



**HÁSKÓLI ÍSLANDS**

*Hugvísindasvið*

## **Gott bragð**

*Eiginleiki eða ímyndun*

**Ritgerð til B.A.-prófs**

**Skúli Þór Magnússon**

**maí 2012**

*Háskóli Íslands*

*Hugvísindasvið*

**Heimspeki**

# **Gott bragð**

*Eiginleiki eða ímyndun*

**Ritgerð til B.A.-prófs**

**Skúli Þór Magnússon**

**050462-4479**

**Leiðbeinandi: Gunnar Harðarson**

**maí 2012**



## Ágrip

Í ritgerðinni er fjallað um hvort gott bragð sé eiginleiki og hvort bragðsmekkur sé algerlega huglægur. Ríkjandi skoðun um hvað sé gott bragð er mótuð af afstæðishyggju um smekk sem kveður á um að allur smekkur sé jafngildur. Af þeirri skoðun leiðir að ekki verður deilt um smekk: Hver hefur einfaldlega sinn smekk. Niðurstöður úr vínsmökkunaræfingum benda hins vegar í fyrsta lagi til þess að smekksdómar um gott bragð séu mikið til samhljóða og í öðru lagi að sumir smakkarar séu öruggari og betri dómarar en aðrir. Þetta virðist ganga gegn ríkjandi skoðun um afstæði og huglægni smekksdóma. Skýringin gæti verið sú að fyrirbærið *gott bragð* sé á einhvern hátt til sem hlutlægur eiginleiki og hæfni til að skynja þennan eiginleika sé misjöfn.

Til að undirbyggja þessa kenningu er í ritgerðinni stuðst við þrenn rök: frumrök, sem segja að allir hafi áskapaðan náttúrusmekk; hóprök, sem segja að þrátt fyrir hina ríkjandi skoðun um að hver hafi sinn smekk, þá ríki í stórum dráttum samþykki eða samdómur um smekk; og í þriðja lagi gildisrök, sem höfða til skynseminnar og tengja neyslu dýrra hluta við eftirsóknarverð gæði.

Afstæðishyggju um smekksdóma sem eru settir fram á forminu *mér finnst* er vísað frá sem óviðeigandi. Smekksdómur á forminu *þetta er* gerir tilkall til algildis. Um slíka dóma gildir leyfist hins vegar takmörkuð afstæðishyggja, því sumir fella betri eða réttari smekksdóma en aðrir. Slíka einstaklinga má kalla ‘góða gagnrýnendur’. Smekksdómar geta því aðeins verið ‘réttir’ að þeir hafi hlutlægan grundvöll. Af því leiðir að hægt er að tala um bragðgæði sem hlutlægan eiginleika.

Gott bragð er einungis til í þeim skilningi að einhver finni það. Þess vegna er *gott bragð* mannhverfur eiginleiki, en samt sem áður hlutbundinn og fylgir viðfangi bragðsins. Slíkan eiginleika mætti kalla þriðja stigs eiginleika, með hliðsjón af þekktri skiptingu Lockes.

## Efnisyfirlit

Ágrip.....	1
Inngangur.....	3
Skynjun.....	5
Göfgi skilningarvitanna .....	5
Breytur í skynjunarferlinu .....	7
Bragðskynjun.....	8
Smekkur.....	9
Gott bragð sem eiginleiki .....	12
Fagurfræði bragðs og smekks.....	13
Frumrök, hóprök, gildisrök.....	14
Frumrök og firring: áskapaður smekkur og áunninn .....	14
Hitamælislíkingin – ein skýring á því hvers vegna ekki er samkomulag.....	15
Hóprökin – samdómur .....	16
Gildisrökin og skynsemin.....	17
Niðurstöður.....	20
Smekkur á ný.....	20
Afstæðishyggju hafnað .....	21
Góðir gagnrýnendur.....	24
Heimildaskrá.....	25

## Inngangur

Á grænu engi rétt utan við bæinn stendur hryssa og bítur gras. Skammt frá eru fjórar konur á göngu. Ein þeirra lítur í átt að hryssunni og segir: Mikið er þetta fallegur rauður hestur. Sú næsta tekur undir: Já, hann er fallegur, en ég mundi ekki kalla þetta rautt. Hann er brúnn! Er það ekki? Sú þriðja pírir augun: Eruð þið vissar um að þetta sé hestur? Mér sýnist þetta vera kvíga? Hún var sú eina sem var úr sveit. Þá segir fjórða konan: Væri ekki gaman að vita fyrir víst hvort þetta er? Þótt hún hafi verið blind frá fæðingu fer hún í göngutúr með vinkonum sínum.

Þær klofa yfir girðingu til að komast nær. Sveitakonan segir: Auðvitað er þetta hryssa. Hvernig gat mér missýnst svona? Ég verð að fá ný gleraugu.

Hryssan lítur upp, kannski vonast hún eftir brauðbita. Hún er greinilega von fólki. Konurnar hafa ekki brauð, en strjúka skepnunni vinalega. Sú sem fyrst tók til máls dregur upp litaspjald. Hún er innanhúsarkitekt og er alltaf með litaspjald í vasanum. Hún flettir þangað til hún finnur rétta tóninn og ber við hryssuna. Sjáðu, hann er rauður eins og ég sagði. Já, segir hin, þetta er liturinn, brúnn. Stelpur, segir sú blinda. Má ég komast að. Hún stígur fram og fer höndum um skepnuna dágóða stund. Segir loks: Svona er þá fallegur hestur.

Þær snúa við og halda áfram göngunni. Það er sveitakonan sem rýfur þögnina: Þetta var nú satt best að segja bara gömul bikkja.

Þessu sögukorni er ætlað að minna á að ein og sama hryssa, eitt og sama viðfang skynjunar, getur kallað fram ólíkar umsagnir; að tákn og merking tungumálsins eru óviss; og að handan skynjunar kunni að vera annar veruleiki. Tilgangur sögunnar er þó einkum að varpa fram möguleika á raunverulegri tilvist huglægra gildismatseiginleika, huldueiginleika, sem geta opinberast næmu eða þjálfuðu auga. Var þetta gömul bikkja eða fallegur hestur eða kannski hvort tveggja? Skynmatseiginleikar hrossa eru hér með úr sögunni. Þess í stað ætla ég að fíkra mig að huldueiginleikanum *góðu bragði*.

Almennar hugmyndir um smekk fyrir bragði gera við fyrstu sýn ráð fyrir nánast algerrri afstæðishyggju. *De gustibus non est disputandum* er hafið yfir vafa. Í þessu viðhorfi felst að smekkur er huglægur og þar af leiðandi að mat á gæðum bragðs sé líka huglægt. Þó að ég hyggi að flestir dragi í land eftir umhugsun og fallist á að sumt sé ekki bragðgott og ekki eftirsóknarvert sem matur, til dæmis mold, en annað sé betra, til dæmis súkkulaði, þá ætla ég engu að síður að nota mér þessa afstæðishyggju sem útgangspunkt.

