

# Il problema interpretativo di Gerard nel dibattito sul gusto nel Settecento inglese

di Chiara Sironi

[chiara.sironi1@studenti.unimi.it](mailto:chiara.sironi1@studenti.unimi.it)

## *Abstract*

The chronological proximity of the publication of Gerard's and Hume's aesthetic essays gives rise to a delicate question of interpretation which casts doubt on Gerard's influence on his master. This paper will demonstrate how their different concepts of taste (the former still talking about "faculties", the latter about "sentiment") and, consequently, the role of judgment justify the hypothesis that Gerard did not affect Hume's theory of aesthetic evaluation.

---

Nel corso del XVIII secolo in Inghilterra si assiste a un progressivo incremento delle pubblicazioni che hanno come tema il gusto, sintomo di un crescente interesse nello studio delle dinamiche che determinano quella delicatezza e raffinatezza dello spirito che contraddistinguono il gentiluomo della nuova classe borghese<sup>1</sup>. Il gusto, in questo modo, diventa un vero e proprio fenomeno sociale: non più di esclusiva pertinenza di una classe elitaria o prerogativa della corte, esso si dischiude a un pubblico più ampio, grazie anche al non indifferente contributo dei periodici. Non unicamente manifestazione del costume, il gusto, alla metà del Settecento, rappresenta il caposaldo attorno al quale si raccolgono le riflessioni estetiche inglesi, o meglio, di quel ramo del sapere noto come *criticism*, dal momento che l'estetica come autonoma disciplina non era stata ancora in sé istituita.

Il saggio *An essay on taste* dello scozzese Alexander Gerard è emblematico sotto molti aspetti, a partire dal movente che ha determinato la sua composizione, di questa nuova attenzione verso la tematica del gusto. Esso viene pubblicato ufficialmente, dopo una tormentata vicissitudine editoriale nel 1759, presso l'editore A. Millar a Londra e A. Kincaid and J. Bell a Edim-

---

<sup>1</sup> Per un inquadramento sociologico sul ruolo distintivo operato dal gusto in società si rimanda a P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, tr. it. di G. Viale, Il Mulino, Bologna 1983. Per una contestualizzazione sociale e culturale nell'Inghilterra settecentesca si veda J. Brewer, *I piaceri dell'immaginazione. La cultura inglese nel Settecento*, tr. it. di D. Francesconi, Carocci, Roma 2009.

burgo<sup>2</sup>: di tale pubblicazione ne certificano la data due periodici che si occupano di recensire le novità editoriali, il *Critical review*<sup>3</sup> e il *Monthly review*<sup>4</sup>, rispettivamente nei numeri di maggio e di giugno. Il saggio di Gerard, proprio in virtù della sua collocazione storica, si trova al centro di una delicata vicenda interpretativa, spesso trascurata da parte della storiografia che se ne è occupata: il problema sorge nel momento in cui si analizza l'influenza subita e/o esercitata da Gerard in autori a lui coevi. Infatti, proprio in quegli anni hanno visto la luce due testi di estrema rilevanza filosofica, aventi per tema il gusto: si tratta del saggio *Of the standard of taste* di David Hume (pubblicato nella raccolta *Four dissertations* il 7 febbraio 1757<sup>5</sup>) e dell'introduzione *On Taste* alla seconda edizione de *A philosophical enquiry into the origin of our ideas of the sublime and beautiful* (1759) di Edmund Burke. Se, per quanto riguarda Burke, la questione della possibile influenza è facilmente liquidabile (l'irlandese non ha avuto il tempo materiale per poter leggere Gerard e viceversa<sup>6</sup>), invece per Hume la questione si complica.

Per poter ragionevolmente parlare di effettiva influenza di Gerard su Hume, o viceversa, diventa necessario esaminare sia degli indizi "esterni" che "interni", utili a comprendere il tipo di rapporto esistente tra i due filosofi; per quanto riguarda gli indizi cosiddetti "esterni" si considereranno nel prosieguo del presente saggio le circostanze concernenti la pubblicazione del saggio di Gerard; dall'altro lato, per indizi "interni" si intenderà motivare da un punto di vista strettamente teoretico un'eventuale influenza, se effettivamente riscontrabile.

---

<sup>2</sup> Cfr. A. Gerard, *An essay on taste with three dissertations on the same subject by Mr. De Voltaire, Mr. D'Alembert, F.R.S., Mr. De Montesquieu*, A. Millar, London 1759.

<sup>3</sup> Cfr. *The critical review or annals of literature*, vol. VII, May 1759, Article X, p. 440 sgg.

<sup>4</sup> Cfr. *The Monthly review or literary journal*, vol. XX, June 1759, p. 533 sgg.

<sup>5</sup> Cfr. E. C. Mossner, "Hume's 'Four dissertations': an essay in biography and bibliography", *Modern Philology*, 1, XLVIII, 1950, pp. 37-57.

