

ANDREW MASTERSON

Bazaconii... adevărate din știință și tehnologie

Traducere: Sorin Șerb



NICULESCU

Cuprins

<i>Introducere</i>	11
Muzica zgomotoasă, cancerul de prostată și obezitatea: filiera chili.....	13
În Large Hadron Collider vor descoperi în cele din urmă bere.....	17
Fiarele imaginare din spatele ecranului.....	24
Pisicile sunt mai iubite decât tine. Pisicile pot da jos guverne.....	28
Individ paranoic, pus sub observație	34
Nimeni nu poate ignora torturarea animalelor. Problema ar fi cum îți dai totuși seama de asta?	40
<i>Slow food?</i> Nu așa repede!	47
Mor! Pe bune! Mi-a spus doctorul Google.....	54
Cine ar efectua cea mai bună apendicectomie: un chirurg sau niște profani angajați cu ora? (Gândiți-vă bine înainte să răspundeți!).....	59
Animalul tău de companie încearcă să te omoare?.....	66
Dovezile sunt peste tot, dar, vă rog, nu le spuneți americanilor	70
Ince de la început... ..	77
Unghii dansatoare și rochii care-i înjunghie pe boschetari: nu toată tehnologia portabilă este plictisitoare	80
Pe nemeritate	87
Știința gândirii pozitive. A, pardon, nu există așa ceva!	90

Schimbarea climei este opera șopârlelor	96
Glutenul este nevinovat!.....	100
Arahidele sunt vinovate!.....	106
Filozofia stringurilor: legătura fundamentală între Camus și cosmologie.....	112
Off the record: colecțiile fără fosile îi enervează teribil pe paleontologi	120
Trimite clonele. Trebuie să fie clone. Nu-ți face probleme, au sosit!.....	123
Carnea de porc din vasul Petri este o adevărată artă, dar nu va hrăni niciodată lumea	127
Bea mai multă bere: e bună pentru tine. Nici chiar așa.....	131
Cea mai bună informație științifică dintotdeauna: cafeaua face bine la sănătate	135
Aminoacizi detectați pe Marte, dar în grădina din spate extraterestrii sunt încă nebuloși	141
Zei, astronauți, extraterestri... unul și același lucru, pe bune.....	145
În numele Tatălui, al Fiului și al Sfântului Cod	149
Indulgență pe muchie de cuțit: internetul, fantezia și victimele.....	152
Ar trebui să ne pară rău pentru piromani	157
Credeai că folosește la curățarea covorului. Biet naiv.....	161
Și pentru că vorbeam despre Internetul Lucrurilor.....	164
Cei patru cavaleri ai Anti-Apocalipsei: vorbește cel furios.....	167
Peștele lui Homer și burdihanul aristocrat: mofturi culinare în istorie	171
Haine murdare? Există o aplicație pentru ele. De fapt, mai multe!.....	179
Astrofizicianul rebel	181
Dacă te doare creierul, încearcă să-l resetezi	184
Lucruri de care ai putea avea nevoie pe Marte: peștele-zebră, șopârle gecko și spermă de șoarece congelată.....	188

The Science Guy versus Omul lui Dumnezeu.....	193
<i>Shift, enter, delete</i> : publicarea datelor trădează tendințe adulterine. și ego-uri exagerate	198
Terorism cibernetice, probe și o violentă furtună de sâni	202
Războiul împotriva drogurilor.....	208
Dependența de droguri: balanța delicată dintre farmacologie și povești.....	211
Am 90 de ani și nu mă îndop deocamdată cu nicio porcărie.....	217
Ascunde-l/o și taci.....	222
Vedeta științifică de pe internet demonstrează că-și poate face numărul și la televiziune	225
Bowie, Lemmy, Cole... foarte trist, da, însă cu totul previzibil.....	228
Așa cum ar fi putut cânta cei de la Beatles: <i>All you need is Lego</i> (la la la-la, la)	232
<i>Tweet, tweet</i> , cum altfel?	236
Moartea nu este sfârșitul. Nu este nici măcar finalul facturilor online!.....	240
O fi Donald Trump un <i>wazzock</i> , dar cu mult mai probabil este un <i>a55h0le</i>	245
Zombii sunt buni pentru creierul tău – atâta timp cât nu-l mănâncă	249
Vampiri, placentă de oaie și ochi de cățeluș: când obsesia frumuseții devine scabroasă	252
Va fi cunoscut așa cum îl dumești.....	258
Venirea lui Mesia, de câteva sute de ori.....	262
Grăsan imaginar, caut post academic.....	265
De ce Red Bull îți va epuiza voința pe tot parcursul anului.....	269
Menopauza masculină este o problemă feministă	273
<i>Mulțumiri</i>	279

În Large Hadron Collider vor descoperi în cele din urmă bere

Berea, după cum s-a dovedit, reprezintă relația perfectă dintre toate disciplinele științifice importante. De asemenea, are un gust bun.

