

CAPÍTULO 9 - 441a 30 – 442a 11

441a 30 Quantos sabores aparecem nos frutos, tantos existem também na terra.

441b 1 Por isso muitos dos antigos estudiosos da natureza dizem que a água é do mesmo gênero que a terra por onde passa. Isso é mais evidente na água salgada, pois o sal é uma espécie de terra. E a que é filtrada através de cinza, que é amarga, produz sabor amargo. Há também muitas fontes, umas amargas, outras ácidas, e outras com todo outro tipo de sabor.

441b 7 E assim é razoável que o gênero dos sabores seja produzido especialmente nas coisas que crescem.

441b 8 Pois o úmido é naturalmente afetado por seu contrário, como as outras coisas, e o contrário é o seco. Portanto, é também de algum modo afetado pelo fogo, pois a natureza do fogo é seca. E o calor é próprio do fogo e a secura da terra, como se disse na discussão sobre os elementos.

441b 12 Como fogo, então, e como terra, eles por natureza nem agem nem são afetados de modo algum; nem é este o caso de qualquer outra coisa. Antes, agem e são afetados na medida em que há contrariedade em cada um deles.

441b 15 Assim, do mesmo modo que os que embebem cores e sabores em líquido fazem a água ser do mesmo gênero, a natureza faz o mesmo com o seco e terroso: filtrando o úmido através do que é seco e terroso, e mudando-o pelo calor, faz que o úmido tenha certa qualidade.

441b 19 E isto é o sabor: uma afecção causada no úmido pela secura mencionada, afecção capaz de alterar o sentido do paladar em potência ou em ato.

441b 21 Pois leva ao ato a parte sensitiva que já existe em potência para isso. Com efeito, sentir não é como aprender, mas como contemplar.

441b 23 Ora, devemos tomar que os sabores são afecções ou privações não de qualquer tipo de secura, mas apenas da que nutre, porque não é nem secura sem umidade nem umidade sem secura. Pois o alimento dos animais não é algo simples, mas misto. Nem o é o das plantas: é algo misto.

441b 27 Das qualidades sensíveis do alimento fornecido aos animais, os objetos do tato são os que produzem o crescimento e a diminuição: pois a causa destes é o calor e o frio fornecidos, que produzem crescimento e diminuição. Mas o que é fornecido nutre enquanto é objeto do paladar:

pois tudo é nutrido pela doçura, seja simples ou mista.

442a 3 Devemos determinar estes pontos na discussão sobre a geração, mas tocamos neles agora na medida do necessário. O calor aumenta e prepara o alimento, porque extrai o que é leve, mas deixa o que é amargo e salgado por causa do peso. Assim, o que o calor externo faz nos corpos externos é o que faz o calor na natureza dos animais e das plantas. Por isso são nutridos pela doçura.

442a 8 Mas os outros sabores, como o picante e o ácido, são misturados ao alimento como tempero. E servem para contrapor, porque a doçura é excessivamente nutritiva e flutuante.

Comentário

441a 30 Depois de eliminar as opiniões dos outros sobre a causa da origem dos sabores, o Filósofo dá aqui a causa verdadeira segundo sua própria opinião.

Sobre este ponto, faz três coisas. Primeiro, dá a causa da geração dos sabores. Segundo, define o sabor, onde diz *E isto é o sabor* (441b 19). Terceiro, esclarece algo que disse, onde diz *Ora, devemos tomar que os sabores são afecções* (441b 23).

Sobre o primeiro ponto, faz três coisas. Primeiro, mostra que os sabores pertencem à terra, e não apenas, como sustentavam os antigos, à água. Segundo, mostra que a água é mudada quanto aos sabores pela secura da terra, onde diz *Pois o úmido é naturalmente afetado* (441b 8). Terceiro, conclui a causa da geração dos sabores, onde diz *Assim, do mesmo modo que os que embebem cores* (441b 15).

