

LES NOVETATS EDITORIALS

Ciències Socials

M. Brunet i altres: *L'agricultura catalana*. Estudi econòmic. Barcelona, Fundació Jaume Bofill-Banca Catalana, 1981. 276 pàgs. (Fundació Centre d'Estudis de Planificació)

Centre Internacional Escarré sobre les minories ètniques i nacionals. Cinquenes jornades del CIEMEN. Abadía de Cuixà 18-24 d'agost 1980. *Ensenyament de la llengua i mitjans de comunicació social*. Montserrat, Publicacions de l'Abadía, 1981. 286 pàgs. (Nationalia, VI)

El Pallars Jussà. Estructura socio-econòmica i territorial del Pallars Jussà i de l'Alta Ribagorça. Pròleg de Lluís Solé i Sabarís. Barcelona, Caixa d'Estalvis de Catalunya, 1981. 416 pàgs. (Catalunya Comarcal)

Josep M. Rosanas i Martí: *La inflació i la rendibilitat de les empreses, Càlcul del benefici en situacions inflacionàries*. Barcelona, Edicions 62, 1981. 176 pàgs. (Llibres a l'abast, 166)

Antoni M. Casas i Ferrer: *De l'Alt Camp al Priorat*. Montserrat, Publicacions de l'Abadía, 1981. 112 pàgs. (Llibre de motxilla, 17)

Geografia de Catalunya, IV. Bellesa geogràfica, per Josep M. Espinàs. Glossari geogràfic, per Lluís Casassas i Simó. Índexs toponomàstics dels volums I, II i III. Pròleg de Josep M. Puchades. Barcelona, Editorial Aedos, 1981. 612 pàgs. il·l. (Enciclopèdia Catalana Aedos)

Josep Iglésies: *El fogatge del 1553. Estudi i Transcripció, II*. Barcelona, Fundació Salvador Vives i Casajuana, 1981. 588 pàgs.

Concepció Miralpeix i Ballús: *La premsa a la ciutat de Vic al segle XIX*. Barcelona, Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació, 1981. 286 pàgs. (Direcció del Patrimoni Cultural. Servei de Biblioteques i del Patrimoni Bibliogràfic)

Pedagogia

Orientacions i Programes. Parvularis i cícle inicial d'Educació General Bàsica. Barcelona, Generalitat de Catalunya, 1981. 272 pàgs. (Departament d'Ensenyament)

Jordi Monés i Pujol: *Els primers quinze anys de Rosa Sensat*. Pròleg de Marta Mata. Barcelona, Edicions 62, 1981. 304 pàgs. (Ro-

sa Sensat 15)

Antropologia

Etnologia Pallaresa. Homenatge a Ramon Violant i Simorra. La Pobla de Segur, 1981. 152 pàgs. il·l. (Butlletí de l'Associació d'Amics de Sant Roc de Pallars. Número monogràfic)

Jordi Morant i Clanxet: *El ball popular tarragoní de Dames i Vells*. Tarragona, Publicacions de l'Ajuntament, 1981. 70 pàgs.

Jordi Morant i Clanxet: *Iconografia de Santa Tecla*. Tarragona, 1981. 80 pàgs. il·l. (Pau de les postals, 1)

Joaquim Moreira: *Del Folklore Tortosí. Gravats i música*, Tortosa, 1934. Edició Facsimil. Tortosa, 1979. 720 pàgs.

Joaquim Castells: *L'esperit de la llar pirinenca. Text i selecció d'ambients per...* Imatge: Robert Salomó. Pròleg de Jordi Baulies. Barcelona, Editorial Blume, 1981. 120 pàgs.

Història

Rauch, Volke i Paturi: *Història de la bicicleta*. Barcelona, Editorial Blume, 1981. 240 pàgs. il·l.

Marx Lambert: *El transport a través del temps*. Traducció de Marta Giráldez i Ariadna Puiggené. Montserrat, publicacions de l'Abadía, 1981. 66 pàgs. (El món del saber, 9)

Jaume Aiguader: *Miquel Servet. Apendix bibliogràfic 1981 per Josep Tomàs Cabot*. Pròleg de Jaume Pi-Sunyer. Barcelona, Editorial Teide, 1981. 286 pàgs. (Els capdavanters).

