



Rendiconti
Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL
*Memorie e Rendiconti di Chimica, Fisica,
Matematica e Scienze Naturali*
141° (2023), Vol. IV, fasc. 1, pp. 199-203
ISSN 0392-4130 • ISBN 978-88-98075-55-3

Teorie della materia e teorie della percezione nelle fonti post aristoteliche: soluzioni esegetiche ad alcuni passi di Aristotele, *De anima* II, 3

BERENICE CAVARRA

Professore Ordinario di Storia della Medicina, Università di Modena e Reggio Emilia
Largo del Pozzo 71/b, 41121 Modena
E.mail: berenice.cavarra@unimore.it

Abstract – Touch is a sense that shows numerous peculiarities. It grasps many sensible oppositions and determines a type of deep perception, which concerns some states of the body. Aristotle, in *De Anima*, and the commentator John Philoponus, focus on the relationship between the sense of touch and the feeling of hunger and thirst.

Keywords: Perception; touch; appetite; hunger; thirst; Aristotle; Philoponus

Riassunto – Il tatto è un senso che presenta numerose particolarità. Coglie molte opposizioni negli oggetti sensibili e determina un tipo di percezione profonda che concerne alcuni stati del corpo. Aristotele, nel *De Anima*, e il commentatore Giovanni Filopono, trattano anche del rapporto fra il senso del tatto e lo stimolo della fame e della sete.

Parole chiave: Percezione; tatto; appetizione; fame; sete; Aristotele; Giovanni Filopono

1. Il tatto e i suoi sensibili: Aristotele, *De Anima*, II, 3

Aristotele dedica la terza sezione del secondo libro del *De Anima* alla ricerca sulle parti e sulle facoltà dell'anima ove espone la teoria della consecuzione secondo la quale la progressione delle facoltà si sviluppa in una direzione ascendente, dal basso verso l'alto, e presuppone che ogni facoltà implichi quelle precedenti ma non sia implicata da esse [1, 2, 11, 15]. In questo contesto, Aristotele tratta anche del rapporto fra sensi, alimento e appetizione, nonché della sensazione della fame e della sete¹. In particolare, si sofferma a considerare il ruolo del tatto e del gusto in relazione a questi stimoli e, più in generale, al nutrimento. Il tatto [3, 5, 9, 12, 13] ha la capacità di cogliere un certo tipo di oggetti sensibili, di percepibili tattili². Lo fa simultaneamente³ attraverso il suo

¹ Aristotele, II, 3, 414 b 1, ss.

² Come è noto, Aristotele afferma che il tatto e il gusto sono sensi a contatto, e colgono quindi gli oggetti sensibili per contatto diretto attraverso un medio (carne, lingua) interno al

medio, la carne, e il suo sensorio che è posto vicino alla regione del cuore⁴. Il tatto, a differenza degli altri sensi, non ha un oggetto specifico, ma molti, e percepisce diverse coppie di contrari: il caldo e il freddo, il secco e l'umido, ma anche il duro e il molle. Può quindi cogliere tutte le qualità tangibili dei corpi (temperatura, umidità, durezza, grado di ruvidità), laddove invece gli altri sensi percepiscono una sola qualità (colore, suono, odore, sapore). Aristotele dedica al tatto una sezione del *De Anima* (II, 11) ove sottolinea la relazione dei sensibili tattili con le qualità connesse ai corpi animali:

I tangibili sono le differenze (diaphorài) del corpo in quanto tale. Dico differenze quelle che caratterizzano gli elementi: caldo-freddo, secco-umido (...) Il sensorio ad esse relativo, ovvero l'organo tattile, in cui principalmente risiede il senso chiamato tatto, è la parte corporea che è in potenza tali qualità. Percepire è infatti un subire qualcosa, e dunque l'agente rende simile a ciò che è lui stesso in atto quello che è tale in potenza (II, 11, 423 b 27 ss.)⁵ [1, 11].

Il sensorio, simile in potenza al suo oggetto in atto, interpreta, come si è detto, un grande numero di sensibili e lo fa secondo una *ratio* determinata. Dunque: (...) noi non percepiamo il caldo e il freddo, o il duro e il molle che abbiano la stessa nostra misura, ma gli eccessi, e ciò perché il senso è una specie di medietà fra gli opposti che sono nei sensibili. Ed è per questo motivo che discrimina i sensibili. La medietà infatti ha la capacità di distinguere divenendo, rispetto a ciascun estremo, il suo opposto (II, 11, 424 a 3 ss.)⁶ [1, 11].

