

## AS NECESSIDADES ESPECTACULARES

# Silêncio, o conferencista toma conta da assistência



A 11 de Novembro passado, no Salão Nobre do Teatro Nacional de S. Carlos, o director desta casa de ópera, dr. Paulo Ferreira de Castro, realiza a conferência "Viena, século sem fim", justificada como o fio explicativo de um evento cultural, o primeiro Festival Internacional de Músicas Contemporâneas de Lisboa.

Viena de Austria é um epicentro cultural de primeiríssimo plano, na transição do séc. XIX para o séc. XX. Subitamente, ecoa na sala a valsa "Rosas do Sul", de Johann Strauss, musicada por Arnold Schönberg, em 1922. O conferencista vai agora falar da Segunda Escola de Viena (na primeira incluiu vultos do classicismo com Haydn e Mozart, entre outros), momento musical da maior importância, que marca a ruptura com a música tonal.

Primeira ideia do conferencista: há que rever a história de Viena e perceber como estes compositores, que introduziram a revolução musical, se movimentaram entre um passado glorioso, um presente gigantesco e febril, com todo o turbilhão e sofrimento que arrasta o final do Império Austro-Húngaro.

Segundo: o conferencista não dá pausa à assistência. E adverte: É no prenúncio da implosão imperial que Viena atinge o seu pico cultural, e são recordadas figuras como Sigmund Freud, Ludwig Wittgenstein, Robert Musil, Max Reinhardt, Teodor Herzl, entre muitíssimos outros. E cita-se Clemenceau, que, depois do Tratado de Versalhes, observou: "A Áustria é o que ficou".

As três figuras gigantes da

ruptura musical, Schönberg, Alban Berg e Anton Webern, posicionam-se nesse extraordinário caldo de cultura que é Viena, onde ainda há respeito por Brahms e Mahler, e onde esta segunda escola vai marcar, no essencial, toda a música do séc. XX.

O conferencista cita Robert Musil, em "O homem sem qualidades", e volta-se, de seguida, à música, com um excerto do segundo quinteto de cordas, o.p. 10, de Schönberg. Prendeu completamente a assistência: descreve a música atonal, aquela que paira acima da gravidade, e segue-se outro excerto musical: desta vez um excerto de ópera, uma música que parece não ter princípio nem fim, uma autêntica sismografia de estados psíquicos anormais.

