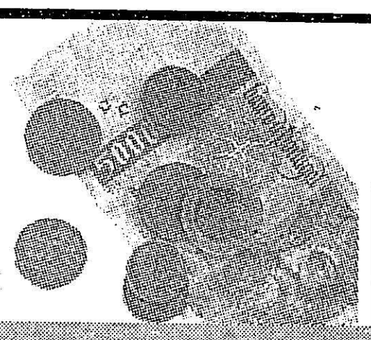
U.PORTO
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
UNIVERSIDADE DO PORTO

Consumo



"A tese central que enforma "BB no paraíso" (1) é a de que uma classe instruída está a assumir a liderança dos negócios nos EUA e criou um modo de vida que lhe permite ter êxito material e, ao mesmo tempo, um espírito livre e rebelde."

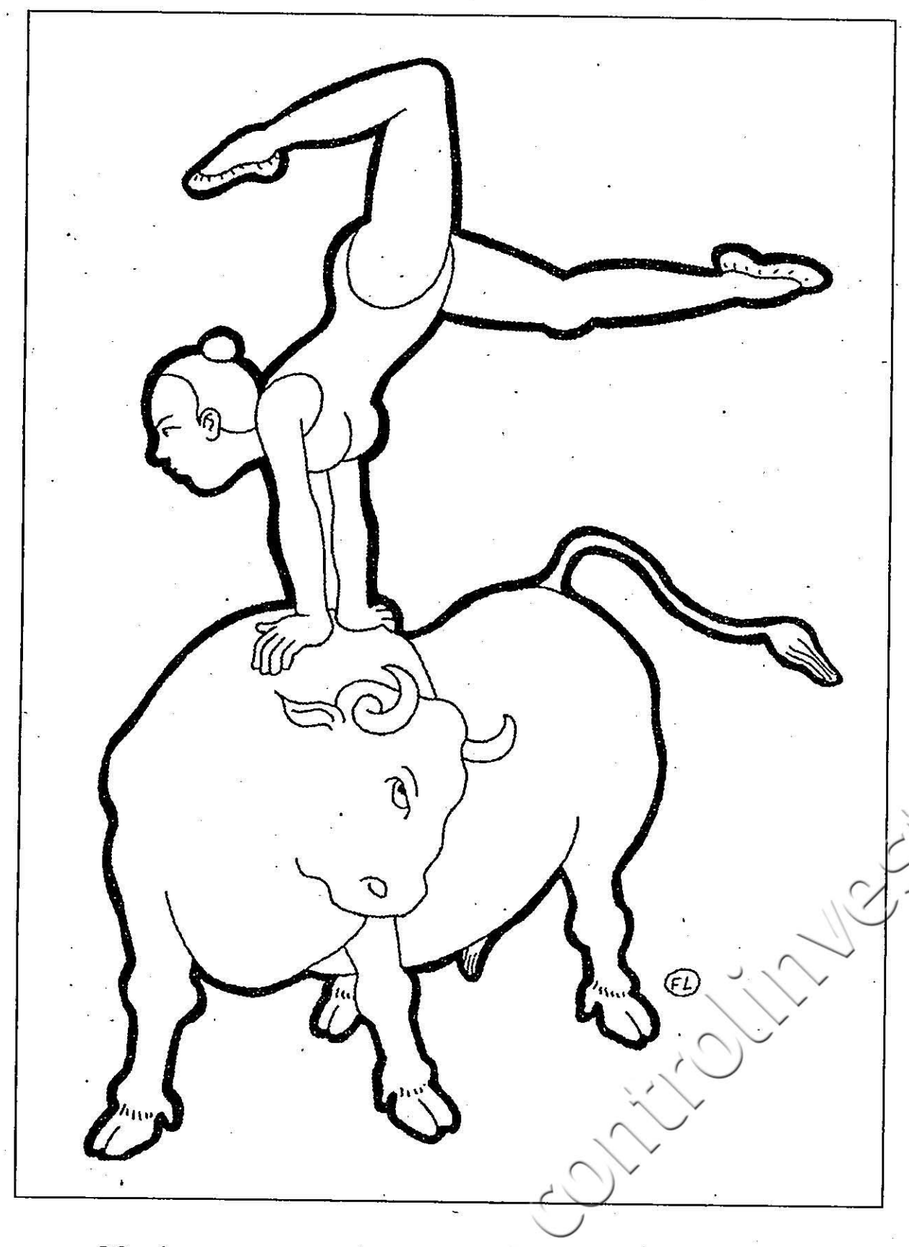
A IMAGEM DE UM CONSUMO DE IMAGENS

Os BB à conquista do Mundo

BEJA SANTOS

Após um longo trabalho de investigação, tornou-se evidente que aquilo com que me deparava era apenas uma consequência cultural da chamada era da informação. Nos dias de hoje, as ideias e o conhecimento são tão vitais para uma economia de sucesso como os recursos naturais ou o capital financeiro. O mundo intangível da informação funde-se com o mundo material do dinheiro, e entram em voga novas expressões como "capital intelectual" e "a indústria da cultura". Portanto, nesta época, quem prospera são aqueles que conseguem converter ideias e emoções em produtos. São pessoas com uma formação superior, com um pé no universo boémio da criatividade e outro no reino burguês da ambição e do sucesso mundano. Os membros da elite desta nova era da informação são os boémios burgueses. Ou, juntando as iniciais de cada palavra, os BB.

Com este excerto do livro "BB no paraíso" ficamos a saber que existe uma nova elite, uma classe cheia de ambições materiais, herdeira de várias subculturas, que já pontifica nos EUA e que muito provavelmente já estará a instalar-se entre nós em diferentes domínios da liderança, como aconteceu com os "yuppies", nos anos 80. A tese central que enforma "BB no paraíso" (1) é a de que uma classe instruída está a assumir a liderança dos negócios nos EUA e criou um modo de vida que lhe permite ter êxito material e, ao mesmo tempo, um espírito livre e rebelde. Mas será que algumas expressões da cultura BB não estarão já presentes entre nós? Para responder sim ou não temos que ver mais de perto a personalidade BB. Mais do que herdar uma fortuna, o que caracteriza um membro da elite BB é ter um ideal criativo, pertencer a uma meritocracia