauria acabat la història. Però Fleming, que ja era un bon microbiòleg, coneixia els estudis previs, alguns inclús dels autors clàssics, que havien vist com alguns fongs ajudaven a curar les ferides, i uns 60 anys abans que ell, Burdon-Sanderson, ja havia vist que el fong *Penicillium* tenia efectes antibiòtics. Però Fleming mai va poder produir un medicament estable que pogués ser emprat com a antibiòtic als pacients, però els seus estudis donaren lloc a què un grup d'investigadors d'Oxford, liderats per Florey i Chain, que havien passat del sistema d'un sol científic solitari fent els seus experiments al sistema actual de grups d'investigació, on hi ha un o varis caps visibles, però el treball de tots els membres del grup és imprescindible per dur l'estudi a bon port. Aquests, tot i que el seu primer pacient va morir degut a la infecció que no pogueren aturar, gràcies al suport del Regne Unit i d'EE.UU, que valoraren l'antibiòtic com un element estratègic a nivell militar, aconseguir convertir el descobriment de Fleming, amb un medicament, sent els tres reconeguts amb el premi Nobel, unint la nova manera de fer ciència amb l'antiga. Això és un exemple de com el coneixement d'una persona mai és solament mèrit seu. És imprescindible rebre una bona formació per poder primer de tot saber diferenciar entre un plat brut i el descobriment del segle, i després cal un bon equip per poder dur aquests coneixements a bon port. Gràcies a Déu la figura del científic que ho sap tot i la seva paraula és llei, gairebé ha quedat en l'oblit, i la majoria d'investigacions les fan grups amb molta gent i amb coneixements molt distints. Si tots tinguessin la mateixa formació, no farien falta tantes persones, ja que tots tindrien el mateix punt de vista, i és gràcies a punts de vista diferents que es treuen bones conclusions.

**P**er desgràcia, també existeix l'altre punt, de com un científic és el vertader geni d'un grup, i el que s'acaba enduent el mèrit és un altre. Nikola Tesla, va ser un gran científic nascut a Croàcia l'any 1856, que acabà fent feina a una de les companyies d'Edison. Tesla era un investigador incansable, però no tenia els doblers per fer-ho, i per tant va començar a fer les seves investigacions dins la companyia d'Edison, el qual havia



inventat la bombeta, creat la primera planta de producció de corrent continu i dissenyat una locomotora i un cotxe elèctric, entre altres molts invents. Va ser fent feina pe Edison, que Tesla va desenvolupar el corrent altern, que entrava en discussió amb el corrent continu que fabricava Edison, fet que possiblement va fer que es barallessin, i que Tesla amb l'ajuda d'un inversor crees la seva pròpia companyia. Alguns diuen que Edison es va aprofitar de Tesla, altres que Tesla va robar en certa forma a Edison per aprofitar els coneixements que havia desenvolupat fent feina a la seva companyia. A la pràctica pareix ser que la cosa és deu més bé a la guerra comercial entre Edison que defensava l'energia elèctrica continua, i Tesla l'alterna. Per altra banda, des del punt de vista actual del treball en equip, és cert que Edison considerava que el que produïen els seus equips, eren invents seus, ja que per alguna cosa els dirigia i pagava.

**P**erò el que sí que va quedar demostrat és que Tesla va ser l'inventor de la ràdio. Durant molts anys es va dir que Marconi havia estat l'inventor de la ràdio, i és possible que fos el primer en emprar-la per transportar missatges, ja que Tesla va inventar moltes de les parts de la ràdio amb l'objectiu de poder transportar energia sense cables. Per tant, es pot interpretar que Marconi va fer com Fleming, va observar una cosa que alguns creien un fracàs i la convertí amb un èxit, és a dir la ràdio que coneixem. Però segons el tribunal que determinà que Tesla era el vertader inventor, Marconi necessità fins a 17 patents de Tesla per desenvolupar la ràdio. Per tant queda oberta la pregunta. Qui és el geni, el que descobreix com fer alguna cosa, o el que descobreix per que serveix?

Andreu Oliver



Parlem de cuina

## Gastronomia d'estiu (III). Cuina tradicional d'estiu

**A**bens de començar, us recordo que esta en marxa el concurs de cuina d'aquesta secció. Les bases les podeu trobar a <http://cuinant-blog.blogspot.com/2018/07/primer-concurs-de-cuina-parlem-de-cuina.html>. Feta aquesta convocatòria, avui passam directament a la cuina amb algunes de receptes tradicionals típiques d'estiu d'arreu de les nostres illes.

### Caldereta de llagosta (Menorca)

Ingredients per a 4 pax. 1 llagosta grossa viva (*Palinurus elephas*), una ceba, 2 tomàtigs madures, 2 dents d'all, julivert picat, brou de llagosta, 2 cullerades de cognac, varies llesques de pa pagès ben finetes, oli, sal i pebre.