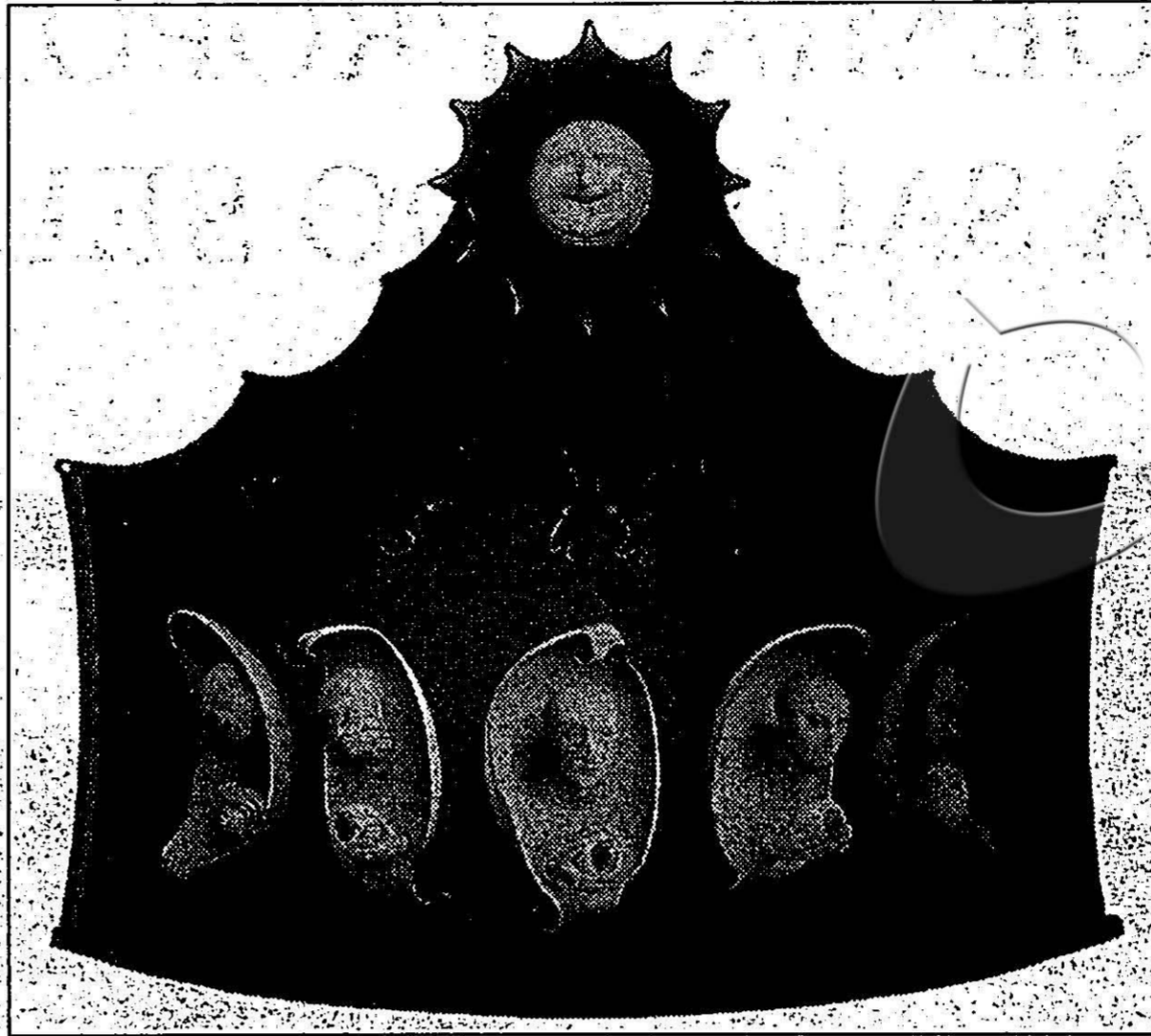
Seguem-se outros excertos musicais, com destaque para a ópera "Lulu", de Alban Berg. E o que aconteceu em Viena, na era pós-Webern, o Nazismo e a Guerra Fria deixam feridas indeléveis, pois quase todos os talentos se exilaram.

É verdade que Viena vai recuperar, parcialmente, o seu brilho, pois basta pensar que é um grande centro de orquestras, de maestros, os principais solistas não abdicam de passar por Viena. Seguem-se as referências a compositores alternativos, tecem-se considerações à música entre as duas Grandes Guerras Mundiais, uma música que foi sério obstáculo a todos os totalitarismos.

Finalmente, Paulo Ferreira de Castro refere alguns dos nomes contemporâneos que receberam directa influência da Escola de Viena, resumindo a substância das escolhas deste evento cultural de músicas contemporâneas.

Porquê tanto detalhe da conferência do director artístico do Teatro Nacional de S. Carlos?

É porque a conferência cabe directamente nos parâmetros daquilo a que temos vindo a designar por "necessidade espectacular", no



quadro das necessidades de produção, comunicação e consumo cultural.

Corresponde à necessidade de expor a um auditório, recorrendo a técnicas argumentativas e a processos retóricos, teses com carácter de plausibilidade e adequação, que podem ser formas compactadas de saber, descobertas, discordâncias, rupturas epistemológicas, leituras originais, temas que estejam na ordem do dia, que se apresentam de modo pessoal e contextualizado, com vista a influenciar, com plasticidade, por forma a constituir-se uma autêntica comunidade de pensamento.