Filosofia

Aristòtil: *Psicologia*. Traducció de Joan Leitia. Edició a cura d'Eusebi Colomer. Barcelona, Editorial Laia, 1981. 254 pàgs. (textos filosòfics, 4)

Guillem d'Ockham: *Breviloqui sobre el principat tirànic damunt les coses divines i humanes - i en especial damunt els súbdits de l'imperi usurpat pels anomenats supremes pontífexs*. Traducció i edició a cura de Francesc J. Fortuny. Barcelona, Editorial Laia, 1981. 302 pàgs. (Textos filosòfics, 5)

La psicologia genètica de Jean Piaget. Recull

d'estudi a cura de Miquel Siguan. Barcelona, Edicions de la Universitat, 1981. 250 pàgs. 12 llams.

Medicina

Carme Domínguez Alcón: *La infermera a Catalunya*. Barcelona, Edicions Rol, 1981. 206 pàgs.

Brian Ward: *L'home i la medicina*. Traducció de Jaume Martí i Olivella. Montserrat, Publicacions de l'Abadía, 1981. 66 pàgs. (El món del saber, 10)

Delfi Abella i col·laboradors: *Psiquiatria fonamental*. Pròleg de Josep Laporte i Joan Nolla. Barcelona 62, 1981. 766 pàgs.

Vària

Ann Bonar: *Com practicar la jardineria*. Barcelona, Editorial Blume, 1981. 96 pàgs. il·l. (petites guies pràctiques)

Ann Bonar: *Com conrear les hortalisses*. Barcelona, Editorial Blume, 1981. 96 pàgs. il·l. (petites guies pràctiques)

Malcolm Holloway: *Com fer pastissos*. Barcelona, Editorial Blume, 1981, 96 pàgs. il·l. (Petites guies pràctiques)

Harold i Elisabeth King: *Com decorar la vostra llar*. Barcelona, Editorial Blume, 1981. 96 pàgs. il·l. (Petites guies pràctiques)

Daniel de Mas i Canals: *La geomorfologia del Vallès Oriental*. Premi Josep R. Bataller 1979. Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1981. 80 pàgs. 1 plànol. (Arxius de la Secció de Ciències, LXII)

Francesc Masclans: *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Il·lustracions d'Eugeni Sierra i Rafols. Granollers-Barcelona, Centre Excursionista de Catalunya-Editorial Montblanc-Martín, 1981. 290 pàgs.

Nomenclator de les vies públiques de Barcelona. Pròleg, direcció i apèndixs als noms de Miquel Ponseti i Vives. Barcelona, Ajuntament, 1981. 444 pàgs., 1 plànol

Lluís G. Constants: *Banyoles, Edició de la Comissió Pro-Homenatge a Mn. Lluís G. Constants*. Banyoles, Ajuntament-Abadía de Poblet, 1981. XXXIV, 302 pàgs.

M.M. i B.

(tast i flaire)

EL TAST I LA FLAIRE SEGONS

ARISTÒTIL

Aristòtil, nascut l'any 384 abans de la nostra era en una família de metges, s'interessà també per l'estudi de la vida sensitiva i deixà, entre altres, un breu tractat del sentit i el sensible on trobem unes reflexions sobre els sabors i les olors: un exemple més de la modernitat d'un clàssic.



Hem explicat què és el color i per què n'hi ha molts. Hem tractat anteriorment del so i la veu en el nostre tractat *Del alma*. Hem de sotmetre ara la

nostra consideració a l'olor i el sabor. Tots dos són gairebé una mateixa afecció, si bé cadascun té efecte en circumstàncies diferents. La classe dels sabors és més fàcilment

identificable que la de les olors, ja que el nostre sentit de l'olfacte és inferior al de tots els altres éssers vivents i també és inferior a tots els altres sentits que poseïm, mentre que

el nostre sentit del tacte és molt més refinat que el de qualsevol altre ésser vivent; i el gust és una forma del tacte.

Ara bé, la naturalesa de l'aigua tendeix a ser insípida: hem d'explicar, doncs, els fets d'una d'aquestes tres maneres: l'aigua pot posseir tot el tipus de sabors intrínsecs a ella mateixa, els quals són imperceptibles a causa de la seva mínima magnitud, com suggereix Empèdocles. O bé, l'aigua pot contenir una matèria d'una categoria tal que contingui o comprengui les llavors de tots els sabors, és a dir, que tots els sabors neixen de l'aigua, els uns d'una part i els altres d'una altra. O bé, les diferències en el sabor no poden residir en l'aigua sinó que poden ser causades per determinats agents externs; per exemple, se'n pot suggerir la calor o el sol.