Fyrstu hugmyndir mínar um *gott bragð* sem eiginleika fæddust í kjölfar vínsmökkunaræfingar. Æfingin fólst í því að smakka tíu tegundir af sambærilegum vínum. Sérhver tegund kom fyrir tvisvar, þannig að hver þátttakandi fékk tuttugu vín til

prófunar. Vínin voru smökkuð blint í tilviljankennndri röð og verkefnið fólst í því að gefa hverju víni einkunn fyrir gæði. Eins og áður sagði voru vínin sambærileg, til dæmis öll frá sama héraði, þannig að þau höfðu umtalsverð innbyrðis líkindi, en þau þurftu að sýna nokkra breidd í verði.

Þessi æfing gefur kost á þrenns konar samanburði. Í fyrsta lagi er hver þátttakandi prófaður gagnvart sjálfum sér því að hann prófar hvert vín tvisvar. Vænt niðurstaða er hann meti sama vín á sama hátt í bæði skiptin og gefi þeim sömu einkunn. Í öðru lagi er hægt að bera einkunnir sérhvers þátttakanda saman við einkunnir annarra þátttakanda eða meðaltal. Miðað við upphafskennunguna um afstæðan smekk, þá má helst búast við lítilli fylgni milli einstaklinga í þessum lið. Í þriðja lagi er hægt að bera einkunnir sérhvers þátttakanda saman við verð, sem er mælikvarði markaðarins á gæði vínanna. Sé aftur miðað við upphafskenningu um afstæðan smekk þá er heldur ekki hægt að hafa aðrar væntingar til niðurstöðu slíks samanburðar en að þar sé litla eða enga fylgni að finna.

Í stuttu máli hafa niðurstöður verið á þá leið að fylgni þátttakenda við sjálfa sig er mismikil. Sumir eru sjálfum sér samkvæmir og gefa sömu eða svipaða einkunn fyrir sama vín í bæði skiptin, meðan aðrir eru ekki eins áreiðanlegir. Fylgni þátttakenda hvers við annan er yfirleitt tiltölulega mikil og bendir eindregið til þess að þátttakendur hafi líkan smekk. Þátttakendum gengur misvel að gefa einkunnir þannig að þær fylgi verði. Ástæðan getur verið sú að verð standi ekki í sambandi við gæði, en hún getur líka verið sú að verð sé einungis vísbending um gæði eða misréttmætt tilkall til gæða. Það sem er merkilegt er að yfirleitt fer saman að þeir sem sýna mestan innri áreiðanleika, sýna jafnframt góða og að jafnaði besta fylgni við meðaltal þátttakenda. Þeim tekst líka að jafnaði best upp í að sýna jákvæða fylgni við verð.

Hvað getur skýrt þetta? Eina skýringin sem mér dettur í hug er að *gott bragð* sé einhvers konar eiginleiki og að sumir séu næmari fyrir þessum eiginleika en aðrir, að mat þessara einstaklinga, sem Hume myndi hugsanlega fallast á að kalla ‘góða gagnrýnendur’, sé í fyrsta lagi réttara en mat annarra og í öðru lagi að það sé beinlínis leiðbeinandi, þannig að þeir sem ekki eru jafn færir um að meta gott bragð upp á eigin spýtur, samsinni því í flestum tilfellum með aukinni reynslu. Þessar ályktanir eru mjög á annan veg ætla má út frá afstæðishyggju um smekk. Ef gott bragð er eiginleiki þá er það mjög sérstakur

eiginleiki: óáþreifanlegt, óefnislegt, óábendanlegt en samt skynjanlegt. Býr það í viðfangi skynjunarinnar eða á að finna því stað í huganum?

Sú leið sem ég hyggst fara til að leita svara við þessum spurningum styðst að nokkru við eftirfarandi rökfærslu, sem gengur út frá afstæðishyggju um smekk:

F1: Smekkur er huglægur, persónulegur og jafngildur.

F2: Fólk getur greint á um smekksdóma án sjáanlegrar ástæðu.

F3: Smekksdóma þarf ekki að skýra með vísun í viðfangið.

N: Þess vegna er ekki hægt að gera ráð fyrir að smekksdómar sem eru felldir um eitt og sama viðfang séu líkir frá manni til manns, nema samkvæmt tilviljunum.

Nú bendir vínsmökkunaræfingin til þess að samræmið í smekksdómum þátttakenda geti ekki stafað af tilviljun einni saman. Þar með virðist niðurstaðan í rökfærslunni ekki geta staðist og þá hljóta ein eða fleiri forsendur að vera rangar. Markmið mitt í því sem fer á eftir verður að færa rök fyrir því að að minnsta kosti F3 hljóti að vera röng. Af því mundi leiða að í hlutum búi huldueiginleiki sem tengist smekksdómum (einkum og kannski eingöngu fagurfræðilegum smekksdómum) og þennan huldueiginleika ætti að kalla *gott bragð*.

Smekkur er lykilhugtak í þessari skoðun allri. Ég byrja á því að skoða bragðskynjun og smekk og skýri í mjög stuttu máli kenningar Humes, Kants og Bourdieus um smekk. Ég reyni að skilgreina gott bragð sem þriðja stigs eiginleika. Þetta má kalla fyrri hluta. Í síðari hluta fer ég yfir ástæður þess að smekkur er líkur meðal fólks og hvers vegna hann getur verið ólíkur. Þarna reyni ég einnig að sýna fram á að bragð geti náð fagurfræðilegum hæðum. Að lokum reyni ég að styrkja þær skoðanir að um smekk sé víðtækt samkomulag en að smekkur sumra sé 'réttari' en smekkur annarra. Öll þessi umræða hverfist um eiginleikaeðli góðs bragðs og þá spurningu hvort bragðgæði séu eiginleiki, sem í senn er mannhverfur og hlutbundinn.

