

La lectura tomasiana del sentido del gusto y sus connotaciones morales

RUBÉN PERETÓ RIVAS

Resumen: Este trabajo se enfoca en la doctrina que Tomás de Aquino establece con respecto al sentido del gusto, estructurándose en tres partes. En primer lugar, se discute la ubicación que el autor otorga al gusto dentro del esquema de los cinco sentidos externos a partir de algunos aportes contemporáneos. Luego, se expone la relación que establece el Aquinate entre el gusto y sus objeto propio, el sabor, con todas las implicancias de orden biológico y antropológico que conlleva. Finalmente, se trata la valencia moral del sentido del gusto a partir de uno de los vicios capitales que se engendra en él, la gula, y la originalidad que Tomás aporta a esta discusión con respecto a la doctrina cristiana anterior.

Palabras clave: Gusto – Sentidos externos – Tomás de Aquino – Antropología - Gula

Abstract: This paper focuses in the doctrine that Thomas Aquinas establishes with regard to the sense of the taste, and is structured in three parts. First, there is discussed the place that the author grants to the taste inside the scheme of five external senses from some contemporary contributions. Then, there is exhibited the relation that the Aquinate establishes between the taste and its own object, the flavor, with all the biological and anthropological implications that it bears. Finally, there is a discussion on the moral value of the sense of the taste from one of the cardinal vices that is generated in it, the gluttony, and the original contribution of Aquinas with regard to the previous Christian doctrine.

Key words: Taste – External Senses – Thomas Aquinas – Anthropology - Gluttony

«Me gusta esa camisa», «Me gusta esa canción», «Me gusta ese aroma» o «Me gusta la textura del terciopelo» son expresiones que repetimos con frecuencia y, por acostumbradas y coloquiales, muchas veces no nos damos cuenta de la aparente incoherencia en la que estamos cayendo. En efecto, le estamos asignando al sentido del gusto la captación de los objetos propios de otros sentidos cuales son la vista, el oído, el olfato o el tacto. Nadie *gusta* una camisa, o una melodía, o un perfume o una textura determinada sino que su conocimiento se produce por mediación de los otros sentidos. Y, aún más, las expresiones a las que hago referencia le asignan también al gusto la facultad de establecer una cierta taxonomía entre lo que le resulta más o menos agradable al sujeto. Cuando decimos: «Me gusta más el verde que el azul» o «Me gusta más el aroma de canela que el de vainilla», estamos ordenando las prevalencias que poseen en nuestra subjetividad algunos colores o algunos perfumes. El gusto, incluso, traspasa las fronteras de lo estrictamente sensorial para juzgar también acerca de los estados afectivos y establecerse, de ese modo, en el terreno de la afectividad. Entonces decimos: «Me gusta estar contigo» o «No me gusta cómo me siento en tal situación».

Se trata, por cierto, de una singularidad de la lengua castellana pero, aún no siendo un modo universal de expresión, es indicativo de una manera particular de percibir el mundo y propone para nosotros una ocasión de reflexión. En efecto, la pregunta que surge al reflexionar sobre este tema es acerca de la constitución del sentido del gusto que es, quizás, junto con el olfato, uno de los menos tenido en cuenta, y de su capacidad de incisión en la experiencia vital humana. En este trabajo, entonces, procuraré seguir la doctrina que Tomás de Aquino desarrolló al respecto estableciendo, en primer lugar, las razones de la ubicación del gusto en la estructura de la sensibilidad externa y luego, proponiendo dos puntos de vista diversos pero íntimamente relacionados: el estrictamente antropológico y el moral que muestra una innovación del Aquinate con respecto a la enseñanza tradicional del cristianismo.