Poți spune ce vrei despre limacșii din grădinile verzi din Colorado, dar ei vor ști cu siguranță când vor avea suficient de băut.

Această observație – verificată experimental – nu este chiar așa de răsuflată pe cât pare. Merită să facem această observație pentru că trasează cu claritate o limită absolută. În acest caz, este vorba despre limita întrepătrunderii naturale a fizicii, chimiei și biologiei cu berea.

În 1997, profesorul Whitney S. Cranshaw de la Universitatea de Stat din Colorado, a decis să verifice o legendă dragă grădinarilor, conform căreia limacșii pot fi determinați să se sinucidă dacă li se dă ocazia să-și astâmpere incontrollabilă lor poftă de bere *lager*.

Experimentul profesorului a fost o realizare admirabilă. El a stabilit parametrii atracției exercitate asupra limacșilor, folosind nu mai puțin de douăsprezece tipuri de bere, printre care și o „băutură de malț” nonalcoolică, un amestec de drojdie, apă și o măsură de vin.

Rezultatele i-au lăsat pe cercetători cu gura căscată. În cinci teste separate, limacșii cenușii de grădină au preferat mai degrabă băuturile nonalcoolice. În ceea ce privește berea propriu-zisă, cele mai populare trei mărci aparțineau aceluiași fabricant de bere, Anheuser-Busch: Michelob, Budweiser și Bud Light. (Din motive care ne scapă, producătorul nu a capitalizat acest rezultat făcând reclame în care să susțină sus și tare: „Anheuser-Busch: fabricăm berile îndrăgite de moluște, dacă nu au la îndemână ceva mai slab!”)

Merită să menționăm alte două descoperiri făcute în urma acestui experiment (care poate fi găsit pe internet, în arhiva Universității de Stat din Colorado). Prima descoperire este că atracția limacșilor pentru berile lăsate să se altereze la căldură vreme de patruzeci și opt de ore diferă. Berea Pabst Blue Ribbon răsuflată a atras mult mai mulți limacși decât versiunea proaspătă, în vreme ce berea Budweiser răsuflată s-a dovedit, nicio surpriză, extrem de neatrăgătoare.

A doua descoperire este că reîmprospătarea berii răsuflată prin creșterea conținutului de alcool face ca berile să fie, de fapt, *mai puțin* atractive.

Ceea ce înseamnă că generațiile de grădinari bântuind grădina cu una sau două cutii de bere cu spuma de un deget nu au fost motivate în primul rând de controlul dăunătorilor. Însă mai înseamnă, din nefericire și în mod neîndoielnic, că berea nu este o forță fundamentală a universului.

Însă, atenție! nu e foarte departe. În termeni biologici, berea este remarcabilă pentru că există, probabil de milioane de ani, înainte ca oamenii să evolueze până la etapa în care să fie capabili s-o producă. Bere se produce natural atunci când sunt îndepliniți anumiți parametri de mediu. Este nevoie doar de o mână de cereale germinate, ceva umezeală și niște drojdie. Dacă cele trei elemente sunt prezente – pe o câmpie noroioasă, de pildă – semințele produc zahărul pe care mai apoi drojdiile îl mănâncă excretând alcool. Vine berica!

Neatinsă de mâna omului.

Este un fenomen important, mai ales din punct de vedere filozofic. La fel ca și copacii care se prăbușesc în pădurile nebătute de picior de om, dacă o bere fermentează fără să fie cineva prin preajmă s-o bea, este ea cu adevărat o bere?

În mod surprinzător, răspunsul ar putea fi afirmativ. Există o teorie dezbătută în zilele acestea în biologia evoluționistă că se prea poate ca berea sau, cel puțin, băuturile alcoolice produse întâmplător, să fi determinat evoluția umană. Într-o mică, dar semnificativă măsură, ADN-ul antropoidelor reflectă o capacitate reproductivă mărită derivată dintr-o capacitate genetică de a se îmbăta.