em que a cultura se caracteriza pelo bom gosto, por impulsos boémios, uma gastronomia de permanente descoberta, enfim, os BBs não são homens de negócios, são criativos que por acaso têm negócios. O dinheiro não se ganha de qualquer maneira, preza-se o ecossistema, as relações humanas dentro da empresa, há um sentido de elevação nas ambições materiais através de um emprego que seja emocionalmente enriquecedor, pois o que interessa é "trabalhar numa empresa tão fixe como nós".



O BB não é um intelectual que viva divorciado do mundo, é um empresário que "pegou em produtos da mente e transformou-os em produtos de vender na praça", reencontrando o equilíbrio entre o estatuto sociocultural e o rendimento, ao contrário daqueles tempos da sociedade de consumo em que os ricos ganhavam dinheiro e nada tinham a ver com os intelectuais, e estes sentiam um mal-estar inerente aos seus rendimentos de classe média. No passado, o intelectual nutria desprezo pelo predador financeiro, hoje o BB concilia a ética do trabalho protestante com as exigências de um lazer apurado, dionisíaco, por vezes naturista, e até recorrendo a experiências mais radicais, ascéticas ou expedicionistas. Os BBs são igualmente intelectuais pluralistas, defensores da sociedade civil, e simultaneamente conciliadores à esquerda, ao centro e à direita.

Ao criar um novo equilíbrio de valores burgueses e boémios, vão certamente reformular o mercado de consumo, misturando o idealismo prático, as ideias de preservação ambiental com as de prosperidade orientada por objectivos. São a favor de uma autoridade suave e acreditam numa nova era de complacência. Muito provavelmente, os BB já cirandam à nossa volta, nós é que não sabemos como os designar, com os seus requintes pelo antigo (oposta à insipidez dos "yuppies"), actuando sob o código do "financeiramente correcto" e integrando-se no poder instituído graças a tarefas culturais delicadas, mas sem exibicionismos. Segundo o autor, os BB "são prósperos sem parecerem gananciosos; não caem nos velhos lugares-comuns do consumismo desenfreado e chegam ao topo sem olharem ostensivamente para os que ainda estão em baixo".