## **Skynjun**

### *Göfgi skilningarvitanna*

Skilningarvitin eru samkvæmt hefð talin vera fimm: sjón, heyrn, bragð, lykt og snerting. Sökum þess að reynsla mannsins af heiminum fæst í gegnum skilningarvitin hefur



skynjun gegnt lykilhlutverki í þekkingarfræði frá dögum Platóns og Aristótelesar. Snemma bar á því að skilningarvitunum væri skipað í virðingarsess eftir því hve óbrigðul þau voru talin vera sem uppspretta þekkingar. Sjón og heyrn voru sett í öndvegi. Ástæðan kann að hafa verið sú að viðfangið er í senn fjarlægt og almennt, margir geta séð eða heyrt það sama í einu, og þannig öðlast hið séða og hið heyrða hlutlæga stöðu. Bragð, lykt og snerting eru annarrar náttúru. Þau má kalla hin líkamlegu skilningarvit því viðfang þeirra þarf að snerta eða fara inn í líkamann. Við það verður það einstaklingsbundið og ósýnilegt öðrum – skynjunin sem slík verður óumræðanleg, vegna þess að tveir einstaklingar geta ekki verið vissir um að skynjun þeirra sé sú sama. Þess vegna eru hin líkamlegu skilningarvit talin huglægari og þau eru síðri uppsprettur traustrar þekkingar, heldur en sjón og heyrn.<sup>1</sup>

Röksemdum um almennari og hlutlægar eigenleika sjónar og heyrnar, umfram líkamlegu skilningarvitin, má snúa á haus með því að halda því fram að ‘langdrægu’ skilningarvitin, sjón og heyrn, komist einmitt aldrei í snertingu við hlutinn og öll sú hlutlæga þekking sem þau skapa sé þannig óstaðfest – það sé ekki fyrr með nánd líkamlegu skilningarvitanna sem raunveruleg þekking fæst með staðfestingu snertingarinnar. Líklegt er að stór hluti af orsök vandans, sem veldur því að huglægni nýtur ekki sömu virðingar og hlutlægni, liggja í tungumálinu og ósammælanleika hugtaka sem við notum yfir ósameiginlega reynslu. Ósameiginleg reynsla þýðir hér að viðfang reynslunnar er afmarkað fyrir hvern og einn, meðan langdrægu skilningarvitin fást við sameiginlegt viðfang. Við horfum á sama landslagið og þótt við leggjum huglægt mat á fegurð landslags, getum við oftast náð samkomulagi um hugtök, til dæmis að fjall er fjall og foss er foss o.s.frv. Hins vegar getum við borðað sama matinn, en við borðum ekki sömu bitana, og það á þátt í að skyggja á eigenleika sem sannarlega eru hlutlægir eins og til dæmis eigenleika á borð við súrt og sætt, þannig að um þá myndist ágreiningur. Sykurmagn er til dæmis hægt að mæla og ákvarða með tölugildi.<sup>2</sup> Í því felst hlutlægnin. Huglægnin felst í því að eitt og sama sykurmagn getur fengið

---

<sup>1</sup> Carolyn Korsmeyer varpar fram þeirri tilgátu að hin rökvísa náttúra sjónar og heyrnar væri karlmannlegur eigenleiki, en dutlungafullur óstöðugleiki líkamlegu skilningarvitanna hefði kvenlegt eðli til að bera. Í og með þess vegna hefði karllæg hefð heimspekinnar skipað líkamlegu skilningarvitunum á óæðri bekk og þau hefði ekki fengið réttláta umfjöllun. Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste* (New York: Cornell University Press, 1999), 30.

<sup>2</sup> Málið er örflítið flóknara. Það eru fleiri efni en sykur sem hafa *sætt* bragð. Hins vegar mundi einföld tilraun með hreinni blöndu vatns og sykurs væntalega leiða í ljós að það sem þarna er sagt um umsagnir um sykurmagn er raunsönn lýsing á áreiðanleika dómgreinda.

ólíka umsögn og hinn mikli óáreiðanleiki getur falist í því að eitt og sama sykurmagn fái ólíka umsögn frá sama einstaklingi.<sup>3</sup> Ástæðan fyrir því getur verið aðstæðubundin, skynjunarbundin eða tengd því að merking sérhæfðra orða er á reiki. Ef þannig getur farið fyrir hlutlægum eiginleika á borð við magn sykurs, hvernig fer þá fyrir eiginleika eins og bragðgæðum, sem á sér enga efnislega fótfestu?

### *Breytur í skynjunarferlinu*

*Skynjun* er orð sem er notað bæði yfir ferlið *að skynja* og einnig yfir *skynhrifin*, sem eru afrakstur skynjunarferlisins. Skynhrifin má einnig kalla *upplifun*. Það sem hefur áhrif á upplifunina getur aðeins verið fernt: a) Hið skynjaða, þ.e. hluturinn eða viðfang skynjunarinnar; b) aðstæður skynjunarinnar; c) skynhæfnin, sem samanstendur af skynjunargetunni eða næmninni og hinni dulvituðu úrvinnslu þeirra gagna sem skynfærin afla; og loks d) mat á þeim gögnum sem skynjunin færir vitundinni. Hér fylgir aðeins ítarlegri skýring á þessum fjórum þáttum:

- a) Til einföldunar má gera ráð fyrir því að hluturinn sé einsleitur og til þess að gera óbreytanlegur, þannig að breytileiki skynjunar verði a.m.k. ekki rakinn til hlutarins.
- b) Umhverfi og kringumstæður geta haft áhrif á hlutinn, til dæmis sjónarhorn eða hitastig. Sama má segja um aðstæður skynjandans, heilsu o.fl. En þetta eru þættir sem er hægt að stjórna að vissu marki og draga þannig verulega úr óvissu tengdri skynjunaraðstæðum.
- c) Skynhæfnin eða næmnin og hin dulvitaða úrvinnsla eru þættir sem erfiðara er að henda reiður á og stýra. Næmni manna er vissulega mismikil, til dæmis er vel þekkt að verulegur einstaklingsbundinn munur getur verið hvað varðar næmleika á ýmis brögð. Þegar við bætist breytileiki í úrvinnslu skynupplýsinga má ætla að svigrúm til túlkunar sé svo mikið að litlar líkur séu á svipaðri skynjun tveggja einstaklinga. Þessu má svara með heimspekilegum rökum, sem eru kannski ekki mjög sannfærandi: Ef þessir innværu þættir skynjunarinnar, þ.e. líkamlegu skilningarvitin svokölluðu, væru svo ólíkir að máli skipti, myndum við þá skilja hvert annað? Myndi skynjunin ekki verða afgerandi og augljóslega ósammælanleg? Einfalt svar við þessu mundi vera: Jú, hún er það oft! En þá má aftur svara með því að svo virðist sem við getum gert okkur

---

<sup>3</sup> Algennt dæmi um enn meiri villu er ruglingur á hugtökunum *sætt* og *súrt*, þar sem 'súrt' er notað í merkingunni 'ósætt'. Sambærilegt væri að nota austur-vestur til að lýsa hreyfingu í norður-suður.

skiljanleg. Þetta er mikilvægt atriði í þeirri rannsókn sem hér fer fram. Ég ætla ekki að rannsaka sammælanleika skynjunar, en ég ætla að ganga út frá því að skynhæfnin sé ‘sú sama’ frá manni til manns. Mér finnst það í senn vera nægilega nákvæmt og nægilega líklegt, til að þess að það megi ganga að því sem vísu.

d) Upplifunin er hin endanlega mynd skynjunarinnar sem birtist vitundinni. Hún byggir á mati, sem er sjaldnast meðvitað, heldur dulvitað, þannig að vitundin er að jafnaði ekki aðili að dómnun.<sup>4</sup> Með öðrum orðum þá er dómurinn grundvallaður í fyrsta lagi á birtingu skynhæfninnar á hinu skynjaða, og í öðru lagi á túlkun dulvitundarinnar á þeirri birtingu og því samhengi sem sú birting er sett í.