<sup>6</sup> Gerard dichiara esplicitamente i suoi debiti nei confronti dei suoi predecessori e stupisce che il nome di Burke non compaia tra di essi, fatto che induce a credere che non conoscesse, almeno nell'immediato, il testo dell'irlandese: cfr. S.H. Monk, *Il Sublime: teorie estetiche nell'Inghilterra del Settecento*, a cura di G. Sertoli, Marietti, Genova 1991. Solo nella quarta parte del saggio, aggiunta alla terza edizione del 1780 compare un diretto riferimento a Burke con volontà evidentemente polemica. Neppure Burke dimostra di aver letto Gerard, in particolare in relazione alla sua successiva "Introduzione", e non compare nessun accenno allo scozzese neppure nell'epistolario.

In primis, dunque, le circostanze esterne che hanno autorizzato un certo tipo di critica ad avallare l'ipotesi di una relazione tra Gerard e Hume. La stesura del saggio è occasionata da un bando di concorso pubblicato sullo *Scots magazine* nel marzo del 1755, a dimostrazione, ancora una volta, dell'importanza sociale e culturale del problema:

The society lately formed in Edinburgh for the encouragement of ARTS, SCIENCES, MANUFACTURES, and AGRICULTURE, in this country are to give the premiums annexed to the following articles, under the conditions here specified.

For the best discovery in Sciences;

For the best essay on Taste;

For the best dissertation on Vegetation, and the principles of Agriculture;

An honorary premium, being a gold medal with a suitable device and inscription.<sup>7</sup>

La vicenda dell'attribuzione del riconoscimento però non si risolve con immediatezza, ma anzi, si protrae per alcuni anni, come testimonia il periodico. Il premio, non essendo stato assegnato nel suo primo anno di decorso, viene riproposto l'anno successivo, nel 1756. In data 22 gennaio 1757, come riporta sempre lo *Scots magazine*, il premio non è stato ancora aggiudicato:

THE EDINBURGH SOCIETY for encouragement of ARTS, SCIENCES, and MANUFACTURES, think it their duty to acquaint the public, that the premiums proposed by the Society for the year 1756, have been adjudged in the following manner [...].

For the best essay on taste, a gold medal. – Not yet determined.<sup>8</sup>

Il premio risulta finalmente conferito l'anno successivo, quando a gennaio del 1758, nella consueta pagina dei comunicati della società edimburghese, ancora una volta, lo *Scots magazine* annuncia:

THE EDINBURGH SOCIETY for encouragement of ARTS, SCIENCES, MANUFACTURES, and AGRICULTURE, have adjudged the premiums proposed by them anno 1757, to the following persons.

[The premium anno 1756, for the best essay on taste, being a gold medal, was adjudged to Mr Gerard, professor of philosophy at Aberdeen].<sup>9</sup>

Come si è avuto modo di notare, il bando è stato emesso da una società edimburghese, preposta all'incoraggiamento delle arti, delle scienze, delle

---

<sup>7</sup> *Scots magazine*, vol. XVII, March 1755, p. 129.

<sup>8</sup> *Scots magazine*, vol. XIX, January 1757, p. 49.

<sup>9</sup> *Scots magazine*, vol. XX, January 1758, p. 43.

manifatture e dell'agricoltura; lo statuto<sup>10</sup> della suddetta prevedeva l'assegnazione di premi nei vari campi delle arti e delle scienze (un premio di carattere encomiastico per le belle arti, lucrativo per le discipline maggiormente pratiche): infatti, ogni anno venivano proposti due temi: uno scelto dalle *polite letters*, e uno dalle scienze e la miglior dissertazione di ciascuno di essi sarebbe stata distinta da un pubblico riconoscimento di lode e rispetto nei confronti dell'ingegno dell'autore. Tale società non era altro che un ramo subordinato alla più rinomata e prestigiosa *Select Society*, fondata con finalità dal tono decisamente più pragmatico il 13 Marzo 1755<sup>11</sup>.

La *Select Society of Edinburgh* era una, se non la più celebre, delle istituzioni culturali figlie dello *Scottish Enlightenment*: nei decenni a cavallo della metà del secolo si assiste, infatti, a un continuo fiorire di associazioni erudite gravitanti intorno ai poli culturali delle università di Glasgow, Edinburgh e Aberdeen<sup>12</sup>, con il preciso obiettivo di contribuire tramite discussioni e pubblicazioni al progresso della società e della nazione. A questa società, i cui splendori risalgono al decennio 1754-64, appartenevano intellettuali ed eruditi di una determinata estrazione sociale<sup>13</sup>: all'atto della sua fondazione i membri aderenti erano soltanto quindici<sup>14</sup>, tra cui si segnala ai fini del presente discorso la presenza di David Hume. Risulta allora verosimile che

---

<sup>10</sup> Cfr. *Scots magazine*, vol. XVII, March 1755, p. 127 sgg. Si veda anche *Rules and orders of the Edinburgh society for the encouragement of arts, sciences, manufactures, and agriculture*, 1755. Secondo lo statuto della società, gli aspiranti al premio devono far recapitare i loro *papers*, beni materiali o certificati entro il lunedì immediatamente precedente al primo venerdì di dicembre. In secondo luogo, ciascun "oggetto" in concorso deve recare una chiara indicazione del titolo o nome del soggetto inviato e, all'interno del *dossier*, devono essere redatte diverse righe di descrizione dello stesso.

<sup>11</sup> Cfr. *Scots magazine*, vol. XVII, March 1755, p. 127.