L'intersezione fra due linee occupate, ciascuna, dagli estremi di coppie di opposti, è un punto equidistante da entrambe, e tale è la medietà che, oltre a costituire un denominatore comune rispetto a degli estremi, li accoglie relazionalmente in sé. Ma in particolare, nel brano

soggetto che percepisce, laddove vista, udito ed olfatto sono sensi a distanza e colgono i sensibili attraverso la mediazione esterna di aria ed acqua.

³ Nel tatto si produce una simultaneità nella percezione fra medio e sensorio.

⁴ Aristotele assegna alla carne e al cuore il ruolo rispettivamente di medio ed organo proprio del tatto. Ma non sempre tale identificazione risulta chiara, soprattutto per quanto riguarda la carne come possibile sensorio percettivo: infatti, tanto questa, quanto il cuore – l'organo primario di tutti i sensi – presentano caratteristiche che li rendono adatti a ricevere tutti i tangibili e ad essere quindi gli organi propri del tatto. Sul tema spinoso di quali siano i sensori e i medi dei due sensi a contatto, gusto e tatto, si rimanda a Johansen 193-212.

⁵ La traduzione è di Movia, con qualche piccola variazione.

⁶ La traduzione è di Movia, con qualche piccola variazione.

sopra citato, la medietà del senso tattile assume, nel processo percettivo, un ruolo determinante dal punto di vista formale. In quanto medio qualitativo è tanto dissimile in atto, quanto simile in potenza ad ogni estremo delle coppie di opposti e può essere definito, più formalmente, come uno stato di neutralità che rende possibile individuare ed accogliere tutte le differenze [4, 7].

2. Tatto, gusto, appetizione

Nella terza sezione del secondo libro del *De Anima*, Aristotele pone in relazione facoltà nutritiva (τὸ θρεπτικόν / τὸ threptikòn) sensazione (τὸ αἰσθητικόν - αἴσθησις / τὸ aisthetikòn - aisthesis), appetizione (ὄρεξις / òrexis)⁷ e desiderio (ἐπιθυμία / epithumìa), e afferma:

Alle piante appartiene solo la facoltà nutritiva, agli altri questa e quella sensitiva (τὸ aisthetikòn). Se poi è presente la facoltà sensitiva, c'è anche l'appetitiva. Infatti l'appetizione è desiderio (epithumìa), impulso (θῦμος / thumos) e volontà (βούλησις / boulesis)⁸. Ora, tutti gli animali possiedono almeno un senso, il tatto (ἀφή / haphè). Ma chi ha la sensazione possiede pure il piacere (ἡδονή / hedonè) e il dolore (λύπη / lype) e ciò che è piacevole e doloroso, e con questi ha anche il desiderio (epithumìa), perché esso è appetito (òrexis) per ciò che piace. Inoltre gli animali possiedono il senso dell'alimento (haphè thès trophès aisthesis), poiché il tatto è il senso dell'alimento. In effetti tutti gli esseri viventi si nutrono di elementi secchi ed umidi, caldi e freddi, e chi li percepisce è il tatto, mentre gli altri sensibili il tatto li coglie accidentalmente. In realtà il suono, il colore e l'odore non contribuiscono in nulla al nutrimento, mentre il sapore (χῦμος / chumos) è una delle qualità percepibili del tatto. Ora fame e sete sono desideri, di caldo e secco la fame, di umido e freddo la sete, ed il sapore è, per così dire, come una sorte di condimento (ἡδύσμα / hèdusma) di questi sensibili (DA II, 3, 414 a, 35 ss.)⁹ [1, 11].

Per un principio di consecuzione, ai viventi appartiene, con la facoltà sensitiva, anche quella nutritiva. Ma sono altresì coesistenti sensazione e appetizione, quest'ultima connessa al piacere e al desiderio. L'associazione di sensazione e di appetizione si trova in tutti gli ani-

⁷ Sulla tendenza o appetizione (i due termini in parte si equivalgono), si veda anche Aristotele, III, 9-11: la facoltà appetitiva appartiene alle tre parti dell'anima (III, 9).

⁸ La facoltà appetitiva si articola in impulso e desiderio, che sono irrazionali, e in volontà razionale.

