

CAPÍTULO 8 - 440b 28 – 441a 29

440b 28 Cumpre tratar do odor e do sabor, pois são quase a mesma afecção. Mas os dois não estão nas mesmas coisas.

440b 30 Mas o gênero dos sabores é mais evidente para nós do que o do odor. A causa disso é que temos um olfato pior do que o dos outros animais e do que os sentidos que há em nós, mas um tato mais seguro do que o dos outros animais. Ora, o paladar é uma espécie de tato.

441a 3 A natureza da água, então, tende a ser sabor. Portanto, segundo o que diz Empédocles, a água tem necessariamente em si os gêneros de sabores, imperceptíveis por causa da pequenez. Ou então tal matéria está presente nela como uma "panspermia" de sabores, e todos eles são feitos de água, uns de umas partes, outros de outras. Ou então a água não contém a diferença, mas a causa é algo que age; como alguns poderiam dizer, o calor e o sol.

441a 10 Ora, dizer o que Empédocles disse é uma falsidade evidentíssima. Pois vemos que o calor muda os sabores quando os frutos são postos ao sol ou ao fogo, de tal modo que esses sabores não são causados por um "atrair" de água, mas por uma mudança e um ressecamento no próprio fruto. E, quando são deixados expostos por um tempo, mudam de doces para ásperos, amargos e tudo o mais. E, quando cozidos, mudam para todo tipo de sabor, por assim dizer.

441a 18 Do mesmo modo, é também impossível que a água seja a matéria de uma "panspermia". Pois vemos sabores diferentes causados a partir da mesma coisa e do mesmo alimento. Resta, então, que a água muda por ser afetada por algo.

441a 21 É claro, então, que ela não recebe esta potência que chamamos sabor apenas da potência do calor. Pois a água é o mais fino de todos os líquidos, mais fino ainda que o próprio óleo. O óleo se espalha mais longe que a água por causa de sua viscosidade; a água se divide facilmente, e por isso é mais difícil segurar água na mão do que óleo. Quando a água, a água sozinha, é aquecida, não mostra espessamento. Logo, é claro que há outra causa. Pois todos os sabores têm mais densidade. Mas o calor é uma concausa.

Comentário

440b 28 Depois de determinar sobre a cor, o Filósofo determina aqui sobre o sabor.

Primeiro, diz qual é sua intenção. Segundo, executa o que propôs, onde diz *A natureza da água* (441a 3).

Diz, pois, primeiro, que depois da cor devem ser discutidos o odor e o sabor.

Sobre este ponto, dá a causa de duas coisas.

A primeira é por que devem ser tratados em conjunto, a saber, por causa de sua afinidade, pois os dois são quase a mesma afecção. Chama cada um deles de "afecção" porque ambos estão na terceira espécie de qualidade, que é a "afecção" ou "qualidade passível". Diz que o sabor e o odor são "quase a mesma" afecção porque ambos são causados pela mistura de umidade e secura em consequência de uma alteração causada pelo calor. Contudo, os dois não estão inteiramente nas mesmas coisas, porque o odor resulta mais da secura, e por isso está mais principalmente na evaporação da fumaça, ao passo que o sabor resulta mais da umidade.

440b 30 Segundo, onde diz *Mas o gênero dos sabores*, dá a causa de o sabor dever ser discutido antes do odor. Pois pareceria que o odor deveria ser discutido imediatamente após a cor, porque o odor, como a cor, é percebido por um meio externo, mas o sabor não.

Mas a ordem do aprendizado exige que se proceda do mais evidente ao menos evidente, e o gênero dos sabores é mais evidente para nós do que o dos odores. Por isso os sabores devem ser tratados primeiro.

O sabor é mais evidente para nós porque é percebido por nós com um sentido mais seguro. Pois temos um olfato pior, tanto em comparação com os outros animais quanto em comparação com os outros sentidos que há em nós.