<sup>12</sup> Gerard sarà il membro più attivo della società filosofica di Aberdeen, sorta nel 1758. Per un quadro completo dell'attività di Gerard in questa società si rimanda all'esaustivo L.H. Ulman, *The minutes of the Aberdeen philosophical society 1758-1773*, Aberdeen University Press, Aberdeen 1990. Più in generale, per i rapporti di Gerard con le società scozzesi si veda M.L. Wiley, "Gerard and the Scots societies", *Studies in English*, 20, 1940, pp. 132-136.

<sup>13</sup> I compensi offerti per le migliori disquisizioni e invenzioni, tali da favorire lo sviluppo tecnologico e la ricerca scientifica, provenivano infatti dalle contribuzioni personali dei membri della società. Cfr. *Rules and orders of the Edinburgh society for the encouragement of arts, sciences, manufactures and agriculture*, cit.

<sup>14</sup> Gli altri intellettuali appartenenti erano: James Adam, John Adam, James Burnett, Lord Monboddo, George Drummond, Adam Ferguson, Francis Home, Henry Home, Lord Kames, John Monro, Allan Ramsay, William Robertson, Adam Smith. Cfr. R. Emerson, "The social composition of Enlightened Scotland: the Select Society of Edinburgh, 1754-1764", *Studies on Voltaire and the Eighteenth Century*, 114, 1973.

quest'ultimo abbia, quantomeno, letto e, date le sue competenze, valutato il saggio di Gerard.

Per comprovare tale ipotesi bisognerebbe accertarsi dell'effettiva presenza di Hume nella commissione esaminatrice, ammesso che sia stata prodotta una documentazione ufficiale in merito. In secondo luogo, la sola rilevanza cronologica degli eventi non è sufficiente a chiarire se Hume abbia letto e abbia eventualmente subito un influsso da parte di Gerard, prima della stesura del proprio saggio<sup>15</sup>. In terzo luogo, rimane un punto altrettanto oscuro, ossia se la versione pubblicata del saggio di Gerard nel 1759 sia totalmente conforme a quella prodotta per il concorso. Detto ciò, risulta necessario a questo punto ripiegare all'esame teoretico dei contenuti per poter stabilire se un'eventuale influenza di Gerard si sia rivelata decisiva per gli sviluppi delle riflessioni humeane.

La tesi che in questa sede si vuole sostenere è che malgrado la lettura da parte di Hume dell'*Essay on taste*, questi non ne abbia tratto degli elementi così significativi che lo conducessero a ripensare o modificare sostanzialmente la propria teoria del gusto. Il tentativo di distinguere le due filosofie gode di maggiore fondatezza critica piuttosto che rintracciare le affinità, dato che Hume potrebbe avere attinto certe tematiche non solo da Gerard, il quale riprende e sviluppa le idee del primo, ma dalla generale atmosfera culturale a cui era esposto quotidianamente (era normale che si parlasse di gusto negli ambienti colti e che certe convinzioni rintracciabili nelle opere di Gerard e Hume fossero abbastanza diffuse). Le due concezioni del gusto, malgrado a una prima lettura risultino affini da un punto di vista metodologico, sono fondamentalmente divergenti. Gerard rimane per certi versi legato a una tradizione filosofica di ispirazione lockeana e che parla ancora di facoltà e sensi riflessi mentre Hume abbandona qualsiasi residuo sostanziale e affronta il problema del gusto da un punto di vista modale, distinguendo la diversità di atteggiamenti del soggetto in relazione all'oggetto estetico.

---

<sup>15</sup> Mossner nel suo articolo ipotizza, sulla base dell'epistolario di Hume, che il saggio *Of the Standard of Taste* risalga alla primavera-estate del 1756: cfr. E. C. Mossner, "Hume's 'Four Dissertations': an essay in biography and bibliography", cit., p. 43.

Il saggio di Gerard rappresenta un ulteriore esempio di indagine condotta su basi empiriste: ancora una volta ricorre il concetto di esperienza come elemento imprescindibile per lo sviluppo conoscitivo e la necessità di una deduzione dei principi della natura umana che sia da fondamento all'uniformità.

Il contributo che Gerard offre nelle pagine della sua opera è, nello specifico, un'approfondita analisi e sistematizzazione di carattere psicologico di quei principi che nel soggetto vanno a costituire il gusto. Senza molti preamboli, già a partire dal paragrafo introduttivo egli si addentra nel vivo del tema e determina il gusto come una facoltà, ossia come una particolare modalità operativa presente nel soggetto, di cui occorre stabilire la composizione, la gerarchia nei confronti delle altre facoltà, la propria giurisdizione e la sua reale importanza. In particolare, essa viene presentata come facoltà mista che «is neither wholly the gift of nature, nor wholly the effect of art. It derives its origin from certain powers natural to the mind; but these powers cannot attain their full perfection, unless they be assisted by proper culture»<sup>16</sup>. Il gusto<sup>17</sup>, pur essendo parzialmente un dono di natura, esibisce la propria tendenza progressiva, conseguendo la sua pienezza operativa solo attraverso un percorso di perfezionamento, assistito, in altre parole, “artificialmente” da un'adeguata cultura.