### *Bragðskynjun*

Þegar talað er um bragð er yfirleitt fléttað saman a.m.k. þrenns konar skynjun: eiginlegu bragði, lykt og snertingu – og um snertinguna má aftur segja að hún sé samsett skynjun úr þrýstingi, varma, áferð og jafnvel fleiru. Hið eiginlega bragðskyn, sem er bundið við tunguna, er oft talið frumstæðasta skilningarvitið. Það er ágætlega næmt, en um leið takmarkað, því að maðurinn getur aðeins greint fjórar tegundir af bragði: sætt, salt, beiskt og súrt.<sup>5</sup> Að finna nákvæmlega þessi brögð er afskaplega nytsamt fyrir manninn, en meira um það síðar. Bragðupplifun er langt frá því að vera einfalt ferli, en nærri lætur að hún gerist eitthvað á þessa leið:

- Til að greina bragð þarf hið bragðaða að komast í beina snertingu við bragðlauka sem eru á tungunni og bragðefnin berast með munnvatninu í skynjara, sem eru hannaðir þannig að hver tegund af skynfrumu getur aðeins ‘þekkt’ eina tegund af bragði.
- Á sama tíma losna lofttegundir úr hinu bragðaða og berast upp í nefholið, þar sem flóknari tæki eru fær um greina í sundur hundruð eða þúsundir ólíkra lykta.
- Á sama tíma veltist hið bragðaða um í munninum og lætur finna fyrir sér þannig að hægt er að greina áferð þess og hitastig.
- Á hérumbil sama tíma er unnið úr þessum skynjunum og boð eru send til vitundarinnar.

---

<sup>4</sup> Meðvituð íhugun á aðild að fagurfræðilegum dómum samkvæmt Kant.

<sup>5</sup> Ég held mig við að grunnbrögðin séu fjögur og minnst ekki á umami.

- Á hérumbil sama tíma er flett upp í minni og borið saman við þekkta reynslu (oftast veit maður hvað maður er að borða) og minnið leitar og finnur kannski á hverju er verið að bragða.
- Á hérumbil sama tíma á sér stað allsherjar gildismat: Er þetta matur? Er mér óhætt? Er þetta gott?

Bragðupplifun er því samspil ólíkra en samhæfðra skilningarvita sem leggjast á eitt um að tryggja að það sem maður leggur sér til munns sé í fyrsta lagi skaðlaust og í öðru lagi gagnlegt og í þriðja lagi helst ánægjulegt. Þegar það verður ánægjulegt þá upplifum við *gott bragð*.

## Smekkur

Til þess að koma böndum yfir ólíka notkun orðsins smekkur ætla ég að hefja umræðu um smekk með skilgreiningu: Smekkur er gáfan eða hæfileikinn til að fella dóma á grundvelli ánægju eða óánægju og velja það sem vekur manni ánægju.<sup>6</sup> Þessi hæfileiki er meðfæddur, en þroskast og tekur breytingum á lífsleiðinni. Smekkhátturinn eða birting smekksins kemur fram í skoðun eða í upplifun. Niðurstaða smekksdóms getur verið hagnýt eða ekki hagnýt. Ef hún er ekki hagnýt getur hún verið á sviði hins fagra. Af því sem ritað hefur verið um smekk hef ég valið þrjár kenningar til að varpa betra ljósi á merkingu hugtaksins. David Hume skrifaði um mælikvarða á smekk. Immanúel Kant skilgreindi smekk sem lykil að hinu fagra. Pierre Bourdieu færði smekk yfir í heim félagsvísindanna og gerði hann að tæki til félagslegrar aðgreiningar.

Útbreiddur skilningur er að smekkur vísi til þess sem manni finnst gott eða eftirsóknarvert. Annar hefðbundinn skilningur er að smekkur sé huglægt einstaklingsbundið mat og sé sem slíkur handan gagnrýni. Hume tekur undir þetta í ritgerðinni *Um mælikvarðann á smekk*. Þar greinir hann tvöfalt og mótsagnarkennt eðli smekksins: Í fyrsta lagi megi öllum vera ljóst að smekkur manna er misjafn og að um hann náist ekkert samkomulag. Það er að sögn Humes vegna þess að smekkur byggist á reynslu sem er ólík milli einstaklinga, hann byggist á líkamlegum þáttum sem eru brigðulir frá degi til dags og breytilegir milli einstaklinga, og ekki síst byggjast

---

<sup>6</sup> Þessi skilgreining er undir áhrifum frá Kant, en er víðari og gerir ekki kröfu um hagsmunaleysi. Sjá síðar.

smekksdómar á tilfinningu. Tilfinning er ævinlega bundin innra lífi, hún er ekki rökleg og hún vísar ekki til staðreynda. Smekkur getur því ekki verið annað en huglægt einstaklingsbundið mat. Enda segir Hume: „Fegurð er ekki eiginleiki hlutanna sjálfra: Hún er aðeins til í huganum sem virðir þá fyrir sér, og sérhver hugur skynjar mismunandi fegurð.“<sup>7</sup> Hann veitir því hins vegar athygli að í stórum dráttum ríkir samkomulag um til dæmis hvaða skáldverk séu góð, að minnsta kosti meðal þeirra sem ‘best’ kunna að meta þau. Grundvöllur slíks samkomulags sé líklega óskráðar samningarreglur og fegurðareigindir sem felast í verkunum, en eru aðeins sýnilegar næmu og þjálfuðu auga. Slíkt auga fyrirfinnst hjá svokölluðum ‘góðum gagnrýnendum’ sem hafa til að bera fordómaleysi, næma tilfinningu og skarpa dómgreind, sem er þroskuð með æfingu og fullkomnuð af samanburði. Samankomnir geta þessir eiginleikar „veitt gagnrýnendum tilkall til að vera þessi dýrmæta manngerð. Og sameiginlegur dómur slíkra manna, hvar sem þá er að finna, er hinn *rétti mælikvarði* á smekk og fegurð.“<sup>8</sup> Smekkur er því annars vegar huglægur og óröklegur, en hins vegar ríkir samkomulag þeirra sem best vita um hvaða verk séu góð, sem bendir til þess að eitthvað raunverulegt búi undir hinni óreiðukenndu ásýnd. Þó svo Hume taki það ekki fram, þá er ljóst að ‘réttur smekkur’ er einungis á færi heldri manna. Með þessu byggir Hume brú yfir til Bourdieus tvö hundruð árum síðar, en fyrst er rétt að víkja að Kant.

