ANαliZA

časopis za kritično misel

Letnik 3, številka 1, junij 1999 · ISSN 1408-2969

IZ ZGODOVINE FILOZOFIJE

Božidar Kante

Okus: na presečišču objektivnega in subjektivnega

Pedagoška fakulteta Univerze v Mariboru

Citiranje: Božidar Kante, »Okus: na presečišču objektivnega in subjektivnega«, *Analiza: časopis za kritično misel* 3, št. 1 (1999): 63–72.

To delo je objavljeno pod licenco Creative Commons Priznanje avtorstva 4.0 Mednarodna (CC BY 4.0), https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.sl.

Izdajatelj: Društvo za analitično filozofijo in filozofijo znanosti, Ljubljana.

Elektronska različica je bila leta 2026 rekonstruirana iz izvirnih stavnih datotek in preverjena s tiskano izdajo. Številke strani ustrezajo tiskani izdaji; prelomi strani znotraj prispevka se lahko nekoliko razlikujejo.

Božidar Kante
Pedagoška fakulteta Univerze v Mariboru

OKUS: NA PRESEČIŠČU OBJEKTIVNEGA IN SUBJEKTIVNEGA

Humova rešitev problema okusa temelji na dveh, v zadnji instanci, kontingentnih naravnih dejstvih: (1) da so "nekatere posamezne oblike ali lastnosti preračunane na to, da ugajajo, druge, da ne ugajajo"; in (2) na kontingentni uniformnosti človekove senzibilnosti, na enakosti v "izvirni strukturi notranjega tkiva" našega duha. Hume odobrava subjektivistično in “čustveno” pojmovanje, da je estetska sodba zadeva občutka, hkrati pa kaže, da nam je – ko govorimo o estetski sodbi – še vedno dovoljeno uporabiti pojma pravilnosti in nepravilnosti. Tako ublaži estetski subjektivizem in ga loči od estetskega skepticizma. Hume pravzaprav pomiri dve prvini v zdravem razumu, njegov subjektivizem in njegovo pripadnost k merilu okusa.

Težak problem za Huma pa je normativnost estetske sodbe. Zdi se, da Hume ponudi le vzročno, psihološko razlago tega, zakaj se uklonimo sodbam kritika. Ne pove nam, zakaj *bi morali* storiti tako.

Ključne besede: Hume, okus, subjektivizem, objektivizem, vrednotenje, estetske kvalitete.

Izhodišča Humovega razpravljanja o okusu

> Za začetek bomo povedali zgodbo, ki ima svojo vzporednico v prevedenem Humovem besedilu.
>
> NATO začne bombardirati Jugoslavijo. Slovenija postane – zaradi bližine morebitnemu izbruhu vojaškega spopada večjih razsežnosti – dežela, v katero je tvegano potovati ali v njej preživeti svoj težko prigarani dopust. Odpovedi tujih turi-

stičnih agencij, ki organizirajo skupinska potovanja in letovanja v Sloveniji, in posameznikov kar dežujejo. Minister za turizem razmišlja, kako bi bilo mogoče najučinkoviteje zaustaviti to – za slovenski turizem pogubno – gibanje, in sklene, da bo poskušal rešiti, kar se rešiti da. V okvir tega prizadevanja sodi tudi vabilo tujim novinarjem, ki pišejo o turističnih temah, naj obiščejo Slovenijo in svojim zvestim bralcem sporočijo resnico o stanju v Sloveniji: da je to mirna, urejena, vase zagledana – včasih sicer tudi nekoliko negostoljubna – dežela s sorazmerno urejeno turistično infrastrukturo in da je nevarnost, da bi se grozote vojaške vihre razlile tudi preko njenih meja, zanemarljiva. Skupina tujih novinarjev, ki potuje po Sloveniji, je zaradi tega dokaj skeptična do tistega, kar vidi in sliši. Ena od njihovih postaj je tako tudi vinska klet, kjer profesionalni preizkuševalci presojajo o kvaliteti, voljnosti in drugih lastnostih vin iz različnih vinogradov in pokrajin. Da bi natančnost svoje zmožnosti ustrezno predstavili tudi zbranim novinarjem, so preizkuševalci pripravljeni opraviti slepe teste: novinarji bodo v neoznačene kozarce skrivoma zlili vino iz različno oštevilčenih steklenic in jih potem dali preizkuševalcem, ki bodo poizkušali ugotoviti številko vina. Preizkuševalci so tako dobri, da eden od novinarjev misli, da gre za trik. Zato v en kozarec vlije vino iz dveh različnih steklenic in ga poda preizkuševalcu. Nato se nekoliko umakne in radovedno opazuje, kako se bo preizkuševalec odzval. Ko preizkuševalec čez nekaj trenutkov izpljune ponujeni (mešani) vzorec, reče: “Mislim, da ima okus kot vino pod številko 10, vendar pa v vzorcu okušam tudi nekaj takega, kar je podobno okusu vina pod številko 12. Ali niste morda po nesreči dolili vino v kozarec, ki ni bil prazen?” Ko pozneje zapuščajo vinsko klet, novinar prizna svojemu gostitelju, da je poskušal ukaniti preizkuševalca in pravi: “Pri teh ljudeh dejansko gre za nekaj.”