Ideea pornește de la presupunerea rezonabilă că primatele, cu abilitatea lor de a procesa etanolul, elementul care îmbată din băutură, se bucură de un avantaj în lupta pentru supraviețuire față de tovarășii lor abștinenți. Pentru primatele timpurii cu dieta lor în mare măsură vegetariană, descoperirea fructelor și a semințelor fermentate era inevitabilă. Cei capabili să proceseze aceste alimente coapte în exces se bucurau de diverse avantaje – un consum extracaloric, un apetit mărit și, din motive peste care am putea trece cu ușurință, un succes reproductiv mai mare.

Cu toate acestea, capacitatea de a rezista la băutura nu explică pe deplin de ce azi (după cum scria doctorul Kimberley Hockings, în 2015, în paginile publicației *Royal Society Open Science*) „consumul de etanol se petrece în zorii fiecărei societăți umane moderne cu acces la materia primă fermentabilă”.

Făcând o sinteză a cercetării sale, Hockings subliniază că analiza ADN pune în lumină faptul că acum aproximativ zece milioane de ani, primatele mari au suferit o altă modificare de genom avantajoasă. În acel moment, scrie ea, „ultimul strămoș comun al actualelor maimuțe africane și oamenii moderni au suferit o mutație genetică importantă, care a crescut de patruzeci de ori rata metabolizării etanolului.”

Hockings, care lucrează în cadrul Centrului de Cercetări Antropologice din Lisabona, Portugalia, a luat în discuție această problemă pentru a contextualiza adevăratul subiect al lucrării sale. Ea și alți câțiva colegi au ținut sub observație, în mod repetat și pentru o bună bucată de timp, o turmă de cimpanzei sălbatici din Bossou în Guinea, Africa de Vest. Aceștia foloseau frunze pe post de linguri și se îmbătau criță în mod deliberat cu seva fermentată a palmierului raffia. Cercetătorii au descoperit că seva acestuia avea între 3 și 7 procente de alcool, în funcție de volum – cam aceeași alcoolemie cu cea a berilor Peroni Leggera și Carlsberg Elephant.

Producătorul danez de bere are, întâmplător, un rol central în probabil cel mai profund mister încă nerezolvat din istoria berii. Și anume, cum Dumnezeu a apărut berea *lager*?

Berea *lager* – tulbure, blondă și rece de te unge pe suflet – a apărut pentru prima dată în secolul al XV-lea în Bavaria, adică pe teritoriul actualei Germanii. Până atunci, cel puțin de pe vremea Sumeriei antice, toată berea a fost *ale* – de obicei mai închisă la culoare, densă și minunată servită la temperatura pivniței.

Berea *ale* este produsă atunci când semințele germinate sunt atacate de o specie de drojdie denumită *Saccharomyces cerevisiae*, cunoscută în mod obișnuit ca drojdia berarilor. După ce analiza genetică s-a putut face cu o precizie mai mare, s-a descoperit că speciile rezultate din aceleași semințe germinate care produc *lager* în loc de bere *ale* sunt cu totul diferite. Taxonomiștii le-au numit *Saccharomyces carlsbergensis* (vedeți?), cu toate că astăzi este cunoscut mai bine sub numele de *S. pastorianus*.

Cercetătorii au descoperit că drojdia berii *lager* nu a fost inițial o specie sălbatică dusă cumva de vânt într-o berărie germană, unde s-a înmulțit ca o colonie de

iepuri fungici, întrecându-și rivalii care produceau bere *ale*. De fapt nici nu a existat în altă parte decât în fabricile de bere.

S-a descoperit că *S. pastorianus* este un hibrid, o combinație între drojdia berarilor și o a doua specie completamente necunoscută. Cursa pentru localizarea mediului original al acestui recent identificat intrus a început imediat și încă nu s-a încheiat. Există doi competitori importanți, ambii ciudați.

În 2011, o echipă condusă de doctorul Diego Libkind de la Universidad Nacional del Comahue, din Argentina, a publicat rezultatele amănunțitelor teste genetice la care au supus o largă varietate de drojdii. Ei au ajuns la concluzia că a doua componentă a drojdiei hibrid din care se face berea *lager* era o specie provenită din pădurile de fagi din Patagonia – cu greu s-ar fi găsit un loc mai îndepărtat de Germania.