D'aquestes tres teories, la primera és evidentment falsa, perquè ens trobem amb sabors que canvien sota l'acció de la calor, per exemple els fruits amb pericarpí quan els exposem al sol o quan es couen al foc; de manera que els sabors no poden procedir de l'aigua sinó que canvien en el fruit mateix, i quan n'extraïem el suc i el deixem reposar, al llarg del temps es tornen amargs en comptes de dolços o agafen altres diversos sabors, i quan fermenten, deriven a tota mena de sabors, per dir-ho d'alguna manera.

És impossible també que l'aigua sigui una matèria que contingui les llavors de tots els sabors; perquè veiem distintes espècies de sabors produïdes a partir de la mateixa aigua, la qual n'és l'aliment.

La solució restant és que l'aigua canvia quan és modificada d'alguna manera. És evident que ella no adquireix aquesta qualitat que anomenem gust per la seva potència de calor; perquè l'aigua és el més subtil i fi de tots els líquids, fins i tot més subtil que l'oli. L'oli, a causa de la seva viscositat, ofereix una superfície més gran que l'aigua; l'aigua, en canvi, és volàtil; a conseqüència, és més difícil sostenir l'aigua a la mà que l'oli. Però, atès que l'aigua, per ella mateixa, quan l'escalfem no manifesta cap signe de condensació, és evident que deu haver-hi en tot això alguna altra raó; perquè tots els sabors tendeixen a tenir alguna densitat. Amb tot, la calor n'és una concausa. Els sabors que hi ha als fruits que tenen pericarpí són també evidentment presents a la terra. Per això molts filòsofs antics que van tractar de la natura sostenen que l'aigua s'assembla a la terra per la qual passa. Això és absolutament evident en el cas de les deus salines, ja que la sal és una forma de la terra. L'aigua filtrada a través de cendres amargues té un sabor amarg. També hi ha moltes deus que tenen un sabor amarg, àcid o d'altres de diverses classes. Com és natural, el gènere dels sabors es produeix preferentment en les plantes. La humitat, en efecte, només és modificada, per naturalesa, pel seu contrari, és a dir, la sequedat. Per aquesta raó és modificada fins a cert punt pel foc, perquè la naturalesa del foc és que sigui sec. La propietat característica del foc, però, és la calor i la característica essencial de la terra és la sequedat, tal com hem dit en el nostre estudi dels elements². Així doncs, aquests dos elements, el foc i la terra, no poden produir ni sofrir cap efecte de manera natural; res no produeix ni sofreix, sinó en la mesura que conté algun element de contrarietat. Igual com en una dissolució l'aigua agafa els colors i els olors del que hi hem dissolt, la naturalesa fa el mateix amb el que és sec i terrestre: fa que l'aigua, moguda per la



Aristòtil
(segle IV a. C.)

calor, es colli a través del que és sec i terrestre i així el líquid adquireix una certa qualitat. I aquesta, és a dir, la modificació produïda per això sec que hem dit, capaç de fer del gust potencial un gust actual, és el sabor. Ja que aquest porta la facultat sensitiva, la qual ja existeix potencialment, a l'actualitat; per tal com la sensació activa és anàloga no a l'adquisició del coneixement, sinó al seu exercici.³

Els sabors no són una modificació ni una privació de tot el que és sec, sinó només de l'aliment sec, la qual cosa es pot deduir del fet que cap cosa seca sense humitat, com tampoc cap cosa humida sense sequedat, no és nutritiva; perquè cap element per si mateix, sinó solament els productes compostos, no serveix com a aliment als animals.

Ara bé, d'entre els elements sensibles que hi ha en l'aliment assimilat pels animals, els elements que són tangibles són els que causen el creixement i la destrucció; els quals són causats per l'aliment assimilat quant a calent o fred, i això és, en efecte, el que produeix el creixement i la destrucció. L'aliment assimilat, però, nodreix quant a gustatiu; perquè tot és nodrit pel que és dolç, sol o combinat amb una altra cosa. Convé que definim això al nostre tractat *De la generación*, però ara ens hi referirem en la mesura que sigui necessari. La calor dilata i modifica l'aliment, n'extreu el que és lleuger i hi deixa el que és acre i amarg per causa del seu pes. La funció portada a terme per la calor externa als cossos exterior la realitza la calor natural mateixa dels animals i les plantes; d'aquesta manera ells són nodrits pel que és dolç. Els altres sabors estan mesclats amb l'aliment, de la mateixa manera que fem servir el que és salat o àcid com a saó. Això és per contrarestar la tendència de les coses dolces a ser massa nutritives i restar indigestes a l'estómac.