Por isso mesmo, corremos o risco de os BB tomarem conta da política, das empresas e do consumo, já que eles são profundamente conciliadores, reconciliadores e equilibristas. Livro que obriga a sucessivas leituras, pois nada se sabe ainda sobre a força potencial destes BB.

A imagem escolhida procura reflectir a capacidade de perfeccionismo nas pequenas coisas, a discrição e a domesticação da complexidade em que se move o BB. No fundo, ele é um perfeito equilibrista.

(1) "BB no paraíso", de David Brooks, Quetzal Editores, Lisboa, 2001

A propósito de...

Perguntas acerca do ovo

EMÍLIO PERES *

3. Faz mal ao fígado?
Não, senhores. É nutritivamente muitíssimo rico pela grande variedade e qualidade das substâncias presentes e pela constituição ideal das suas proteínas, sobretudo da clara – estas são as proteínas mais fáceis de digerir e de engrenar no nosso corpo desde que cozinhadas (clara crua não é aconselhável).

O ovo é alimento bom para pessoas normais e excelente para crianças quando adolescentes, grávidas, aleitantes e convalescentes. É tonificante e, por tal, útil na alimentação de doentes de hepatite e de cirrose. Ovo não faz mal ao fígado. Bom será recuperar o hábito de uma gemada com leite, em vez de muita porcaria que as crianças comem na merenda.

Ovo estrelado, com maionese ou em cozinhados gordos pode implicar com a vesícula e provocar diarreia e indigestão. Mas a culpa não é sua; é da gordura.

4. Faz mal ao colesterol?
O ovo é um alimento muito completo, abundante não só de vitaminas lipossolúveis como de vitaminas do complexo B (algumas delas escassas em alimentação corrente), rico também de minerais e de outras substâncias excelentes para o equilíbrio nutricional.

O ovo fornece quantidades importantes de ácidos aminados essenciais (no seu conjunto, mais favoráveis do que os de carne e pescado) e de ácidos gordos polinsaturados, dos bons, dos que fazem baixar o colesterol sanguíneo.

Um ovo contém à volta de 250 mg de colesterol; é um dos maiores fornecedores entre os alimentos correntes. Por ser rico de colesterol pensou-se, e, infelizmente, continua a dizer-se, que faz aumentar o colesterol sanguíneo, coisa que nunca ninguém comprovou até hoje.

O ovo baixa ou eleva o colesterol conforme a alimentação que a pessoa faz. Dietas ovo-lacto-vegetarianas, mantidas por mais de cinco semanas, fazem baixar espectacularmente o colesterol. Durante 15 dias, compor o almoço com ovo escalfado em ervilhas, cebola e azeite, mais fruta e pão, faz baixar o colesterol. Pelo contrário, o colesterol aparece aumentado, ou muito aumentado, no grupo de pessoas com ovo estrelado e batata frita de pacote, mais fruta e pão, durante 15 dias seguidos também.

Se o ovo fosse gente tinha ganho em tribunal uma acção contra difamadores.

5. Quanto tempo pode ter um ovo?
Quando lhe oferecerem ovos de capoeira seja cauteloso; quando os comprar, prefira-os da classe A (frescos) e não B (de segunda ou conservados); e gaste-os dentro do prazo de validade. Ponha todos no frigorífico. Ideal, percebe-se, é saber o dia da postura e, acabados de recolher, refrigerá-los logo. Mas não é possível.

Se for fresco, um ovo colocado numa taça com água pouco salgada vai logo ao fundo; com mais de uma semana, fica na vertical, a meio do líquido; se for velho, fica à tona a boiar deitado – rejeite-o.

Rejeite também ovos que se ouvem chocalhar quando se abanam, que cheiram, ou que apresentam uma clara que corre líquida ou uma gema que rebenta. Um ovo fresco (quando se deita num prato – a melhor forma de ver a sua frescura) deve apresentar a clara agregada, a espalhar-se pouco e com a gema bem no alto do centro. Quando a clara se espalha um bocado, sem ser mesmo líquida, e a gema se espalma por cima... está mais ou menos.

É prudente cozinhar bem, mais de 10 minutos, ovos caseiros e ovos que, embora frescos, têm sujidades na casca.

* Médico endocrinologista

controlinveste