

CAPÍTULO 10 - 442a 12 – b

26

442a 12 Como as cores vêm da mistura de branco e preto, assim os sabores vêm do doce e do amargo.

442a 13 E também estes se dão segundo proporções, pois cada um é mais ou menos, seja segundo números na mistura e na mudança, seja de modo indeterminado. Mas os que causam prazer são apenas os misturados numericamente.

442a 17 O sabor doce é gorduroso; o amargo e o salgado são quase o mesmo; o picante, o áspero, o adstringente e o ácido estão no meio.

442a 19 As espécies de líquidos e de cores são quase iguais em número. Se se põem sete espécies de cada, então, como é razoável que o cinza seja uma espécie de preto, segue-se que o amarelo pertence ao branco como o gorduroso ao doce. E no meio entre o preto e o branco estão o púrpura, o alurgon, o verde e o cyanum. E os outros são mistos destes.

442a 25 Como o preto é privação do branco no transparente, assim o amargo e o salgado o são do doce no úmido nutritivo. Por isso a cinza de todas as coisas queimadas é amarga, pois delas se evaporou o potável.

442a 29 Demócrito e a maioria dos estudiosos da natureza, quaisquer que falem sobre os sentidos, fazem algo muito inconsistente: tornam todos os objetos sensíveis objetos do tato. Se é assim, é claro que também cada um dos outros sentidos é uma espécie de tato. Mas não é difícil perceber que isso é impossível.

442b 4 Além disso, tratam os objetos comuns a todos os sentidos como se fossem próprios. Grandeza e figura, o áspero e o liso, e o agudo e o obtuso que há nas massas, são objetos comuns dos sentidos, se não de todos, ao menos da visão e do tato. Por isso enganam-se acerca destes, mas não se enganam acerca dos objetos próprios; por exemplo, a visão não se engana acerca da cor, nem a audição acerca dos sons.

442b 10 Alguns reduzem os objetos próprios a estes, como faz Demócrito. Do branco e do preto, diz que um é "áspero", o outro "liso". E reduz os sabores a figuras.

442b 13 Mas conhecer os objetos comuns ou não pertence a nenhum sentido, ou pertence sobretudo à visão. Se pertencesse sobretudo ao paladar, então, como pertence ao sentido mais seguro discernir o que é menor em qualquer gênero, o paladar teria de ser o melhor em perceber os outros objetos comuns e o melhor em discernir figuras.

442b 17 Além disso, todos os objetos sensíveis têm contrariedade, por exemplo, a do branco ao preto na cor e a do amargo ao doce nos sabores. Mas não se considera que uma figura seja contrária a outra figura. Pois a qual dos polígonos é contrária a circunferência?

442b 21 Além disso, como as figuras são infinitas, haveria necessariamente infinitos sabores. Por que, então, esta causa sensação e aquela não?

442b 23 Algo, pois, foi dito sobre o sabor e o objeto do paladar. As outras afecções dos sabores têm sua consideração própria na filosofia sobre as plantas.

Comentário

442a 12 Depois de determinar a geração do sabor, o Filósofo distingue aqui as espécies de sabores.

Sobre este ponto, faz três coisas. Primeiro, mostra a geração dos sabores intermediários em geral. Segundo, mostra como os sabores intermediários se diversificam, onde diz *E também estes se dão segundo proporções* (442a 13). Terceiro, mostra como o doce e o amargo se relacionam entre si, onde diz *Como o preto é privação do branco* (442a 25).

Diz, pois, primeiro, que, assim como as cores intermediárias são geradas da mistura de branco e preto, assim os sabores intermediários são gerados da mistura de doce e amargo, seja destes em si mesmos, seja da mistura das causas do doce e do amargo.

O calor causa o sabor doce digerindo completamente a umidade.

A causa da amargura é a privação dessa umidade completamente digerida. Os outros sabores são causados conforme a umidade está num estado intermediário, por não estar nem totalmente consumida nem totalmente indigesta.

O sabor segue mais imediatamente da umidade do que do calor.

Por isso, deve-se considerar o intermediário e os extremos não em relação ao calor, mas em relação à umidade afetada de certo modo pela secura e pelo calor, pois a natureza do sabor consiste principalmente nisso. De outro modo, se o intermediário e os extremos no sabor fossem tomados em relação ao calor, o doce e o amargo não seriam extremos, mas o doce seria intermediário. Pois o calor intenso que consome o frio, mas não digere a umidade, causa amargura; o calor que, por causa do predomínio do frio, falha inteiramente em digerir a umidade, causa o sabor picante ou azedo; e um calor moderado, suficiente para digerir a umidade, causa doçura.

442a 13 Então, quando diz *E também estes se dão segundo proporções*, trata da distinção dos sabores intermediários.

Primeiro, quanto à diferença entre agradável e desagradável; segundo, quanto aos termos, onde diz *O sabor doce é gorduroso* (442a 17); terceiro, quanto ao número, numa comparação com as cores, onde diz *As espécies de líquidos* (442a 19).