Igual com els colors provenen d'una barreja del blanc i el negre, els sabors provenen d'una barreja de dolç i amarg. Els distints colors comporten proporcions diferents, tant si la proporció de la seva mescla és exactament numèrica com si és indeterminada. Els que, un cop mesclats produeixen plaer, existeixen tots segons proporcions aritmètiques.

Solament és ric el sabor dolç, i el salat i l'amargant són pràcticament el mateix; entre aquests dos extrems hi ha l'aspre, el picant, l'acre i l'àcid. Les espècies de sabor són aproximadament les mateixes en nombre que les espècies de colors. Hi ha set espècies de cada

un, si és que, lògicament, considerem el gris com una varietat del negre: l'alternativa, doncs, seria catalogar el groc amb el blanc, igual com la riquesa amb la dolçor; el vermell, el porpra de Tir, el verd i el blau són colors intermedis entre el blanc i el negre, i els altres en són combinacions. Així com el negre és la privació del blanc en la transparència, el salat o amarg és una privació del dolç en la mescla nutritiva. Per aquest motiu la cendra de tot el que ha estat cremat és amarga: la mescla potable, efectivament, se n'ha evaporat.

Demòcrit i la majoria dels filòsofs de la natura que tracten de la sensació sostenen la hipòtesi més irraonable perquè de tots els objectes sensibles en fan objectes del tacte. No obstant això, és evident que, si això és així, cadascun dels altres sentits és una espècie del tacte. No hi ha cap dificultat, però, de veure que això és impossible. D'altra banda, tracten tots els objectes perceptibles que són comuns a tots els sentits com si fossin peculiars d'un o només d'ells; en efecte, la grandària, la figura, l'aspre i la llisor, i també el que és agut i el que és obtús, tal com en els cossos sòlids són comuns, si no a tots els sentits, almenys sí a la vista i el tacte. D'aquí que els sentits estiguin exposats a error quant als sensibles comuns, però no respecte dels seus sensibles propis; per exemple, la vista no s'equivoca respecte del color, ni l'oïda respecte del so. Ara bé, aquests pensadors i filòsofs redueixen els sensibles propis als sensibles comuns, tal com ho fa Demòcrit. Aquest, en efecte, diu que el blanc i el negre són respectivament l'aspre i el llis, i refereix els sabors a les figures.⁴ Tanmateix, reconèixer els sensibles comuns, o bé no és propi de cap sentit, o bé ho és preferentment de la vista. Si atribuïm aquesta funció al gust, aleshores, ja que reconèixer en cada gènere les diferències més petites és propi del sentit més agut, el gust ha de ser, a més del més discriminatiu de les figures, el més apte també per a percebre els altres sensibles comuns. D'altra banda, tots els objectes sensibles manifesten alguna contrarietat, per exemple, la del blanc respecte del negre, en els colors, o la de l'amarg respecte del dolç en els sabors. Cap figura, però, no sembla que sigui contrària d'una altra; a quin polígon es contraposa en contrarietat l'esfera?

El realitat el que fan és donar només valor objectiu a aquests darrers, mentre que els altres són merament subjectius. A més a més, igual com les figures són numèricament infinites, també els sabors han de ser numèricament infinites; aleshores, per quina raó hauria de produir sensació un sabor i no un altre? Amb això hem parlat ja del gust i el sabor; les altres afeccions o modificacions tenen el seu lloc propi d'investigacions en la *Historia o Tratado natural de las plantas "fisiologia de las..."*⁵

Hem de considerar les olors de la mateixa manera, per tal com l'efecte que la sequedat produeix en la humitat també és produït pel líquid que té un sabor en una altra esfera, en l'aire i en l'aigua de la mateixa manera. Hem dit que en aquesta la transparència és una qualitat o propietat comuna, però l'objecte és olfactiu no quant a transparent, sinó perquè és capaç de rentar o netejar la sequedat dotada de sabor; ja que el fenomen de l'olfacte té lloc no solament a l'aire sinó també a l'aigua. Això és evident en el cas dels peixos i els animals amb closques dures; aquests éssers evidentment tenen la capacitat d'olorar, encara que no hi hagi aire a l'aigua —en el moment de produir-se a l'aigua puja cap a la superfície—, i

