

El sentido del gusto, según Aristóteles

Del gusto y de los sabores trata Aristóteles principalmente en *De anima*, II, 10 y en *De sensu*, 4.

El sentido del gusto es reducido por él casi al sentido del tacto, ya que lo sávido (lo que tiene sabor) constituye una especie de lo tangible¹. Por este motivo, explica enseguida, «no se lo percibe a través de un cuerpo extraño que se sitúa en el medio, ya que tampoco [así percibe] el tacto»². En efecto, es propio del tacto³ el ejercerse por directa unión de la carne con el objeto táctil, si bien la carne, que no es el sensorio propiamente dicho, hace allí las veces de término medio⁴. Precisamente por eso usa aquí Aristóteles, como observa Ross, la palabra *ἄλλοτρίου*: la carne es término para el gusto tanto como para el tacto, pero no un término medio «externo», como el aire o el agua para la vista o el oído, sino «interno», es decir, no separado del propio cuerpo percipiente. Sobre las relaciones del gusto y el tacto, trata, por lo demás, Aristóteles en *De partibus animalium*, 656b-657a. En cambio, sobre las relaciones del gusto con el olfato, que desde el punto de vista de la actual psicología de las sensaciones, revisten mayor importancia, se expone en *De Sensu*, 440b28 ss., aunque no sin vincular también al gusto con el tacto. Dice allí que el sabor y el olor son sensaciones casi idénticas, pero que la primera nos resulta más clara que la segunda, porque ella viene a ser una especie de tacto, y el tacto es en el hombre más perfecto que en los demás animales⁵, mientras el olfato se halla mucho menos desarrollado en él.

1. *De Anima*, 422a8.

2. *Ibid.*, 422a8-10.

3. *Ibid.*, II, 11.

4. *Ibid.*, 423b1-26.

5. Cf. *De Anima*, 421a16-b3.

«Y el cuerpo en el cual está el sabor, lo sávido, se halla en lo húmedo como en su materia; pero esto [lo húmedo] es objeto del tacto»⁶. El objeto del gusto tiene siempre como materia algo húmedo. Pero, como observa Tricot, Aristóteles se expresa aquí con cierta negligencia. El sabor es una cualidad objetiva, es decir, una propiedad de ciertos cuerpos, los cuales están constituidos por un elemento líquido. Filopón (398, 33) lo entiende así: «El cuerpo en el cual, como en su materia, tiene su ser el sabor, que es lo sávido, es húmedo». Santo Tomás, por su parte, explica: «Quod autem gustabile sit quoddam tangibile, ostendit per hoc quod humor, idest sapor, qui est gustabile, radicitur in humidum sicut in materia propria. Humidum autem est quoddam tangibile. Unde manifestum est quod gustabile est quoddam tangibile». Los cuerpos sólidos no pueden ser objeto del sentido del gusto en cuanto tales, esto es, no resultan «sávidos» sino cuando se disuelven en un líquido, que es la saliva. Aristóteles disiente así, como puede verse, de ciertos filósofos presocráticos a los cuales refuta en el *De Sensu*, IV, es decir, de Empédocles, para quien inclusive el agua contiene los diversos sabores, si bien en tan escasas proporciones que no se pueden percibir, y de Demócrito, según el cual hay en el agua algo (una cierta materia) que contiene la semilla de todos los sabores.

Si lo húmedo es la materia en la cual se da lo sávido, «aun cuando estuviéramos en el agua y percibiéramos lo dulce en ella introducido, tampoco nuestra sensación se produciría [por usar el agua] como término medio, sino por el hecho de haberse mezclado [lo dulce], según sucede, en una poción»⁷. Lo que percibimos con el gusto es el sabor mezclado con el agua y no el sabor a través del agua. Si nos halláramos sumergidos en un río y percibiéramos allí algún sabor, ello se debería al hecho de que algo seco se habría mezclado con el agua del río, constituyendo así lo sávido. El agua, en efecto, como veremos más adelante, es de por sí insípida, pero capaz, según Aristóteles, de generar diversos sabores al disolverse en ella determinados sólidos (cuerpos secos).

Al sabor se opone el olor, el cual no es percibido de esta manera, es decir, al mezclarse (o a través de efluvios). Por consiguiente, «nada hay [en el gusto] que corresponda al término medio», aunque, naturalmente, «así como el color es lo visible, así lo gustable es el sabor»⁸. El gusto, que es un sentido inferior, es contrapuesto de esta manera a la

6. *Ibid.*, 422a10-11.

7. *Ibid.*, 422a11-14.

8. *De Anima*, 422a14-17.

vista, sentido superior: en aquél la percepción se produce sin término medio; en éste a través de un término medio diáfano (que puede ser también el agua, porque el color no se mezcla con el agua ni con el aire). «Quia gustus —comenta Averroes— non indiget medio extraneo, ideo, cum nos fuerimus in aqua, in qua invenitur aliquod dulce, sentietur a nobis admiscendo se cum aqua: non quia aqua recipit saporem abstractum a materia et reddít eum istí sensui, sicut est de mediis extraneis, quae reddunt sensibilia sensibus. Illa, enim, non recipiunt sensibilia cum corporibus in quibus existunt sed abstracta a materia». La humedad es, de todas maneras, condición indispensable para que se produzca la sensación del gusto: «Nada produce, en efecto, una sensación de sabor sin humedad»⁹. Sin embargo, tal humedad puede estar ya en acto, como es el caso de una bebida, ya en potencia, como es el caso de la sal que «fácilmente se disuelve y es soluble en la lengua»¹⁰. Resulta claro, por lo demás, que, como anota Siwek, de ninguna manera se afirma en el texto que la sal sea el único objeto del gusto, sino que se trae como ejemplo de las cosas «gustables». Lo salado, en efecto, según dice Miguel Sofiano, «facile liquefactum est et colliquefaciendae linguae vim obtinet».