1. El gusto y los sentidos externos

Un primer aspecto, entonces, es la ubicación que Tomás de Aquino le otorga al gusto dentro del esquema aristotélico de los cinco sentidos externos. Cuando establece un orden entre ellos, ubica a la vista y al oído en primer lugar y, al final, al gusto y al tacto.¹ El criterio que ha utilizado es la capacidad de conocimiento que posee cada uno de los sentidos y, cuando más adelante plantea el tema de la belleza, vuelve a emplear el mismo criterio para ordenar de modo similar a los sentidos. Escribe: «Unde et illi sensus praecipue respiciunt pulchrum, qui maxime cognoscitivi sunt, scilicet visus et auditus rationi deservientes, dicimus enim pulchra visibilia et pulchros sonos. In sensibilibus autem aliorum sensuum, non utimur nomine pulchritudinis, non enim dicimus pulchros sapesores aut odores». Para Tomás, entonces, no todos los sentidos tienen la misma capacidad para captar lo bello, y el gusto es uno de los que carece de esta posibilidad. Resulta paradójico, entonces, que nuestra lengua castellana utilice una expresión referida a este sentido para expresar su percepción de lo bello.

Santo Tomás, cuando afirma que la vista y el oído contribuyen de un modo mayor a nuestro conocimiento, quiere expresar que la información que se deriva de estas fuentes es de alguna manera más rica y más extensa que la que se deriva de los otros sentidos. Hay una cierta riqueza o complejidad en las características visuales y auditivas del mundo perceptible por nosotros mayor que las características que nos son accesibles a través de los otros sentidos. Es, justamente, en esta riqueza y complejidad donde reside la importancia de la vista y el oído y por lo que, también, estos mismos sentidos se asocian a la belleza.

Quiero mencionar aquí algunas observaciones sobre este tema propuestas por dos estudiosos contemporáneos que enriquecen la reflexión tomasiana. Donald McQueen considera que la taxonomía elaborada por Tomás es adecuada dentro del ámbito del criterio que utiliza, pero que, si consideramos las características relacionales de las cosas, la situación y el orden

1 Cfr. TOMÁS DE AQUINO, *Summa Theologiae* I, 78.

de los sentidos debería ser otro.² En efecto, un olor puede ser intensamente evocativo o sugestivo en tanto puede simbolizar o representar una multitud de objetos y situaciones. Las palabras «evocar», «sugerir» o «representar» hacen referencia a las características relacionales de las cosas y la posesión de ellas constituye una complejidad relevante para la cuestión de la importancia estética del gusto y del olfato.

Si bien el aporte de McQueen señala la amplitud de una perspectiva de la captación de la belleza que no se encuentra implícita dentro de la obra de Tomás de Aquino, difícilmente podría considerarse éste un criterio taxonómico orientado a los sentidos externos en tanto las posibilidades relaciones que aportan el olfato y el gusto no son exclusivas de ellos. En efecto, un cuadro o una melodía también sugieren en nosotros una multitud de objetos y situaciones. ¿De qué modo, entonces, establecer un orden de acuerdo a la capacidad de provocación relacional de los sentidos? No considero que esto sea posible, entre otras cosas, debido a la naturaleza subjetiva del criterio utilizado.

Una segunda observación es la que realiza Roger Scruton para quien la visión y el oído, a diferencia del gusto y del olfato, en ocasiones pueden ser modos de contemplación objetiva. Al gustar y al oler, en cambio, no se contempla al objeto sino a la experiencia que se deriva de él, y de aquí entonces la superioridad de aquellos dos primeros sentidos.³ El argumento de Scruton sostiene, y se sostiene, en las razones aportadas por Tomás. La capacidad de contemplación del objeto reside en la amplitud de conocimiento que permiten la vista y el oído, a diferencia del gusto, por ejemplo, que necesita del contacto, intermediado por lo húmedo, con el objeto para poder conocerlo. Justamente, sobre el mecanismo de conocimiento del gusto me refiero en el próximo punto.