Diz, pois, primeiro, que os sabores intermediários variam segundo diferentes proporções da mistura, isto é, na medida em que cada um deles se aproxima mais ou menos da doçura ou da amargura. Isso acontece de dois modos, como foi descrito no caso das cores: de um modo, segundo uma proporção numérica observada na mistura descrita e na alteração da umidade pelo calor; de outro modo, segundo uma diferença indeterminada, sem proporção numérica. E só são agradáveis ao paladar os sabores misturados segundo uma proporção numérica.

442a 17 Então, quando diz *O sabor doce é gorduroso*, distingue os sabores intermediários por nome.

Diz que o sabor gorduroso é quase o mesmo que o doce, pois ambos indicam digestão da umidade pelo calor. Contudo, o calor evidentemente domina mais a umidade no sabor doce. Assim, o sabor gorduroso está mais próximo de um sabor aquoso ou insípido, por causa da abundância de umidade nele.

Do mesmo modo, o sabor amargo e o salgado são quase o mesmo, pois ambos evidenciam um calor extremo que consome a umidade. Contudo, parece haver maior consumo de umidade no amargo do que no salgado: no salgado parece ser consumida a umidade infundida no corpo; mas no amargo a umidade que une a substância do corpo parece ser não só consumida, mas dissolvida, no todo ou em parte. Por isso os restos de corpos dissolvidos e queimados são amargos.

No meio estão o sabor picante, isto é, o sabor com "mordida"; o áspero, isto é, o sabor de vinagre; o adstringente; e o ácido.

O picante e o avinagrado consistem numa umidade que, por causa da fraqueza do calor, está indigesta. Por isso os frutos verdes têm ou sabor de vinagre, como as ameixas azedas, ou sabor picante, como as peras azedas. Mas o picante parece ter mais terra, razão pela qual a terra tem um sabor quase picante. O avinagrado parece ter mais frio.

O sabor adstringente parece ter também muita terra: aproxima-se do picante, mas tem mais calor, pois se aproxima mais da digestão da umidade. Daí que alguns frutos secos (*digesta*), por exemplo as bagas de murta, tenham sabor adstringente.

O sabor ácido indica um excesso de calor que não consome, mas digere completamente, a umidade.

442a 19 Então, quando diz *As espécies de líquidos*, distingue os sabores intermediários quanto ao número, por meio de uma comparação com as cores.

Diz que as espécies de "líquidos", isto é, de sabores, são quase iguais em número às espécies de cores. Devem-se enumerar sete espécies de sabores, de tal modo que o sabor gorduroso não se distinga do doce, mas o salgado se distinga do amargo. Assim, se aos outros quatro se acrescentam estes três sabores, haverá sete sabores.

Do mesmo modo, é razoável dizer, do lado das cores, que o cinza se relaciona com o preto como o salgado com o amargo; e que o amarelo se relaciona com o branco como o gorduroso com o doce.

No meio estarão estas cores: "púrpura", isto é, vermelho; "alurgon", isto é, cor de cidra; verde; e "cyanum", ou azul, isto é, a cor do céu. Estão dispostas de modo que o verde e o azul se aproximam mais do preto, enquanto o vermelho e a cor de cidra se aproximam mais do branco.

Há também muitíssimas outras espécies de cores e de sabores por mistura das espécies mencionadas entre si.

442a 25 Então, quando diz *Como o preto é privação do branco*, compara o amargo ao doce.

Diz que, assim como o preto é a privação do branco no transparente, assim o amargo ou salgado é a privação do doce na umidade nutritiva. Pois um de dois contrários sempre se comporta como privação, como é claro pela *Metafísica* X. [Nota] Porque o amargo é a privação do doce, a cinza de todas as coisas queimadas é amarga, por causa da evaporação da umidade nutritiva, que ele chama "o potável".

442a 29 Então, quando diz *Demócrito e a maioria dos estudiosos da natureza*, elimina opiniões falsas de outros sobre a natureza dos sabores.

Primeiro, com referência a todos os objetos sensíveis em geral. Segundo, com referência aos sabores em particular, onde diz *Alguns reduzem os objetos próprios* (442b 10).

Sobre o primeiro ponto, faz duas coisas. Refuta a opinião dos Antigos, primeiro enquanto reduziam todos os objetos sensíveis a qualidades tangíveis; segundo, enquanto reduziam os sensíveis próprios aos sensíveis comuns, onde diz *Além disso, tratam os objetos comuns* (442b 4).

Diz, pois, primeiro, que Demócrito e a maioria dos filósofos naturais, quaisquer que se tenham envolvido em falar sobre os sentidos, fazem algo muito inconsistente, porque dizem que todos os objetos sensíveis são objetos do tato. Se isso fosse verdade, seguir-se-ia que toda potência sensitiva seria tato, já que as potências se distinguem segundo os objetos. Mas é fácil ver que isso é falso, porque os outros sentidos percebem através de um meio externo, e o tato não.