encara que aquests éssers no respirin. Aleshores, si admetem que l'aire i l'aigua són humits, l'olor serà la naturalesa que manifesta la sequedat dotada de sabor en un medi humit, i el que posseeix serà un objecte de l'olfacte. Resulta evident que aquest efecte és degut a la possessió del sabor, considerant les coses que fan olor i les que no en fan. Els elements, és a dir, el foc, l'aire, l'aigua i la terra, són inodors, perquè tant els que són secs com els que són humits no tenen sabor, si no és que formen una combinació. Per aquest motiu el mar fa olor, perquè té un sabor i un component sec. La sal comuna fa més olor que el nitrat potàssic:⁶ ho demostra l'oli que se n'extreu; mentre que el nitrat potàssic és més terra. Per la seva part la pedra no fa olor, perquè no té gust, mentre que les fustes fan olor perquè també tenen sabor; les fustes humides fan menys olor que les seques. En el cas dels metalls, l'or no fa cap olor perquè no té sabor i, en canvi, si que en fan el bronze i el ferro. Però quan la mescla d'ells s'ha consumit al foc, l'escòria fa menys olor. La plata i l'estany fan més olor que l'or, i menys que el bronze i el ferro; perquè contenen aigua.

Hi ha qui creu que l'olor és un vapor fumejant, que és en part aire i en part terra. En realitat, tots s'inclinen a aquesta teoria de l'olfacte.⁷ Per aquesta raó Heràclit va dir que si tot el que existeix es convertís en fum, el nas seria l'òrgan apropiat per a percebre-ho tot. Tothom tendeix a considerar l'olor com a vapor, com a fum, o una mescla dels dos. El vapor és una mena d'humitat, però una emanació fumejant és, tal com hem dit, un compost d'aire i terra; el primer, quan es condensa, esdevé aigua, mentre que l'altre es converteix en una altra mena de terra. Però probablement, l'olor no és cap d'aquestes coses; perquè el vapor consta d'aigua mentre que l'emanació fumejant no pot produir-se a l'aigua. Tanmateix, els éssers aquàtics tenen el sentit de l'olfacte, com ja hem dit. A més a més, les emanacions fumejants o gasoses entren dins la teoria general de les emanacions. Si aquestes són il·lògiques, també ho seran les primeres.

És evident que és possible que la humitat, tant en l'aire com en l'aigua, absorbeixi la naturalesa del que és sec dotat de sabor i sigui modificada o afectada per això; perquè també l'aire té una naturalesa humida. Per altra part, si la sequedat produeix en els líquids i en l'aire de la mateixa manera un efecte com d'alguna cosa dissolta, evidentment les olors han de ser anàlogues als sabors. Això, però, és veritablement així en alguns casos, atès que les olors, igual que els sabors, són picants, dolces, aspres, acres i riques o opulentes, i podem dir que la propietat de pestilència és anàloga a la d'amargor. Aleshores, així com aquests sabors són desagradables al paladar, les olors fèrides són desagradables de respirar. És evident, doncs, que l'olor a l'aire i a l'aigua és el mateix que el sabor, tan sols a l'aigua. Per aquest motiu el fred i les gelades dificulten els sabors i són causa que desapareguin les olors, perquè el fred i el gel actuen en contra de la calor, la qual excita i desenvolupa el sabor.

Hi ha dues espècies d'objectes olorosos; és falsa l'afirmació que no hi ha cap espècie de l'olor. Hem de distingir, però, en quin sentit existeixen aquestes espècies i en quin sentit no. Hi ha una espècie d'olors que és paral·lela als corresponents sabors, com ja hem dit, i per a aquests la capacitat d'agradar o desagradar és incidental; com que són afeccions de les substàncies nutritives, aquestes olors són desagra-