⁹ La traduzione è di Movia, con qualche piccola variazione.

mali perché tutti possiedono almeno un senso, il tatto. In particolare, i sensi relativi al nutrimento sono tatto e gusto, secondo forme e modalità spesso non così distinte fra loro. Il possesso del tatto reca presumibilmente con sé il senso, ovvero sia, la consapevolezza dell'alimento, perché le qualità degli alimenti coincidono con parte dei sensibili tattili. In quanto senso dell'alimento, il tatto percepisce dunque le qualità che nutrono gli animali, colte invece accidentalmente dagli altri sensi. Se fame e sete sono definibili come un appetito verso le qualità alimentari e tattili, anche il gusto però è legato alla nutrizione in quanto il sapore accompagna (come condimento / *hèdusma*) quelle stesse qualità, oltre ad essere, in qualche modo, una sorta di percettibile tattile (*mentre il sapore è una delle qualità percepibili del tatto*).

Aristotele afferma che ciò che si beve è comune al tatto e al gusto¹⁰. In quanto umido, è comune al tatto, in quanto saporoso, al gusto. Si potrebbe inoltre affermare che il sensibile gustativo sia composto da sensibili tattili legati agli alimenti (il sapore proviene dal secco attraverso l'umido)¹¹. Il gusto è definito da Aristotele «una sorta di tatto»¹² in quanto è un senso a contatto, e, analogamente al tatto, percepisce gli oggetti sensibili per contatto diretto o, per meglio dire, attraverso un medio interno. Tatto e gusto, inoltre, percepiscono i sensibili propri attraverso la stessa parte dello stesso medio (carne della lingua): l'estremità della lingua, infatti, riceve sensazioni sia tattili che gustative¹³. Il gusto, benché, come gli altri sensi, sia colto accidentalmente dal tatto, vanta però una posizione preminente nella relazione fra nutrizione, sensazione e appetizione in quanto discrimina i sapori secondo ciò che è piacevole e ciò che non lo è¹⁴. Quello che si desidera è infatti associato ad una sensazione gustativa particolare, e il desiderio per un alimento a cui si accompagna un determinato sapore orienta l'animale verso la cosa più commestibile o, in presenza di facoltà superiori che abilitino un uso solo estetico dei sensi [5, 234 ss.], verso quello che gli procura un piacere maggiore. Ma ciò che suscita desiderio (fame e sete) per gli alimenti, ovvero, per le componenti degli stessi, è soprattutto quella che si intuisce sia una percezione tattile.

¹⁰ Aristotele, *De Anima*, II, 10, 422 a 33 ss.

¹¹ Johansen [7] pag. 225: "Taste is a form of touch both in the manner of its operation by direct contact and in having a proper object that is composed of the proper objects of touch".

¹² Aristotele, *De Anima*, II, 10, 422 a 8.

¹³ Aristotele, *De Anima*, II, 11, 423 a 18 ss. In questo caso, quindi, attraverso la carne si producono più sensazioni.

¹⁴ Aristotele, *De Sensu*, I, 436 b, 15 ss.

Aristotele, in DA II, 3, 414 a, 33, lega la percezione degli alimenti alle sole qualità elementari (caldo, secco, freddo, umido) e dunque in questa sede si tralascerà di esaminarne altre, che pure possono essere avvertite tattilmente durante l'assunzione del cibo (il molle, il duro, etc.). Le qualità elementari associate agli alimenti sono, specificamente, quelle che nutrono e, non a caso, la terza sezione del secondo libro introduce il discorso del tatto in un contesto in cui si considera il legame fra sensazione e nutrizione. Ora ci si può chiedere quali siano le modalità grazie alle quali il tatto percepisce le qualità degli alimenti e, in particolare, la mancanza delle stesse suggerita dai termini 'fame' e 'sete'. Se la percezione si verifica secondo quanto affermato in II, 11, 424 a 3 (*noi non percepiamo il caldo e il freddo, o il duro e il molle che abbiano la stessa nostra misura, ma gli eccessi, e ciò perché il senso è una specie di medietà fra gli opposti che sono nei sensibili*), questo principio dovrebbe valere, teoricamente, anche per il tatto, «senso dell'alimento», che, attraverso il sensorio, coglierebbe dunque la mancanza di determinate qualità nei termini di una disparità rispetto alla propria misura. Ma, al di là della sensazione di mancanza e del suo richiamo teorico, Aristotele afferma semplicemente che fame e sete sono un desiderio di certe qualità, di ciò che è piacevole e funzionale alla vita.

3. Il commento di Filopono

Il commentatore Giovanni Filopono (VI sec. d. C.) è autore di un vasto commento al *De Anima* di Aristotele che, per tratto di originalità e ricchezza di spunti, rappresenta una delle fonti filosofiche più complesse della tarda antichità [6, 10, 14]. Filopono analizza dunque anche i passi in cui Aristotele si occupa del legame fra tatto e appetizione e definisce il tatto 'senso dell'alimento' (414 a 32 – 414 b 14)¹⁵.