Comparando el gusto y lo gustable con la vista y lo visible y con el oído y lo audible, mediante el procedimiento analógico que tan frecuentemente utiliza en el *De Anima*, dice: «Así, pues, como la vista tiene por objeto lo visible y lo invisible (porque la oscuridad es invisible y también a ella la discierne la vista), y, además, lo excesivamente brillante (pues también esto es invisible, aunque de una manera diferente de la oscuridad); y [así como], de un modo semejante, el oído tiene también por objeto el sonido y el silencio (de los cuales el primero es audible; el segundo, en cambio, no audible), y también el sonido fuerte, de la misma manera que la vista [tiene por objeto] a lo brillante (porque así como el sonido débil es inaudible, en cierta manera también el fuerte lo es), y se llama «invisible» tanto a lo que lo es absolutamente (esto constituye también en otras cosas «lo imposible»), como a lo que por naturaleza puede verse pero de hecho no se ve o [se ve] mal, según sucede con el [animal] ápodo o con el [fruto] sin hueso, así también el gusto tiene por objeto lo sávido y lo insípido, incluyendo en este [último] también a lo que tiene un sabor débil o ligero y a lo que es capaz de destruir el gusto»¹¹.

9. *Ibid.*, 422a17-18.

10. *Ibid.*, 422a18-19.

11. *Ibid.*, 422a30-31.

La vista, como antes dijo Aristóteles¹², versa tanto sobre lo visible como sobre su contrario, lo invisible por carencia de luz (la oscuridad) o por exceso de ella (lo deslumbrante). En efecto, la oscuridad la percibe la vista por contraste. Lo excesivamente brillante, lo que deslumbra y por su intensidad luminosa lesiona y destruye la vista, es captado también como carencia o privación. Lo único que de ninguna manera se puede ver es lo que pertenece a un género diferente a lo visible, lo que se encuentra, por así decirlo, en otro plano o en otra dimensión, como, por ejemplo, el olor o el sonido¹³. Pero, además de la oscuridad, que es lo contrario de la luz¹⁴, y de lo deslumbrante, que surge de un exceso de luz, y que de hecho no se puede ver, existen algunos objetos que apenas se ven o que se ven con dificultad. Hay, de tal modo, dos clases de cosas invisibles: 1.º las que lo son absolutamente (la oscuridad), y 2.º las que lo son relativamente (lo demasiado brillante, lo poco visible). De igual manera, el objeto del oído lo constituyen tanto el sonido como el silencio. Pero tanto este último, que es una mera carencia de sonido, como el sonido demasiado intenso y el demasiado débil puede decirse que son «inaudibles», en el mismo sentido en que lo demasiado luminoso y lo que se ve con dificultad son considerados «invisibles». Hay, así, también dos clases de objetos inaudibles: 1.º aquello que lo es de un modo absoluto, esto es, el silencio, que es la pura privación del sonido, y 2.º aquello que lo es de un modo relativo, esto es, lo que es de por sí audible pero de hecho no se puede captar por tener un sonido demasiado fuerte o demasiado débil.

Para aclarar esta distinción entre lo absoluta y lo relativamente perceptible (visible, audible, gustable) recurre a dos comparaciones tomadas respectivamente de la zoología y de la botánica: Un animal se denomina «ápodo» (ἄποδον) no sólo cuando carece por completo de patas sino también cuando las tiene atróficas o inútiles, esto es, cuando ellas no le sirven para andar¹⁵. Asimismo se llama «sin hueso» (ἀπὸ ὀστέων) al fruto que carece de él y al que lo tiene muy menguado, hasta el punto de ser inútil para la reproducción de la planta. Del mismo modo, en lo referente al sentido del gusto, cuyo objeto es tanto lo sávido como lo insípido, es preciso advertir que hay dos clases de objetos insípidos o carentes de gusto: 1.º los que carecen en absoluto de

12. Cf. *De Anima*, 421b6.

13. Cf. *Phys.*, 204a4; 226b10-11.

14. Cf. *De Sensu*, 439b17.

15. Cf. *Metaph.*, 1022b-1033a.

sabor, y 2.º) los que carecen de él relativamente, ya sea porque: a) tienen un sabor demasiado débil o, b) lo tienen tan fuerte que dañan o destruyen el órgano gustativo.

El principio que sirve de base a estas distinciones es, para Aristóteles, la diferencia que media entre lo potable y lo impotable, esto es, entre lo soluble y lo insoluble. Tanto una como otra clase de objetos son captables por el gusto. Pero, mientras los insolubles tienen un sabor débil o, por el contrario, capaz de corromper el gusto, los solubles están adaptados a la naturaleza de dicho sentido. Por otra parte, lo soluble o potable resulta «común al tacto y al gusto»¹⁶. Lo potable es lo absolutamente sávido; lo impotable, lo relativamente insípido. En efecto, lo insoluble tiene un sabor demasiado débil o demasiado fuerte; mientras lo soluble se acomoda perfectamente a las exigencias del sensorio. Aristóteles parece olvidar, sin embargo, que el agua misma es insípida y que también lo son otros diversos cuerpos tanto solubles como insolubles. Tanto lo soluble como lo insoluble son objeto del tacto; pero sólo lo soluble es también adecuado objeto del gusto.