dables quan tenim gana, mentre que no ho són si estem tips i no necessitem res; tampoc no és agradable l'olor per als qui l'aliment olorós és desagradable. Així, doncs, segons el que hem dit, aquestes olors són agradables o desagradables només incidentalment, i així són també comunes a tots els animals. L'altra espècie d'olors és la de les que són agradables en si mateixes, per exemple, la de les flors; perquè no tenen cap efecte, ni gran ni petit, com a incitació al menjar, ni contribueixen en res a la gana, sinó més aviat al contrari. En efecte, és veritat el que va dir Estrató burlant-se d'Eurípides, "quan facis puré de llenties no hi tiris perfum". Els qui barregen a les begudes aquestes qualitats violenten el plaer per la simultaneïtat, per tal que el plaer neixi de dos sentits com si en fos un i a partir d'un de sol. Aquesta mena de percepció afectiva és peculiar a l'home, mentre que les que corresponen als sabors són perceptibles per tots els altres animals, com ja hem dit abans; les últimes, com que el fet que agradin o no és accidental, poden dividir-se en classes d'acord amb els sabors, mentre que les primeres no admeten de cap manera aquesta divisió, perquè la seva naturalesa és per ella mateixa agradable o desagradable. La raó per la qual la primera espècie d'olor sigui peculiar a l'home cal trobar-la en les condicions o la situació prevalent del cervell. El cervell, efectivament, és fred per naturalesa, i la sang que l'envolta en les venes és lleugera i pura i hi corre fàcilment —per aquest motiu els vapors del menjar, refredats per la proximitat d'aquesta regió produeixen malalties reumàtiques. Aquesta mena d'olor està, doncs, desenvolupada en els homes per a salvaguardar la seva salut i no té cap més funció que aquesta. I evidentment l'acompleix, per tal com l'aliment agradable, tant si és sec com humit, és sovint nociu, mentre que el que té una olor que és en si mateixa agradable és ordinàriament beneficiós a les persones, sigui quin sigui el seu estat de salut. Per això l'olor és portada per la respiració, no en tots els animals, sinó en els homes i en alguns animals que tenen sang, per exemple, els quadrúpedes i els que participen més de la naturalesa de l'aire; perquè, igual com les olors puguen cap al cervell per la lleugeresa de la calor que contenen, les parts del cos situades en aquesta regió són més sanes; ja que la seva potència de l'olor és, segons la seva naturalesa, calenta.

La naturalesa ha fet ús de la respiració amb dues finalitats en primer lloc, i com a funció principal, per a ajuda o salvaguarda del pit, i en segon lloc per a fer, possible l'olfacte; així, quan un ésser respira, l'olor estimula les mucoses del nas, però com si procedís de la part interna. L'olor d'aquesta classe és peculiar a l'home, perquè aquest té el cervell més gran i més humit, en proporció a la seva grandària, de tots els animals; d'aquí que també es pugui dir que solament l'home, d'entre els animals, és conscient i gaudeix de l'olor de les flors i altres coses semblants; perquè la calor i l'estímul produït per aquests, contrapesa l'excés d'humitat i la fredor en aquesta regió del cos. Però la naturalesa ha assignat la sensació de l'altra classe als altres animals que tenen pulmons, per mitjà de la respiració, per tal d'evitar fer dos òrgans de sentit independent; així, en la respiració, els animals tenen prou medis per a la percepció d'una de les espècies d'olors, igual com els homes els tenen suficients per a la percepció de les dues classes d'aquests. Però, és evident que els animals que no respiren tenen percepció d'un objecte olo-

rós; els peixos i el gènere dels insectes, per causa de l'espècie nutritiva de l'olor, tenen una percepció exacta, fins i tot a una llarga distància, del seu propi aliment, encara que n'estiguin molt lluny, per exemple les abelles (per a la mel)⁸, i la família de les formigues petites, que hi ha qui les anomena "knipes"⁹, i, d'entre els animals marins, el múrex¹⁰, i molts altres éssers semblants que senten agudament el seu aliment per l'olor. L'òrgan, però, mitjançant el qual ho perceben no és tan definit. Per això ens podem trobar davant el problema de saber per mitjà de quin òrgan perceben l'olor, si el fet d'olorar tan sols es dóna en els éssers que respiren i quan ho fan —cas, evidentment de tots els animals que respiren—, i tots els animals abans esmentats posseeixen aquest sentit, encara que cap no respiri; si no és que hi ha un altre sentit, a més a més dels cinc mencionats. Ara bé, això és impossible perquè la percepció de l'olor és el sentit de l'olfacte, i aquests animals ho perceben, si bé potser no de la mateixa manera; no obstant això, en el cas dels animals que respiren, la respiració aparta alguna cosa que hi ha a l'òrgan sensitiu, amb una mena de membrana que cobreix —i així no poden sentir l'olor si no respiren—, mentre que en el cas dels animals que no respiren aquest cobriment està ja apartat; exactament igual que alguns animals tenen parpelles als ulls, i no poden veure-hi quan les tenen tancades, mentre que els animals dotats d'ulls durs no tenen parpelles, i no necessiten res que descobreixi els ulls, sinó que poden veure-hi tan aviat com l'objecte entra dins la distància de la visibilitat. D'una manera semblant, cap dels animals inferiors no suporta de mal grat l'olor de les coses que són de per si pudents, si no és que són actualment destructives. Ells són destruïts per aquestes olors igual com exactament els homes pateixen mals de cap i fins i tot moltes vegades es moren per les emanacions gasoses dels carbons d'antracita; d'aquesta manera els altres animals són destruïts per l'acció del sofre i de les substàncies asfàltiques i les defugen o les eviten a causa d'aquests efectes. Però no presten atenció a l'olor desagradable en si mateixa —i, no obstant això, moltes plantes fan olor desagradable o molesta—, si no és que afecta el gust o la comestibilitat de l'aliment. Atès que el nombre de sentits és senar, i un nombre senar posseeix sempre una unitat intermèdia, l'olfacte podria semblar una mitjana entre els sentits tàctils, el gust i el tacte, per una banda, i per altra els sentits que perceben a través d'un mitjà transmissor, la vista i l'oïda. Aleshores, l'objecte de l'olfacte és una afecció de les substàncies emprades com a aliments, les quals pertanyen al gènere de les coses tangibles, i també del que és audible i visible. D'aquí que els éssers oloren tant en l'aire com en l'aigua. Així l'objecte de l'olfacte és comú a les dues eferes o camps; correspon al que és tangible, i també al que és audible i al que és transparent; i així va ser descrit raonablement com una immersió o dissolució de la sequedat en la humitat o fluïdesa. I així concloem l'explicació sobre la qüestió de saber fins a quin punt podem parlar d'espècies d'objectes olorosos i fins a quin punt no.