2 Cfr. ROGER SCRUTON, *The Aesthetic of Architecture*, Methuen&Co., London 1979, 113-114.

3 Cfr. *Summa theol.* I, 78, 3.

2. El sentido del gusto y el sabor

El *gustus* es uno de los sentidos que corresponde a la capacidad sensitiva del alma y, en el orden genético, se sitúa en segundo lugar después del sentido del tacto. Una primera precisión que señala Tomás es que se trata de una potencia pasiva y, en cuanto tal, recibe su mutación de un objeto sensible exterior a ella.⁴ Se trata, siempre, de un objeto sensible propio y, con esta expresión, nos referimos al objeto con respecto al cual la facultad gustativa se encuentra en potencia y que es la única que puede percibirlo. En este caso, el sabor.⁵

El objeto es el principal moviente de cada uno de los sentidos y el que actualiza y suscita la sensación.⁶ Por tanto, es importante profundizar en el sabor en tanto objeto propio del gusto, tema que Tomás de Aquino desarrolla fundamentalmente en el *De sensu et sensato*.⁷ Allí define al sabor como «passio facta in humido aqueo a dicto sicco, scilicet terrestri cum additione calidi», es decir, la modificación provocada en la humedad del agua por acción de lo seco y por efecto del calor.⁸ Esta modificación o *pasión* implica que, en la captación del sabor, se produce la actualización de una potencia determinada y, por eso mismo, una relación de proporción sin la cual la percepción no sería posible. ¿Cuál es, entonces, este acuerdo o relación entre el gusto y el sabor?

El mecanismo por el cual se produce la captación del sabor indica que éste no es una cualidad primaria sino un derivado de la humedad, toda vez que es una cualidad más noble que lo seco

4 Sobre el tema de los objeto propios de los sentidos en Tomás de Aquino puede consultarse la completa obra de JÖRG TELLKAMP, *Sinne, Gegenstände und Sensibilia :zur Wahrnehmungslehre des Thomas von Aquin*, Brill, Leiden 1999.

5 Cfr. *Summa theol.* I, 77, 3.

6 Cfr. *Lectio* IX-XI. Sobre este comentario en particular de Tomás puede verse A. MANSION, «Le commentaire de saint Thomas sur le *De sensu et sensato* d'Aristote. Utilisation d'Alexandre d'Aphrodise», in: *Mélanges Mandonnet*, vol. I, Paris, 1930, 83-102.

7 *De sensu et sensato*, n. 141.

8 *ibid.* n. 146.

y que el calor, a modo de principio activo es la que justamente lo activa.⁹ Es la humedad la que posibilita que el gusto capte su objeto propio, que es el sabor y de ese modo, es ella el fundamento de la proporción y del acuerdo entre el gusto y el sabor. Escribe Tomás en el *De anima*: «... illum quod est gustabile, oportet esse humidum et saporosum,... Unde... necesse est quod organum gustus, inquam est iam passum, sit humectatum...».¹⁰ La sensación del gusto, entonces, requiere un medio acuoso cual es la saliva.

Estas consideraciones del Aquinate explicitan una condición necesaria que caracteriza al conocimiento sensible, y todo otro tipo de conocimiento, cual es el fondo de unidad que se realiza por la reducción y la asimilación del objeto en el sujeto cognoscente. Es imposible la existencia de una relación entre realidades heterogéneas sino es en la medida en que convergen en una comunidad de naturaleza o de representación, es decir, en la medida en que sus diferencias pueden ser reducidas a un modo de semejanza.¹¹

Es necesario, sin embargo, añadir aquí una precisión importante: si bien el sabor encuentra su origen en lo húmedo y lo seco, la materia seca necesaria es solamente aquella que puede servir a la alimentación del cuerpo, o *siccum nutrimentale*.¹² Y, entonces, el sabor es propiamente una «perfectio nutrimenti», es decir, una cualidad o perfección de la nutrición.¹³ Y añade Tomás algunas otras características relativas a la importancia del gusto y del sabor. El hecho de que ambos se ordenen a la nutrición, es decir, a la conservación de la existencia, lo hace necesario a cualquier animal.¹⁴ Pero hay una particularidad que debe ser tenida en cuenta: el gusto permite discernir la conveniencia

9 *In De anima* II, lect. XXI, n. 512.