Za kar gre pri teh preizkuševalcih, so kajpada zapletene zaznavne lastnosti, ki tvorijo *okus vina*. Toda, ali nam to kaj pove o tem, ali gre pri njih tudi za lastnosti, kvalitete, ki tvorijo okus *v* vinu? Z drugimi besedami, ali nam njihovo vrednotenje, da neko vino okušajo kot tako in tako, kaj pove tudi o objektivnih lastnostih vina? Je ocenjevanje oziroma vrednotenje zgolj subjektivni pojav, ali pa ima nemara tudi objektivno veljavnost in razsežnost?

Hume začenja svojo razpravo z pripombo, da za to, da opazimo razlike v okusu, ni potrebna posebna nadarjenost:

> “Ljudje z najbolj omejeno vednostjo so zmožni opaziti razliko v okusih v ozkem krogu svojih znancev celo tam, kjer so bile osebe vzgojene pod isto vlado in so rano vsrkale enake predsodke.” (Hume, 1999: 49)

Toda več kot zvemo o “oddaljenih narodih in davnih časih”, bolj smo osupli nad veliko “neskladnostjo in nasprotjem” okusov. Nagnjeni smo k temu, da štejemo za barbarsko vse, kar v veliki meri odstopa od našega lastnega okusa, toda kaj kmalu ugotovimo, da drugi mislijo enako o naših preferencah in okusu in tako postanemo manj netolerantni in dogmatični. Če bi brali samo kritike, bi prišli do zmotnega vtisa enodušnosti:

> “Vsi glasovi so združeni v odobravanju elegance, prikladnosti, preprostosti in duha pri pisanju in v grajanju bombastičnosti, afektacije, hladnosti in lažne briljance. Ko pa kritiki pridejo do posameznosti, ta navidezna

> enodušnost izgine in se odkrije, da so svojim izrazom dali precej različne pomene." (Hume, 1999: 49)

Po tem uvodnem ogrevanju Hume takoj preide k glavni temi:

> "Za nas je naravno, da iščemo *merilo* okusa, pravilo, s katerim bi lahko spravili različna čustva ljudi, ali vsaj ponujeno odločitev, ki bi potrjevala eno čustvo in zavračala drugo." (Hume, 1999: 50)

Iz tega odlomka je razvidno, da Hume razmišlja o dveh različicah merila okusa: (1) merilo okusa sestoji iz *enega samega pravila* ali *načela*, ki je zadostno za razrešitev nesoglasja, in (2) merilo okusa je način odločanja, ki je zadosten za razrešitev nesoglasja. Hume zavrača prvo in sprejema drugo različico; v nasprotju s Hutchesonom in Kantom se torej ne ogreva za eno samo glavno merilo.

Naslednji korak, ki ga Hume naredi, je, da določi pojmovanje, ki ga glede okusa zastopa njegov glavni nasprotnik: filozofski skeptik. Skeptik stoji na stališču, da ni nobenega merila ali množice meril okusa in da je zato razpravljanje o okusu jalovo. Čeravno govori tukaj zgolj o skeptiku glede okusa, pa se v ozadju skriva neko drugo pojmovanje, ki mu Hume in teoretiki okusa oporekajo, namreč pojmovanje, da je lepota objektivna lastnost lepih predmetov. Teoretiki okusa skušajo priti do kompromisa med objektivisti in skeptiki:

> "Obstaja vrsta filozofije, ki ... predstavlja nemožnost, da bi kdajkoli dosegli kakršnokoli merilo okusa. Razlika med sodbo in čustvom je, pravijo, zelo velika. Vsako čustvo je pravilno, kajti čustvo se ne nanaša na ničesar mimo samega sebe in je vselej realno, kadarkoli se ga človek zaveda. Toda vsa določila razuma niso pravilna, saj se nanašajo na nekaj, kar je onstran njih samih, namreč na realno dejstveno stanje ... Med tisočimi različnimi mnenji, ki jih različni ljudje utegnejo imeti o istem predmetu, obstaja eno in zgolj eno, ki je pravilno in resnično ... Nasprotno, od tisočih različnih čustev, ki jih vzbuja isti objekt, so vsa pravilna, saj nobeno čustvo ne predstavlja tistega, kar je realno v objektu." (Hume, 1999: 51)

"Vrsta filozofije", ki jo ima Hume v mislih, je seveda filozofija, ki ji je Hume posvetil razpravo z zgovornim naslovom *Skeptik*. Izšla je dobro desetletje pred razpravo *O merilu okusa*. V tem delu Hume primerja astronomska vprašanja z vprašanji okusa. Humova trditev je, da se zdi, da za astronomska vprašanja vselej obstaja realno – čeravno pogosto neznano – merilo v naravi samih stvari. V nadaljevanju omenja Evklida, ki je popolnoma pojasnil vsakršno lastnost kroga, ni pa niti z besedo omenil njegove lepote. Razlog je razviden: lepota ni lastnost kroga, je ni nikjer na krožnici, katere točke so enako oddaljene od skupnega središča. Lepota je zgolj učinek, ki ga ta lik naredi na duha. To pa je mogoče zato, ker je duh zgrajen tako, da je dovzeten za taka čustva. Zaman bi jo iskal v krogu ali pa s svojimi čuti ali z matematičnim sklepanjem v vseh lastnostih tega lika. Kasneje Hume sicer nekoliko omili svoje stališče:

> "Če bi se ne bal, da bom videti preveč filozofski, bi moral svojega bralca spomniti na tisti znameniti nauk, popolnoma dokazan v modernih časih, 'da okusi in barve in vse druge čutne lastnosti niso v telesih, temveč zgolj

> v čutih'. Enako velja za lepoto in grdoto, vrlino in pregreho. Ta nauk seveda ne odvzame nič več realnosti zadnjim lastnostim kot prvim, niti ne zbuja kakršnegakoli pohujšanja pri kritikah in moralistih. Čeravno naj bi bilo dopuščeno, da so barve zgolj v očesu, ali bi bili barvarji ali slikarji kdajkoli manj spoštovani in cenjeni? V čutih in čustvih človeštva obstaja zadostna uniformnost, da bi vse te lastnosti naredila za predmet umetnosti in mišljenja in da bi v največji meri vplivala na življenje in običaje. Kakor pa je gotovo, da zgoraj omenjeno odkritje v naravni filozofiji ne spremeni delovanja in obnašanja, zakaj naj bi potem karkoli spremenilo podobno odkritje v moralni filozofiji?" (Hume, 1985: 166)

Čustvo lepote potemtakem ne "predstavlja" realne lastnosti, temveč

> "samo zaznamuje določeno skladnost ali odnos med objektom in organi ali zmožnostmi duha; če pa ta skladnost dejansko ne bi obstajala, to čustvo verjetno ne bi nikoli obstajalo". (Hume, 1999: 51)

Na nekoliko drugačen način pojasnjuje Hume isto zadevo, ko pravi, da mora biti čustvo lepote odvisno od posebnega ustroja duha, ki takim posebnim predmetom omogoča, da delujejo na tak poseben način in tako ustvarijo soglasje ali skladnost med duhom in njegovimi predmeti. Spremenite zgradbo duha ali notranjih organov, pa se ne bo več pojavilo isto čustvo, čeprav bo predmet ostal isti. Čustvo se od predmeta razlikuje in je učinek delovanja predmeta na organe duha; če spremenimo organe duha, spremenimo tudi učinek predmeta. Isti predmet, predstavljen duhu na popolnoma različen način, ne more vzbuditi enakega čustva.