A razão disso é que, como se disse acima, o olfato é levado à plena atualidade pelo calor do fogo. Ora, o órgão do olfato está próximo do cérebro, que é mais frio e mais úmido do que todas as outras partes do corpo, como foi estabelecido acima, e o ser humano, entre todos os animais, tem o maior cérebro em relação ao tamanho de seu corpo, como se diz no livro *Sobre as Partes dos Animais*. [Nota] Portanto, o ser humano é necessariamente deficiente no olfato.

Mas o ser humano tem um tato mais seguro do que os outros animais, pela seguinte razão. Como o corpo do animal é constituído a partir de objetos do tato, a saber, o calor e o frio, a umidade e a secura e outras coisas semelhantes que se seguem destas, era impossível que o órgão do tato fosse despojado de toda qualidade tangível, como a pupila é desprovida de toda cor; antes, o órgão do tato devia estar em potência às qualidades tangíveis como o intermediário está em potência aos extremos, como se diz em *Sobre a Alma*. [Nota] E assim o tato é necessariamente mais seguro na medida em que a compleição do corpo é mais bem temperada, sendo levada, por assim dizer, a um estado intermediário. Isso deve ser máximamente verdadeiro no ser humano, para que seu corpo seja proporcionado à mais nobre das formas, e assim o ser humano, entre todos os animais, tem o tato mais seguro e, por conseguinte, o paladar mais seguro, que é uma espécie de tato. Sinal disso é que o ser humano é menos capaz de suportar os extremos de frio e de calor do que os outros animais. E, mesmo entre os seres humanos, um é mais bem dotado de mente do que os outros na medida em que tem melhor tato, o que é evidente naqueles que têm a carne macia, como se disse em *Sobre a Alma*. [Nota]

441a 3 Então, quando diz *A natureza da água*, executa o que propôs.

Primeiro, faz uma determinação sobre o sabor segundo a verdade; segundo, elimina as posições falsas de alguns sobre a natureza do sabor, onde diz *Demócrito e a maioria dos estudiosos da natureza* (cap. 10, 442a 29).

A primeira parte se divide em duas. Na primeira, determina qual é a natureza do sabor; na segunda, determina as espécies de sabores, onde diz *Como as cores vêm da mistura* (cap. 10, 442a 12).

Sobre o primeiro ponto, faz duas coisas. Primeiro, elimina algumas opiniões sobre a geração dos sabores. Segundo, determina a verdade, onde diz *Quantos sabores* (cap. 9, 441a 30).

Sobre o primeiro ponto, faz duas coisas. Primeiro, apresenta três opiniões sobre a geração dos sabores. Segundo, refuta-as, onde diz *Ora, dizer o que Empédocles disse* (441a 10).

Ao determinar a natureza ou a geração do sabor, começa pela água, que parece ser o sujeito do sabor.

Diz que a própria natureza da água, por si mesma, tende a ser, isto é, tem aptidão natural para ser, insípida, e que, se a água tem algum sabor, isso vem da mistura de algo terroso. Contudo, embora a água seja por si mesma insípida, é a raiz e o princípio de todos os sabores, e como isso é possível foi explicado de três modos.

Empédocles disse que todos os sabores estão na própria água em ato, mas são imperceptíveis por causa da pequenez das partes em que estão radicados.

A segunda opinião era a de Demócrito e Anaxágoras, como diz Alexandre no comentário. Era que os sabores não estão na água em ato, mas que há na água uma matéria de sabores como uma "panspermia", isto é, uma semente universal, de tal modo que todos os sabores são feitos de água, sabores diferentes de partes diferentes da água; pois sustentavam que os princípios dos corpos são partes indivisíveis. Mas nenhuma parte indivisível é saborosa em ato: antes, um corpo saboroso deve ser algo composto. E assim sustentavam que essas partes não são sabores em ato, mas as "sementes" dos sabores, de tal modo que corpos indivisíveis diferentes são sementes de sabores diferentes, bem como de naturezas diferentes.

A terceira opinião é a dos que dizem que a diferença entre os sabores se deve não à própria água, mas a um agente que altera a água de diferentes modos, como o sol ou alguma outra coisa quente.