10 Cfr. TIZIANA SUAREZ-NANI, «Du goût et de la gourmandise selon Thomas d'Aquin», *Micrologus* 10 (2002). 320-1.

11 Cfr. *In De sensu et sensato*, n. 143.

12 *ibid.*

13 Cfr. *ibid.* n. 21.

14 Cfr. *ibid.* n. 22.

de los alimentos, es decir, su carácter de útiles o nocivos.¹⁵ Y, tal como vimos más arriba, el calor es el principio activo del sabor, dado que dilata a la materia y de esa manera produce lo nutritivo, concentrando y combinando las partes ligeras y dulces y dejando de lado las saladas y amargas.¹⁶ Según esto, el espectro de variación del gusto se extiende desde un extremo positivo, que es lo dulce, y un extremo negativo que es lo amargo, siendo éste una privación y una imperfección con respecto a la dulzura: «... saporis sunt passiones quantum ad dulce, vel privationes quantum ad amarum, quod se habet ut imperfectio et privato ad dulce sicut nigrum ad album».¹⁷ Y, entonces, el sabor dulce representa lo distintivo de la nutrición, al punto que, afirma Tomás, «sólo los alimentos dulces alimentan».¹⁸

2. El gusto como placer

La capacidad de gustar y, de ese modo, alimentarse es común a todos los animales, comprendido dentro de ellos el hombre. Sin embargo, en este último caso, aparece un factor que necesita ser tenido en cuenta. Las funciones biológicas básicas, como son las propias de la vida vegetativa y de la vida sensitiva que el hombre comparte con los demás seres de la naturaleza, en su caso, son humanizadas. No podemos hablar, entonces, de una total similitud entre, por ejemplo, las operaciones de la sensibilidad de un mamífero cualquiera con las correspondientes al ser humano puesto que aquí entra a jugar un elemento fundamental como es la capacidad de elección, es decir, la libertad, que acompaña a todas las acciones racionales. De ese modo, entra a tallar una dimensión moral que delinea cada uno de los actos que el hombre realiza, sean estos exclusivamente racionales o bien originados en otro tipo de funciones que también le son propias.

En el caso del gusto, entonces, su ejercicio ordenado directamente a asegurar la nutrición es asumido por el hombre en

15 Cfr. *ibid.* n. 144, 146 y 148.

16 *ibid.* n. 143. Cfr. también *In De anima*, n. 514.

17 *In De sensu et sensato*, n. 146.

18 Cfr. M. VINCENT-CASSY, «Un péché capital», en *La gourmandise. Délice d'un péché*, Paris, 1993, 18-30.

una dimensión moral o, dicho de otro modo, es humanizado y convertido en objeto del juicio moral y así entonces, Tomás de Aquino no sólo lo estudiará en los comentarios ya mencionados al *De anima* y al *De sensu et sensato* sino también, bajo el concepto de la *gula*, en la *Summa Theologiae* y en el *De malo*.

El objeto del gusto produce en quien lo aprehende una sensación que puede ser agradable o desagradable. En el primer caso, suscita el *placer*, el que, a su vez, provoca el *deseo*. Y es así que la función natural propia de la alimentación posee un aditivo que la acompaña siempre y es el *placer* que el sujeto encuentra cuando la ejerce. Es importante destacar que el placer es un factor intrínseco a la nutrición. En efecto, según el criterio aristotélico, lo nutritivo está asociado a lo dulce y es, justamente, lo dulce el criterio que determina lo agradable y lo desagradable. Por eso, la necesidad de la alimentación y el placer están unidos intrínsecamente.

Frente a esta situación en la que una necesidad propia de la naturaleza humana que debe ser satisfecha perentoriamente a fin de mantenerse en la existencia conlleva intrínsecamente un placer, Tomás se cuestiona acerca del por qué puede surgir de su ejercicio una situación de pecado. Es decir, cuál es el motivo por el que lo que es natural puede adquirir una valencia negativa y convertirse en gula.