Descoperirea este remarcabilă din cel puțin două motive. Drojdia patagoniană și cea a berarilor nu sunt verișoare primare. Ele sunt, după cum observa doctorul Libkind, „doi genomi separați de milioane de ani de evoluție”. Cum au ajuns cele două să intre în contact este o întrebare de o sută de puncte, însă și mai importantă este cea referitoare la modul în care au reușit aceste două organisme extrem de diferite să se contopească cu atâta succes, încât să formeze una dintre cele mai rezistente variante de fermenți din lume.

Cercetarea își propunea să înțeleagă aceste tulpine de fermenți nu doar dintr-o simplă curiozitate de amatori de bere. Libkind conchide: „Identificarea acestor schimbări evoluționare și accesul la versiunea sălbatică anterior necunoscută promite să clarifice rolul pe care băuturile fermentate l-au jucat în civilizația umană și să ofere noi modalități de a îmbunătăți drojdiile pentru producția de bere și cea de biocombustibil.”

Cu toate acestea, teza patagoniană nu este unanim acceptată. Libkind și colegii săi au descoperit că specia sud-americană – *S. eubayanus* – este 99,5% identică celei care diferă de drojdia *ale* în drojdia berii *lager*. În 2014, o echipă condusă de doctorul Jian Bing de la Academia Chineză de Știință din Beijing, a contestat concluziile la care a ajuns Libkind.

Scriind în publicația *Current Biology*, echipa chineză a dezvăluit descoperirea fermentului *S. eubayanus* în Tibet, o variantă care seamănă și mai mult cu versiunea hibridă a drojdiei *lager*. Originea tibetană, spuneau ei, oferă o explicație ceva mai plauzibilă despre cum a ajuns în Bavaria – călătorind, pur și simplu, pe Drumul Mătăsii, ceea ce-i pune la dispoziție secole pentru colonizarea Europei înainte de a-și întâlni rubedenia îndepărtată într-o tavernă din Germania.

Chiar dacă ipoteza lui Bing ar fi corectă, ea nu simplifică prea mult lucrurile. De fapt, dintr-un anumit punct de vedere, face ca totul să fie și mai straniu. „Când și cum tulpina extrem de asiatică a *S. eubayanus* a ajuns în America de Sud rămâne de elucidat”, nota cercetătorul chinez.

Probabil că într-o bună zi vor fi descoperite dovezi care să pună în evidență schimbul comercial dintre Tibet și Patagonia. Ar fi o interesantă întorsătură de situație în istorie, dar, la nivelul tabloului general, ar fi mult mai puțin semnificativ decât atingerea perfecțiunii într-o misiune care se desfășoară, s-ar putea spune, cel puțin de pe vremea când egiptenii au început să folosească berea *ale* ca retribuție pentru cei care construiau piramidele. Această căutare, desigur, presupune crearea gulerul perfect al halbei de bere.

Este un subiect care angrenează atât fizica – în special, forțele implicate în formarea și menținerea bășicilor de spumă – cât și chimia, prin analiza moleculelor speciale care compun aceste bășici. Au fost scrise literalmente biblioteci de studii de laborator care cercetează mecanismele producerii gulerului de spumă și rezistența acestuia, însă ne vor fi suficiente în cele ce urmează doar câteva pentru a ilustra strădania cercetătorilor.

În 1953, doctorul S. Jackson de la British Brewing Industry Research Foundation a publicat un studiu despre „factorii care afectează spuma de la bere”. A cercetat mai ales cum influențează modificarea nivelului de bioxid de carbon din bere formarea unui guler stabil și spumos.

El a descoperit că obținerea unui guler strașnic de spumă depindea de densitatea nucleelor în jurul cărora se pot forma bășicile de spumă din bere. De asemenea, a mai constatat că gulerul este mult mai bun când berea este turnată într-un pahar uscat decât într-unul umed – ceva ce orice chelner cât de cât cinstit i-ar fi putut spune pe gratis.

O cercetare cu mult mai amănunțită a fost întreprinsă în 2008 de doctorii Takeshi Kunimune și Thomas Shellhammer de la Departamentul de Științe Alimentare și Tehnologie de la Universitatea de Stat din Oregon. Cei doi au preferat să investigheze efectele stabilizării spumei și modelele de aderență în acizii iso-alfa din berea *lager*.