Sobre o primeiro ponto, faz duas coisas. Primeiro, propõe o que pretende. Segundo, esclarece a proposta, onde diz *Por isso muitos dos antigos estudiosos da natureza* (441b 1).

Diz, pois, primeiro, que todos os sabores que aparecem nos frutos das plantas, nos quais os sabores se diferenciam claramente, estão também presentes na terra. Não que a terra pura tenha sabor, pois não tem umidade: mas, com uma pequena mistura de umidade, junto com uma alteração causada pelo calor, ela adquire sabor.

441b 1 Então, quando diz *Por isso muitos dos antigos estudiosos da natureza*, esclarece o que disse por meio de dois sinais.

O primeiro é tomado de um dito com que concordam muitos dos antigos filósofos naturais, a saber, os que dizem que a água é do mesmo gênero de sabor que a terra por onde passa. Isso é mais evidente na água salgada: não a do próprio mar, pois esta tem outra causa, como se mostrou no livro *Meteorológicos*. [Nota] Antes, é evidente porque as águas de certas fontes são salgadas, por terem passado por terra semelhante. Isso não deve surpreender, porque o sal é uma espécie de terra, como o alume e o enxofre; assim, algumas montanhas são feitas de sal. O mesmo é claro no caso das águas filtradas através de cinza, que têm sabor amargo, como a cinza através da qual são

filtradas. E há também fontes de sabores diferentes por causa dos diferentes tipos de terra pelos quais passam.

Deve-se considerar que Aristóteles não introduz este ponto para mostrar a causa universal da geração dos sabores, pois ele só esclarece a causa dos sabores na água. Antes, introduz tudo isso como sinal para mostrar que os sabores pertencem à terra, e não só à água.

441b 7 Apresenta o segundo sinal onde diz *E assim é razoável*.

Diz que, porque os sabores pertencem à terra, é razoável que o gênero dos sabores seja mais evidente e mais variado no que cresce diretamente da terra, por causa da afinidade dessas coisas com a terra.

441b 8 Então, quando diz *Pois o úmido é naturalmente afetado*, prova que a umidade da água é mudada quanto aos sabores pela terra.

Primeiro, prova a proposição. Segundo, elimina um obstáculo, onde diz *Como fogo, então* (441b 12).

Diz, pois, primeiro, que o úmido é naturalmente afetado por seu contrário, assim como todas as outras coisas também são afetadas por seus contrários, como se provou em *Sobre a Geração I*. [Nota] Mas o contrário do úmido é o seco. Logo, o úmido é naturalmente afetado pelo seco. E, porque não só a terra é seca, mas também o fogo, o úmido é também afetado pelo fogo.

Ora, embora duas das quatro qualidades elementares pertençam a cada elemento (o fogo é quente e seco, o ar é quente e úmido, a água é fria e úmida, a terra é fria e seca), cada qualidade está principalmente num elemento, como própria dele.

O calor é próprio do fogo, pois, sendo o fogo o mais nobre dos elementos e o mais próximo do corpo celeste, o que lhe pertence propriamente e por si é o calor, que é a qualidade mais ativa. A seca pertence ao fogo por causa da extremidade do calor: a umidade é como que consumida.

O calor pertence ao ar secundariamente, por causa da afinidade deste com o fogo. O que pertence ao ar por si é a umidade, que é a mais nobre das qualidades passivas. O calor como que dissolve a umidade, mas não a consome por completo, por causa da maior distância do ar à causa primeira do calor, o corpo celeste.

O que pertence propriamente e por si à água é o frio, que é a segunda qualidade ativa, relacionando-se como que privativamente ao calor. O que pertence secundariamente à água é a umidade, em conformidade com a proximidade da água ao ar.

O frio pertence à terra secundariamente, por causa da proximidade da terra à água, por assim dizer. A seca pertence propriamente e por si à terra: por causa da grandíssima distância da terra à fonte do calor, ela não se dissolve em umidade, mas permanece no extremo da densidade.