Kant skilgreinir smekk sem „hæfileik[a]nn til að fella dóm um hlut eða skynbirtingu á grundvelli ánægju eða andúðar, *án nokkurra hagsmuna*. Viðfang slíkrar ánægju kallast *fagurt*.“<sup>9</sup> Þetta er jafnframt ein af skilgreiningum Kants á hinu fagra. Viðföng smekksins eru hið fagra og hið háleita, en ekki hið girnilega eða góða. Hann hefur tvær ástæður fyrir því að telja smekksdóma alfarið fagurfræðilegs eðlis. Í fyrsta lagi byggjast þeir hvorki á rökum né skilningi og því sé grundvöllur þeirra huglægur. Í öðru lagi fjalla smekksdómar aðeins um vissa tegund ánægju. Ánægju greinir Kant í þrennt: Ánægju vegna hins þægilega, ánægju vegna hins siðferðilega góða og ánægju vegna hins fagra. Hið þægilega uppfyllir langanir okkar. Hið siðferðilega góða stuðlar m.a. að því að við náum markmiðum sem við stefnum að. Því tengjast bæði hið þægilega og hið góða

---

<sup>7</sup> David Hume, „Um mælikvarðann á smekk“, *Hugur 18* (2006): 30. *On the Standard of Taste* kom út 1757. Hume sótti helst dæmi úr skáldskap, en umfjöllun hans er það almenn að það má yfurfæra hana á bragð.

<sup>8</sup> Hume, sama rit, bls. 37. Skáletrun mín.

<sup>9</sup> Immanuel Kant, *Critique of Judgement* (Oxford: Oxford University Press, 2007), §5, bls. 42. Þýðing mín úr ensku. Skáletrun í ensku útgáfunni. Upphafleg útgáfa 1790.

hlutlægum hagsmunum af einhverju tagi og byggjast þar af leiðandi annað hvort á rökum eða skilningi. Því geta hvorki hið þægilega né hið góða verið á sviði smekksins, eins og Kant vill skilgreina smekk. Það sem eftir stendur er það sem er handan hagsmuna. Þar er hið fagra, sem er viðfang huglægra smekksdóma. Einmitt vegna þess að smekksdómar eru handan hagsmuna ætti niðurstaða þeirra að höfða til allra manna og vera algild, þrátt fyrir að smekksdómarnir sjálfir séu huglægir. Fagurfræðilegir dómar hafa þannig, þrátt fyrir að vera huglægir í sjálfum sér, stöðu sem er ígildi *a priori* sanninda og ekki svo fjarri því að vera ígildi hlutlægra dóma.

Nálgun Bourdieus í *Aðgreiningunni* frá árinu 1979 er félagsleg. Hann tekur fagurfræðina úr forgrunni og rannsakar þess í stað félagslegar rætur smekkvísinnar og hvernig fólk notar smekk til stéttalegrar aðgreiningar eða sem félagslegt kennimark. Með vali á fötum, bílum, víni o.s.frv. markar fólk sér félagslegan bás. Hægt er að líta á smekksshugtak Bourdieus sem nokkurs konar *gildismat* sem er í gagnvirku endurmótunarferli við félagslegt umhverfi. Þetta gildismat getur svo birst sem breytni eða sem skoðun.<sup>10</sup>

Það má sem sagt tala um tvo smekksþætti. Annan má kalla gildissmekk, sem ákvarðast fyrir reynslu í krafti skoðunar eða gildismats, en verður jafnframt fyrir áhrifum af reynslu, mótast og tekur breytingum. Sem gildismat sem birtist í fastmótaðri skoðun er smekkur gefinn fyrirfram og verður þar með að fordómum. Ég get sagt fyrir sjálfan mig að það eru áratugir síðan ég hef nennt að hlusta á Stockhausen. Ég þarf ekki á upplifun að halda til að breyta því viðhorfi. Sama gildir um mat, föt, myndlist o.s.frv. Ég veit hvaða matur mér finnst góður og hvernig fötum ég vil klæðast. Þessi smekkur er afsprengi félagsmótunar og menntunar og innifelur sterkan hlutlægan þátt, vegna þess að hann hvílir á þéttriðnu félagslegu neti og er þess vegna hagsmunatengdur. Smekkur sem upplifun er annað. Slíkur smekkur er lifandi, háður augnablikinu. Hann er óháður og hann krefst tilfinningar og hrifningar. Þessi tegund af smekk fellur vel að

---

<sup>10</sup> Bourdieu ræðst gegn fagurfræði Kants á tvo vegu. Hann gagnrýnir skiptinguna í annars vegar hagsmunatengdar upplifanir og hins vegar hreinar, íhugandi og æðri upplifanir. Fagurfræðileg neysla var í hans augum hluti af almennri neyslu. Í annan stað benti hann á að hinn hagsmunalaus sjónarhóll, væri hvorki algildur né eðlilegur, heldur væri hann forréttindi ríkjandi stétta. Sjá nánar hjá Birgit Erikson, “On Common Tastes – Heterogeneity and Hierarchies in Contemporary Cultural Consumption”, *The Nordic Journal of Aesthetics* No. 36-37 (2008-2009): 36-53. Varðandi fyrri gagnrýni Bourdieus þá leyfir Kant ‘óbeinum’ hagsmunum að tengjast fagurfræðilegum dómum þegar smekksviðfang sem þegar hefur af sjálfu sér vakið ánægju er forsenda þeirra. Sjá Kant, *Critique of Judgement*, §41, og Nick Zangwill, “Aesthetic Judgment”, *The Stanford Encyclopedia of Philosophy* (haustútgáfa 2010), ritstj. Edward N. Zalta, <http://plato.stanford.edu/archives/fall2010/entries/aesthetic-judgment/>. Sótt 29. janúar 2012.

skilgreiningu Kants. En eins ágæt og hún er, þá er hún of bundin ‘hinu fagra’ til að vera nothæf fyrir bragð. Ein lausn væri að gera skiptingu í fagurfræðilegan smekk og hagnýtan smekk. Kant og Hume fjalla um fagurfræðilegan smekk, en almennur skilningur inniheldur sannarlega hinn hagnýta. Mér finnst mega leysa þetta með því að segja að til sé einn smekkur sem innifeli bæði stigin, en stig upplifunarinnar ákvarðar hvort hún er fagurfræðileg eða hagnýt. Slíkur skilningur er sérstaklega viðeigandi fyrir bragð, því bragð hefur ríkjandi hagnýtan þátt, en hagnýtið eitt og sér dugur ekki til skýringar þegar bragð framkallar mesta hrifningu. Að öllu jöfnu mun ég ganga út frá slíkum skilningi þegar *smekkur* kemur fyrir. Niðurstaðan er að smekkur velur úr það sem þykir gott, hann er bæði hlutlægur og huglægur, hann getur hugsanlega verið algildur, en aðeins þegar viðfang hans telst fagurt.

