

## Divulgació científica com el bistec amb patates

per PERE ESTUPINYÀ

**A**hir estava treballant en un projecte de divulgació destinat al públic ampli i vaig tornar a cometre el mateix error que repetim els apassionats de la ciència: centrar-me en el bistec i menysprear les patates.

Quan un va al restaurant i llegeix el menú, és clar que demana un plat pel seu contingut principal i no per la guarnició que porti. Triem carn o peix, cuinada d'una manera o d'una altra, de vegades fins i tot sense prestar atenció a l'acompanyament. En canvi, si et fixes, moltes vegades quan ens posen el plat al davant la primera cosa que ens emportem a la boca són les patates fregides. I tant si són d'aquelles tan saboroses i de textura perfecta com si, per contra, són escasses o te les treuen «de

**«La mala divulgació és contraproduent. Hi ha accions divulgatives que millor si no existissin»**

bossa», influeixen en la nostra valoració final tant o més que el bistec mateix. Just això s'esdevé amb la divulgació científica: els continguts científics són el bistec, però la guarnició amb què els acompanyem és fonamental. I seguint amb el símil, alguns de nosaltres ens equivoquem concentrant-nos moltíssim en la qualitat del bistec i descuidant les patates pensant-nos que són un complement secundari.

És obvi que si algú és un gurmet i va a una barbacoa expressament a degustar bona carn, el que de debò importa és la qualitat del tall i la cocció que se'n faci. De la mateixa manera, els lectors sofisticats que cerquen continguts de qualitat volen carnassa científica de primer nivell, i no embafar-se amb un excés de patates o pebrots innecessaris que no siguin excel·lents. Sens dubte ha d'haver-hi restaurants per a aquests sibarites científics. Però, essent realistes, de clients així n'hi ha pocs, i el veritable repte que tenim els cuiners no és satisfer-los a ells sinó tallar la desnutrició científica que hi ha en la societat. I és més, fins i tot els sofisticats diferencien el menjar del diumenge del de cada dia.

No ens equivoquem: quan demanes bistec en un restaurant de menú diari, les patates fregides marquen una gran diferència. I si inesperadament t'hi trobes una carxofa rostida o un pebrot que li doni color, el bistec



Il·lustració:  
MOISÉS MAHIQUES

es converteix en molt més abellidor. Imagina't per un moment demanar un bistec i que te'l portin tot sol al mig del plat. Seria trist. Avorrit. Sens dubte et queixaries, com es queixen molts lectors que, quan llegeixen l'opció «ciència» en algun menú, diuen «va, avui la demano a veure com va», i els donem un bistec científic de bona qualitat però sense patates per a amenitzar entre mos i mos. De nou, si ets un carnívor potser en gaudeixis, però a la majoria de gent se li farà avorrit (i no cal dir als nens) i no tornarà a demanar ciència. La mala divulgació és contraproductiu. Hi ha accions divulgatives que millor si no existissin.

Obvi que l'extrem contrari tampoc funciona. Ha d'haver-hi un equilibri: si demanes un bistec amb patates i t'apareix una ració desbordant de tires del tubercle amb un bocí diminut de carn, o mal cuinada, o de mala qualitat, per molt saboroses que siguin les patates cridarem al cambrer i li direm «escolti, que jo he demanat carn!». D'aquest mal peca també una certa divulgació acomplexada i amb por excessiva per si a la gent no li

### **«Cuidem el bistec científic, però no menyspreem les creïlles divulgatives. Sembla senzill, però no ho és tant»**

agrada la ciència, que es preocupa més de disfressar la carn científica cobrint-la amb patates i salses fins que desapareix l'essència. És un excés. Potser tindran èxit en visites, com èxit comercial té el McDonald's. Però això no implica pas que sigui un bon producte.

Tots coneixem algun restaurant amb la fórmula perfecta, on demanarem un bistec perquè sabem que

és bo, però salivant per la copiosa ració de patates fregides al punt just que ens serveixen. Cuidem el bistec científic, però no menyspreem les patates divulgatives. Sembla senzill, però no ho és tant. La gran diferència és que generalment, al cuiner que sap cuinar un bon *steak* li costa poc preparar unes gustoses patates fregides, mentre que el científic comunicador és bo identificant un tall científic de bona qualitat i daurant-lo a la planxa volta i volta, però les patates se li resisteixen. Li requereixen més temps i esforç, i li solen quedar crues, passades, enganxades o salades. Per sort hi ha equips on un fa el bistec i un altre les patates, i professionals que no treballen de manera amateur.

El cas concret que ahir m'ocupava és una sèrie de televisió sobre ciència a l'Equador que quan llegireu aquest text em tindrà en ple rodatge arreu del país, però que ahir m'absorbia entusiasmat definint els guions. Em fa tanta il·lusió viatjar a l'Equador i explorar aquesta ciència llatinoamericana tan innovadora i socialment compromesa, que en cadascun dels 13 programes vull explicar un munt de casos i entrevistar tants investigadors com càpiguen en l'escaleta.

No és que m'amoïni només del bistec. Molt pitjor. En cada guió estava cuinant una costellada sencera amb llonganissa, pollastre i costelles de porc incloses. «En quin moment descansarà la gent?», em va dir sàviament el realitzador, fent-me veure que no puc pretendre atipar-los durant 30 minuts de bistec intel·lectual sense oferir-los patates i un bon rioja per a fer més digerible la ciència. Quanta raó. Sembla mentida que després de tants anys encara hagin de recordar-me que la divulgació científica és com el bistec amb patates. Si és que la passió ens perd... ☺

**Pere Estupinyà.** Escriptor i divulgador científic (Nova York).



29 ABR / 14 JUN 15 **VALENCIA**  
Y LA CIUDAD QUE PERMANECE  
TENDENCIAS EN EL PAISAJE URBANO

**MOSTRA FOTOGRÀFICA DE CRISTÓBAL LIDÓN**  
Sala d'exposicions del Jardí Botànic de la Universitat de València. Oberta de dilluns a diumenge, de 10 a 20h C/Quart, 80 46008 València. [www.jardibotanic.org](http://www.jardibotanic.org)



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA  
Jardí Botànic

Cristóbal Lidón  
photography  
[www.cristoballidon.com](http://www.cristoballidon.com)