Estes pontos foram determinados no livro sobre os elementos, isto é, em *Sobre a Geração II*. [Nota]

Logo, o úmido é por natureza máximamente afetado pela secura da terra.

441b 12 Então, quando diz *Como fogo, então*, elimina um obstáculo.

Não se segue que o úmido seja mais afetado por uma secura maior, a menos que seja afetado pela secura enquanto secura. Mas alguém poderia negá-lo, dizendo que o úmido é máximamente afetado pelo fogo enquanto fogo.

Para eliminar isso, diz que o fogo, enquanto fogo, por natureza nem age nem é afetado de modo algum; nem é este o caso de qualquer outro corpo. Prova-o assim: as coisas agem e são afetadas naturalmente umas pelas outras segundo têm contrariedade, como se mostrou em *Sobre a Geração I*. Ora, nada é contrário ao fogo enquanto fogo, ou à terra enquanto terra, ou a qualquer substância. Resta, portanto, que esses corpos não agem nem são afetados enquanto são fogo, terra ou algo semelhante, mas enquanto são quentes e frios, úmidos e secos.

Dificuldades

I

Mas contra isso parece haver uma dificuldade: se pertence ao fogo por si ser quente e seco, então, se o fogo age enquanto é quente, parece seguir-se que age enquanto é fogo.

Sobre este ponto, deve-se saber que alguns pensaram que o calor é a forma substancial do fogo, e, segundo essa posição, o fogo terá um contrário segundo sua forma substancial e, por conseguinte, será ativo segundo ela. Mas, porque "fogo" significa não só a forma, mas o composto de matéria e forma, diz-se no texto que o fogo não é ativo e que nada lhe é contrário. É assim que Alexandre resolve a dificuldade no comentário.

Mas isso não se sustenta, porque a mesma coisa não pode estar no gênero da substância e no do acidente, segundo a observação do Filósofo na *Física I*: o que verdadeiramente é não se torna acidente de coisa alguma. [Nota] Ora, a forma substancial se reduz ao gênero da substância. Logo, não pode ser que o calor seja a forma substancial do fogo, visto que é acidente de outras coisas.

Além disso, a forma substancial é percebida não pelo sentido, mas pelo intelecto, pois "o que algo é" é o objeto próprio do intelecto, como se diz em *Sobre a Alma III*. [Nota] Logo, visto que o calor é algo sensível *per se*, não pode ser a forma substancial de um corpo.

Portanto, deve-se dizer que o calor está *per se* no fogo não como sua forma substancial, mas como seu acidente próprio. E, porque a ação natural pertence a um contrário que causa alteração, o fogo age segundo seu calor, ao qual há algo contrário, e não segundo sua forma substancial, que não tem contrariedade.

Isso, a menos que "contrariedade" seja tomada em sentido lato, quanto à diferença entre perfeito e imperfeito no mesmo gênero. Neste sentido a contrariedade se encontra também nos números, na medida em que um número menor se relaciona com um maior como algo imperfeito e parte. As

formas substanciais das coisas são como números, como se diz na *Metafísica* VIII. [Nota] E, neste sentido, há também contrariedade entre as diferenças de qualquer gênero, como se diz na *Metafísica* X, pois assim animado e inanimado, e sensível e insensível, são contrários. [Nota]

II

Mas ainda poderia haver uma dificuldade. Pois, se o princípio da ação nos elementos não é forma substancial, mas accidental, então, como nada age além de sua própria natureza, não parece que a matéria seja mudada pela ação natural dos elementos quanto à forma substancial, mas apenas quanto à forma accidental.