**Elaboració:** Podem optar per dues variants, o bé posam llagosta a bullir la llagosta 20 minuts per quilogram o be la tallam i la sofregim directament viva. ( dins aquest recipient farem el sofregit) . Picam ben petit la ceba, la tomàtiga, el julivert i els alls. . Encalentim oli dins una greixonera (Tià) i feim el sofregit remenant tot es temps. Hem de fer un sofregit amb les verdures fins que la tomàtiga perdi l'aigua i comenci a confitar. En aquest punt afegirem la llagosta trossejada. Ara seria el moment de posar-hi també el julivert picat. Coure uns minut i regar-ho tot amb el brou just. Deixarem bullir a foc lent uns 15/20 minuts. Després afegiríem les dues cullerades de cognac i si ha quedat un poc pàl·lida podem posar-hi dues cullerades de concentrat de tomàtiga. Provarem de gust i ja ho podem servir dins plats amb un llit de pa.

### Arròs de cranca (Eivissa)

Ingredients 4 persones : una cranca (Maja squinado) de quilogram i mig, 4 tomàtigs ben madures, un all sencer, dues nyores, un manat de julivert, pebre bord dolç, oli d'oliva, 2 tasses d'arròs (per a 4 persones), sal i pebre

**Elaboració:** Primer prepararem el crustaci (viu) rasant tota la closca i les cames amb una ganivet petit per a llevar-li tot que tengui adherit a ella. Després clavarem sa punta del ganivet per davall, entre la closca i el principi del cos i farem palanca. Les butzes les tirem i la resta, polpa i líquid, ho guardarem. Separarem les cames. Dins una greixonera amb oli ben calent marcarem els trossos de cranca. Pelarem els alls i les tomàtigs si ho picarem tot. Dins la greixonera que hem marcat la cranca i fondejarem els alls i les tomàtigs amb les nyores. Un cop hagi començat a evaporar l'aigua, treurem la nyora i la posarem dins un morter amb la meitat de l'all i el julivert picat. Amb això farem una bona picada. Un cop confitada la tomàtiga hi posarem les espècies i l'agua i farem arrencar el bull. Afegir-hi la picada, l'arròs i la cranca i fer coure a foc mitjà fins que quedi melós. Per servir podem treure la closca de la cranca i buidar tot el contingut dins l'arròs. També en el darrer moment podem posar un poc del líquid interior de la cranca  
I per acabar aquesta tertúlia us donaré sa recepta de sa coca de trampó que m'ha donat sa meva padrina de Ses Set Cases.

### Coca de trampó (Mallorca)

Ingredients: Farina fluixa 750 grams 1 sobre i mig de llevat químic "canari", un



ratxet d'oli d'oliva verge 1 tassó d'aigua, 75 grams de mantega, pebres verds tallats a daus petits, 3 tomàtigs tallades a daus petits, 1 ceba tendra, 1 ceba blanca, julivert i all picat, sal, oli d'oliva verge, pebre bo negre i pebre bo dolç

**Elaboració:** Dins una casseroles posau a dissoldre la mantega amb l'aigua ( no ha de bullir). Un cop estigui dissolta la mantega i en calent l'afegirem a la farina, i començarem a empastar, afegint-hi un ratxet d'oli i un poc d'aigua, si en fa falta. Durant l'empastat afegirem el llevat. Ha de quedar una pasta homogènia, manejadissa i que no s'aferrí a les mans. La pasta resultant la dividirem en dues parts iguals i amb elles formarem un cilindre gruixut ( de la mida de la palangana), que anirem estirant amb les mans per tal de cobrir tota la superfície de la palangana, que prèviament hem untat amb greix. Ha de resultar una pasta fina i d'igual gruix per tota la superfície. Les verdures, prèviament netejades, les tallarem a daus petits ( els dos grups per separat, dins dos dols diferents) i seguidament les tremparem amb un poc d'oli d'oliva verge un poc de sal i un poc de pebre bo negre. Repartirem la verdura sobre la pasta ( meitat i meitat) i l'enforarem a foc fort uns 30/35 minuts, fins que vegem la pasta ben cuita i daurada per la base.

Xerrant amb ella he descobert algunes coses curioses sobre aquesta elaboració típica Mallorquina- Fa alguns anys a Sóller s'elaborava la coca de verdures amb pinya (colflori), amb un farcit semblant als dels cocarrois. També se n'elaboraven de julivert ( avui en dia a varis indrets de Mallorca la coca de julivert és molt típica). Quan ella era petita vivia a cavall de Sa Costera i Cala Tuent (Can Lleig) i recorda com la seva mare feia coques grosses en el forn de llenya, per a tota l gent que feia feina la finca. A diferència d'ara, que sovint hi ha celebracions i aquest és un plat típic de quasi tots els actes al voltant d'una cuina; abans no es celebraven tantes festes, i sols el dia del Sant aprofitaven per a realitzar aquesta elaboració.

Juan A. Fernández