Un buon gusto, quindi, si compone primariamente di quei poteri naturali della mente che vengono identificati in quei principi, dipendenti direttamente dall'immaginazione, che Gerard denota indifferentemente come sensi interni o riflessi: il riferimento alla concezione di Hutcheson non è semplicemente intuibile, ma viene confermato esplicitamente dall'autore<sup>18</sup>, il quale fa sua l'accezione di senso interno propria, in particolare, degli ultimi lavori di Hutcheson. In questo modo, è una conseguenza immediata inserirlo in quella tradizione che da Shaftesbury in avanti ha fatto del gusto una specifica facoltà percettiva; in Gerard, tuttavia, si riscontra, come nota giusta-

---

<sup>16</sup> A. Gerard, *An essay on taste: together with observations concerning the imitative nature of poetry*, Scholars' facsimiles & reprints, Gainesville 1963, p. 1.

<sup>17</sup> Il gusto da qui a seguire sarà sempre inteso nella sua generalità, senza riferimento particolare alle opere dell'arte o alla bellezza naturale.

<sup>18</sup> Cfr. A. Gerard, *An essay on taste*, cit., p. 1.

mente Sertoli<sup>19</sup>, una crisi del concetto di senso interno per diversi ordini di motivi: innanzitutto, non si parla di senso interno ma di più sensi interni (ne sono individuati addirittura sette: novità, bellezza, sublime, imitazione, armonia, ridicolo, virtù); in secondo luogo, con “senso” egli non indica più la diretta percezione di qualità secondarie, lockeanamente parlando e come certe interpretazioni<sup>20</sup> attribuiscono a Hutcheson, ma una meta-percezione cioè una percezione di particolari atti mentali, infatti «the mind receives pleasure or pain, not only from the impulse of external objects, but also from the consciousness of its own operations and dispositions»<sup>21</sup>.

Il senso interno diventa una percezione di percezione e la responsabile di questo processo diventa l'immaginazione, da cui i sensi interni immancabilmente dipendono. L'immaginazione è la facoltà intermedia fra i sensi corporei (esterni) e le facoltà razionali e morali: le sue principali attività consistono nel conferire unità al molteplice e attribuire alle idee presenti nella memoria, grazie al suo potere associativo, nuovi legami, ma sempre rispettando alcune regole associative<sup>22</sup> come similitudine, opposizione, relazioni di contiguità, coesistenza, causalità. Se ne deduce, allora, che gli oggetti che colpiscono i sensi interni sono forme preventivamente manipolate dall'immaginazione: essa si serve delle qualità percepite dai sensi esterni e opera su di esse una sintesi che produce piacere al senso interno corrispondente, sensi interni che diventano «derived and compounded faculties»<sup>23</sup>. Non bisogna però fraintendere un punto molto importante per Gerard, ossia che la percezione delle qualità estetiche non è assoggettata ai capricci di un'immaginazione sregolata (si è ricordato sopra che essa è pur sempre vincolata a delle regole) ma è occasionata da certe qualità realmente presenti negli oggetti:

---

<sup>19</sup> Cfr. G. Sertoli, “Il gusto nell’Inghilterra del Settecento”, in L. Russo (a cura di), *Il gusto. Storia di un’idea estetica*, Aesthetica, Palermo 2002.

<sup>20</sup> Cfr. P. Kivy, *The seventh sense. Francis Hutcheson and Eighteenth-Century British aesthetics*, Oxford University Press, New York 2003.

<sup>21</sup> A. Gerard, *An essay on taste*, cit., part I, sect. I, p. 3.

<sup>22</sup> Cfr. *ivi*, part III, sect I, p. 154: «but wild and lawless as this faculty appears to be, it commonly observes certain general rules, associating chiefly ideas of such objects as are connected by simple relations of resemblance, contrariety, or vicinity; or by the more complex ties of custom, co-existence, causation, or order».

<sup>23</sup> *Ivi*, part II, sect. III, p. 91.

There are qualities in things, determinate and stable, independent of humour or caprice, that are fit to operate on mental principles common to all men, and, by operating on them, are naturally productive of the sentiments of taste in all its forms. If, in any particular instance, they prove ineffectual, it is to be ascribed to some weakness or disorder in the person.<sup>24</sup>

La seconda parte del saggio, intitolata *The formation of taste by the union and improvement of its simple principles* si sofferma sugli altri elementi costitutivi di un buon gusto. Non solo i sensi interni devono unirsi e collaborare tra di loro ma devono essere assistiti dall'elemento patetico che consiste in quella delicatezza del cuore di cui Hume già disquisiva nel saggio *La delicatezza del gusto e della passione*: si tratta della disposizione emotiva con cui il soggetto fruitore viene contagiosamente affetto attraverso le passioni evocate in un'opera. Il ruolo di tale delicatezza di sentimento è così ragguardevole da arrivare a condizionare i giudizi espressi nelle opere del gusto, creando una sorta di complementarità tra immaginazione e sensibilità.