Hume meni, da je iskati realno lepoto ali realno grdoto ravno tako jalovo početje kot prizadevati si ugotoviti, kaj je realno sladko ali realno grenko. Glede na dispozicije organov je isti predmet lahko hkrati sladek in grenak, pregovor pa pravilno ugotavlja, da je razpravljanje o okusih jalovo početje. Na tej točki naj bi se stališče našega zdravega razuma ujemalo s stališčem skeptika. Toda čeravno se zdi, da si je pregovor, da o okusih ne gre razpravljati, privzel obliko aksioma in dobil podporo zdravega razuma, pa vsekakor obstaja vrsta zdravega razuma, ki mu nasprotuje ali pa ga vsaj omejuje. Če ne bi bilo tega nasprotovanja ali omejevanja, potem bi skeptik zmagal. Za zavrnitev skeptikovega stališča uporabi Hume argument "nesorazmernega para":

> "Za kogarkoli, ki bi zatrjeval enakost genija in elegance med Ogilbyjem in Miltonom ali Bunyanom in Addisonom, bi menili, da ne zagovarja nič manjše esktravagance, kot če bi trdil, da je krtina tako visoka kot Teneriffe, ribnik pa tako prostran kot ocean. Čeravno bi lahko našli osebe, ki dajejo prednost prvim avtorjem, pa takemu okusu nihče ne posveča pozornosti ... Načelo naravne enakosti okusov je potemtakem popolnoma pozabljeno, in medtem ko ga dopuščamo ob nekaterih priložnostih, kjer se objekti zdijo skoraj enaki, je videti kot ekstravaganten paradoks ali bolje kot otipljiv nesmisel tam, kjer se primerjajo tako nesorazmerni objekti." (Hume, 1999: 51)

Hume spodbija skeptikova stališča tako, da se osredini na par umetniških del, ki se vrednostno tako razlikujeta, da je nemogoče pomisliti, da bi lahko bili enako-

vredni. Nekaj podobnega bi se zgodilo, če bi na primer primerjali umetniško vrednost Prešernovih pesnitev in pesnitev Koseskega. Ko obravnavamo tak "nesorazmeren par", je zlahka uvideti, da je eno delo boljše od drugega; tako smo spodbili skepticizem. Humova naloga je zdaj odkriti množico načel, ki so v podstati takih primerjalnih sodb in tudi sodb okusa nasploh.

Hume se najprej loti vprašanja epistemološke narave načel:

> "Očitno je, da nobeno od pravil kompozicije ni določeno z *apriornimi* sklepanji, niti ne more biti cenjeni abstraktni sklep razuma na osnovi primerjave tistih običajev in odnosov idej, ki so večne in nespremenljive. Njihov temelj je isti kot temelj vseh praktičnih znanosti – izkustvo, in niso nič drugega kot splošna opažanja, ki zadevajo tisto, za kar so na splošno odkrili, da ugaja v vseh deželah in v vseh dobah." (Hume, 1999: 51)

Takoj lahko opazimo, da Hume govori o načelih ali pravilih v množini in ne postulira neke posebne *zmožnosti* okusa, kot so to počeli pred njim. Zato mu ta zmožnost tudi ne more rabiti za vodilo. Njegova teorija se opira na intuicije, ki delujejo v kritiki, da bi identificirale predmete okusa. V kritiki lahko prepoznamo številne predmete okusa, ki jih imenuje "lepote" in "napake" ali hibe. Te lepote in hibe delujejo kot razlogi za podpiranje vrednotenj, ki zadevajo lepoto in grdoto umetniškega dela. Na mesto enega samega načela ali pravila stopijo mnoge lepote oziroma hibe, o katerih govori Hume, ko razčlenjuje Ariostovo delo. Humova pravila ali načela so "šibka" pravila ali načela, saj *ne* kažejo na tisto, kar je *zadostno*, da naredi nek predmet lep, temveč so prej pravila o tem, kar zgolj prispeva k temu, da je nek predmet lep. Celoten niz Humovih pravil – skupaj z dejstvom, da ima predmet vsakršno značilnost, opredeljeno v vsakem od pravil – še nima za posledico, da je predmet lep, temveč le, da ima predmet vse značilnosti, ki prispevajo k temu, da ga naredijo lepega. Hume ne misli, da bi bila prisotnost katerekoli pozitivne vrednostne značilnosti – celo v veliki meri – na splošno zadostna za to, da naredi predmet lep, čeravno utegnejo obstajati posebni primeri, kjer bi se to lahko zgodilo. Tudi v primeru negativne vrednostne lastnosti Hume ne misli, da bi bila prisotnost katerekoli negativne vrednostne lastnosti – celo v veliki meri – na splošno zadostna za to, da naredi predmet grd. Hume ugotovi, da je lepota zadeva doseganja določenega praga, to je, predmet sicer lahko ima eno ali več lastnosti, ki tvorijo lepoto, pa navzlic temu ni lep. Da bi bil lep, mora imeti te lastnosti v dovolj veliki meri. Merilo okusa bo torej celotna množica pozitivnih in negativnih lastnosti. Vprašanje pa je, kako lahko vemo, katere lastnosti so na splošno take, da ugajajo, in katere take, da ne ugajajo, to je, katere lastnosti so predmet pozitivnega in negativnega načela okusa? Hume odgovori takole:

> "Popolna jasnost duha, zbranost misli, dolžna pozornost do objekta – če katerakoli od teh okoliščin manjka, bo naš eskperiment zgrešen in ne bomo zmožni soditi o nepristanski in univerzalni lepoti ... Nekatere posamezne oblike ali lastnosti so – na temelju izvirne strukture notranjega tkiva – preračunane na to, da ugajajo, druge, da ne ugajajo; če pa nimajo svojih učinkov v nobenem posameznem primeru, se to zgodi zaradi neke očitne pomanjkljivosti ali nepolnosti v organu." (Hume, 1999: 52-53)

Vendar se zdi, da Hume dvomi, da bo tak postopek v popolnosti opravil nalogo in

nam svetuje, naj se obrnemo k velikim delom, ki so uspešno prestala test časa, in pri tem omenja Homerja.

Pomanjkljivo spoznanje

Vseh problemov pa se navzlic temu še nismo otresli. Dolžna pozornost do objekta nam ne bo prav nič pomagala, če so naše kognitivne zmožnosti in/ali čustva pomanjkljiva. Hume poskuša osvetliti problem zdravega in pomanjkljivega okusa z zgodbo o dveh Sančovih sorodnikih. Ob neki priložnosti so poklicali dva Sančova sorodnika, da bi dala mnenje o vsebini novo odprtega soda, za katero so domnevali, da je izvrstna, saj je izvirala iz stare in dobre trgatve. Prvi pravi, da bi bilo vino sicer izvrstno, ko ne bi imelo neznatnega okusa po usnju. Drugi se ravno tako izreče v prid izvrstne kvalitete vina, vendar z zadržkom, da je v njem zaznal rahel okus železa. Oba so smešili zaradi njunih sodb. Toda, kdo se je na koncu smejal? Ko so sod izpraznili, so na dnu našli star ključ s privezanim kožnim jermenom.

Hume trdi, da lahko zgodbo o preizkuševalcih vina prenesemo tudi na področje umetniških del. Tako kot imamo zelo dobre in občutljive preizkuševalce vin, ki lahko zaznajo vsakršen nezaželen okus vina, in slabe preizkuševalce, ki so neobčutljivi za slabe okuse, imamo tudi na področju umetnosti osebe, ki so zmožne zaznati tisto, kar se drugim izmakne. Tudi na področju umetnosti sta lahko vrlina – na primer visoka stopnja uniformnosti – ali hiba – na primer nizka stopnja uniformnosti – prisotni v "majhnih merah" ali pa sta med seboj pomešani, tako da ju nekateri ljudje ne bodo zmožni zaznati. Tako se pogosto zgodi, da take neznatne lastnosti ne vzbudijo okusa ali pa okus ni zmožen razločiti vseh posameznih arom v zmesi:

> "Tam, kjer so organi tako fini, da ne dovolijo, da bi jim kaj ušlo, in hkrati tako natančni, da zaznajo vsako primes v zmesi – to imenujemo prefinjenost okusa ne glede na to, ali te izraze uporabljamo dobesedno ali metaforično. Tu so potem uporabna splošna pravila lepote, ki smo jih potegnili iz vzpostavljenih modelov in iz opazovanja tistega, kar ugaja ali ne ugaja, ko je predstavljeno posamezno in v veliki meri. Če pa iste lastnosti v neki sovisni zmesi in v manjši meri ne vzbudijo organov s čutnim ugajanjem ali z nelagodjem, osebo izključimo iz tega, da bi si lastila vsakršno pravico do te prefinjenosti. Ustvariti ta splošna pravila ali priznane vzorce zmesi je podobno odkritju ključa s kožnim jermenom, ki je upravičilo sodbo Sančovih sorodnikov in osramotilo tiste domnevne sodnike, ki so ju obsodili." (Hume, 1999: 54)

Problem je v tem, kako taki neobčutljivi osebi pokazati, da se moti, kakor je ključ s privezanim kožnim jermenom neobčutljivim preizkuševalcem vin pokazal, da sta v vinu tako okus usnja kot železa. Toda ko neobčutljivi osebi pokažemo neko priznano načelo umetnosti, ko to načelo ponazorimo s primeri, katerih delovanje prizna – na temelju svojega lastnega posebnega okusa – kot delovanje, ki je v skladu s tem načelom; ko dokažemo, da je mogoče isto načelo aplicirati na naš sedanji primer, kjer ni zaznal njegovega vpliva, potem mora naposled sklepati, da je napaka v njem in da mu primanjkuje tiste prefinjenosti, ki je potrebna za to, da

smo občutljivi za vsakršno lepoto in vsakršno hibo.