Pasando luego de lo sensible al sensorio, sostiene Aristóteles en primer lugar que «como el objeto del gusto es húmedo, es preciso que su sensorio no sea húmedo en acto ni incapaz de humedecerse»¹⁷. El órgano del sentido del gusto, esto es, la lengua, no debe ser húmedo en acto, pero sí en potencia (Cfr. 422a7). La razón de ello es que en lo húmedo están los sabores, y así como el ojo no puede tener color alguno en acto para poder recibirlos a todos, así la lengua no puede tener en acto ningún sabor. Pero también así como el ojo contiene en potencia todos los colores, así la lengua debe ser capaz de volverse húmeda y de recibir todos los sabores. Santo Tomás lo explica de esta manera: «Dicit ergo primo, quod quia illud quod est gustabile oportet esse humidum et saporosum, necesse est organum gustus neque esse humidum actu neque saporosum secundum se ipsum; neque esse tale quod non possit fieri humidum: sicut instrumentum visus est, quod non habet colorem, sed est susceptivum coloris».

En efecto —continúa el texto del *De Anima*— «el sentido del gusto padece cierta influencia por parte de lo gustable en cuanto gustable». Por eso precisamente «es necesario que se torne húmedo lo que puede tornarse tal poniendo a salvo [su naturaleza], sin ser absolutamente húmedo, esto es, el órgano del gusto». Y enseguida añade: «Prueba de

16. *De Anima*, 422a31-34.

17. *Ibid.*, 421a34-422b2.

ello es el hecho de que la lengua no siente cuando está demasiado seca ni cuando está excesivamente húmeda. En este último caso, en efecto, el contacto se produce con lo húmedo primordial, como sucede con alguien que, después de haber gustado un sabor muy fuerte, gusta otro, y con los enfermos a los cuales todo les parece amargo, porque sienten por medio de una lengua llena de semejante humedad»¹⁸. Puesto que el órgano recibe la influencia de su objeto, resulta necesario que la lengua se humedezca, dada la naturaleza húmeda de lo gustable. Pero no por eso debe dejar de ser lo que es y volverse enteramente líquida, con lo cual destruiría su propia naturaleza y, por consiguiente, su función específica. Una demostración de esto la encuentra Aristóteles en el hecho de que la misma, cuando está demasiado seca, no capta el sabor, y tampoco cuando está demasiado húmeda. Aquí el contacto se produce con la humedad originaria de la lengua misma. De este modo quienes han gustado un sabor muy fuerte son incapaces de percibir otro inmediatamente después, del mismo modo que quienes han sido deslumbrados por un objeto excesivamente luminoso no pueden ver enseguida ninguna otra cosa y quedan por un tiempo cegados. Asimismo, ciertos enfermos (los que padecen trastornos biliares) todo lo sienten amargo. La razón de ello es que en la saliva la lengua conserva, como anota Siwek, el sabor del líquido que poco antes tocó, y durante algún tiempo resulta incapaz de percibir el sabor propio de otro cuerpo.

Pero ¿cuántas clases de sabores hay? «Las clases de sabores, igual que las de colores, son: los simples, que son contrarios entre sí, como lo dulce y lo amargo; los que derivan de aquél, como lo craso, o de éste, como lo salado; y los intermedios entre los mismos, lo agrio, lo áspero, lo astringente y lo ácido. Tales parecen ser aproximadamente las diferencias entre los sabores»¹⁹. De esta manera intenta Aristóteles una clasificación de los sabores, distinguiendo tres niveles: 1.º) los sabores primarios, que, en cuanto simples y absolutos, tienen siempre contrarios, 2.º) los sabores secundarios, que derivan de los primarios, 3.º) los sabores terciarios, que sirven de transición entre los otros. La moderna psicología experimental distingue cuatro sabores básicos, de los cuales los dos primeros corresponden a los sabores simples (primarios) de Aristóteles: dulce, amargo, ácido, salado. Considera como asociaciones de olores a otros, tales como el sabor aromático o el fétido. A otros, en fin, como el sabor picante, los explica como sensaciones táctiles o térmicas.

18. *Ibid.*, 422b2-10.

19. *Ibid.*, 422b10-14.

La relación entre el sentido o facultad gustativa y su objeto es descrita al fin del cap. 10, del libro II del *De Anima* de la siguiente manera, a partir siempre de la doctrina del acto y la potencia: «Así, la facultad del gusto es en potencia tal [como son en acto los objetos antes mencionados]; lo sávido, empero, es lo que la hace pasar al acto»²⁰. En efecto, el sentido del gusto es en potencia lo mismo que son en acto los sabores de los cuales se acaba de dar una clasificación. Así como al final del capítulo anterior, se afirma aquí el principio de que una facultad es siempre en potencia lo que su objeto es en acto. Por otra parte, dicho objeto (en este caso, lo sávido) es causa de que la potencia de un sentido se actualice.

En el *De Sensu* discute Aristóteles largamente las causas de la insipidez del agua. Expone a este propósito tres teorías formuladas por sus antecesores y las refuta.

Según Empédocles (frg. 102), el agua contiene en sí misma las diferentes clases de sabores (disueltas en su masa), pero éstos se substraen a nuestra percepción precisamente por la gran pequeñez de sus masas²¹. Según Demócrito (a quien, sin embargo, no nombra), el agua constituye un reservorio universal de todos los sabores (πανσπερμία χυμῶν), de modo que todos provienen de ella, aunque cada uno de una parte diferente²².