La sensazione e l'appetizione sono legate perché gli animali sono consapevoli¹⁶ (*συναίσθησθαι/sunaisthànesthai*) di ciò che è gradevole e di ciò che non lo è. Filopono parte dal presupposto aristotelico in base al quale alcuni sensi discriminano i propri sensibili restituendone una percezione che si traduce in uno stato piacevole o doloroso. Una percezione può essere piacevole e quindi ricercata dall'animale per una finalità legata alla vita, o alla vita buona, e dunque l'oggetto che la provoca tra-

¹⁵ *Johanni Philoponi in De Anima*, II, 3, 414 b 6-14; 249, 25 ss.

¹⁶ Non si tratta della consapevolezza come di una sorta di coscienza, bensì del senso cosciente di determinate qualità che interessano lo stato interno del corpo.

sfonde, per così dire, sé stesso nel sensorio sotto la forma di qualità indispensabili al soggetto per la realizzazione del proprio grado di perfezione. Il tatto, il più basilare fra i sensi, condiviso da tutti gli animali, in quanto senso, ha anch'esso a che fare con l'appetizione. Anzi, ne esprime la declinazione fondamentale: quella relativa al cibo e alle sue necessità. Perché il tatto, afferma Filopono, percepisce le cose delle quali l'animale si nutre, e esso si nutre delle stesse cose di cui è fatto. Quindi le qualità tattili, sono anche quelle dei corpi, come del resto afferma Aristotele. L'animale infatti consiste *nelle quattro qualità, secco, umido, (250) caldo¹⁷ e freddo*. Ne consegue dunque che è nutrito da queste perché, aggiunge Filopono, ogni cosa è nutrita da ciò che è suo. Il cibo di cui l'animale si nutre, deriva dalle cose calde e secche, mentre la bevanda da quelle umide e fredde. Se si possiede il senso delle cose che nutrono, si ha anche fame e sete ed entrambe esprimono un desiderio, una appetizione, in relazione alla mancanza delle cose che nutrono (δι' ἔνδειαν τῶν τρεφόντων). La fame e la sete, dunque, sono il desiderio di ricostituzione delle qualità che nutrono (caldo e secco, freddo e umido), di cui siamo composti e che, in questo stato, sono venute tutte a mancare. Queste sole hanno a che fare con il nutrimento, mentre il desiderio per i sapori ha una natura accidentale. Filopono poi introduce nel commento considerazioni che riportano alla tradizione medica secondo cui la bevanda proviene da ciò che è freddo e umido e dunque, per opposizione, la sete proviene dalla secchezza e anche dal calore. Tale condizione, dunque, sarebbe connotata da qualità determinate. E solo bevendo, come appare ovvio, si riporta il fisico ad un equilibrio normale, grazie all'assunzione terapeutica di contrari.

Come Aristotele, anche Filopono non accenna alle modalità con cui si percepiscono fame e sete, ma si limita a ribadire il legame fra queste ultime e il desiderio. Il commentatore segue Aristotele¹⁸ affermando che il tatto

¹⁷ Filopono specifica che la qualità che il tatto discrimina non è il caldo tangibile, ma il caldo come proprietà intrinseca dei corpi. Tale considerazione si può estendere, naturalmente, alle altre qualità. L'interpretazione non letteralista dell'azione delle qualità sull'organismo, si ritrova anche in Aristotele, *De Partibus Animalium*, II. 2. 648 b 12-13. Si veda [5, 246].

¹⁸ Più avanti, Filopono illustra chiaramente il significato della percezione come acquisizione da parte del sensorio della forma sensibile senza la materia, e delle condizioni anche materiali che il sensorio deve assumere per essere ricettivo delle qualità. Filopono sposa una tesi 'spiritualista' che non concepisce la percezione come letterale acquisizione da parte del sensorio della forma sensibile. La ricezione delle qualità sensibili non è fisica ma cognitiva (*gnōstikòs*). Dunque, la capacità di cogliere le sensazioni non è il

coglie le differenze in quanto l'organo tattile e la sua facoltà rappresentano una medietà discriminante¹⁹. Il senso è in uno stato di medietà rispetto ai contrari che discrimina: riceve infatti la forma (*λόγος/logos*) di entrambi i contrari e l'organo tattile in atto, deve essere il risultato (*τὸ αἰσθητήριον κατ'ἐνέργειαν μέσως κεκρᾶσθαι τῶν ἐναντιώσεων τῶν ἀπτῶν*) di una forma media fra le copie di contrari che costituiscono i suoi oggetti. Infatti, come afferma Aristotele, il medio, come punto di convergenza di opposti, e opposto, a sua volta, rispetto a ciascuno di essi, può subire, da ognuno di essi, alterazione.