Hume si tukaj – po mnenju G. Dickieja (*glej* Dickie, 1996: 132-133) – zastavlja in meša dve pomembni vprašanji: (1) Kako odkriti načela okusa in (2) Kako se lahko kognitivno neobčutljiva oseba ozave posamezne, subtilne lepote ali hibe v umetniškem delu, tako da se lahko izognemo vsem prerekanjem glede posameznega primera. Glede prvega vprašanja bi lahko rekli naslednje: Domala vsakdo – zaradi tega lahko govorimo o univerzalnosti te trditve – se je zmožen zavedati lepote ali hibe, ko se pojavlja *posamezno* in v *veliki količini* (očitno). Dejstvo, da se kognitivno neobčutljiva oseba ni zmožna zavedati posamezne lastnosti, ko je ta prisotna v majhni količini in (subtilno) pomešana z drugimi lastnostmi, ni pomembno za to, ali se ta oseba strinja, da je ta posamezna lastnost lepota ali hiba. Če se taka kognitivno neobčutljiva oseba lahko zaveda neke lastnosti, ko se pojavlja posamezno in v veliki količini, ima vse izkustvo, ki se zahteva za to, da povemo, ali njena prisotnost vzbuja ugodje, neugodje ali pa ničesar od obojega. Potemtakem utegne biti naloga odkrivanja splošnega načina, kako osebi, ki je kognitivno neobčutljiva za obstajanje posamezne subtilne lastnosti, pokazati, da ta subtilna lastnost obstaja v posameznem predmetu, nemogoča.

Vendar pa se je Hume s tem, ko govori o lepoti kot bolj ali manj prisotni lastnosti v predmetih, izognil težavi, na katero je kasneje naletel Kant, ko ni dopustil pojasnitve, da pojem lepote dovoljuje stopnjevitost. Kant ima težave zato, ker ni jasno, kako bi lahko forma smotrnosti dovoljevala stopnje. Lepa forma pegama je ravno toliko forma smotrnosti kot lepa forma rajčice, vendar je slednja domnevno lepša ptica.

To hkrati tudi pomeni, da Hume obravnava lepoto kot pražni pojav. Ko po eni strani dopuščamo, da ima lepota stopnje, tako da lahko za veliko lepih predmetov uporabimo pridevnika, kakršna sta “lepši kot” in “manj lep kot”, pa po drugi strani menimo, da obstaja določen prag, pod katerim predmeti niso več lepi. Kant ima kajpada težavo tudi z razlago lepote kot pražnega pojava, kajti forma smotrnosti očitno ne dovoljuje uporabo praga.

Hume razume iskanje merila okusa kot iskanje dobrega kritika. Dober kritik mora ustrezati številnim zahtevam. Dober kritik je oseba, ki ima prakso v posamezni umetnosti. Isto spretnost in ročnost, ki jo praksa daje izvedbi kateregakoli umetniškega dela, dosežemo z enakimi sredstvi tudi pri njegovem presojanju. Praksa je tako koristna za razločevanje lepote, da bo celo nujno, da taisto posamezno delo večkrat skrbno in premišljeno pregledamo v različni luči. Dober kritik mora biti sposoben primerjati različna umetniška dela, tako da si lahko pridobi vedenje o celi pahljači možnosti znotraj posamezne umetniške vrste. Biti mora svobodnega duha in razbremenjen vseh predsodkov ter ne sme dovoliti, da bi karkoli stopilo v središče njegovega premisleka, razen samega predmeta, ki je podvržen njegovemu preiskovanju. Če že ne bistven, pa je vsaj nujen del za delovanje okusa tudi zdrav razum:

> “Kjer mu ne pomaga praksa, njegovo sodbo spremljata zmeda in omahovanje. Tam, kjer ne uporablja primerjave, postajajo predmet njegovega občudovanja najbolj ničevne lepote, take, da bi prej zaslužile ime hibe. Kjer je pod vplivom predsodka, so vsa njegova naravna čustva