Acizii iso-alfa sunt o familie de compuși chimici descoperiți în glandele care secretă rășină ale florilor de hamei. Sunt chimicalele care dau berii un gust amar. Oricum, Kunimune și Shellhammer bănuiau că ar putea juca, de asemenea, un rol în formarea spumei.

Pentru a verifica această ipoteză ei au pregătit mostre de bere fără hamei și au adăugat, apoi, o mixtură din acizii iso-alfa, rho-iso-alfa, tetrahidro-iso-alfa și hexahidro-iso-alfa. Au descoperit astfel că *lager*-ul care conținea tetrahidro-iso-alfa nu doar că producea gulerul de spumă cel mai rezistent, dar era de asemenea și un guler care adera cel mai ferm la sticlă. (Este probabil util să vă amintiți acest fapt, data viitoare, când vă propuneți să ieșiți la o plimbare să striviți niște flori de hamei.)

Probabil cea mai detaliată cercetare făcută vreodată în legătură cu fizica spumei de bere a fost publicată în *Physical Review E*, în 2011. A fost scrisă de doi matematicieni, W.T. Lee și M.G. Devereux de la Universitatea din Limerick, Irlanda, și a fost intitulată „Nucleația bulelor în berea brună”.

Cercetarea își avea originea în două fapte fără legătură una cu cealaltă. În primul rând, în vreme ce bulele din bere și vinul spumos sunt produse de bioxidul de carbon, cele din berea brună sunt create de nitrogen – un gaz căruia îi trebuie un ghiont serios de energie adițională pentru a crea spumă. În al doilea rând, fără această energie suplimentară – dispozitivul dintr-o cutie de Guinness, de exemplu – berea, pentru a-i cita pe autori, „ar semăna cu o Cola răsuflată.”

Lucrarea, de-a dreptul magistrală, stabilește natura fundamentală a berii, explicând că studiul modului în care se formează gulerul acesteia cere o cunoaștere amănunțită a multor aspecte ale fizicii, inclusiv „legea lui Henry¹, care stabilește «rata de schimb» între concentrație și presiunea parțială a gazelor dizolvate, legea lui Laplace care ne permite să calculăm presiunea excedentară într-o pungă de gaz prinsă într-o fibră de celuloză, legea lui Fick, care leagă fluxul unui gaz dizolvat de gradientul său de concentrație și bariera de nucleație a formațiunii de bule într-o soluție de gaz suprasaturat.”

Lucrarea cuprinde, de asemenea, și o descriere amănunțită a modului în care poate fi depresurizată o cutie de Guinness cu ajutorul unui ac și al unui adeziv Blu-tack – singura dată, probabil, când această metodă a fost descrisă oficial într-o exigentă publicație universitară.

Studiul, care are nouă pagini pline ochi de ecuații, ajunge la concluzia, apropo, că nucleația nitrogenului este îmbunătățită simțitor de prezența fibrelor. De aceea, dacă vi se oferă o cutie de Guinness din care a ieșit acidul din cauza unui chelner răuvoitor înarmat cu un ac și un adeziv Blu-tack, reducând conținutul la un lichid care seamănă cu o doză de Cola răsuflată, tot ce trebuie să faceți este să îndesați

¹ Una dintre principalele legi ale gazelor, enunțate de William Henry în 1803 (*n. trad.*)

în ea o bucătică de hârtie de filtru pentru cafea și să amestecați. Voilà! Gulerul se ridică instantaneu.

Trebuie să mai fac o observație finală. Niciuna dintre cercetări – fie ele despre compatibilitatea genetică, ADN-ul drojdiei de bere, acizii iso din rășina hameiului, nucleația nitrogenului și așa mai departe – nu suflă o vorbă dacă o anumită bere (*ale, lager* sau brună) ar fi bună de ceva. Substanțele chimice și procesele care creează gustul berii pot fi identificate și analizate de știință, însă gradul de acceptare a acestora în cadrul unei anumite fabrici de bere rămâne o chestiune de cultură.

Și, de fapt, este inutil.

Un test-orb efectuat în 2014 de epidemiologul britanic doctor M.J. Gardner a descoperit că, într-o proporție covârșitoare, studenții nu puteau distinge între berea amară și cea light.

Un test anterior, din 2008, efectuat de dr. Maude Lelievre de la Institut supérieur d'agriculture din Franța, le cerea unor evaluatori amatori și profesioniști de bere să clasifice mai multe mărci de băutură. Ambele grupuri au avut rezultate asemănătoare și nimeni nu a înregistrat rezultate prea bune când participanților la test le-a fost ascunsă marca de bere pe care o evaluau.