Según otros filósofos naturales (entre los cuales está tal vez Hipón de Samos), el agua, en cuanto a su sabor, es enteramente indeterminada, y los diferentes sabores que en ella suelen aparecer son producidos siempre por un agente externo, como, por ejemplo, el sol²³.

Ahora bien, la primera de estas teorías, la de Empédocles, se demuestra enseguida falsa, según Aristóteles. Las razones de su refutación resultan ingeniosas aunque no demasiado convincentes. El fruto cocido o expuesto al sol cambia de sabor, y los nuevos sabores no son extraídos del agua sino que el cambio se produce en el interior del fruto mismo. Al perder su humedad, de dulce se torna ácido o amargo, y adquiere sabores diversos. Además, la fermentación origina también toda clase de nuevos sabores²⁴.

Respecto a la segunda teoría expuesta, dice el estagirita que el agua no puede considerarse como reservorio seminal universal de los sabores

20. *De Anima*, 422b15-16.

21. *De Sensu*, 441a4-6.

22. *Ibid.*, 441a6-8.

23. *Ibid.*, 441a8-10.

24. *Ibid.*, 441a10-17.

por el hecho de que, según la experiencia demuestra, de la misma agua, tomada como alimento, surgen diferentes sabores. Al decir esto tiene presente probablemente, según indica Ross, las plantas que, absorbiendo la misma agua por sus raíces, producen frutos de sabores diversos²⁵.

En cuanto a la tercera teoría, resulta claro para él que no es el poder del calor el que hace adquirir al agua aquello que se denomina «sabor». El agua es el más liviano de todos los líquidos —dice— y cuando se la calienta, a diferencia de todos los otros líquidos no se espesa, por lo cual se ve que es un agente totalmente distinto del calor el que produce su sabor, siendo así que todos los sabores tienden a espesarse. En realidad, el calor no constituye sino una causa concurrente (συναίτιον)²⁶.

Después de haber refutado así las explicaciones y doctrinas de sus antecesores, como suele hacer frecuentemente al abordar un problema científico o filosófico, expone su propia teoría, que no deja de tener, sin embargo, precedentes en el pensamiento pre-aristotélico. El agua, según algunos antiguos fisiólogos (que tal vez sean Anaxágoras y Metrodoro), toma la cualidad del suelo a través del cual pasa. Del mismo modo que los hombres disuelven en el agua colores o sabores y le comunican dichas cualidades, también la naturaleza actúa respecto de lo seco y lo terroso: Filtra el líquido a través de ellos, lo calienta y le confiere una cualidad determinada, que es el sabor, modificación que nace en lo húmedo bajo la acción de lo seco y que es capaz de promover un cambio en el sentido del gusto, haciéndolo pasar de la potencia al acto. El sabor actualiza, pues, la facultad gustativa, que preexistía en potencia. Y es que —concluye Aristóteles— percibir algo no equivale a adquirir un conocimiento nuevo sino más bien al ejercicio de un conocimiento ya adquirido²⁷.

Sería un error pensar, sin embargo, que los sabores constituyen una modificación de cualquier substancia seca: Sólo lo son de aquella que es nutritiva²⁸. En realidad, el sabor no lo origina ni lo seco sin lo húmedo ni lo húmedo sin lo seco. Y lo que sirve de alimento a los animales es siempre una mezcla de ambos²⁹. Por otra parte, el alimento desempeña dos funciones: 1.º causa eficiente del crecimiento y decrecimiento de los animales; 2.º causa de su nutrición. La primera la

25. *De Sensu*, 441a18-20.

26. *Ibid.*, 441a20-29.

27. *Ibid.*, 441b1-23.

28. *Ibid.*, 441b23-25.

29. *Ibid.*, 441b26-27.

cumple en cuanto es objeto de una sensación táctil, de frío o de calor. En efecto, si predomina el calor, habrá crecimiento, ya que el calor dilata; si predomina, en cambio, el frío, se producirá un decrecimiento, puesto que el frío contrae. La segunda la llena en cuanto es objeto de una sensación propiamente gustativa. En cuanto en él predomina lo dulce, habrá nutrición, pues lo dulce es lo positivamente sávido; en cuanto predomina lo amargo, no la habrá, pues lo amargo es lo contrario de lo dulce o, más exactamente, su privación³⁰. De esto, trata también en *De Generatione Animalium*, 726a12 ss.; 776a28-29, y en *De Generatione et Corruptione*, 322a25 ss.

El calor es causa del crecimiento —prosigue el *De Sensu*— y produce el alimento. Atrae lo liviano y rechaza lo amargo y lo salado, a causa de su peso (442a4-6). En efecto, Aristóteles supone que lo dulce es generado por el calor, y toda la argumentación se funda aquí, como dice Tricot, sobre la identificación de lo liviano (χρόνον, que es un objeto táctil) y lo dulce, factor esencial y positivo de todo alimento, del mismo modo que el blanco resulta factor positivo de todo color. Lo liviano se desarrolla dentro del cuerpo animal gracias al calor del fuego, el cual ya desde Heráclito y Empédocles es considerado como el más liviano de los cuerpos y, en cuanto tal, atrae a sí todo lo que es liviano y dulce y rechaza lo que es pesado, salado y amargo.