## Gott bragð sem eiginleiki

Þegar *góðu bragði* er velt fyrir sér þá verður vandinn við skilgreiningu fyrsta hindrunin. Hvað er gott bragð? Á hvaða hátt er það til? Lífir það sem minning eða er það einungis til sem augnabliksreynsla og er það þá eiginleiki sem er samofinn úr skynjun, viðfangi hennar og stund skynjunarinnar? Ef gott bragð er slíkur eiginleiki þá er ekki úr vegi að rifja upp skilgreiningu Lockes á fyrsta og annars stigs eiginleikum.<sup>11</sup> Fyrsta stigs eiginleikar lýsa beinum eðliseiginleikum hlutanna sjálfra, til dæmis formi þeirra í rúminu eða massa. Þetta eru eiginleikar sem eru eignaðir hlutum óháð reynslu. Annars stigs eiginleikar eru háðir skynjun og lýsa beinum eiginleikum hlutanna eins og þeir birtist í skynjuninni. Dæmi um slíka eiginleika eru litir og lykt. Þrátt fyrir að vera háðir skynjun hafa annars stigs eiginleikar ýmsar eðlis- og efnafræðilegar tengingar við hlutinn. Ef til dæmis birtu er þannig háttað að hvítt sýnist rautt, þá er auðvelt að komast að samkomulagi um að við tiltekna aðstæður þá uppfylli tiltekinn hlutur skilyrði þess að kallast hvítur. Svipað gildir um lykt, hana má rekja til efnasambanda sem annað hvort eru í hlutnum eða ekki. Gott bragð er greinilega ekki fyrsta stigs eiginleiki, né heldur er það annars stigs eiginleiki í venjulegum skilningi þess orðs, meðal annars vegna þess að stýring aðstæðna við reynslu af hlutnum nægir ekki til að tryggja

---

<sup>11</sup> Sjá John Locke, *An Essay Concerning Human Understanding* (Oxford: Oxford University Press, 2008), einkum 8. kafla annarrar bókar.

samkomulag um hvort bragð sé gott eða ekki gott. Gott bragð mætti hins vegar kalla eiginleika af þriðja stigi: ekki áþreifanlega í hlutnum en samt sem áður áhangandi hlutnum og jafnframt áhangandi skynjun. Slíkur eiginleiki lýsir einhverju við hlutinn eins og það birtist dómgreindinni. Ef gott bragð er eiginleiki þá er það eiginleiki sem vekur ánægju og verður að viðfangi smekksins.

### *Fagurfræði bragðs og smekks*

Ég hef talað um gott bragð án þess að fást um hvað átt er við með orðinu *gott*. Gott bragð fyrir hvern og einn er það sem nýtur velþóknunar smekksins og er eftirsóknarvert. Nú ætla ég í smiðju Kants sem skipti gildisdómum í þrjú stig: hið girnilega, hið fagra og hið háleita.<sup>12</sup> Tvennt hið síðasttalda eru samkvæmt Kant eiginlegir fagurfræðilegir dómar sem lýsa tvenns konar upplifun. Hið fagra er ljúft, heillandi, hrífandi. Hið háleita getur verið ógnvekjandi, fyllt mann lotningu, smæðartilfinningu og ótta gagnvart undrum og öflum náttúrunnar, sköpunarverkinu, guðdómnum. Hlutverk smekksins sem tækis er flokkun og flokkar bragðsmekksins gætu verið þessir: ónothæft – fyrir það sem ekki er matur; nothæft – matur, en lítt eftirsóknarverður; girnilegt – eftirsóknarverður matur, einkum næringarlega séð; og heillandi – eftirsóknarverður matur á fagurfræðilegu plani. Smekkurinn hafnar hinu ónothæfa og leiðir (þegar nauðsyn krefst þess ekki að allt sé nýtt) sömuleiðis hjá sér það sem aðeins er nothæft. Svið góðs bragðs spannar því hið girnilega og hið heillandi, en það er einungis hið heillandi, sem er fagurt og er jafnframt hæsta stig bragðgæða. Það er fágætt og eins víst að margir kynnist því aldrei. Gott bragð sem slíkt nær aldrei að teljast til hins háleita, en einhver útgáfa af hungri eða ógeðsfæði gæti mögulega náð því að verða fulltrúi bragðskynstengdrar upplifunar slíkrar gerðar.<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> *Das Angenehme* þýðir með beinastri þýðingu *hið þægilega*, en slíkt orðalag missir marks þegar talað er um bragð. *Hið girnilega* er að mínu mati heppilegri þýðing. *Das Schöne* eða *hið fagra* er sömu annmörkum háð. Það hljómar ankanalega sem bragðlýsing. Ég hef valið að nota *hið heillandi*, en *hið hrífandi*, *ljúfa* eða *yndislega* kæmi vel til greina.

<sup>13</sup> Sjá 3. kafla í bók Carolyn Korsmeyer, *Savoring Disgust* (New York: Oxford, 2011). Þar er hún m.a. með tilvitnun í hinn fræga franska matgæðing Brillat-Savarin um hvenær sé rétti tíminn til að tilreiða fasanu. Hér er lengri útgáfa: „Fasaninn er leyndardómur. Aðeins innvígðir eru færir um njóta hinnar duldu merkingar hans til fulls. Sérhvert hráefni á sér hátind. Sum ná því áður en þau komast til fulls þroska ... önnur þegar þau hafa öðlast allt sem þau eru fær um [...] enn önnur ekki fyrr en þau byrja að rotna, eins og [...] umfram allt fasaninn. Þegar þessi síðastnefndi fugl er borðaður innan þriggja daga frá því hann var drepinn, er ekkert sérstakt við hann. [...] En, á hátindi þroska síns er holdið meyr, sérlega bragðmikið og unaðslegt (sublime). [...] Þessi hátindur næst þegar fasaninn byrjar að rotna [...]. Stund fullkomunarinnar