L'ultimo elemento che Gerard ritiene essenziale alla costituzione del gusto è il giudizio: «good sense is an indispensable ingredient in true taste»<sup>25</sup>. Infatti:

the completest union of internal senses, is not of itself sufficient to form good taste, even though they be attended with the greatest delicacy of passion. They must be aided with judgment, the faculty which distinguishes things different, separates truth from falsehood, and compares together objects and their qualities.<sup>26</sup>

I sensi interni, malgrado la loro originaria conformità, di per sé non risultano sufficienti alla formulazione di un'adeguata valutazione estetica; il giudizio influisce su tutte le operazioni del gusto «not only in presenting the subjects on which the senses exercise themselves; but also in comparing and weighing the perceptions and decrees of the senses themselves, and thence passing ultimate sentence upon the whole»<sup>27</sup>.

---

<sup>24</sup> Ivi, part I, sect. VIII, p. 72.

<sup>25</sup> Ivi, part II, sect. II, p. 83.

<sup>26</sup> *Ibidem*.

<sup>27</sup> Ivi, part II, sect. II, p. 88.

Il giudizio, difatti, interviene in diversi stadi del gusto: innanzitutto esso è quella facoltà che, su ispirazione lockeana<sup>28</sup>, distingue rintracciando le differenze e separa la verità dalla falsità. In quanto discriminante, esso opera preliminarmente, integrando, chiarendo e correggendo le percezioni dei sensi esterni, in modo da rendere evidenti quelle qualità che erano sfuggite all'immediata percezione e da fornire, quindi, all'immaginazione materiale supplementare su cui lavorare: «it is sense which is pleased or displeased when these things are determined: but judgment alone can determine them and present to sense the object of its perception»<sup>29</sup>.

Non solo, il giudizio si occupa anche di comparare gli oggetti e le rispettive qualità: in questa attività di confronto esso diventa il principale responsabile della produzione di cultura (ecco che emerge la natura progressiva del gusto) in quanto investiga le leggi e le cause delle opere di natura confrontandole con quelle più imperfette delle arti, rintraccia le caratteristiche di ciascuna arte e le relazioni che sussistono tra le stesse e infine individua il progetto che sottende a un'opera verificandone la corrispondenza tra le parti e il tutto. Il giudizio, in ultima istanza, distingue e discerne, tutto a profitto di un valido responso del gusto. Da ultimo, «judgment, not satisfied with examining the separate parts, combines them, and the feeling which they produce, in order to estimate the merit of the whole»<sup>30</sup>, e così «non solo giudichiamo ma giudichiamo i nostri giudizi (di gusto)»<sup>31</sup>: il giudizio accompagna fino alla fine la stima dell'oggetto estetico e verifica che il giudizio espresso sia consono alle qualità reali presenti nell'oggetto stesso.

In conclusione di sezione affronta la questione della proporzione tra sensi riflessi e giudizio. Malgrado le due componenti siano indiscutibilmente interdipendenti, tuttavia nei diversi soggetti i gradi del gusto dipendono essenzialmente dalla proporzione con cui si uniscono: una prevalenza di attività dei primi farà in modo che l'individuo sentirà cosa piace o dispiace (il pia-

---

<sup>28</sup> Cfr. J. Locke, *Saggio sull'intelletto umano*, a cura di V. Cicero e M. G. D'Amico, Bompiani, Milano 2004, libro II, cap. XI, § 2, pp. 261-263.

<sup>29</sup> A. Gerard, *An essay on taste*, cit., part II, sect. II, pp. 86-87.

<sup>30</sup> Ivi, part II, sect. II, p. 88.

<sup>31</sup> G. Morpurgo-Tagliabue, *Il gusto nell'estetica del Settecento*, a cura di L. Russo e G. Sertoli, Centro Internazionale Studi di Estetica, Palermo 2002, p. 171.

cere sarà di carattere più sensuale), una prevalenza del secondo determinerà un piacere intellettuale, dal momento che sorgerà dal fatto di conoscere che cosa deve essere lodato o biasimato. Anche se non lo dichiara esplicitamente, dalla lettura del saggio e dall'aggiunta della quarta parte emerge che Gerard privilegia e promuove questa ultima modalità che maturando una certa consapevolezza sugli oggetti del gusto è maggiormente esposta ai benefici e vantaggi della cultura, quindi indefinitamente perfettibile.

Da come si è avuto modo di evidenziare, Gerard è molto analitico nel tracciare le distinzioni e i rispettivi compiti a cui assolvono i sensi interni e il giudizio; è, però, altrettanto preciso nel connetterli e saldarli insieme andando a istituire quella macro-facoltà che chiama gusto. La posizione di Gerard si può così riassumere come oscillante tra un iniziale avvio in cui predomina l'attività del senso interno e una progressiva intellettualizzazione del gusto che assiste a una sempre maggiore ingerenza del giudizio arrivando a conformarsi secondo un modello di collaborazione di facoltà (sensibilità, immaginazione e intelletto).

L'atteggiamento di Hume nei confronti del gusto è radicalmente divergente da quello di Gerard: seppur alcuni critici, primo su tutti Morpurgo-Tagliabue<sup>32</sup>, abbiano giustificato in modo convincente una certa influenza di Gerard, desumibile dalla presenza di concetti ed espressioni analoghi nei due saggi, tuttavia la concezione di fondo del gusto che emerge nei due autori presenta uno scarto irriducibile.

