

GOSTO SE DISCUTE

Compartilhar

Assine já!



(Foto: Ilustração Fabio Issao / Editora Globo)

Gosto se discute, uma afirmação que não tem fácil

...ententação. No senso comum está cristalizada a máxima “gosto não se discute” e injustamente por causa desse
...mpos de tão difícil distinção

estética e ética. Por que fugimos da discussão? Porque dá trabalho, porque a entendemos como briga e disputa. Mas há diferenças. Enquanto a disputa pressupõe uma batalha, com exposição de argumentos e o objetivo de que apenas um lado seja o vencedor, na discussão há a busca de um acordo. A discussão é um processo de refinamento de opiniões, apresentação e negociação de visões distintas, e, por isso, normalmente, saímos dela melhores do que quando começamos, porque aprendemos com o outro e com as diferenças, além de entendermos melhor nossas escolhas.

PUBLICIDADE

inRead invented by Teads

O sentimento do belo, que é o fundamento do juízo do gosto, é universal na visão kantiana (Alemanha, 1724-1804). Assim, há um princípio partilhável, o que não implica a pasteurização, até porque precisamos de instrumentos claros para podermos julgar. Ao longo da vida, é possível apurar ou atrofiar o gosto. Para além do gosto que herdamos (dos alimentos que recebemos desde a concepção uterina, por exemplo), temos a aprendizagem como principal “ferramenta” para nosso julgamento. O gosto é resultante do acúmulo de conhecimento humano e dos prazeres naturais, da nossa capacidade de reflexão, da imersão sensível e cultural, do senso crítico, do exercício criativo cotidiano. Assim, se se conhecem apenas as sombras, acredita-se que elas sejam toda a realidade, ensinamento mais significativo de Platão (Atenas, 348 a.C.). Fundamental sairmos das sombras para ampliar nossa capacidade de sentir, conhecer e julgar o gosto.

Buscar as razões do gosto é entender as causas dos prazeres da alma (aquilo/ o que nos faz bem), como brilhantemente nos escreveu Montesquieu (França, 1689-1755) em seu ensaio sobre o gosto, publicado em 1753. Para ele, a alma extrai os prazeres dos sentidos, mas também da curiosidade e do conhecimento. São sempre indissociáveis.

ue é bom e o que é mau gosto.
:olha de má qualidade.

Enquanto o primeiro acolhe, o segundo afasta. Mais do que em qualquer momento anterior, precisamos de acolhimento!



Clotilde Perez (clopez@terra.com.br) é semiótica, professora da USP e da PUC-SP, e fundadora da Casa Semio.

(Foto: Jennifer Koo / Divulgação)