> sprevrnjena. Kjer primanjkuje zdravega razuma, ni sposoben razločiti lepot načrta in sklepanja, ki sta najvišji in najizvrstnejši. Večina ljudi se muči z eno ali drugo izmed teh nepopolnosti in zato opažamo, da je resnični sodnik v lepih umetnostih, celo v najbolj uglajenih obdobjih, zelo redka lastnost. Bistra pamet, združena s prefinjenim čustvom, izboljšana s prakso, izpopolnjena s primerjavo in očiščena vseh predsodkov, je edina, ki daje pravico do te vredne lastnosti. Skupna sodba takih ljudi, kjerkoli naj jih že najdemo, je pravo merilo okusa in lepote." (Hume, 1999: 57-58)

Vprašanje je zdaj, kako prepoznati take kritike? Kako jih razlikovati od šarlatanov? Čeravno so dobri kritiki s prefinjenim okusom redki, pa jih v družbi zlahka razločujemo po zanesljivosti razuma in superiornosti njihovih zmožnosti nad ostankom človeštva. Toda, kako lahko oseba s pomanjkljivimi kognitivnimi zmožnostmi (oseba, ki nima prefinjenega okusa) zlahka prepozna osebo, ki jih ima v polni meri? Humov odgovor na to vprašanje ima le omejen doseg. Veliko ljudi, ko so prepuščeni sami sebi, le motno in dvomljivo dojema lepoto, vendar pa so navzlic temu zmožni uživati v vsaki fini potezi, ko jim jo pokažemo. Ko mi lahko kdo pokaže neko lastnost umetniškega dela, ki je sam nisem bil zmožen opaziti, potem imam dobro dokazno gradivo, da je ta oseba boljši kritik o tej vrsti lastnosti, kot sem sam. Vendar to velja le v primeru, ko lahko na prisotnost te lastnosti nekoga opozorimo. Če oseba nima potenciala, da bi lahko postala občutljiva za te lastnosti, potem se pač spopadamo z mlini na veter.

Proti relativizmu

Recimo, da razmišljamo o možnosti pravih alternativnih estetskih skupnosti, ne o možnosti alternativnih človeških kultur, ki bi videle stvari (ker imajo nam podoben zaznavni in kognitivni aparat) tako, kot jih vidimo mi, temveč skupnosti s povsem različno fiziologijo in zato tudi z različno estetsko infrastrukturo. Ali obstaja kaj takega, kar zasluži ime "marsovska lepota", čeravno je povsem različna od tistega, kar mi priznavamo, da je lepo? Je marsovska lepota zgolj marsovska, medtem ko je naša, človeška lepota, lepota sama?

Utegne se kajpada zgoditi, da kaj takega, kot je *univerzalna estetika*, tudi dejansko obstaja. Mogoče bi vsako razumno bitje, ki je zmožno čutnega izkustva, ob poslušanju Beethovnovih simfonij spreleteli mravljinci? Vendar pa je to zgolj spekulacija in kdo bi utegnil ugovarjati, da "zgolj" človeška lepota ni dovolj objektivna. Na ta ugovor bi mu lahko odgovorili, da je funkcionalni opis lepote *dejansko* univerzalen in da je objektivna zadeva, kaj za nas zadovolji ta opis.

Na problem relativizma pa naletimo tudi, ko govorimo o objektivnosti in univerzalnosti lepote znotraj človeške skupnosti. Mislim, da se motimo, če domnevamo, da bo Beethoven ugajal prav vsakemu človeku, ki je brez predsodkov in zmožen prefinjenega razlikovanja. Kako bistveno je za našo estetsko prakso splošno človeško soglasje? Hume dopušča, da je človekov okus spremenljiv, čeravno ne obstajajo predsodki in nevednost, kajti zdi se, da obstaja neka stopnja temeljne variacije v človekovi fiziologiji in okoliščinah:

> "Splošna načela okusa so v človekovi naravi poenotena: kjer se ljudje

> razhajajo v svojih sodbah, je običajno mogoče opaziti neko pomanjkljivost ali sprevrženost zmožnosti, ki izvira bodisi iz predsodka bodisi iz pomanjkanja prakse bodisi iz pomanjkanja prefinjenosti; tako obstaja upravičen razlog za odobravanje enega okusa in obsodbo drugega. Toda tam, kjer obstaja taka raznolikost v notranji zgradbi ali zunanji situaciji, ki je na obeh straneh brezhibna in ne pušča nobenega prostora za to, da bi dali enemu prednost pred drugim, tam je v tem primeru neizogibna določena stopnja razhajanja v sodbi in zaman iščemo merilo, s katerim bi lahko pomirili nasprotna čustva." (Hume, 1999: 59)