Concluzia studiului a fost că „se pare că atunci când evaluatorii clasifică berea, ei se bazează mai degrabă pe informațiile vizuale, decât pe cele chemosenzitive”. Este un fel delicat de a spune că cei mai mulți oameni sunt mai puțin capabili să distingă între un Budweiser și un Pabst decât un limax cenușiu obișnuit de grădină.

Fiarele imagine din spatele ecranului

În ciuda deceniilor de cercetări laborioase, lipsa totală de probe nu reușește să descureze optimismul celor câțiva curajoși care cred că fabuloasele creaturi folclorice s-ar putea dovedi, în cele din urmă, reale.

Octombrie 2013 va rămâne în istorie ca un moment hotărâtor în năstrușnicul domeniu al criptozoologiei – studiul creaturilor care, probabil, nu există.

Criptologii sunt persoane pornite în căutarea unor ființe ale folclorului și zvonisticii: yowie¹, bunyip², pantere fantomatice, oameni-maimuță, monstrul din Loch Ness, bestia din Buderim, omul-șap din Maryland, caracatița din Oklahoma și multe altele.

Cu toate acestea, în acel octombrie s-a întâmplat ceva cu adevărat staniu. Un genetician respectat din mediul academic, doctorul Bryan Sykes, de la Universitatea Oxford, a anunțat că a făcut testul ADN pe două mostre de păr colectate, la secole distanță, de vânătorii de Yeti. Ambele mostre, susținea el, proveneau de la o specie necunoscută oamenilor de știință.

Erau vești bune pentru cei care credeau în teribilul Om al Zăpezilor. Veștile rele au urmat imediat după aceea. Lucrarea lui Sykes, publicată la mijlocul lui 2014 în *Proceedings of the Royal Society B*, susținea că firele de păr „aveau cea mai apropiată afinitate genetică cu ursul polar din paleolitic”. Misterioasa creatură care bântuia coclaurii din Himalaya nu prea mai aducea a Yeti.

¹ Hominid prezent în mitologia aborigenilor. Se crede că trăiește mai ales în zonele sălbatice din estul Australiei. (*n. trad.*)

² Diavol, spirit rău, în limba maori. Creatură mitică trăind în mlaștini și torenții montani. Are cap de câine, coadă de cal, coarne sau colți ca morsa și cioc de rață. (*n. trad.*)

Cercetarea nu a reușit să potolească entuziasmul comunității de criptozoologi din Australia. Vânătoarea după propriul nostru om-maimuță, yowie, continuă neabătută.

În fruntea cetei de vânători ai lui yowie este Rex Gilroy, un septuagenar auto-proclamat „părintele criptozoologiei australiene”, autor, naturalist și vânător al unor creaturi neverosimile.

„Caricaturile stupide care-l prezintă pe yowie ca pe o gigantică maimuță păroasă sunt greșite cu totul”, afirmă el. „Yowie este o expresie vie a lui *Homo erectus* (strămoșul omului)”.

Domnul Gilroy pretinde că a adunat un mare număr de cranii fosile hominide – ale *Homo erectus* și chiar ale și mai timpuriului *Australopithecus* – ceea ce, spune el, demonstrează că strămoșii omului trăiau în Australia înainte de sosirea populației aborigene.

Câteva dintre cele mai bune exemplare au fost descoperite pe Fish River, în regiunea Central West a statului New South Wales.

„Cred că în acea zonă încă mai trăiește o populație de *Homo erectus*”, susține el. „Yowie nu este un monstru asemănător gorilei. Este un hominid care știe să facă focul și să confecționeze unelte. Am descoperit locuri de tabără și unelte de piatră, unele dintre ele vechi de doar câteva luni.”