Este pecado, la *gula*, nace como tal en el siglo IV a partir de las enseñanzas de los monjes orientales que buscaban la salvación del alma comenzando por la mortificación del cuerpo.¹⁹ Evagrio Póntico ubica a la gula en el primer lugar de su lista de vicios, y la lujuria, por ejemplo, ocupará sólo el décimo. Esta prelación de la gula se repite en la *Conlationes* de Casiano quien, además, la considera un vicio capital, es decir, cabeza de otros muchos males.²⁰ ¿Qué motivo pudo llevar a estos padres de la espiritualidad cristiana a adoptar esta taxonomía? Es probable que una de las razones de mayor peso haya sido la opinión según la cual el pecado de los primeros padres fue un pecado de gula. A pesar de que San Agustín había enseñado que se trató de

19 Cfr. CASIANO, *Conlationes* V, ed. M. Petschenig, CSEL, vol. XIII, 119-51.

20 CARLA CASAGRANDE - SILVANA VECCHIO, *I sette vizi capitali : Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino 2000, 124-148.

un pecado de orgullo, la otra interpretación siempre tuvo gran peso en la cultura medieval y originó, de ese modo, una actitud de desconfianza hacia todo lo que tenía que ver con el placer del gusto. El ámbito monástico en particular reglamentó minuciosamente el modo en el que el monje debía alimentarse, no sólo en cuanto a la cantidad sino también a la calidad de los alimentos. Las reglas monásticas dedican un amplio espacio a esta cuestión elevando así, de modo directo e indirecto, al ayuno a la consideración de un valor fundamental en el camino de la salvación toda vez que no sólo servía para controlar el vicio de la gula sino también otros males como la lujuria.²¹

Este aspecto del valor del ayuno, propio de la cultura monástica, adquiriría también una valencia social en el ámbito civil. Vincent-Cassy sostiene que, en las frecuentes épocas de hambruna que azotaban diversas regiones de la Europa medieval, la predicación del ayuno contribuía a que, quienes poseían alimentos, se privaran de una parte de ellos para distribuirla a los pobres.²²

Así, el ayuno en sus diversas variantes se constituyó durante buena parte del Medioevo en la práctica penitencial por excelencia.²³ En el siglo XIII poseía plena vigencia el listado de vicios que San Gregorio Magno había establecido en su *Moralia in Job* a fines del siglo VI, en el que desagregaba las posibilidades de la gula en cinco modalidades: comer antes del horario establecido, buscar los alimentos más deliciosos, desear preparaciones sofisticadas, excederse de la cantidad necesaria y poseer un deseo inmoderado de alimentarse.²⁴ Estas restricciones a la actividad

21 Cfr. VINCENT-CASSY, «Un péché..», p. 22.

22 Tal se desprende, por ejemplo, de lo detallado en los libros penitenciales. Cfr. M. G. MUZZARELLI, «Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali», *Quaderni medievali* 13 (1982) 45-80.

23 Cfr. SAN GREGORIO MAGNO, *Moralia in Job*, XXX, c. 18, ed. M. Adriaen, Tournhout, 1974 (CCSL 143A), p. 58-63.

24 «Et ideo si aliquis excedat in quantitate cibi non propter cibi concupiscentiam, sed aestimans sibi necessarium esse, non pertinet hoc ad gulam, sed ad aliquam imperitiam». *Summa theol.* II-II, 148, 1, ad 2. “Gula autem, sicut dictum est, non importat primo et per se inmoderatam cibi sumptionem, sed inmoderatam concupiscentiam sumptionis ipsius». *De malo* XIV, 1, ad 2.

natural de alimentarse, en última instancia, provocaba que el comer, aún en la justa medida, fuese asociado a una inevitable condescendencia a la condición de debilidad propia de la naturaleza humana y que siempre se ubicara en los límites del pecado, añorándose el estado de naturaleza perfecta en la cual no existirían necesidades de este tipo.