Per Hume, sin dagli esordi letterari del *Trattato*, il gusto si determina sotto l'egida di un'istanza psicologico-soggettivistica: all'esperienza estetica viene attribuita una natura sentimentale e la bellezza<sup>33</sup> è in stretta relazione con l'attivazione di uno stato emotivo gradevole nel soggetto: «piacere e

---

<sup>32</sup> Cfr. *ivi*, pp. 167-172. «Gerard era e si professava per molti aspetti suo scolaro, e che in quelle pagine lo Hume ritrovava, insieme a molte nozioni e citazioni di Addison, Dubos, Hutcheson, a lui famigliari, anche ripetizioni e sviluppi e applicazioni del proprio pensiero; di modo che, in seguito, parafrasando a sua volta nel proprio saggio talune proposizioni del Gerard, non farà che riprendere qualcosa di suo». *Ivi*, p. 168.

<sup>33</sup> Differentemente da Gerard che, come si è avuto modo di illustrare, riconosce ben sette categorie estetiche (novità, bellezza, sublime, imitazione, armonia, ridicolo, virtù), Hume non specializza ulteriormente l'esperienza estetica (salvo una breve digressione sul sublime), estendendo l'ambito della bellezza a qualsiasi oggetto occasioni quel particolare sentimento di piacevolezza.

dolore, quindi non accompagnano necessariamente il bello e il brutto, ma costituiscono la loro stessa essenza»<sup>34</sup>. Hume, perciò, esclude la possibilità che la bellezza sia una percezione di determinate qualità nell'oggetto, accogliendone piuttosto il carattere del tutto relativo: nel saggio *Lo scettico* del 1742, quindi in uno scritto temporalmente molto vicino alla pubblicazione del *Trattato*, dichiara che «non c'è nulla che sia in se stesso apprezzabile o disprezzabile, desiderabile o detestabile, bello o brutto; ma questi attributi nascono dalla particolare costituzione e struttura dei sentimenti e degli affetti umani»<sup>35</sup> e ne *La ricerca sull'intelletto umano* ha modo di ribadire che «la bellezza, sia morale che naturale, è più propriamente sentita, che percepita con l'intelletto»<sup>36</sup>. Quest'ultima affermazione introduce il nucleo del nostro problema ossia di come per Hume, a differenza del suo "allievo", il giudizio estetico appartenga sempre ed esclusivamente al sentire.

A chiarimento della particolare modalità operativa del gusto risulta utile un confronto tra i diversi giudizi emessi dalla ragione e dal gusto, i quali evidenziano l'alterità di atteggiamento del soggetto posto dinnanzi a un medesimo oggetto. Tale raffronto investirà e giustificherà il concetto humeano di sentimento come solo artefice dell'apprezzamento estetico. Hume, nel preciso intento di evitare ambiguità e interferenze tra i due domini, asserisce che

risultano facilmente accertati i confini precisi e i compiti della *ragione* e del *gusto*. La prima ci dà la conoscenza del vero e del falso; il secondo ci dà il sentimento del bello e del brutto, del vizio e della virtù. La prima scopre gli oggetti come realmente sono in natura, senza aggiungere o togliere nulla; l'altro ha una capacità produttiva e rendendo belli o brutti tutti gli oggetti della natura coi colori presi a prestito dal sentimento interno, mette a capo, in certo modo, a una nuova creazione.<sup>37</sup>

Da quanto riportato, Hume postula una differenza essenziale tra i giudizi conoscitivi, il cui compito è incrementare la conoscenza dei principi generali

---

<sup>34</sup> D. Hume, *Trattato sulla natura umana*, in D. Hume, *Opere filosofiche*, a cura di E. Lecaldano, Laterza, Roma-Bari 2008, vol. I, libro II, parte I, sezione 8, p. 314.

<sup>35</sup> D. Hume, *Lo scettico*, in *Saggi morali, politici e letterari*, in D. Hume, *Opere filosofiche*, cit., vol. III, p. 172.

<sup>36</sup> D. Hume, *Ricerca sull'intelletto umano*, in D. Hume, *Opere filosofiche*, cit., vol. II, sezione XII, p. 175.

<sup>37</sup> D. Hume, *Ricerca sui principi della morale*, in D. Hume, *Opere filosofiche*, cit., vol. II, appendice I, pp. 310-311.

della natura, e i giudizi di gusto che, invece, rappresentano una modalità valutativa. Nei giudizi gnoseologici, la conoscenza è di tipo estensivo: si cercano nuove relazioni e si accertano, nei limiti di una conoscenza pur sempre probabile, quelle note. Il sentimento estetico, invece, è chiamato a una valutazione per una relazione che è già in sé completa e definita: la sua attività si svolge, piuttosto, su di un piano modale. Il sentimento non si confonde con i contenuti delle cose ma è una modalità di apprensione delle stesse. Non essendoci quindi interferenza tra i due ambiti,

si può discutere sulla verità, non sul gusto; ciò che esiste nella natura delle cose costituisce il criterio del nostro giudizio, mentre quello che ognuno sente dentro di sé funge da criterio del sentimento. Le proposizioni della geometria si possono provare, i sistemi di fisica sono soggetti a discussioni; ma l'armonia di un verso, la tenerezza d'una passione, la vivacità di spirito devono dare un piacere immediato.<sup>38</sup>