Por isso alguns sustentaram que todas as formas substanciais procedem de uma causa sobrenatural e que o agente natural apenas dispõe à forma alterando. [Nota] Isso se reduz a uma opinião dos platônicos, que sustentavam que as formas separadas são causa da geração e que toda ação procede de um poder incorpóreo. Por outro lado, os estoicos, como diz Alexandre, sustentavam que os corpos agem por si mesmos, isto é, enquanto são corpos. Mas Aristóteles sustenta aqui a via média, a saber, que os corpos agem segundo suas qualidades.

E assim deve-se dizer que cada coisa age na medida em que é (*ens*) em ato, como é claro por *Sobre a Geração* I. [Nota] Mas, assim como o ser (*esse*) das qualidades elementares deriva de seus princípios essenciais, assim, necessariamente, o poder de agir também pertence a tais qualidades pelo poder das formas substanciais. Ora, tudo o que age pelo poder de outro produz algo semelhante àquilo em cujo poder age: por exemplo, a serra faz uma casa pelo poder da casa que está na alma; e o calor natural gera carne animada pelo poder da alma. É também deste modo que a matéria é mudada pela ação das qualidades elementares quanto à forma substancial.

+0+

441b 15 Então, quando diz *Assim, do mesmo modo que os que embebem cores*, conclui do que precede a geração dos sabores.

Diz que, assim como os que embebem cores e sabores, isto é, corpos coloridos e saborosos, na umidade da água fazem a água ser do mesmo gênero de cor e de sabor, assim, inversamente, quando a umidade da água é filtrada através da secra da terra, e ao mesmo tempo há uma mudança causada pelo calor que digere a umidade, fazendo uma espécie de massa da umidade com a secra, então a umidade da água fica qualificada por uma qualidade saborosa.

441b 19 Então, quando diz *E isto é o sabor*, introduz uma definição de sabor com base no que precede.

Diz que o sabor nada mais é que uma afecção causada na umidade da água pela secra mencionada, isto é, a secra da terra, com o acréscimo do calor; afecção que, ao alterar o sentido do paladar em potência, o leva ao ato. Esta última parte é acrescentada para diferenciar o odor das outras afecções que são causadas pela umidade e pela secra mediante a ação do calor, mas que alteram não o paladar, e sim outros sentidos.

441b 21 Então, quando diz *Pois leva ao ato a parte sensitiva*, esclarece a definição de sabor há pouco enunciada quanto à sua última parte. Pois a primeira parte é clara pelo que precede; mas disse que o sabor altera o sentido do paladar "em potência".

Para esclarecer isso, acrescenta que o sabor, como qualquer objeto sensível, leva ao ato a parte sensitiva, que antes estava em potência para o objeto sensível, porque sentir, que se segue à ação de um objeto sensível sobre uma potência sensitiva, não é como aprender, mas como contemplar. Isto é, difere do que é aprender, porque um hábito de ciência é produzido de novo em quem aprende, mas uma potência sensitiva não é produzida de novo, pela ação do objeto sensível, em quem sente: antes, a potência sensitiva é tornada operante em ato, o que é como o que ocorre em quem contempla em ato.

441b 23 Então, quando diz *Ora, devemos tomar que os sabores são afecções*, esclarece algo que disse acima, a saber, que o sabor não está apenas na umidade nem apenas na secura.

Sobre este ponto, faz três coisas. Primeiro, mostra que o sabor se funda no úmido e no seco juntos. Segundo, prova algo que pressupôs, onde diz *Das qualidades sensíveis* (441b 27). Terceiro, esclarece a prova, onde diz *Devemos determinar* (442a 3).

Diz, pois, primeiro, que os sabores são afecções (com respeito ao doce) ou privações (com respeito ao amargo, que se relaciona com o doce como o preto com o branco, isto é, como algo imperfeito e uma privação), não de qualquer secura, mas da secura nutritiva, isto é, a secura pela qual animais ou plantas podem ser nutridos. Daí se pode tomar que nem a secura sem umidade nem a umidade sem secura pertence ao sabor, porque o alimento pelo qual os animais são nutridos não é o simplesmente úmido ou seco, mas algo misto de ambos. Pois somos nutridos pelas mesmas coisas de que somos compostos, como se disse em *Sobre a Geração II*. [Nota] E a razão é a mesma no caso das plantas.