## Frumrök, hóprök, gildisrök

*Frumrök og firring: áskapaður smekkur og áunninn*

Bragðskynið er eins og áður sagði ekki út í bláinn. Grundvöllur þess er líffræðilegur og varðar afkomu og er í innsta eðli sínu byggður á hlutlægum forsendum. Því var og er ætlað að hjálpa okkur að finna næringu og tryggja að við förum okkur ekki að voða með því að borða eitthvað hættulegt. Því liggur beint við að halda því fram að allir menn hafi sameiginlegan áskapaðan frumsmekk sem þeir bera með sér aftan úr grárri forneskju, hugsanlega allt aftur til frumdýra sem svifu um í frumhafinu og áttu líf sitt undir því að hleypa ‘góðum’ efnasamböndum inn og halda ‘vondum’ efnasamböndum úti. Náttúruval sá um framhaldið og nú höfum við bragðlauka á tungunni. Á bragðlaukunum eru aðeins fáeinir gerðir af skynfrumum og bragð er þess vegna einföld (og frumstæð) skynjun. Þegar uppleyst efni komast í snertingu við skynfrumurnar finnst bragð og þá kemur í ljós tilgangur bragðskynsins. Það er nokkurs konar dyravörður sem ákveður hvað fær að fara inn í líkamann og hverju er hafnað. Við finnum eins og áður sagði fjögur brögð: sætt, salt, súrt og beiskt. Sætt bragð hefur forgang. Sætt bragð þýðir sykur, sem aftur þýðir orka tilbúin til notkunar.<sup>14</sup> Í þeim skilningi er sætt bragð *náttúrulega gott*. Salt bragð er fylgífiskur margra steinefna, sem eru nauðsynleg og mikilvæg til að fyrirbyggja skort. Samt er ekki endilega gott að fá of mikið af þeim. Salt er þar með æskilegt, þó ekki í óhófi. Súrt bragð finnst meðal annars af ávöxtum sem eru ekki fullþroskaðir – þeir eiga eftir að verða sætari og verðmætari fyrir okkur. Súrt finnst líka af mat sem er farinn að skemmast. Þess vegna er súr matur að jafnaði ekki nauðsynlegur, þótt hann þurfi ekki að vera slæmur. Beiskt er auðkennandi bragð fyrir sum hættuleg efni. Beiskt er varúðarmerki. Þannig búa brögðin fjögur yfir náttúrulegri stigskiptingu: Sætt er gott og eftirsóknarvert; salt er æskilegt; súrt er hlutlaust til neikvætt; beiskt er ekki aðeins ekki-gott, heldur vont. Ég ætla að leyfa mér að halda því fram að þessi verðleikaröðun bragðanna sé sammannleg og hún birtist í *ásköpuðum smekk*, sem er djúpt inngrafinn í mannlegt eðli. Áskapaði smekkurinn er hinn sami hjá öllum.

---

lyktar fráhrindandi fyrir hina óupplýstu [...] en hinir innvígðu finna hana á sér af eðlisávísun [...].“ Jean Anselme Brillat-Savarin. *The Physiology of Taste* (New York: Random House, 2009), 378-9.

<sup>14</sup> Sama má segja um feitt. Fita er orka í geymsluformi. Við vitum aldrei hvenær hún getur komið sér vel. *Feitt* er reyndar ekki bragð, heldur er fita skynjuð í munninum sem mjúk, þykk áferð. Rannsóknir hafa sýnt ‘preferens’ fyrir fitu.

Á móti áskapaða smekknium kemur *áunninn smekkur*, sem er *ekki* sameiginlegur. Í samfélögum nútímans er öryggishlutverk bragðskynsins löngu liðið. Hillur stórmarkaða svigna undan öruggum matvælum sem ganga í berhögg við áskapaðan smekk. Öryggið leiðir til þess sem kalla mætti firringu, sem er okkar eigið val, um leið og umhverfi og markaðsöfl þröngva henni upp á okkur. Í firringu bragðskynsins felst að við töpum tengslum við upprunann og smekkurinn breytist úr því að vera tæki til lífsbjargar í það að verða nokkurs konar leikfang. Við lærum að margt af því sem er okkur meðfætt að forðast er í raun meinlaust eða gott fyrir okkur og stundum er það sem okkur er áskapað að sækjast eftir skaðlegt, og ekki aðeins það, heldur eru neysluvenjur orðnar slíkar að ofgnótt af hinu góða, gerir hið góða óæskilegt. Við prófum allt mögulegt í trausti þess að það skaði okkur ekki, og þegar slíkt traust er til staðar, þá getum við lært að njóta hins forboðna.

#### *Hitamælislíkingin – ein skýring á því hvers vegna ekki er samkomulag*

Niðurstaða Humes var að um smekk næðist ekkert samkomulag. Sá skilningur er að mínu viti í samræmi við almennan skilning á smekk. Við föllumst á að á einstaklingsplaninu sé smekkur handan rökræðu. Hins vegar þykist ég hafa sýnt fram á í umfjöllun um skynjun og smekk að smekkur hafi ýmsar almennar forsendur og að skynjun sé, þrátt fyrir breytileika sinn, hlutlæg í innsta eðli sínu: að baki breytileika í skynjun búi duldar forsendur sem í grunninn mætti kalla hlutlægar. Smekksdómar eru háðir skynjun og samkvæmt frumrökunum svokölluðu um hinn áskapaða smekk, eru líkur á því að tiltekið áreiti eða viðfang kalli fram tiltekna skynjun sem kalli fram tiltekna svörun sem birtist sem smekksdómur. Ef skynjunin er óáreiðanleg þá verða smekksdómarnir líka óáreiðanlegir. Tökum dæmi: Ég hugsa mér hitamæli – kvikasilfursmæli. Það fyrsta sem ég geri er að breyta rörinu sem kvikasilfrið stígur upp. Þrengi sums staðar, víkka annars staðar, sveigi það og legg á það lykkjur. Því næst tek ég aflestrarkvarðann og brengla hann á svipaðan hátt, teygi sums staðar og þrýsti saman annars staðar. Loks rugla ég öllum hitastigstölum. Þegar slíkur mælir er notaður þá þenst kvikasilfrið út eða dregst saman eins og í öðrum hitamælum, en aflesturinn verður furðulegur og ótraustvekjandi og nokkuð örugglega rangur. Það er mögulegt með tilraunum að kvarða þennan mæli á nýjan leik og öðlast traust á honum, vegna þess að hegðun kvikasilfursins er óbreytt. En ef ég brengla mælinn upp á nýtt fyrir hverja

notkun, þannig að hann svari aldrei eins, þá er ómögulegt að hann vekir nokkurn tímann traust. Í grunninn held ég að huglægt mat á bragðgæðum eigi eitthvað sameiginlegt með þessari líkingu. Að baki liggur hlutlægur grundvöllur – varminn stjórnar því hvernig rúmmál kvikasilfursins breytist – en duldu forsendurnar eru margar og í flestum tilfellum er ekki hægt að afhjúpa þær. Þess vegna er svo auðvelt að vera ósammála og vera sammála um að ósamkomulag sé eðlilegt ástand. Æfingin sem er lýst í inngangi, bendir til þess að smekksdómar sumra líkist hitamæli með fasta skekkju, meðan smekksdómar annarra líkjast mæli með breytilega skekkju. Mæli með fasta skekkju er hægt að læra að þekkja og treysta og þannig getur hann komið að gagni fyrir alla.