La teoria exposada per alguns pitagòrics no és lògica; diuen, efectivament, que alguns animals es nodreixen per mitjà de les olors. En primer lloc, veiem que l'aliment ha de ser compost, perquè els animals nodrits no són simples i per aquesta raó es produeix abundant matèria de rebuig a partir de l'aliment, bé en els mateixos cossos, bé fora d'ells, com

en les plantes; ni tan sols l'aigua no serveix d'aliment si no té alguna mescla, ja que el que s'adhereix ha de ser d'alguna forma corpori. Encara és menys probable que l'aire es pugui fer corpori. A més a més és evident que tots els animals tenen una regió o zona del cos que rep l'aliment i en la qual, un cop hi ha arribat, el cos l'assimila. Ara bé, l'òrgan de l'olfacte és al cap i l'olor entra simultàniament amb l'aire inspirat, de manera que ha d'anar a parar a la regió respiratòria. Així doncs, és evident que l'olor quant a olor no contribueix a la nutrició; resulta, però, igualment clar, partint de la nostra pròpia experiència sensitiva i del que ja hem dit, que contribueix a la salut; de manera que l'olor és, en relació amb la salut en general, el que el sabor és en la nutrició, respecte del que es nodreix. I així hem donat una petita explicació de diversos òrgans dels sentits.

1. Del alma, llib. II, cap. 8.
2. De la generación y corrupción, llib. II, cap. 1.
3. Del alma, llib. II, cap. 5.
4. Demòcrit, conseqüentment amb les seves teories, redueix la percepció a imatges materials que provenen de les coses. Ara bé, com que els seus àtoms només es diferencien en grandàries, posició, figura i ordre, el que determina les variants de sensació són preferentment les figures diverses. La sensació aleshores és subjectiva, en tot sentit que no reflecteixi immediatament aquestes variants dels àtoms mateixos. El subjecte receptor tradueix a la seva manera el que rep. Aristòtil es refereix a aquesta diversitat quan diu que aquests autors, Demòcrit especialment, redueixen els sensibles propis als comuns.
5. No ens ha arribat cap tractat d'Aristòtil que respongui a aquesta citació. La paraula grega "filologia" potser equival més exactament a l'expressió "tractat natural" o "tractat de la naturalesa de". El nostre terme actual "història" no és exacte.
6. W.S. Hett tradueix: "litro" com a carbonat sòdic, men-

tre que alguns diccionaris donen també o simplement el terme com a equivalent de "nitro", nitrat... En tot cas, la referència ens parla d'un fet poc explicable avui dia, si no és per les impureses que acompanyaven aquestes substàncies.

7. Alguns comentaris consideren espúria la frase o incís que va des de l'últim punt fins a aquest.
8. Alguns comentaristes creuen que cal ometre aquest incís. Per això ho hem col·locat entre parèntesis.
9. No ens ha estat possible de trobar una equivalència exacta per a la traducció d'aquest terme, com tampoc no l'han trobada altres traduccions de diversos països, els quals respecten la paraula grega i l'escriuen en la seva grafia pròpia.
10. És un mol·lusc del qual es treu la porpra.

El present text és extret de l'edició de F. de P. Samaranch "Del sentido y lo sensible y de la memoria y el recuerdo". Biblioteca de Iniciación Filosófica. Ed. Aguilar, Madrid, 1980.