441b 27 Então, quando diz *Das qualidades sensíveis*, prova algo que pressupôs, a saber, que o sabor é uma afecção ou privação no alimento.

Aqui se deve considerar que o alimento fornecido aos animais lhes serve para duas coisas, a saber, o crescimento, pelo qual são levados ao tamanho perfeito, e a nutrição, pela qual sua substância é conservada. O alimento serve-lhes também para a geração, mas isso já não pertence ao indivíduo, e sim à espécie.

Diz, pois, que o alimento fornecido aos animais, sendo objeto sensível enquanto objeto do tato, causa crescimento e diminuição, porque o calor e o frio causam crescimento e diminuição: o calor causa propriamente o crescimento, pois pertence ao calor expandir e dilatar, movendo-se, por assim dizer, para a circunferência; o frio causa a diminuição, porque pertence ao frio contrair, movendo-se, por assim dizer, para o centro. Daí que os animais cresçam na juventude e encolham na velhice. A observação em *Sobre a Alma* de que o alimento causa crescimento enquanto é quantitativo não contradiz isto, porque a quantidade não bastaria para o crescimento se não houvesse calor para convertê-la e digeri-la. [Nota]

Mas o alimento fornecido nutre enquanto é objeto do paladar. Prova-o assim: tudo é nutrido pela doçura, que é percebida pelo paladar, seja pela doçura simples, seja pela doçura misturada a

outros sabores. E a observação de *Sobre a Alma* de que o tato é "o sentido do alimento" não contradiz isto, porque ali ele põe a "umidade", isto é, o sabor, entre os objetos do tato, e no mesmo lugar diz que o sabor é "o agradável no alimento" enquanto indica a adequação do alimento. [Nota]

442a 3 Então, quando diz *Devemos determinar*, confirma a prova precedente.

Primeiro, quanto ao que disse, que tudo é nutrido pela doçura. Segundo, quanto ao que disse sobre a mistura de outros sabores, onde diz *Mas os outros sabores* (442a 8).

Diz, pois, primeiro, que devemos determinar o que pertence ao crescimento e à nutrição na discussão sobre a geração. Disse algo sobre isso no livro *Sobre a Geração* em geral, [Nota] mas ainda mais deve ser dito no livro *Sobre a Geração dos Animais*, a que pertence a consideração do alimento dos animais. Mas agora, na medida em que diz respeito à presente proposta, deve-se tocar num ponto, a saber, que o calor natural aumenta ativamente por expansão e prepara o alimento digerindo, enquanto extrai o que é leve e doce e deixa o que é salgado e amargo por causa de seu peso, razão pela qual todas as fezes dos animais são bastante amargas ou salgadas. Ilustra-o por algo semelhante no universo como um todo. O que o calor natural faz nos animais e nas plantas, o calor do sol faz nos corpos externos: extrai a umidade fina e deixa o que é terroso e denso. Daí que a água da chuva seja doce, embora o mar, de onde ocorre a maior parte da evaporação, seja salgado. Disso conclui que todas as coisas são nutridas pela doçura, que é extraída pelo calor natural.

442a 8 Então, quando diz *Mas os outros sabores*, dá a causa da mistura de outros sabores no alimento.

Diz que outros sabores são misturados ao alimento doce, que é o único que nutre, como tempero, como é evidente com o sabor picante e o ácido, a fim de reterem a doçura de nutrir excessivamente. Pois a doçura é extremamente saciante e flutuante, pois é facilmente extraída pelo calor por causa de sua leveza.

Revision #1

Created 5 October 2026 23:42:13 by Admin

Updated 5 October 2026 23:42:33 by Admin