



澳門大學
UNIVERSIDADE DE MACAU
UNIVERSITY OF MACAU



澳門理工學院
Instituto Politécnico de Macau
Macao Polytechnic Institute



澳門旅遊學院
INSTITUTO DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DE MACAU
Macao Institute for Tourism Studies



澳門科技大學
UNIVERSIDADE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MACAU
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

Exame Unificado de Acesso (Línguas e Matemática) às Quatro Instituições do Ensino Superior de Macau

Exames e Resposta do Ano 2019

Português A

Entrevista

Filósofo espanhol, investigador do centro Ikerbasque da Universidade do País Basco, director do Instituto de Governação Democrática, Daniel Innerarity é um pensador interessado sobretudo nos temas da política e da democracia. O que o levou então a escrever, com o *chef* basco Andoni Aduriz, um livro — *Cocinar, Comer, Convivir* — no qual ambos reflectem sobre o papel da comida nas nossas vidas?

Innerarity esteve em Lisboa para participar, ao lado de Aduriz, no Congresso dos Cozinheiros, organizado pelas Edições do Gosto e que aconteceu no início de Outubro na Lx Factory. A comida foi o ponto de partida para uma conversa com o P2 que se transformou numa reflexão sobre o mundo hoje e o olhar que um filósofo pode ter sobre ele.

Porque é que decidiu juntar-se a um *chef* como Andoni Aduriz para fazer um livro?

Andoni e eu somos amigos há anos e escrevemos este livro de uma forma não intencional. Juntávamo-nos para comer e íamos falando de temas, ele gostava de filosofia, eu gostava do que ele fazia e fomos trocando opiniões, às vezes por escrito, eu comentando conferências que ele preparava e que me mandava. Até quase ao final, o que estávamos a fazer era a manter uma conversa. Mas no final do processo decidimos que o que estávamos a fazer era um livro.

Há um lado filosófico no trabalho de Andoni?

Sim, conheço alguns cozinheiros e Andoni tem a peculiaridade de ser especialmente reflexivo, interessa-lhe muito fazer perguntas acerca do significado do que faz. O recurso a um filósofo foi-lhe útil e eu gosto de estar com pessoas que têm problemas, não os que têm soluções. Esse carácter reflexivo de Andoni encontrou um aliado em mim, que sou um curioso insaciável.

O que é que torna uma conversa filosófica? Todos podemos estar no café a falar da vida mas o que é que coloca algo ao nível da filosofia?

O que diferencia a conversa filosófica de qualquer outra é o afã de problematização das coisas. Qualquer pessoa fala de futebol, do tempo, de política, com os seus vizinhos e os seus amigos mas em geral creio que nas conversas vulgares há mais respostas do que perguntas. Nas conversas de tipo filosófico há mais perguntas do que respostas. O que nos interessa é perguntar pelo sentido que existe nas coisas, um sentido que não é imediato ou fácil. Por exemplo, no mundo da cozinha, a mim o que me atrai — e eu sou um filósofo que me dedico fundamentalmente à filosofia política — é que há uma

microsociedade. A cozinha é, como diria Marcel Mauss [sociólogo francês, que morreu em 1950], um facto social total. Aí joga-se todo o humano, as questões que têm que ver com a família, a política, a sustentabilidade, o meio ambiente, as relações sociais, a materialidade, as relações homem-mulher. Creio que isso é o que faz com que o tema seja tão potencialmente filosófico. Há uns anos, quem nos diria que a sexualidade se poderia converter num dos grandes temas filosóficos quando era um assunto que tinha que ver com o privado, sem especial relevância, algo destinado à mera reprodução. Os filósofos dos anos [19]60 convertem-no num tema-estrela. Creio que em muito pouco tempo, a cozinha começará a ter, e continuará a ter, um significado parecido. Vai ser o grande tema. Precisamente por isso, porque aí joga-se todo o humano, para o bem e para o mal.

Porque é algo de básico, essencial e vital? Há outros temas filosóficos que não fazem a diferença entre viver e morrer, mas a alimentação é tão vital como a sexualidade.

Exacto. Pensar que a sexualidade é um procedimento para a reprodução é reduzi-la a uma parte muito pequena. É como pensar que o drama de Tristão e Isolda poderia ser resolvido por um ginecologista. No drama de Tristão e Isolda está todo o humano, toda a paixão, a tristeza, o engano. Se entendermos a comida como a mera ingestão de material para a sobrevivência individual, estaremos a fazer algo similar.