Además, todo lo que en las cosas exteriores se debe a la acción del calor procedente de afuera, hay que explicarlo, cuando se trata de plantas y animales, como algo originado en su calor natural, y por esta razón ellos se nutren de cosas dulces³¹. El calor natural es, como anota Siwek, lo mismo que en *De Anima*, 416b29, denomina «calor animado» (ἐμφυγον θερμότητα); en *De Somno*, 458a27, «calor innato» (σύμφυτον) y en *Meteorologica*, 379a24, «calor doméstico» (οἰκείον); calor que, según se ve en *De Gen. Anim.*, 765b1, es más intenso en los varones que en las hembras. En cuanto a los otros sabores que no son lo dulce (lo positivo primario), se encuentran mezclados igual que lo salado o lo ácido y hacen las veces de sazón o condimento. Su función consiste, en realidad, en servir de contrapeso a lo dulce, que es demasiado nutritivo y flota en el estómago³².

Lo dulce, que es «lo alimenticio» *primo et per se*, sería de por sí excesivo para las necesidades de cualquier animal, si se encontrara

30. *De Sensu*, 441b27, 442a2.

31. *Ibid.*, 442a6-8.

32. *Ibid.*, 442a9-12.

puro y sin mezcla. Cuando se ingiere solo, se acumula y obstruye los conductos digestivos: «congeritur et meatus obstruit», según explica Silvestre Mauro. Al decir que «flota en el estómago», usa la palabra ἐπιπλαστικός que, como hace notar Siwek, es usada por Hipócrates cuando habla sobre los alimentos que no son digeridos.

Retomando la clasificación de los sabores expuesta, como vimos, en *De Anima*, 422b10-14 (e inclusive la comparación con los colores), dice que, así como todos los colores provienen de una mezcla del blanco y el negro, así todos los sabores surgen de una combinación de lo dulce y lo amargo³³. Sin embargo, añade ahora algo más, puesto que entra ya en la consideración de las modalidades y proporciones de tal mezcla o combinación. Cada sabor se constituye gracias a una combinación de los dos sabores primitivos. Pero la mezcla y el movimiento que ésta supone pueden realizarse de dos maneras: 1.º) según una proporción exacta o numéricamente definida, y 2.º) según una proporción indefinida o indeterminada. Los sabores gratos, que producen placer al paladar, son los de la primera clase³⁴.

En esta afirmación se hace patente el gusto griego por la exactitud y la valoración positiva de lo definido: el placer (pocas veces desvinculado del bien) surge de una relación matemáticamente determinada; mientras lo indeterminado o no sujeto a relaciones fijas o constantes origina, según puede inferirse, el dis-placer, el dolor o, en todo caso, un estado neutro en el sujeto.

«El sabor craso proviene de lo dulce; el salado y el amargo son casi lo mismo; pero el sabor áspero, el agrio, el astringente y el ácido son intermedios entre aquéllos»³⁵. Como se ve, la clasificación no difiere hasta aquí de la que da en el *De Anima*: aparecen, en efecto, los sabores primarios (dulce-amargo); los secundarios, derivados inmediatamente de ellos (craso-salado); y los terciarios, que ocupan una posición intermedia entre los anteriores (áspero, agrio, astringente, ácido). Pero aquí añade un paralelo, que pretende exacto, con los colores. Unos y otros —dice— son siete en número, «si se considera, como es razonable, que el gris es una especie de negro». En tal caso «quedan el amarillo (que proviene del blanco, como el sabor craso proviene del dulce), el púrpura, el bermellón, el verde y el azul, entre el blanco y el negro»³⁶.

33. *Ibid.*, 442a12-13.

34. *De Sensu*, 442a13-17.

35. *Ibid.*, 442a17-19.

36. *Ibid.*, 442a19-25.

Ahora bien, aunque el texto habla de «siete» (ἑπτὰ) sabores y colores, los que se enumeran son, en realidad, ocho. Algunos comentadores como Biehl, Susemihl y Gohlke, leen sin embargo, «seis» (ἕξ) en lugar de «siete» (ἑπτὰ), porque reducen el gris al negro y el amarillo al blanco en la serie de los colores; el craso al dulce y el salado al amargo en la de los sabores. En cambio, Teofrasto admite que el texto habla de ocho colores pero los reduce a siete, identificando el salado con el amargo y el gris con el negro.

Pero ninguna de ambas interpretaciones resulta aceptable. La sustitución de ἑπτὰ por ἕξ contradice a la mayoría de los manuscritos. Por eso, una gran parte de los editores, traductores y comentadores sigue leyendo ἑπτὰ (Ross, Beare, Siwek, Tricot, etc.). Por otro lado, la reducción del sabor craso (λιπαρός) al dulce (γλυκό) no se justifica en modo alguno, ya que el texto sólo dice (ὁ μὲν οὖν λιπαρός τοῦ γλυκέος ἐστὶ χυμός), y allí el genitivo denota más bien origen o procedencia, si tenemos en cuenta lo que dice en *De Anima*, 442b11-13. Más fundamento textual parece tener, en cambio, la reducción de lo salado a lo amargo, que hace Teofrasto³⁷. En efecto, en 442 dice el texto, como vimos, que «el salado y el amargo son casi lo mismo» (τὸ δ' ἄλμυρόν καὶ πικρὸν σχεδὸν τὸ αὐτό). Además, cuando en el cap. 9 del libro II del *De Anima* se nombran los sabores, el salado aparece omitido; lo cual podría explicarse por su tácita identificación con lo amargo.