Se ne deduce, allora, che la ragione e il gusto rappresentano due modalità conoscitive dell'animo umano e che differiscono tra loro nel modo di operare:

in tutte le scienze, la nostra mente muovendo dalle relazioni note cerca quelle non ancora note. Ma in tutte le decisioni di gusto o in quelle che riguardano la bellezza esterna, tutte le relazioni stanno davanti ai nostri occhi in anticipo; e partendo di qui noi proviamo un sentimento di compiacenza o di disgusto, in relazione colla natura dell'oggetto e colla disposizione dei nostri organi di senso.<sup>39</sup>

La soggettività del gusto non si caratterizza come una capacità di carattere logico o matematico. Il canale di trasmissione dei principi della bellezza non è quello razionale inteso secondo il modello classico della scienza, che procede per dimostrazioni: alle argomentazioni della ragione si oppone il sentire del gusto che rappresenta un tipo di risposta a-razionale<sup>40</sup>. Come giustamente osserva Preti,

attraverso questo concetto del gusto egli tende a cogliere una struttura della vita spirituale diversa da quella puramente logica, ma a essa tutt'altro che anti-

---

<sup>38</sup> Ivi, sezione I, p. 181.

<sup>39</sup> Ivi, appendice I, p. 307.

<sup>40</sup> Il sentimento appartiene a un ambito preriflessivo, anteriore a ogni tipo di concettualizzazione ma non per questo irrazionale. D'accordo con Franzini, «esistono modi e atteggiamenti diversi per manifestare l'uniformità della natura umana». E. Franzini, *Filosofia dei sentimenti*, Bruno Mondadori, Milano 1997, p. 211.

tetica. Il “piacere” e il “dispiacere” stanno a indicare, come la “impressione” nella teoria della conoscenza, il dato estetico immediato, l’immediata reazione del sentimento. Il “piacere” e il “dispiacere”, cui seguono “l’approvazione” e la “disapprovazione” sono le “cose di fatto” da cui deve prendere le mosse l’analisi del giudizio estetico.<sup>41</sup>

Nel successivo saggio *Of the standard of taste* del 1757, quello che più direttamente interessa in questa sede, Hume ritorna sull’argomento del gusto e perfeziona la sua posizione, non modificando nella sostanza la sua originaria teoria. L’avvio del saggio consiste in una denuncia dell’esito di diffuso scetticismo a cui le posizioni relativistiche sul gusto inevitabilmente conducono: l’immediatezza del sentimento non è in grado di esibire una universalità di giudizio, malgrado l’esperienza dimostri che un senso comune in materia sia altrettanto evidente di quel pirronismo che pronuncia la celebre massima “de gustibus non est disputandum”. Il sentimento, al contrario delle determinazioni dell’intelletto, non si riferisce a nulla oltre a se stesso e dal momento che, come si è spiegato sopra, non è sottoposto a verità o falsità, ogni sentimento ha la medesima validità.

Hume si sofferma, dunque, nell’esposizione di un processo educativo attraverso il quale il sentimento oltrepassi la propria immediatezza e naturalezza e si elevi a livello normativo, istituendo «una ‘regola del gusto’: una regola mediante la quale possano venire accordati i vari sentimenti degli uomini, o almeno una decisione che, quando venga espressa, confermi un sentimento e ne condanni un altro»<sup>42</sup>. Un buon gusto, come avveniva nel caso di Gerard, dipende dalla sua disposizione progressiva, ovvero dalla capacità di rendere istruttiva e feconda l’esperienza: il ricorso a questo concetto non deve stupire in quanto Gerard si dichiara allievo sotto il profilo metodologico di Hume, in particolare per quanto concerne il ruolo dell’esperienza, appunto, e la teoria associazionistica<sup>43</sup>.

In perfetta coerenza con i capisaldi della propria filosofia, Hume conferisce una fondazione empirica ai principi del gusto e riconduce l’universalità

---

<sup>41</sup> G. Preti, “Introduzione”, in D. Hume, *La regola del gusto*, a cura di G. Preti, Laterza, Roma-Bari 1981, pp. 13-14.

<sup>42</sup> D. Hume, *La regola del gusto*, in D. Hume, *Saggi morali, politici e letterari*, cit., p. 241.

<sup>43</sup> Gerard dichiara in una nota il suo debito nei confronti della teoria associazionistica di Hume, così come l’autore l’ha presentata nel *Trattato sulla natura umana*. Cfr. A. Gerard, *An essay on taste*, cit., parte I, sezione II, pp. 19-20.

del giudizio estetico all'esercizio fecondo dell'abitudine (anche se non impiega esplicitamente questo termine, bensì un suo sinonimo, "pratica"). In virtù di questa pratica, la naturale delicatezza del gusto, ossia l'abilità di cogliere le più impercettibili qualità negli oggetti, deve essere portata a perfezionamento attraverso l'osservazione e il confronto frequenti di opere esemplari, in modo tale da rendere il sentimento, così oscuro e confuso al suo apparire, più chiaro e distinto. Inoltre, in questo processo un ruolo rilevante e assolutamente non trascurabile lo ricopre la ragione.