Na história da filosofia, alguma vez a comida foi pensada com este nível de atenção?

Há alguns precedentes, alguns filósofos falaram um pouco da comida como um elemento interessante mas não foi um problema teórico até que Brillat-Savarin [gastrónomo francês, 1755-1826] começasse a reflectir sobre ele. Ainda não tem o estatuto teórico que adquiriu a sexualidade nos anos 60 do século passado, mas já há muitas aproximações filosóficas e antropológicas à cozinha e estou convencido de que ainda agora começou.

Continua, no entanto, a haver algum preconceito. Uma discussão sobre cozinha, gastronomia, comida, não é vista da mesma forma como uma discussão sobre política ou economia.

Sim, nos sentidos humanos, há uma espécie de hierarquia muito elitista, que vem de Aristóteles e que considera que o sentido da vista e do ouvido são os mais nobres e os outros de menor valor. As artes ligadas à vista e ao ouvido têm um estatuto arrogante, elitista e falta-nos uma reivindicação do paladar e do olfacto como ligados a temas que se podem considerar como arte. É o caso da comida. É preciso fazer uma certa revolução dos sentidos menores, com menos prestígio, para que este tema tenha o tratamento que merece.

Andoni Aduriz e Daniel Innerarity. "Andoni e eu somos amigos há anos e escrevemos este livro de uma forma não intencional"

Porque é que esses sentidos foram considerados menores?

Provavelmente porque aparecem como os menos teóricos, os menos próximos da razão. A razão e a vista são bastante próximas, mais abstractas, e os sentidos relativos ao comer são mais materiais. Por trás disto, há toda uma revolução antropológica a fazer acerca do que é importante. Mas prossigamos com a analogia e pensemos nos séculos em que a sexualidade foi considerada como algo de pouca importância, banal, sem identidade filosófica.

Não podemos sequer dizer que privilegamos os sentidos mais próximos dos animais, porque estes também têm visão e audição.

Creio que tem que ver com esse carácter abstracto, mais próximo do racional e mais distante do objecto. O ouvido, mas sobretudo a vista, são os que mais nos distanciam da objectividade. O que rodeia a comida é pura materialidade. Há que voltar a pensar a materialidade humana sem essa hierarquização das faculdades sensíveis herdada de Aristóteles.

O mexer na terra, o interesse sobre a forma como os alimentos crescem, o toque. Essa reaproximação tem que ver com uma necessidade actual?

Uma nova concepção da materialidade humana é um assunto muito revolucionário. Certos discursos conservadores falam de um materialismo imperante. Creio, pelo contrário, que às vezes estamos numa sociedade muito espiritualista no pior sentido da palavra, uma civilização que considera o seu humano separado do seu meio, achando que ele pode pensar-se sem esse contexto material. Esta revitalização do local é o que nos diz que não podemos viver fora de certos contextos. As alterações climáticas são muito eloquentes e estão a dizer-nos que precisamos de meios ambientes com uma certa temperatura, com certas condições de reprodução material. A consciência ecológica e os riscos ligados às alterações climáticas voltaram a despertar uma civilização que olhava para o sujeito humano como emancipado do seu meio material. Deste novo materialismo faz parte também o enobrecimento das coisas do comer.

"A cozinha é, como diria Marcel Mauss [sociólogo francês, que morreu em 1950], um facto social total. Aí joga-se todo o humano, as questões que têm que ver com a família, a política, a sustentabilidade, o meio ambiente, as relações sociais, a materialidade, as relações homem-mulher"

Daniel Innerarity

Nos anos 60, esse interesse pelas questões da sexualidade não foi acompanhado por outros temas como a comida, por exemplo. Não foi uma época em que se pensasse muito a comida e, no entanto, é a importância dos sentidos que está em causa em ambos os casos.

Provavelmente porque o tema da sexualidade teve, a partir do Maio de 68, uma dimensão muito política e transgressora de valores e normas anteriores.

É quando as coisas assumem um carácter político que ganham uma nova importância.