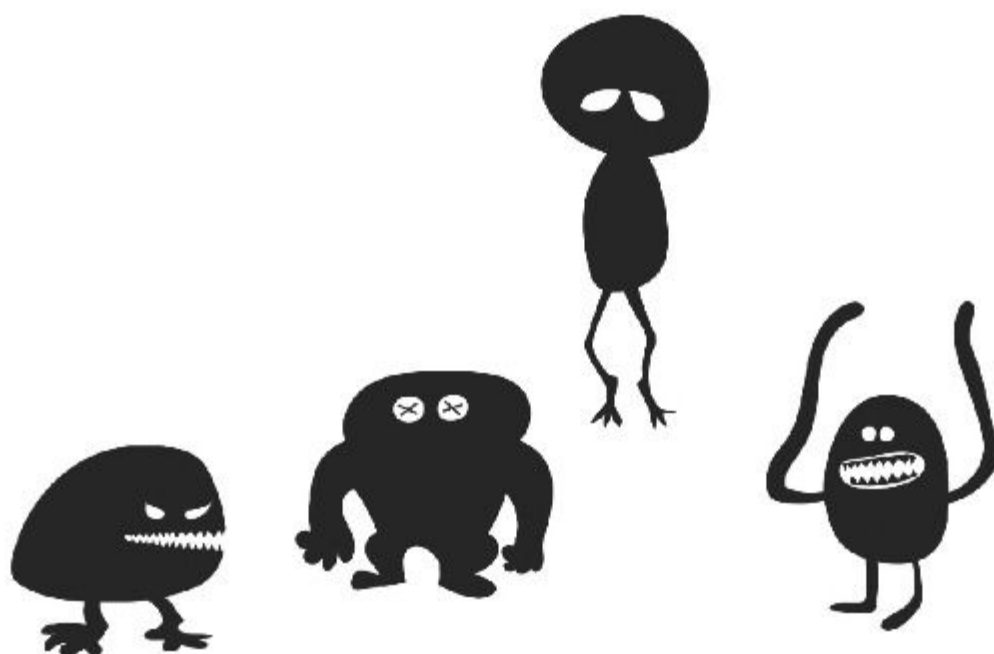
Domnul Gilroy este implicat și în vânătoarea altor două creaturi perene în mitologia criptozoologilor australieni: tilacinul, adică lupul marsupial, și pantele-fantomă.

Acestea din urmă sunt un popular subiect de investigație în statul Victoria. Informațiile despre apariția unor feline mari apar frecvent în ziarele locale, la televizor sunt transmise clipuri video neclare, iar fotografiile unor oi înfricoșător sfârtecate sunt deseori prezentate ca probă a crimelor înfăptuite de marile feline.

Într-adevăr, în 2012, una dintre primele decizii ale nou-alesului premier din Victoria, Denis Naphine, a fost să ceară o analiză a contactelor vizuale cu aceste feline mari. Analiza, efectuată de departamentul industriilor de bază, a tras concluzia că era aproape sigur că statul nu era bântuit de pantere sălbatice, jaguari sau alte feline prădătoare de vârf.

Oricum, pentru că este imposibil să probeze inexistența acestor creaturi, este puțin probabil ca descoperirile să potolească spiritele copoilor criptozoologiei.

Printre cei mai cunoscuți se numără Simon Townsend din Geelong, care este liderul unui grup numit Pisici mari Victoria.



„Căutăm îndârjiți specimene în viață”, spune el, „dar este dificil. Credem că felinele sunt leoparzi malaiezieni – leoparzi negri – și sunt probabil doar câteva duzini în tot statul.”

Domnul Townsend face precaut deosebirea dintre cercetările sale și domeniul mult mai tumultuos al cripto-cercetării.

„Considerăm asta o întreprindere extrem de serioasă”, spune el. „Ne ținem departe de «dracii» ăia din folclorul universitar. Nu sunt foarte folositori când vânezi ceva care ucide oi și sfășie canguri.”

Domnul Townsend se bucură de o colaborare de lungă durată cu istoricul cripto-sceptic doctorul David Waldron, de la Universitatea Federației din Ballarat. În 2012 cei doi și-au unit eforturile pentru a produce o carte, *Snarls from the Tea-Tree: Big cat folklore (Mârâieli din arborele de ceai: Folclor despre felinele mari, Australian Scholarly Publishing.)*

Doctorul Waldron spune că, în vreme ce imaginea unor creaturi ca yowie, bunyip și alte animale fabuloase poate fi trasată până la miturile fondatoare ale diferitelor comunități aborigene, toposul felinei mari a fost importat de europeni.

„Descoperim istorii despre felinele mari încă din secolul al XIX-lea, spune el. Coloniștii s-au descoperit într-un peisaj ostil și erau nevoiți să-și explice de ce le erau turmele măcelărite și fermele distruse. Instrumentele prin care au făcut asta derivau din experiența colonială europeană din Africa și Asia – unde se găseau animale mari, periculoase, inclusiv feline mari.”