Ma anche Filopono non estende la teoria percettiva alla relazione fra tatto, nutrimento e appetizione, né, tantomeno, fornisce indicazioni sulle parti corporee eventualmente interessate da una alterazione qualitativa. Offre però, in un altro passo del commento, ulteriore evidenza di una percezione tattile che riguarda lo stato corporeo²⁰ [8]. Il commentatore riporta ancora una volta un'osservazione medica secondo la quale, in presenza di una febbre o di un raffreddamento causato da una malattia, ci capita di percepire noi stessi (*ἑαυτῶν αἰσθανόμεθα*). I liquidi costituiti dal sangue e dallo pneuma in un cattivo stato di temperamento (*δύσκρατος/duskratos*) sono infatti percepiti per contatto dalla carne e dai nervi (*τῶν αἰσθητικῶν νεύρων*), vale a dire, dagli organi percettivi più prossimi, laddove sono gli organi vicini a percepire 'tattilmente' un mutamento, per differenza rispetto al proprio stato naturale, quando siano le parti solide ad essere colpite.

L'espressione «percepire noi stessi» ha una indubbia portata cognitiva e rimanda ad una sensazione tattile pervasiva e profonda grazie alla quale si avverte un'anomalia e, con essa, il proprio corpo.

BIBLIOGRAFIA

- [1] ARISTOTELE, 2001. *L'Anima*, introduzione, traduzione, note e apparati di Giancarlo MOVIA. Milano, Bompiani.
- [2] BOS Abraham P., 2003. *The Soul and its Instrumental Body. A Reinterpretation of Aristotle's Philosophy of Living Nature*. Leiden-Boston, Brill.
- [3] BREMER, Józef, 2011, *Aristotle on Touch*, Forum Philosophicum - January, 73-87.

risultato di un processo chimico che coinvolge le qualità, ma si 'cala' sopra di esso, sopravvenendogli. Filopono concede al tatto, il più fisico fra i sensi, di percepire assumendo letteralmente le qualità percepite.

¹⁹ *Johanni Philoponi in De Anima*, II, 11, 424 a 4-6; 435, 25 ss.

²⁰ *Johanni Philoponi in De Anima*, II, 5, 417 a 2-4; 293, 3. Si veda [8, 650, *passim*].

- [4] EVERSON, Stephen, 1997, *Aristotle on Perception*, Oxford, Oxford University Press.
- [5] FREELAND, Cynthia, 2003, *Aristotle on the Sense of Touch*. In Nussbaum, M. and Rorty, A. (eds.) *Essays on Aristotle's De Anima*. Oxford, Oxford University Press, 227-248.
- [6] IOANNIS PHILOPONI, 1887. *In Aristotelis De Anima libros commentaria*, (CAG 15), M. Hayduck (ed.), Berlin.
- [7] JOHANSEN, Thomas Kjeller, 1997. *Aristotle on Sense Organs*, Cambridge Classical Studies, Cambridge.
- [8] LAUTNER Peter, 2008. *Methods in examining sense – perception: John Philoponus and Pseudo Simplicius*, Laval Theologique et Philosophique, 64, 645-657.
- [9] MASSIE Pascal, 2013. *Touching, Thinking, Being: The Sense of Touch in Aristotle's De anima and Its Implications*, Minerva - An Internet Journal of Philosophy 17, 74-10.
- [10] PHILOPONUS, John, 2005. *On Aristotle On the Soul*, 2. 7-12, (William Charlton trans.), Ithaca, NY.
- [11] ROSS David, 1961. *Aristotle, De Anima*, edited with Introduction and Commentary by Ross D., Oxford.
- [12] SORABJI Richard, 1979. *Aristotle on Demarcating the five senses*, Philosophical Review, 80, 55-79.
- [13] STEINER GOLDNER Rebecca, 2011. *Touch and Flesh in Aristotle's de Anima*, Epoché: A Journal for the History of Philosophy, 15,2, 435-446.
- [14] VERRYCKEN Koenraad, 1990. *The development of Philoponus' thought and its chronology*, In *Aristotle transformed: The ancient commentators and their influence*, R. Sorabji (ed.), London – Ithaca – New York, 233-274.
- [15] ZUCCA Diego, 2015. *L'anima del vivente. Vita, cognizione e azione nella psicologia aristotelica*, Morcelliana, Brescia.