441a 10 Então, quando diz *Ora, dizer o que Empédocles disse*, refuta as opiniões mencionadas, em ordem.

Primeiro, a opinião de Empédocles. Diz que a afirmação de Empédocles é uma falsidade evidente. Pois, se a diferença entre os sabores estivesse presente em ato nas pequenas partes da água, seria preciso que uma mudança de sabor só pudesse ocorrer por serem atraídas partes diferentes da água para o corpo cujo sabor muda. Mas nem sempre é isso o que acontece: se frutos colhidos

de uma árvore são expostos ao sol ou, ainda, cozidos ao fogo, é claro que seu sabor é mudado pela ação do calor, e não por algum "atrair" de água. Isto último se poderia dizer dos frutos que mudam de sabor enquanto pendem da árvore, atraindo diferentes umores da terra. Mas nos frutos cortados da árvore vemos uma mudança de sabor causada pela mudança dos próprios frutos, quando há dissolução da umidade neles por ressecamento. Assim, quando são deixados expostos por certo tempo ao sol, mudam de doces para amargos, ou o contrário, ou para quaisquer outros sabores, conforme os diferentes graus de cozimento.

441a 18 Segundo, quando diz *Do mesmo modo, é também impossível* (441a 18), refuta a segunda opinião, a de Demócrito e Anaxágoras.

Diz que é também impossível que a água seja a matéria dos sabores no sentido de conter as "sementes" de todos eles, de tal modo que suas diferentes partes seriam as sementes dos diferentes sabores, porque vemos que um só e mesmo corpo muda para sabores diferentes. Pois, assim como o mesmo alimento tomado por um animal ou planta é convertido nas diferentes partes do animal ou da planta, assim também é convertido nos diferentes sabores apropriados às diferentes partes; por exemplo, numa só e mesma planta há sabores diferentes na raiz, na semente e no fruto. E plantas diferentes alimentadas com o mesmo nutriente têm sabores diferentes. Isso é indício claro de que os diferentes sabores não são causados por diferentes partes da água. Resta, então, que são causados pelo fato de que a água muda de um sabor para outro conforme é de algum modo afetada por algo que a altera.

441a 21 Terceiro, onde diz *É claro, então* (441a 21), refuta a terceira opinião, a dos que dizem que os sabores são causados apenas pela alteração da água pelo calor.

Diz que é claro que a água não recebe a qualidade de um sabor apenas da potência do calor que a altera. Pois a água é o mais fino de todos os líquidos, isto é, de todos os corpos perceptivelmente úmidos; não diz "de todas as coisas úmidas" porque o ar, que é úmido, é mais fino que a água.

Poderia haver dúvida acerca do óleo, porque ele flutua sobre a água e se espalha mais longe do que a água. E assim, para remover a dúvida, acrescenta que a água é mais fina até mesmo que o próprio óleo. O fato de o óleo flutuar sobre a água se deve ao componente de ar que há nele, que é também a razão de a madeira flutuar sobre a água. O fato de o óleo se espalhar mais longe do que a água se deve à sua escorregadiez e viscosidade; a água se divide muito facilmente, e por isso uma parte dela não segue a outra, como acontece com o óleo. E, porque a água é mais fina e mais facilmente divisível do que o óleo, é mais difícil segurar água na mão do que óleo, pois a água inteira escorre mais facilmente da mão.

Se a água é pura e nada tem misturado a ela, então, por causa de sua finura, não é espessada por um agente quente como as outras coisas, nas quais há partes terrosas que permanecem quando a umidade fina se evapora. Segue-se, portanto, claramente que se deve pôr outra causa da geração dos sabores além da alteração da água pelo calor, porque todos os sabores se encontram em corpos com alguma densidade. Isso não exclui o calor como causa que muda a água para um certo sabor; mas ele não é a causa inteira, pois algo mais é requerido. Daí que seja uma concausa, e não uma causa.