Proces staranja je na primer, po Humovem mnenju, razlog za nedolžno raznolikost okusa: mladega človeka bodo ljubezenske in nežne slike bolj čutno ganile kot človeka zrelih let, ki uživa v modrih filozofskih premišljevanjih. Za obstajanje dovolj splošnega in objektivnega estetskega vrednotenja in prakse pa mora eksistirati dovolj obsežna populacija, ki kaže zadostno stopnjo podobnosti v relevantnih vidikih. Dolgoletno izkustvo kaže, da sta si skupini mladih in starih ljudi dovolj podobni, da podpirata pojem "lepege sončnega zahoda" in pojem "lepe osebe" brez kakršnekoli nadaljnje podrobne določitve.

Družbena vloga estetskega je seveda odvisna od določene stopnje skupnostnih lastnosti, ki si jih deli neka širša skupina. Znotraj teh skupin pa seveda vselej obstajajo tudi "nedolžni" ekscentriki, ki se priklanjajo drugačnim sodbam okusa. Toda ti ekscentriki nas ravno opozarjajo na kontingentnost našega okusa. Ti ekscentriki pa ne morejo spodkopati našega tihega priznanja, da je lepota funkcionalna.

Lepota se lahko udejani na različne načine v različnih populacijah, kar seveda ne pomeni, da bodo funkcionalno vlogo lepote igrale iste lastnosti v vseh populacijah. Lepota je torej prej relacijska kot absolutna. Relacijsko pa ni relativistično ali samovoljno. Relacijska infrastruktura je lahko tako široka, kot je vrsta (na primer človek), ali pa še širša.

Humova rešitev problema okusa temelji na dveh, v zadnji instanci, kontingentnih naravnih dejstvih: (1) da so "nekatere posamezne oblike ali lastnosti preračunane na to, da ugajajo, druge, da ne ugajajo"; in (2) na kontingentni uniformnosti človekove senzibilnosti, na enakosti v "izvirni strukturi notranjega tkiva" našega duha.

Hume odobrava subjektivistično in "čustveno" pojmovanje, da je estetska sodba zadeva občutka, hkrati pa kaže, da nam je – ko govorimo o estetski sodbi – še vedno dovoljeno uporabiti pojma pravilnosti in nepravilnosti. Tako ublaži estetski subjektivizem in ga loči od estetskega skepticizma. Hume pravzaprav pomiri dve prvini v zdravem razumu, njegov subjektivizem in njegovo pripadnost k merilu okusa.

Težak problem za Huma pa je normativnost estetske sodbe. Zdi se, da Hume ponudi le vzročno, psihološko razlago tega, zakaj se uklonimo sodbam kritika. Ne pove nam, zakaj *bi morali* storiti tako.

TASTE: ON THE POINT OF INTERSECTION OF OBJECTIVE AND SUBJECTIVE

Hume's solution of the problem of taste is based on two ultimately contingent natural facts: (1) that “some particular forms or qualities are calculated to please, and other to displease”; and (2) on contingent uniformity of human sensibility, on equality of “the original structure of the internal fabric” of our mind. Hume approve subjectivistic and “emotional” conception that an aesthetic judgement is a matter of feeling, yet at the same time it seems that – speaking of an aesthetic judgement – correct and in correct are concepts we are still allowed to use. That is how he tames aesthetic subjectivism and separates it of aesthetic scepticism. Hume actually reconciles two elements of common sense, its subjectivism and its learning towards the standard of taste.

Normativity of an aesthetic judgement is all but easy problem for Hume. Hume only seems to offer causal, psychological explanation of why do we submit to the critic's judgement. He does not tell us why are we supposed to do so.

Keywords: Hume, taste, subjectivism, objectivism, valuation, aesthetic qualities.

Literatura

Hume, D. (1999). "O merilu okusa". *Analiza, 1/III, str. 49-62.*

Hume, D. (1985). *Essays, moral, political, and literary*, Indianapolis: Liberty Fund.

Dickie, G. (1996). *The Century of Taste*. New York: Oxford University Press.