A conferência pode ser dirigida a um cenáculo, a uma academia, a um grupo de iniciados, a um auditório anónimo, mais ou menos heterogéneo, há conferências de todo o tipo e para todos os gostos, albergando a temática religiosa, política, ideológica, histórico-cultural, científica.

Mas o que é que arrasta pequenos e grandes grupos a participar na liturgia da conferência?

Pode ser o nome consagrado

do conferencista, a actualidade ou o cariz sensacionalista em que decorre a sua apresentação, a temática a tratar, a sua justificação, o meio psico-afectivo em que decorre, enfim, não há limites para a imaginação, porque o brilho da comunicação, o discurso, a situação em que se dá e até o contexto social condicionam a repercussão, a afilência, a retransmissão da comunicação.

Para o leitor que hesite em reconhecer a importância da conferência, fenómeno que, aliás, nos últimos anos, tem conhecido significativa revitalização, recordamos o papel histórico das chamadas Conferências Democráticas do Casino Lisboense, que marcaram a ascensão dos novos valores literários e até políticos da geração de Antero a Eça de Queirós.

E a ilustração, qual o seu possível significado? Trata-se do quadro "O quadrante solar", de Claude Verlinde. Um astro-rei convoca-nos: será conferência, será motim, será festim? O que interessa é que o astro é rei, ou seja, o conferencista vai iluminar-nos.

## BIBLIOGRAFIA

## PARA SI

## O multimédia (II)

O Instituto Piaget editou recentemente um novo título, de leitura indispensável, "O multimédia", de Dominique Monet, especialista em informática gráfica e "media" e que integra a colecção Biblioteca Básica de Ciência e Cultura.

A obra, que procura responder de forma clara e concisa às questões que habitualmente se colocam ao multimédia, definição ainda vaga e imprecisa, se bem que vai, progressivamente, ganhando contornos mais determinados, obedece a uma estrutura que caracteriza todas as obras desta colecção, e composta por duas secções, a primeira, de cariz expositivo, apresentando dados e conceitos-chave, indispensáveis para compreender a problemática em causa, e a segunda, que consiste num ensaio onde são sugeridas pistas de reflexão e hipóteses de trabalho. Ambas as secções são, nesta obra, complementadas por um glossário onde se apresentam noções de importância decisiva para compreender o fenómeno multimédia e suas implicações, como, por exemplo, as noções de hipermedia, hipertexto, inteligência artificial, interactividade, rede, servidor, virtual, entre outros.

O multimédia, que nasceu do encontro dos "media", da informática, das telecomunicações e das indústrias de electrónica para o grande público, reporta-se globalmente à fusão de, pelo menos, dois suportes de comunicação: texto, voz, som, imagem fotográfica, animação gráfica, vídeo, compreendidos em programas profissionais, de serviços, ou de títulos de obras electrónicas, lúdicas ou pedagógicas, sendo que a informação posta à disposição "pode ser imediatamente visualizada e organizada pelo utilizador via um hardware e um software que permitem agir sobre o próprio desenrolar da apresentação".

# Louvada seja a sopa

EMÍLIO PERES (\*)

Sopa à nossa moda, de abundantes hortaliças e legumes, temperada com um fio de azeite, engrossada com feijão ou outra leguminosa, com ou sem batata, arroz ou massa é manifestação soberba da cultura mediterrânica, afinada ao longo de cinco milénios ou mais.

Para os estudiosos da nutrição, a sopa é confecção culinária soberbamente adaptada às necessidades dos humanos, nutricionalmente imbatível, bacteriologicamente segura; hedonisticamente excelente.

Primeira vantagem é a salubridade

A fervura por mais de sete minutos destrói bactérias e parasitas, pelo que a sopa não transmite doenças infecciosas ou parasitárias; é estéril.