Sin embargo, tales argumentos carecen de consistencia. En realidad Aristóteles no dice que salado y amargo sean idénticos sino que son «casi» (σχεδόν) lo mismo, lo cual supone una distinción. Por otra parte, en *De Anima*, II, 9 no pretende hacer una enumeración completa y exhaustiva sino sólo «recordar aquellos sabores a los cuales corresponden analógicamente ciertos sabores... por lo cual, no sólo admite el sabor salado sino también el astringente (στρυφνόν)», como bien dice Siwek. Inclusive la identificación del color gris con el negro, como una especie del mismo, aparece negada en otro texto de Aristóteles. En efecto, en *Phys.*, 224b31 ss., se dice que el gris es blanco si se lo compara con el negro, y negro si se lo compara con el blanco, lo cual supone que podría identificarse tanto con uno como con el otro y que, en realidad, no debe identificarse con ninguno.

37. *De Plantis*, VI, 4, 1.

De todo esto cabe deducir que ni los sabores ni los colores enumerados aquí por el estagirita son siete sino ocho o más. ¿Por qué se empeña, sin embargo, aquél en dar el número siete? Quizás porque este número conserva todavía, para él, el carácter de número clave en el desarrollo de la vida humana, que la tradición griega le había atribuido³⁸. El hombre puede nacer a los siete meses de haber sido concebido; corta sus dientes a los siete meses después de haber nacido; llega a la pubertad después de recorrer dos veces siete años; y después de pasar tres veces por el septenio llega a tener barba, etc. Más aún, el sol, que al regir las estaciones, rige también toda la vida humana, está en la séptima región del sistema astronómico decimal del pitagorismo³⁹. Por otra parte, además de los sabores primarios, secundarios y terciarios, de los que habló ya en el *De Anima*, Aristóteles considera aquí todavía otra clase o nivel de sabores, a los que podríamos denominar «cuaternarios»: son los que resultan de la mezcla de los sabores anteriormente enumerados (τὰ δ' ἄλλα μικτὰ ἐκ τούτων)⁴⁰.

«Y así como el negro es una privación del blanco en lo transparente, así el [sabor] salado y el amargo [vienen a ser privaciones] del dulce en lo húmedo nutritio. Por eso también las cenizas de todas las cosas quemadas son amargas: se ha consumido, en efecto, lo potable que en ellas había»⁴¹. Salado y amargo (un sabor secundario y otro primario) son comparados con el color negro, que es un color primario en cuanto delimita la escala cromática). Así como el negro es una privación (στῆρεσις) del blanco en el medio propio del sentido de la vista que es «lo transparente» (ἐν τῷ διαφανεῖ), así el sabor amargo (y su derivado, el salado) constituyen también una privación del sabor dulce en el medio propio del sentido del gusto, que es «lo húmedo nutritio» (ἐν τῷ τροφίμῳ ὑγρῷ). Las cenizas tienen, en general, un sabor amargo, porque la combustión agota lo que en cada cosa hay de potable, es decir, en este caso, de dulce. El sabor dulce, en efecto, es lo potable por excelencia porque además de ser soluble es, de por sí (primo et per se), nutritivo⁴². Aristóteles se esfuerza por establecer,

38. Cf. *Solón*, fg. 19 (Diehl); *Alcmeón*, A, 15 (Diehl-Kranz); *Hipócrates*, *De Hebdom.*, 5, IX, 436 (Littré).

39. Cf. W. K. C. GUTHRIE, *A History of greek Philosophy*, Cambridge, 1967, 303-4.

40. *De Sensu*, 442a25.

41. *Ibid.*, 442a25-29.

42. Cf. *Ibid.*, 442a10-12. *De Gen. Animal.*, 761b1. *De Anima*, 422a31. *Hist. Animal.*, 590a20.

según se ha visto, una correspondencia analógica entre sabores y colores. Ya antes, en *De Anima*, 421a16 ss., intentó establecerla también entre sabores y olores. En este último caso, sin embargo, se trata de una relación genética, ya que los nombres de los olores surgen, según el estagirita, de los nombres de los sabores. La razón de ello es que, siendo el gusto una especie de tacto, y siendo el tacto en el hombre un sentido agudísimo (más agudo que en todos los otros animales), los sabores le resultan mucho más patentes que los olores. Hay así, un olor dulce y otro amargo, porque hay un sabor dulce y otro amargo. Y lo mismo sucede con los olores áspero, agrio, astringente y ácido, que derivan sus nombres de los correspondientes sabores.

En cambio, resulta muy difícil establecer el nexo que existe entre dulce y blanco, craso y amarillo, áspero y púrpura, etc., y el propio Aristóteles no hace ningún esfuerzo por encontrarlo. El único camino que se vislumbra parece ser el de las relaciones numéricas. En *De Sensu*, 440b18 ss., se dice que la diversidad de los colores se debe a las diferentes proporciones (πολλοὺς λόγους) en que se mezclan los colores fundamentales, de tal manera que algunas mezclas surgen de proporciones numéricas definidas y otras de proporciones indeterminadas (por el mero predominio de un elemento sobre otro). Cabría suponer que entre los primeros, cuyo origen puede definirse mediante una fórmula matemática y aquellos sabores que, como vimos, surgen también de una mezcla determinada y numéricamente definida de otros sabores más elementales se puede establecer una correspondencia. Según esto, serían análogos y correspondientes, por ejemplo, el color cuya proporción es 3:1 y el sabor que tiene la misma fórmula; pero para esto sería necesario que los propios elementos de la mezcla fueran ya equivalentes o análogos. Y, por otra parte, en lo referente a los sabores, sólo los que hemos denominado «cuaternarios» son considerados por Aristóteles como resultado de una mezcla (definida o indefinida), mientras que los ocho sabores enumerados, con los cuales precisamente debería establecerse la correspondencia de los colores, escaparían a toda posible determinación cuantitativa.