(l'opinió)

A PUNTS ANECDÒTICS SOBRE L'ESQUERRA I LA PSIQUIATRIA

per Adolf Tobeña

Per primer cop la nostra revista obre dins aquesta secció un espai per a escrits que plantegin els diversos corrents de pensament presents en la comunitat científica catalana. Si bé algun d'ells s'han expressat a través d'articles, cal que els nostres científics puguin expressar-se en columnes d'opinió. La primera col·laboració és a càrrec d'Adolf Tobeña, professor de psicologia de la Universitat Autònoma de Barcelona.



Algunes institucions catalanes han patrocinat darrerament noves iniciatives en els sistemes d'atenció al malalt mental. S'han creat xarxes d'ambulatoris de psiquiatria, hospitals psiquiàtrics "de dia", i es fa un intent de millorar el funcionament dels manicomis. Tot això ho diuen els diaris i són bones notícies, cal constatar-ho. Proporcionar assistència psiquiàtrica fora del marc segregador del manicomi, prop del nucli de residència dels afectats i mitjançant sistemes que permetin la possible continuïtat de la seva inserció social, és un esforç absolutament necessari i convenient. Tot allò que vagi adreçat a disminuir el nombre d'individus que són dipositats en els magatzems marginals per a espècimens humans anormals, i tot allò que millori la rutina i la deixadesa que —en general— caracteritzen els grans centres psiquiàtrics, ha d'ésser benvingut.

Aquelles iniciatives han partit majoritàriament de l'esquerra política. És natural que sigui així: el

bon servei públic, la preocupació per la sanitat i l'assistència social, l'atenció als marginats i disminuïts, són —d'entrada— punts essencials de l'actuació de l'esquerra. Més i tot, quan al nostre país, la dreta no ha arribat mai a oferir uns resultats d'eficàcia mínima en aquells camps que poguessin situar-nos més enllà d'una realitat estrictament tercermundista.

Fa la impressió, però, que al costat de l'absoluta coherència ideològica de plantejament, hi ha un factor afegit que ha motivat les iniciatives de l'esquerra en aquest camp: l'afecció i l'interès que l'esquerra del país ha mostrat durant les darreres dècades pels temes psiquiàtrics. L'assistència psiquiàtrica i els seus problemes han estat un model de discussió ben fèrtil de les relacions de dominació, el poder, els mecanismes de control i segregació social, i tants d'altres punts de reflexió ideològica i filosòfica.

Ara bé, la possible aplicació d'aquests tònics de discussió ideològica a la resolució de problemes d'assistència psiquiàtrica,

és tota una altra qüestió. Si es tracta de resoldre problemes concrets d'assistència d'una manera eficaç, entrem en un altre terreny: el de la utilització d'un conjunt de tècniques (anomenades psiquiatria i psicologia clínica), de la manera més rigorosa i òptima. I sempre ens ha semblat que l'esquerra del país està en aquestes qüestions bastant desorientada. Aquelles iniciatives assistencials que —afortunadament— ha emprès l'esquerra, poden quedar-se a mig camí, com una mostra ingènua i ben intencionada de "voluntarisme assistencial" i sense tot el rendiment que podria donar, precisament a causa de la desorientació esmentada.

La base d'aquella desorientació és fàcilment resumible. En general, l'esquerra acostuma a considerar únicament aproximacions psiquiàtriques valuoses les diferents psicoteràpies, la psicoanàlisi, les teràpies de consell i suport i d'altres tècniques similars procedents de la psicologia comprensiva. En canvi, acostuma a rebutjar i anatematitzar els mètodes i tècniques

fonamentats en la psiquiatria i la psicologia de base objectiva. Fa, doncs, una tria selectiva de tècniques psiquiàtriques i psicològiques sobre les quals basar la reforma assistencial. Si la tria consistís a garbellar les tècniques d'eficàcia provada major, no hi hauria res a dir. Però en general no és així: les tècniques que a partir d'arguments ideològics acostuma a seleccionar l'esquerra, no han pogut provar mai de manera conclouent una eficàcia major que el nivell de l'atzar o la simple remissió espontània dels trastorns amb el pas del temps. En aquest sentit, ha estat ben sonat l'escàndol que ha suscitat entre els psicoterapeutes nord-americans la decisió presa per l'anterior administració demòcrata de subvencionar una recerca federal a gran escala per tal d'arribar a conclusions fermes sobre l'eficàcia i el rendiment de la psicoteràpia; i així poder decidir sobre el manteniment o la retirada de les subvencions públiques als tractaments psicoterapèutics, en cas que s'arribi a confirmar la suposada