Claro, por isso, a minha tese é que possivelmente estamos agora a descobrir a força política que têm os nossos hábitos de comer. Comendo, comemos o mundo. E podemos fazer política com o carrinho de compras. A nossa maneira de consumir, os nossos hábitos alimentares, se comemos sozinhos ou em companhia, com ordem ou desordenadamente. Deveríamos redignificar a força transformadora dos actos de conduta, das nossas microdecisões. Às vezes, pensamos como é difícil mudar o mundo, mas do mesmo modo que o #MeToo pode estar a mudar o mundo, as microdecisões de cada um de nós, de consumir de uma determinada maneira e não de outra, têm um potencial transformador da sociedade. É preciso uma politização das realidades ligadas ao comércio.

Neste momento, as coisas parecem estar a agravar-se. É como se já aceitássemos como uma inevitabilidade que a democracia está condenada a entrar num ciclo decrescente. A comida também tem que ver com a democracia, por exemplo em temas como quem controla as sementes e, portanto, o alimento.

Sim, há muitos pontos de contacto. Um deles é a ideia de que temos de ganhar autodeterminação culinária. Isto significa, entre outras coisas, que temos de aprender a cozinhar para nós, que estamos a delegar demasiadas coisas noutros que cozinham para nós.

A ideia de produção própria tem que ver com a democracia. Tal como tudo o que tem que ver com a justiça alimentar, com a igualdade no acesso aos bens da alimentação, com uma melhor articulação entre o global e o local. A globalização foi entendida há 30 ou 40 anos como um nível supralocal, hoje pensamos que é preciso articular as coisas. Podemos falar da comida como um lugar de trabalho da democracia.

“As artes ligadas à vista e ao ouvido têm um estatuto arrogante, elitista, e falta-nos uma reivindicação do paladar e do olfacto como ligados a temas que se podem considerar como arte. É o caso da comida. É preciso fazer uma certa revolução dos sentidos menores” Daniel Innerarity

Estamos também a pensar muito na inteligência artificial, no que faz de nós humanos, no que estamos a transferir para as máquinas, e há aí uma fronteira que tem precisamente que ver com os sentidos. As máquinas não podem saborear. Os sentidos ainda são uma coisa muito humana.

Muito material, muito pouco substituível. Defendo que a tecnologia, que me interessa muito, não resolve nem destrói problemas humanos básicos da existência. O relevante é como a inserimos num contexto social. Pensar que ela vai substituir o humano é puro determinismo. Escrevi para o *El País* um artigo chamado *A Decisão de Siri*. Vamos confiar todas as nossas decisões às máquinas? Não, mas faríamos bem em confiar muitas delas. Passámos de uma certa euforia de pensar que toda a tecnologia vai ser a grande solução a ter hoje uma visão particularmente negativa da tecnologia. É preciso equilibrar. A tecnologia pode fazer-nos prescindir de muitos trabalhos mecânicos, aumentar a produção de bens de consumo, incluindo a comida, mas isso tem de ser decidido com equilíbrio e por nós próprios.

É verdade que há muitas decisões que estamos a transferir, porque os algoritmos têm uma maior capacidade de resposta, mas isso é precisamente o contrário de recuperar os métodos de produção ou de cozinharos nós mesmos. É abdicarmos disso para uma entidade que não é um Governo, uma instituição, nem sequer uma empresa, mas algo de mais difuso.

O que acontece é que as tecnologias mais sofisticadas incluem sempre, quando estão bem desenhadas, uma certa desobediência ao autor. Se todas as nossas tecnologias nos obedecessem demasiado, não funcionariam bem. O exemplo mais claro são os travões do carro, que nos obedecem salvo em alguns casos, por exemplo, de pânico, quando travamos a fundo, porque senão acabaríamos por nos matar. No desenho das tecnologias, temos de incluir não só controlo, mas também autolimitação. Quando houve o acidente da German Wings, em que o piloto do avião se suicidou [provocando a queda do aparelho e a morte de 150 pessoas, em 2015], toda a tecnologia de segurança estava pensada para que o inimigo fosse exterior, como se pudesse ser unicamente alguém que entrasse na cabine. Não pensamos que às vezes nós somos os nossos piores inimigos. Temos de ter o controlo sobre os processos em que estamos implicados, mas esse controlo é mais eficaz quando inclui algumas limitações.