Aun cuando, como tuvimos ocasión de recordar accidentalmente, el tacto es para Aristóteles un sentido en el cual el hombre aventaja a todos los animales (cosa que no sucede, por ejemplo, con el olfato), y a pesar de que expresamente reduce el gusto a una especie de tacto, se opone de modo terminante a la doctrina de Demócrito y otros filósofos de la naturaleza, para quienes todos los objetos sensibles se asimilan a los objetos del tacto, de lo cual se deduce también que cada

uno de los demás sentidos sería una especie de tacto⁴³. Esta tesis se infiere lógica y necesariamente de la concepción democritea del conocimiento. En efecto, si toda sensación debe explicarse a través de las *ἀπορροΐαι* o flujos de átomos que surgen de las cosas, las cuales configuran representaciones de las mismas (*εἰδολα*), que, al chocar con los órganos respectivos, producen la sensación en el sujeto, resulta evidente que toda sensación se reduce al tacto, pues no consiste sino en la yuxtaposición de determinados átomos y la carne o la piel⁴⁴.

Pero esto es evidentemente imposible, escribe Aristóteles, sin añadir las razones, que le parecen tal vez demasiado obvias. Baste decir, comenta Silvestre Mauro, seguido por Tricot, que la vista percibe a distancia. Además, Demócrito y los atomistas —añade Aristóteles— confunden los sensibles comunes con los propios, ya que el tamaño, la figura, la rugosidad y la lisura, lo agudo y lo romo que se dan en los cuerpos sólidos, son objeto si no de todos los sentidos, por lo menos de dos de ellos, la vista y el tacto⁴⁵. En *De Anima*, 418a8 ss., distingue Aristóteles tres clases de objetos sensibles, de los cuales los dos primeros son sensibles *per se* y el tercero lo es *per accidens*. Los sensibles *per se* se dividen en propios y comunes: propios son los que corresponden a un sentido en cuanto tal y comunes los que son aprehendidos por dos o más sentidos. En esta última clase, entran el movimiento, la quietud, el número, la figura, y el tamaño. El movimiento, por ejemplo, puede ser percibido por la vista y por el tacto. Ahora bien, si para Demócrito y sus seguidores todos los sentidos se reducen al tacto y, por consiguiente, todos los objetos sensibles a objetos táctiles, los sensibles comunes quedan reducidos también a objetos propios y aquellas cosas que en realidad son perceptibles por el tacto y la vista resultan, según ellos, sólo accesibles al tacto. En cuanto todos los sensibles son sensibles propios habría que decir que respecto a ellos no cabe el error. Y así, nadie podría equivocarse sobre la figura, el tamaño o el movimiento de un objeto (*De Sensu*, 442b8-10), lo cual es evidentemente falso. Muchas veces, en efecto, nos equivocamos respecto a tales cosas, pero la vista nunca yerra respecto a los colores ni el oído respecto a los sonidos, según ya había hecho notar en *De Anima*, 418a12.

«Estos, pues, reducen [los sensibles] propios a los mencionados [a los comunes], como lo hace Demócrito», añade enseguida el texto⁴⁶.

43. *De Sensu*, 442a29-b3.

44. Cf. *Aët.*, IV, 8, 10. *Plur.*, *Symp.*, VIII, 10, 2, 735a.

45. *De Sensu*, 442b4-7.

46. *Ibid.*, 442b10-11.

Y se refiere aquí, contra lo que opina Santo Tomás, a los mismos filósofos antes nombrados. En realidad, decir que los sensibles propios se reducen a los comunes es otra manera de decir que los comunes se reducen a los propios. Demócrito, a quien aquéllos siguen, al tratar sobre lo blanco y lo negro, dice, en efecto, que el uno es liso y el otro rugoso, y hablando de los sabores los reduce a las figuras geométricas⁴⁷. Según Santo Tomás, Demócrito opina que el color blanco es liso porque cree que su especial luminosidad proviene del hecho de que todas las partes de la superficie son igualmente iluminadas porque están en el mismo plano. En realidad, decir que Demócrito reduce los sabores a figuras geométricas (σχήματα) equivale a decir que hace depender las cualidades del gusto de la forma que tienen los átomos. Así, los átomos que presentan muchos ángulos producen un sabor amargo, mientras los que carecen enteramente de ellos, esto es, los esféricos, generan un sabor dulce⁴⁸.

Pero —objeta Aristóteles— el percibir los sensibles comunes no le corresponde a ningún sentido particular y, si a alguno en todo caso le correspondiera, éste sería la vista⁴⁹, que es para él, el más perfecto de todos los sentidos⁵⁰.

Ahora bien, si la función de percibir los sensibles comunes se atribuye al gusto, ello significa que se lo considera como el sentido más perfecto, es decir, como el más capaz de captar las diferencias sutiles de cada clase de objetos, y de discernir con precisión las figuras geométricas⁵¹, o sea, las σχήματα de los átomos, que determinan todas las diferencias cualitativas. Pero esto resulta inadmisibile para el estagirita, puesto que, como dijimos, tiene como cierta la superioridad de la vista, e, inclusive, del oído, frente al olfato, el gusto y el tacto.