Para que assim seja, feliz é o hábito de servi-la acabada de fazer. Quando a temperatura desce para menos de 60° C, há o perigo de se tornar num caldo de cultura bacteriana, aliás como qualquer outro cozinhado. Por isso, deve guardar-se ainda bem quente no frigorífico ou no

congelador, ou então, arrefecida dentro da panela bem tapada e sem nunca se ter aberto a tampa desde ter saído do lume até ir para o frio.

Segunda vantagem é ser livre de tóxicos, alergizantes e factores antinutritivos que existem em algumas hortaliças e legumes crus. A fervura por mais de nove minutos destrói todas essas substâncias.

Terceira vantagem decorre de não se formarem moléculas cancerígenas, tóxicas e irritantes durante a preparação da sopa.

A fervura de alimentos em água processa-se a cerca de 100° C, temperatura que não induz a reactividade química elevada, característica de fritos e estrugidos (a 180° C) e de assados na brasa e em forno tradicional ou doméstico (entre 220° e 250° C) e a elevadíssima reactividade induzida em forno industrial (a temperaturas superiores a 320° C).

Na sopa, os ácidos gordos nem se isomerizam nem rançam; não se formam metilindolquinonas, imidazoquinoleínas ou outros compostos heterocíclicos

de azoto, não se produzem benzopirenos e outras aminas aromáticas. Ou seja, a culinária da sopa não deixa formar substâncias agressivas, no imediato, para a pele e para os aparelhos digestivo e respiratório, e, a longo termo, responsáveis por cancro e demais doenças degenerativas e alérgicas.

Quarta vantagem: a sopa é nutricionalmente imbatível.

A fervura hidrata, amolece e fracciona amido e proteínas dos alimentos, o que facilita o trabalho digestivo e promove a libertação e absorção de vitaminas, minerais e outros constituintes; e forma moléculas especiais com funções reguladoras do metabolismo.

A fervura também desagrega e amolece a ganga indigerível constituída por fibra alimentar e possibilita o desprendimento de porções abundantes de nutrientes a ela ligados; caso não fossem libertadas por efeito das alterações benéficas que ocorrem durante a cozedura em água, nunca chegariam ao meio interno e perder-se-iam nas fezes.

A todas estas vantagens —

segurança higio-sanitária; digestibilidade fácil dos ingredientes; presença insignificante de antinutrientes tóxicos e alergénios de ocorrência natural; não formação de moléculas agressivas semelhantes às que ocorrem na culinária a temperatura elevada e, sobretudo, no processamento industrial; absorção facilitada de substâncias nutritivas libertadas para o caldo e tornadas acessíveis do interior de alimentos sólidos — junta-se a da água fervida, ou seja, segura.

Mas a sopa tem mais virtudes.

Faz bom estômago, sobretudo quando se come devagar e se mastiga e ensaliva com vagar.

Beneficia a produção de bile, pelo que reduz o colesterol do sangue, facilita a digestão e estimula a defecação regular de fezes abundantes.

Favorece a digestão e absorção das substâncias nutritivas provenientes do resto da refeição.

Estimula o apetite; chama para a mesa.

Sacia precocemente pelo que limita o volume global da refeição, quando a inaugura.

Regula a produção de insulina, de hormonas gastro-intestinais e de sinais neuronais que partem do aparelho digestivo. Com isso, disciplina e harmoniza todo o metabolismo.

Outros cozinhados feitos com água desde início, portanto semelhantes a sopa — caldeiradas, jardineiras, ensopados, etc. — todos têm as mesmas vantagens e virtudes.

Mas a sopa é gostosa e até melhora depois de refrigerada ou congelada.

Mas a sopa, a abrir a refeição, contraria a tendência para engordar, porque enche, saciado e impede comer do resto em excesso.

Mas a sopa faz gostar de comida autêntica, faz rejeitar o fast-food e a comida de manjedoura.

Mas a sopa... Bem, leitor: o rol de benfeitorias é longo. Para já, coma sempre sopinha de hortaliças e legumes a abrir almoços e jantares. Para depois fica o meu regresso ao assunto.

(\*) Médico endocrinologista