442b 4 Então, quando diz *Além disso, tratam os objetos comuns*, critica os Antigos por tratarem os objetos sensíveis comuns como se fossem próprios. Reduziam as cores, os sabores e outros objetos sensíveis à grandeza e à figura. Grandeza e figura; o áspero e o liso, enquanto pertencem à figura; e igualmente o agudo e o obtuso, que pertencem a características de figuras que têm ângulos: estes são objetos comuns dos sentidos. Embora nem todos sejam percebidos por todos os sentidos, todos são percebidos ao menos pelo tato e pela visão, e por isso não são sensíveis próprios, porque assim seriam percebidos por um só sentido.

Fala do agudo e do obtuso "nas massas" (*in glebis*) ou, segundo outra leitura, "nos volumes" (*in molibus*). Quer dizer o agudo e o obtuso "nos corpos", e diz isso para distingui-los do que se chama "agudo" no caso das vozes e no caso dos sabores.

Mostra que o que precede são sensíveis comuns por meio de um sinal: os sentidos se enganam acerca dos tipos de coisas mencionados, mas não se enganam acerca dos sensíveis próprios; por exemplo, a visão não se engana acerca da cor, nem a audição acerca dos sons.

442b 10 Então, quando diz *Alguns reduzem os objetos próprios*, elimina as opiniões sobre um ponto específico.

Primeiro, relata-as. Segundo, refuta-as, onde diz *Mas conhecer os objetos comuns* (442b 13).

Diz, pois, primeiro, que alguns reduzem os objetos sensíveis próprios a esses comuns. Por exemplo, Demócrito disse que o preto é áspero, pensando que a escuridão do preto é causada por partes mais altas na aspereza que ocultam as outras partes; e disse que o branco é liso, pensando que a brancura vem da lisura inteiramente iluminada porque suas partes estão niveladas. E reduziu os sabores a figuras, porque encontrou "agudo e obtuso" nos sabores tanto quanto nas figuras, enganado por uma equivocidade.

442b 13 Então, quando diz *Mas conhecer os objetos comuns*, refuta a opinião acima mencionada sobre os sabores por três argumentos.

O primeiro é que nenhum sentido apreende figuras como seus objetos próprios, e, se fossem objetos próprios de um sentido, pertenceriam sobretudo à visão. Mas, se os sabores fossem figuras, seguir-se-ia que o paladar sobretudo os conheceria. Se isso é verdade, então, como qualquer sentido é mais seguro na medida em que melhor discerne até o que é menor em qualquer gênero, seguir-se-ia que o paladar, como sentido mais seguro, seria o melhor em sentir os sensíveis comuns e o melhor em discernir figuras, o que é obviamente falso, porque a visão é mais poderosa a esse respeito.

442b 17 Apresenta o segundo argumento onde diz *Além disso, todos os objetos sensíveis*.

É este. Todos os objetos sensíveis têm contrariedade, porque a alteração ocorre com respeito a eles, como se provou na *Física* VII. [Nota] Por exemplo, na cor os contrários são o preto e o branco, nos sabores o doce e o amargo, e o mesmo é claro nos outros casos.

Parece haver uma exceção no caso da luz, que por si não tem contrariedade: pois existe como qualidade própria do corpo supremo, que é sem contrariedade; e as trevas se lhe opõem como privação, não como contrário. Contudo, a luz tem contrariedade na medida em que é participada nas cores.

Mas a figura não parece ser contrária à figura, pois é impossível determinar a qual dos polígonos, isto é, figuras com vários ângulos, é contrária a circunferência, isto é, o círculo, que não tem ângulos. Pois os contrários estão no máximo afastamento, mas não se pode apontar nenhuma figura tal que não se possa achar outra com mais ângulos. Logo, os sabores não são figuras.

442b 21 Apresenta o terceiro argumento onde diz *Além disso, como as figuras são infinitas*.

É este. As figuras são infinitas, como também os números, pois se multiplicam segundo o número de ângulos e de linhas, como é claro no triângulo e no quadrado. Portanto, se os sabores fossem

figuras, seguir-se-ia que há infinitas espécies de sabores. Isso é claramente falso, porque não há razão para que um sabor seja percebido e outro não. Mas a potência sensitiva não discerne um número infinito de sabores. Logo, os sabores não são figuras.

442b 23 Por fim, acrescentando um epílogo, conclui que algo foi dito sobre o sabor e o objeto do paladar, mas as outras propriedades dos sabores têm sua consideração própria no livro *Sobre as Plantas*. Contudo, Aristóteles não escreveu esse livro, mas Teofrasto, como diz Alexandre neste ponto do comentário.

Revision #1

Created 5 October 2026 23:43:42 by Admin

Updated 5 October 2026 23:44:01 by Admin