Il compito principale a cui essa deve assolvere è quello di respingere il pregiudizio, al fine che nulla al di fuori dell'oggetto nella sua purezza si insinuï nella valutazione. Il punto di vista e la situazione del giudice devono essere conformi a quelli richiesti dall'opera contemplata: «ci si dovrebbe considerare come uomini in generale, dimenticando il più possibile il proprio essere particolare e le proprie circostanze particolari»<sup>44</sup>. Al pregiudizio appartengono tutti quegli elementi pregressi all'esame dell'opera che determinano storicamente e culturalmente un individuo e che attraverso il loro condizionamento inquinano l'autenticità di un giudizio disinteressato. La ragione, quindi, opera preventivamente per porre il soggetto valutante nella situazione ideale per poter sentire senza interferenze esterne. Inoltre, il buon senso verifica che la relazione e la corrispondenza tra le parti siano coerenti nell'insieme e si accerta che il fine o scopo per cui l'opera era stata congegnata sia stato raggiunto. In questo modo Hume può concludere che «la ragione, anche se non è una parte essenziale del gusto, è per lo meno una condizione perché quest'ultima facoltà possa operare»<sup>45</sup>.

Nonostante l'indubbio contributo che la ragione arreca nel processo valutativo, la modalità con cui si formula un giudizio di gusto non varia: è sempre e comunque il sentimento, certamente non più nella sua immediatezza, a giudicare relativamente al valore estetico. Neppure in questo caso viene a crearsi una dicotomia tra giudizio e sentimento, semplicemente perché strutturalmente il primo non si occupa di valori estetici. Il buon senso diventa parte del gusto solo in funzione preliminare, quando, in obbedienza al

---

<sup>44</sup> D. Hume, *La regola del gusto*, cit., p. 251.

<sup>45</sup> Ivi, p. 252.

proprio dominio operativo, si occupa della coerenza delle relazioni nell'oggetto considerato e favorisce una disposizione intellettuale tale che elementi estranei al puro sentire non corrompano la corretta fruizione del gusto. Solo allora il sentimento sarà posto nelle condizioni migliori per esercitare la sua attività:

the more that understanding and interpretive reasoning are required before the right sentiment can be caused, the less persuasive it is to think that the process of aesthetic response is essentially a causal one, modeled on the notion of an unmediated perception<sup>46</sup>.

Il sentimento, facendosi riflesso grazie all'intervento del giudizio, diventa senso comune ed esprime quella concordanza di giudizi che prima gli mancava. L'individuo abbandona, così, la sua condizione contingente e il proprio sentire si armonizza con quello comune, determinando la vera regola del gusto.

Si è cercato di dimostrare come, a partire dalla concezione generale del gusto che i due autori propongono, il giudizio sia ugualmente fondamentale ma intervenga in momenti diversi nella costituzione della valutazione estetica. In Hume esso opera preliminarmente al sentimento, il quale unicamente detiene la legittimità di esprimere la valutazione estetica. Nonostante il giudizio, il gusto perdura nella sua istanza psicologica-soggettivistica: anche nel momento in cui si oltrepassa il relativismo scettico, la concordanza di giudizi avviene sempre su un livello sentimentale in cui a prevalere è il senso comune. In definitiva, a giudicare della bellezza non è una facoltà preposta alla ricezione della stessa ma una modalità di atteggiamento attraverso il quale il soggetto si rapporta all'oggetto. In Gerard, invece, il giudizio interviene puntualmente in ogni stadio della formulazione di un giudizio di gusto, diventandone parte integrante: in particolare, il presupposto realistico-oggettivistico (ovvero la presenza reale negli oggetti delle qualità estetiche) gli concede ampi margini di manovra in quanto l'espressione del gusto deve concordare con le suddette qualità. Il gusto, perciò, in Gerard si manifesta ancora attraverso le facoltà ed è così che Hipple, nell'introduzione alla

---

<sup>46</sup> N. Carroll, "Hume's standard of taste", *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 2, XLIII, 1984, p. 186.

ristampa del saggio, può sentenziare: «*The essay on taste* is an essay in faculty psychology»<sup>47</sup>.

Sebbene tra i due autori la definizione del buon gusto si rassomigli (scrive Gerard «it's only a well-cultivated taste, implying vigorous judgement, sharpened by exercise, that can in every case pull off the mask, and certainly distinguish them»<sup>48</sup> e, parafrasa Hume, «soltanto un forte buon senso, unito a un sentimento squisito accresciuto dalla pratica, perfezionato dall'abitudine ai confronti e liberato da tutti i pregiudizi»<sup>49</sup>), la visione presente nei due filosofi è sostanzialmente divergente, escludendo perciò un'influenza così rivoluzionaria dell'allievo sul maestro.

---

<sup>47</sup> W.J. Hipple, "Introduction", in A. Gerard, *An essay on taste*, cit., p. xv.

<sup>48</sup> A. Gerard, *An essay on taste*, cit., part II, sect. VI, p. 125.

<sup>49</sup> D. Hume, *La regola del gusto*, cit., p. 253.