A tal objeción presentada contra la doctrina de los atomistas, añade una segunda. Todos los objetos sensibles tienen contrario: en el plano del color, por ejemplo, el contrario del blanco es el negro, y en el del sabor, el contrario del amargo es el dulce. Pero, si Demócrito tuviera razón, y todos los sabores se explicaran por la diversidad de las figuras de los átomos, cabría preguntarse: ¿A qué polígono se opone la esfera, puesto que, como vimos, el sabor amargo es un polígono (tiene

47. *De Sensu*, 442b11-12.

48. Cf. *Simpl.*, *De Sensu*, 65; *De Coelo*, 564, 24.

49. *De Sensu*, 442b13.

50. Cf. *De Anima*, 429a3. *Metaph.*, 980a25, etc.

51. *De Sensu*, 442b14-17.

muchos ángulos) y el dulce una esfera (no tiene ninguno)?⁵². Toda la objeción se basa en la heterogeneidad de la cualidad (que admite contrarios) y de la cantidad (que no los admite).

Y a esta segunda objeción agrega todavía una tercera: Puesto que las figuras son infinitas en número, sería preciso admitir que hay también infinitos sabores. Pues ¿qué razón puede aducirse para admitir que tal figura genera un sabor y tal otra no?⁵³. Demócrito, probablemente, hubiera podido aducir más de una razón.

Otras particularidades de los sabores las expuso Aristóteles en el tratado *Sobre las Plantas* (περὶ τῶν φυτῶν)⁵⁴, hoy perdido, algunas de cuyas ideas se pueden hallar, sin embargo, como puede conjeturarse, tanto en el *De Plantis* de Nicolás Damasceno (que conservamos en una versión latina de Alfredo y que durante siglos fue considerado obra del mismo Aristóteles) como en las dos obras botánicas de Teofrasto, *De Plantarum Historia* y de *De Plantarum Causis*.

Tampoco agrega aquí nada sobre la naturaleza del sensorio, quizás porque ha tratado brevemente de ello al fin del capítulo 2 del *De Sensu*. Allí dice, en efecto, como ya antes en *De Anima*, 422a8 y 434b18, y en *De Sensu*, 441a3, que el gusto es una especie de tacto, pero añade que el órgano del tacto está compuesto de tierra⁵⁵, de lo cual se deduce que el del gusto también debe estarlo. De acuerdo con la correspondencia poco más arriba establecida⁵⁶, entre sensorios y elementos (στοιχεῖα), al ojo le corresponde como materia propia el agua, al oído el aire, al olfato el fuego. Al tacto y al gusto, que es una especie de tacto, como dijimos, le corresponde la tierra. La simetría resulta tan perfecta como la de los diez astros pitagóricos, aunque haya que introducir también aquí una anti-tierra.

Y ¿cuál es el sensorio del gusto? Parecería ser la lengua, así como el del tacto, la carne o la piel. Pero Aristóteles demuestra en *De Anima*, II, 11, que el verdadero sensorio del tacto (y de todas sus variedades) es el corazón, mientras la carne desempeña el papel de un término medio que, a diferencia del de la vista y del oído, no es exterior al cuerpo del sujeto percipiente sino interior a él. Por consiguiente, el sentido del gusto, como el del tacto, está en el corazón; más exactamen-

52. *Ibid.*, 442b17-21.

53. *Ibid.*, 442b21-23.

54. *Ibid.*, 442b24-25.

55. *De Sensu*, 438b30 - 439a1.

56. *Ibid.*, 438b16-25.

te, en la región del corazón (πρὸς τῇ καρδίᾳ)⁵⁷. De lo cual se infiere que la lengua tampoco es sino un término medio interno entre el órgano propiamente dicho y el objeto gustable (lo sólido nutritivo disuelto en el agua).

Para Aristóteles el sabor es una cualidad irreductible, como toda cualidad. En esto se opone a Demócrito y los atomistas. Se trata también, para él, de una cualidad objetiva, que se halla en el objeto y no recién al producirse la modificación del órgano sensorial, como pretende Demócrito. En ambas tesis el estagirita es menos moderno que el abderita.

Sin embargo, la estrecha vinculación que establece entre el gusto y el olfato puede considerarse como resultado de acertadas observaciones. La moderna psicología reconoce que probablemente la diferenciación entre ambos sentidos no se da en los niveles inferiores de la escala zoológica y que aun en el hombre no resulta fácil separar experimentalmente ambas funciones, cosa que implica una obturación de los orificios nasales y una incomunicación entre éstos y la boca. También resulta correcta la vinculación establecida por Aristóteles entre gusto y tacto, ya que no sólo los sabores son muchas veces distinguidos por el olfato sino que a veces olores y sabores (es decir, datos provenientes de la llamada «sensibilidad química») se confunden con otros de carácter táctil o térmico (o sea, surgidos de la «sensibilidad general»), como es el caso de la sensación picante del amoníaco, por ejemplo.

La clasificación de los sabores, aunque difiere mucho del prisma de Hening, por ejemplo, no puede dejar de considerarse como un esfuerzo positivo y, más aún, como la primera tentativa científica al respecto. Es, en todo caso, acertada la idea de la humedad como condición indispensable del gusto. «En ciertos casos, como en el sentido del gusto —dice C. Pfaffman— es sabido que la sustancia estímulo debe estar en solución. Los coloides son insípidos»⁵⁸.

ANGEL J. CAPPELLETTI

57. *Ibid.*, 439a1-2.

58. C. PFAFFMAN: *Taste and Smell*, en STEVENS: *Handbook of Experimental Psychology*, N. York, 1966, p. 1143.