Santo Tomás desarrollará una aproximación distinta a la gula. Él, a partir de los escritos aristotélicos, ha adquirido una fuerte convicción acerca de la profunda e íntima unión entre cuerpo y alma y, en este sentido, una necesidad del cuerpo en modo alguno puede asociarse sin más al pecado. La alimentación es una necesidad natural y conlleva en sí un placer que es, por tanto, natural (*delectationes naturales*). Además, el exceso en la alimentación no puede considerarse en sí mismo un pecado sino más bien una impericia. Es pecado, en cambio, el deseo inmoderado de ingerir alimentos.²⁵

Ciertamente que el pecado podrá estar presente en el placer de la alimentación pero esto ocurre solamente cuando el deseo de ese placer es desmesurado y desordenado. Por eso, Tomás define a la gula como «inordinata ciborum concupiscentia».²⁶ Es decir, que la *maldad* o núcleo del pecado de gula radica en el *desorden*. En este aspecto, Tomás sigue de cerca a Dionisio Areopagita, quien define el mal como desorden.²⁷ Para la archi-

25 *Summa theol.* II-II, 148, 1, ad 1.

26 Cfr. *De divini nominibus* IV, 18-34.

27 «... gula non nominat quemlibet appetitum edendi et bibendi, sed inordinatum. Dicitur autem appetitus inordinatus ex eo quod recedit ab ordine rationis, in quo bonum virtutis moralis consistit. Ex hoc autem dicitur aliquid esse peccatum quod virtuti contrariatur. Unde manifestum est quod gula est peccatum.» *Summa theol.* II-II, 148, 1. “...sicut Dionysius dicit IV cap. de Divin. Nomin., malum animae est praeter rationem esse; unde in quibuscumque contingit a regula rationis discedere, in his contingit esse peccatum. Nihil enim est aliud peccatum quam actus inordinatus sive malus. Contingit autem a regula rationis discedere et in actionibus exterioribus et in interioribus animae passionibus, quae debent per regulam rationis ordinari. Unde tanto in aliquibus passionibus magis contingit esse peccatum, quanto huiusmodi passiones difficiliter regulae rationis subduntur. Inter omnes autem passiones difficilior est delectationem secundum

itectura tomasiana, el orden constituye el término de referencia y la norma a partir de la cual se identifica no sólo el pecado de gula sino también muchos otros pecados que consisten en la trasgresión o desvío en relación a un orden determinado.

No resulta fácil, sin embargo, fijar la regla que permita medir la legitimidad del deseo del sentido del gusto. Como primer paso, Tomás afirma que orden, en este caso, significa el orden que la razón está llamada a hacer valer sobre las pasiones y los apetitos del alma. El pecado se produce cuando éstos no se someten a las reglas que les impone la razón y, por tanto, se *desordenan*.²⁸ Pero no es suficiente con lo dicho hasta ahora. En efecto, ¿de qué modo calibrar la *razonabilidad* de un deseo natural como es la nutrición?

Es en la resolución de este problema donde Tomás aporta una aspecto de originalidad con respecto a la doctrina ascética anterior. Siguiendo a Aristóteles escribe: «Regula rationis haec est, ut homo sumat cibum secundum quod convenit sustentioni naturae, et bonae habitudini hominis et conversationi eorum cum quibus vivit».²⁹ El uso ordenado del sentido del gusto y de su deseo consiste, entonces, en una triple conveniencia: en relación a las necesidades del cuerpo, en relación al estar bien del individuo y en relación a su vida en sociedad. No aparece mencionado en la argumentación del Aquinate en ningún momento el ideal ascético que regulaba a este sentido en la moral monástica como vimos más arriba. La regla deja de ser la privación y la abstinencia de los alimentos, para ser la condición humana en sus dimensiones físicas, psíquicas y sociales.

La idea aristotélica que reclama con fuerza la unidad del hombre aparece reflejada en la doctrina de Tomás también en

rationem ordinare, et maxime delectationes naturales, quae sunt contemporaneae vitae nostrae; et huiusmodi sunt delectationes in cibis et potibus, sine quibus humana vita transigi non potest; et ideo circa huiusmodi delectationes plurimum a regula rationis disceditur. Quando vero concupiscentia huiusmodi delectationum transcendit regulam rationis, est peccatum gulae...». *De malo*, XIV, 1.

28 *De malo* XIV, 1, ad 1.