(Fonte: <https://www.publico.pt/2018/10/28/sociedade/entrevista/cozinha-vai-tornarse-tema-filosofico-1848848>)

A. Após a leitura do texto responda às questões de compreensão. (35%)

1. Dê um título ao texto e justifique-o a partir da temática que nele é tratada. (5%)

2. Segundo o autor como é que uma conversa se torna filosófica? Justifique a sua resposta indicando duas frases do texto. (6%)

5. Com base no texto, indique duas características da nova concepção da materialidade humana. (6%)

6. Qual é a opinião do autor em relação à tecnologia? (6%)

B1. Reescreva as seguintes frases, iniciando-as pelos elementos indicados (entre parênteses e a negrito) (15%):

1. “Qualquer pessoa fala de futebol, do tempo, de política, com os seus vizinhos e os seus amigos”.
(Não há) (8%)

Não há _____

2. “Aí joga-se todo o humano, para o bem e para o mal”. **(Para que)** (7%)

Para que _____

B2. Passe para o discurso indirecto a seguinte frase: "Andoni e eu somos amigos há anos e escrevemos este livro de uma forma não intencional". (15%)

C. Redija um texto com base nas seguintes frases retiradas do texto. (400 – 600 palavras) (35%)

“A consciência ecológica e os riscos ligados às alterações climáticas voltaram a despertar uma civilização que olhava para o sujeito humano como emancipado do seu meio material.”

Resposta :

A

1. Dê um título ao texto e justifique-o a partir da temática que nele é tratada.

Reflexão sobre a cozinha (gastronomia)/ Perspetiva filosófica da cozinha/ Revolução ou mudança antropológica relativamente aos sentidos menores (o paladar, o olfacto).

É necessário reflectir sobre a cozinha pois é um facto social, com um significado que é preciso desvendar. É um ato humano com significado cultural, político, antropológico e que abarca vários domínios sociais.

2. Segundo o autor como é que uma conversa se torna filosófica? Justifique a sua resposta indicando duas frases do texto.

A conversa filosófica desenvolve-se problematizando e questionando a realidade, refletindo sobre as coisas.

“Nas conversas filosóficas há mais perguntas que respostas.”

“O que diferencia a conversa filosófica de qualquer outra é o afã de problematização das coisas.”

“O que nos interessa é perguntar pelo sentido que existe nas coisas, um sentido que não é imediato ou fácil.”

3. Como é que o autor vê o mundo da cozinha?

A cozinha é um facto social, abrangendo várias questões do ser humano: a sustentabilidade ambiental, as relações sociais, a família e até a política... As aproximações filosóficas à cozinha, um novo materialismo que enobrece a cozinha.

4. Qual é a posição do autor relativamente aos sentidos considerados menores?

O entrevistado considera que há uma atitude hierárquica, elitista, privilegiando os sentidos da vista e do ouvido, aos quais é atribuído maior valor. Acha que é necessário uma mudança relativamente aos sentidos menores, nomeadamente ao olfato e ao paladar, para terem a abordagem que merecem, mesmo que estes sentidos sejam mais materiais no referente à comida.

5. Com base no texto, indique duas características da nova concepção da materialidade humana.

O ser humano tem de ser perspectivado integrando-o no meio, o contexto material. Por exemplo, o meio ambiente sujeito às mudanças climáticas exige uma consciência ecológica, necessitando de condições adaptadas ao novo meio em mudança, temperatura adequada, certas condições de reprodução material...

6. Qual é a opinião do autor em relação à tecnologia?

A tecnologia não é a solução total para o homem, mas não podemos ter uma atitude ou visão puramente negativa. Embora não resolva tudo, é preciso tomar consciência dos seus limites. A visão equilibrada da tecnologia permite-nos ver nela um elemento que nos possibilita substituir muito do trabalho mecânico e necessário e aumentar a produção de bens de consumo. A tecnologia não substitui o humano, exigindo da parte do homem controle e auto-limitação.

B1

1. “Qualquer pessoa fala de futebol, do tempo, de política, com os seus vizinhos e os seus amigos”.

Não há ninguém que não fale de futebol, do tempo, de política, com os seus vizinhos e amigos.

2. “Aí joga-se todo o humano, para o bem e para o mal”.

Para que aí se jogue todo o humano, para o bem e para o mal.

B2

Passe para o discurso indirecto a seguinte frase: "Andoni e eu somos amigos há anos e escrevemos este livro de uma forma não intencional".

Ele disse que Andoni e ele eram amigos havia anos e tinham escrito aquele livro de uma forma não intencional.