29 *Ética a Nicómaco* X, 11.

este tema. Le necesidad de alimentarse no constituye solamente una necesidad corporal sino que afecta a la integralidad del ser humano comprendiendo también su bienestar general y su vida social. Una consecuencia que se desprende inmediatamente de esta postura es que el extremo opuesto a la gula no es el ayuno, es decir, no es un elemento que se considera útil y necesario para el progreso espiritual, sino que es la virtud de la templanza. Es, en definitiva, la *medida*, en tanto que esta es precisamente la esencia de la templanza. Escribe el Estagirita que el temperante «guarda la justa medida» y «se comporta según la razón»³⁰, es capaz de mantenerse en el justo medio relativo a los placeres.³¹ Y así, Tomás define: «gula principaliter esse dicitur circa pasiones et opponitur temperantiae». El par de opuestos, entonces, es claro: gula – templanza. Notemos que se trata de otorgar un nuevo sentido al pecado de la gula, puesto que no le opone una privación sino una moderación en el uso de los alimentos, y este justo medio queda a criterio del individuo temperado.

Al señalar esta nueva valoración que hace Tomás del pecado de gula y su diferencia con las consideraciones anteriores, no pretendemos sindicar un desbalance a la espiritualidad monástica. Sin bien las reglas de acuerdo a la cuales se ajustaba la vida de los monasterios medievales eran variadas durante la temprana Edad Media y muchas de ellas, con fuertes influencias orientales, restringían severamente la alimentación de los monjes, a partir del siglo IX, con la reforma de San Benito de Anianne, se impone prácticamente en toda Europa el uso de la regla benedictina, caracterizada justamente por su moderación. Y así, aunque los horarios y cantidades de comida estaban pautados en detalle, la Regla consideraba varias condiciones particulares para excepciones tales como enfermedad, viajes, fiestas o visitas de personajes importantes. Sin embargo, queda claro que la *medida* permanecía en poder de la Regla y no del individuo.

Tomás, al adoptar la doctrina aristotélica de la templanza, no centra la determinación de la medida de la alimentación en una cantidad establecida sino en el recurso a la razón del individuo,

30 Cfr. *ibid.* III, 10.

31 *De malo* XIV, 1.

que es la que constituye la norma del comportamiento virtuoso. Escribe: «medium virtutis non accipitur secundum quantitatem, sed secundum rationem rectam, ut dicitur in II Ethicorum».³² El ejercicio del sentido del gusto y el placer que conlleva es opuesto a la virtud cuando se excede de los límites de la razón y, entonces, se convierte en bestial, puesto que deja de ser propiamente humano y pasa al terreno de aquello que el hombre comparte con los animales.³³

La propuesta tomasiana consiste en una *humanización* de las potencias inferiores del hombre a través de su regulación por el ejercicio de la razón. La virtud para el hombre común no consiste en una mortificación de la carne tal como puede alcanzarla un monje sino en actuar de acuerdo a su propia naturaleza.³⁴ Desde este punto de vista, entonces, la gula no se controla tanto por una disposición impuestas desde el exterior cuanto por el equilibrio necesario entre la necesidad y el deseo.

La percepción del mundo a través del gusto, aún cuando este sentido se ubique en los grados inferiores de la sensibilidad externa, adquiere una dimensión nueva cuando se la asocia al placer que provocan los sabores, placer que, lejos de ser negativo, contribuye al ejercicio de una de las funciones básicas de los seres sensibles y que, en el hombre, se humaniza y se ordena de acuerdo a la medida de la razón.

Rubén Peretó Rivas es Investigador del Conicet y Profesor Titular Ordinario de Historia de la Filosofía Medieval en la Universidad Nacional de Cuyo.

ruben.peretorivas@fulbrightmail.org

Recibido: 1 de septiembre de 2009.

Aceptado para su publicación: 15 de octubre de 2009.

32 *Summa theol.* II-II, 147, 1, ad 2.

33 Cfr. *De malo* XIV, 2, ad 2.

34 «Ratio hominis est natura, unde quidquid est contra rationem, est contra hominis naturam». *De malo* XIV, 2, ad 8.