### *Hóprökin – samdómur*

Að því gefnu að frumrökin séu rétt, þá er eðlilegt að smekkur manna sé svipaður. Frumrökin undirbyggja því næstu rök sem ég kalla hóprökin. Til að skýra þau ætla ég að nota vín sem dæmi. Vín hefur til að bera eiginleika sem ganga í berhögg við frumrökin. Til dæmis eru öll vín súr. Ennfremur hafa mörg rauð vín í sér tannín, beisk og hrjúf efni sem eru jafnvel andstæðari náttúrusmekknum en súra bragðið. Þess utan hafa öll vín alkóhól, sem þrátt fyrir að vera orkurík sykrafleiða, er sennilega ekki náttúrulega bragðgott efni þegar magn þess fer upp fyrir tiltölulega lágan styrkleika. Fælingarmáttur vína ætti því að vera töluverður og frumrökin ættu ekki að nægja til að skýra það að vín þyki gott. Þrátt fyrir það þykir mörgum, sem leggja á sig að komast yfir þröskuldinn, vín bragðast vel. Það eru því tæplega sammanlegar ástæður fyrir því að mörgu fólki finnist vín góður drykkur. Auðvitað má ekki láta eins og hinir vímuefandi eiginleikar víns skipti engu máli. Þeir gera vín einstætt og jafnvel forboðið og þar með eftirsóknarvert fyrir aðrar sakir en bragðgæða einvörðungu, án þess að ég hyggi gera því nánari skil. Hér er ástæða til að ítreka að ég fjalla um vín sem góðan drykk aðeins í þeim skilningi að það bragðist vel, óháð því hvort vín kunni að vera eftirsóknarvert af öðrum ástæðum. Þegar vín er gott á bragðið, þá liggja til þess ástæður sem verður að rekja til áunnins smekks. Niðurstaða af þessu er að það er náttúrulegt að þykja vín vont, en samt þykir mörgum vín gott. Þetta var fyrri liður hóprakanna. Sá síðari er mikilvægari. Ég ætla að halda því fram að ef tekið er stórt safn af fólki og stórt safn af vínum, og fólkið beðið um að raða vínum upp eftir smekk, eða að gefa vínum

einkunn eftir bragði, þá komi í ljós mikill samdómur.<sup>15</sup> Þessu til stuðnings vísa ég enn til æfingar sem er lýst í inngangskafli. Í hverju getur slíkur samdómur átt rætur? Fírringin, sú skilyrðing sem hver einstaklingur mótast af, er einstök fyrir hvern og einn: engir tveir skilyrðast á sama hátt. Hitt má ekki láta sér sjást yfir að í einu samfélagi, eða einum samfélagshópi, eru margir þættir sem vinna saman og skilyrða alla eða flesta á svipaðan hátt, en, samt eru aðstæður nógu misjafnar til þess að hér er rétt að gera ráð fyrir því að hver skilyrðing sé einstök. Möguleg skýring á samdómum er að þrátt fyrir ólíka skynhæfni og ólíka skilyrðingu þá séu til staðar sterkir þættir sem náí að yfirvinna ólíkindin. Þeir möguleikar sem ég tel að komi til greina eru í fyrsta lagi að *líkindi* í skynjun séu meiri en ólíkindi. Þetta held ég að sé grundvallaratriði, sem í senn styðst við frumrökin og lífeðlisfræðilegt ‘kommon sens’, þ.e. sams konar skynfæri vinna í grundvallaratriðum eins, og þótt minni háttar einstaklingsbundinn munur fyrirfinnist þá má ekki mikla hann fyrir sér. Í öðru lagi eru gildisdómar um bragð að hluta byggðir á sammannlegum forsendum og hneigjast því í sömu átt. Í þriðja lagi eru viðföngin hin sömu og hafa því til að bera sameiginlega eiginleika fyrir skynjunina og dómgreindina að vinna úr. Það sem hóprökin segja er að fólk sé í stórum dráttum sammála um hvað sé gott.

### *Gildisrökin og skynsemin*

Vín er af mörgum ástæðum áhugavert rannsóknarefni. Sérstaða víns miðað við annað matarkyns er fólgin í fyrsta lagi í vímueiginleikunum og í öðru lagi í einstæðu langlífi víns. Af langlífinu leiðir að vín getur orðið að markaðsvöru á svipaðan hátt og listaverk. En samanborið við ‘hefðbundin’ listaverk þá er vín aftur sérstakt vegna þess að lokatakmarkið er að tortíma víninu með neyslu. Allt ofangreint leiðir til þess að vín spanna vítt verðbil og til eru vín sem eru afar dýr. Hvað er þá gott við vín og hvað fær nokkurn til að borga háar fjárhæðir fyrir vín? Tilgangur þessara spurninga er að velta upp hvort vín sé einungis girnilegt eða hvort það kunni að vera fagurt. Hin eftirsóknarverðu gæði víns sem ég fæ séð eru þrenn:

- 1) Ölvunarmáttur. Vín er eftirsótt og einstakt vegna ölvunarmáttar.
- 2) Saðningarmáttur. Vín getur verið svalandi, seðjandi og nærandi.

---

<sup>15</sup> Samdómur er orð sem ég kys að nota yfir það þegar fylgni er sterk. Orðinu er ætlað að lýsa sterkri sameiginlegri hneigð fremur en beinu almennu samkomulagi.

3) Hrifmáttur. Vín getur verið heillandi vegna innra samræmis, fínleika o.s.frv.

Þess vegna er vín gott og eftirsótt að það hefur ölvunarmátt, það seður og svalar og það heillar. Nú er það svo að ölvunarmáttur og saðningarmáttur tilheyra sviði hins girnilega. Ég held því fram að hrifmátturinn tilheyri sviði hins fagra.

Vín eru misdýr. Ódýr vín ölva og seðja og svala á sama hátt og dýr vín. Þess vegna er skýringa á tilvist mjög dýrra vína hvorki að leita í ölvunar- né saðningarmætti. Skýringin getur einungis verið í hrifmætti. Að háa verðið myndist vegna eiginleika sem tengjast á einhvern hátt fagurfræðilega góðu bragði! Þessu má mótmæla með vísunum í Bourdieu og Thorstein Veblen. Samkvæmt Veblen væru hin fjórðu eftirsóknarverðu gæði fólgin í glysmætti: því að sýnast. Kenning Veblens var í stuttu máli að sumir sækist eftir neyslu dýrra hluta fyrst og fremst vegna þess að þeir eru dýrir. Dýran sportbíll er til dæmis hægt að keyra á 250 kílómetra hraða á klukkustund. Venjulegan eiganda slíks ökutækis skortir oftast kunnáttu til að stjórna bíl á svo miklum hraða og þar sem hámarkshraði er til dæmis 90 kílómetrar á klukkustund verður aldrei hægt að nýta getu bílsins, nema með því að brjóta lög. Slíkur bíll er því oftast keyptur til að sýna stöðu og auð.<sup>16</sup> Því eru til dýr vín sem á sama hátt þjóna þeim tilgangi að aðgreina og upphefja þá sem nota slík vín. Nú er þetta að hluta til rétt, en þessum andmælum má svara á almennan hátt, með því að benda á að ef dýra verðið myndast í upphafi vegna verðleika vínanna sjálfra, verðleika sem aftur valda því að dýru vínin fá veblenskan status, þá öðlast þessi kenning skýringarmátt sem styður bæði við Veblen og Bourdieu og heldur öllu í röklegu samhengi. Ef þessi kenning er röng, þá svífa Veblen og Bourdieu í lausu lofti.

Þessi rök, þ.e. að sum vín séu dýr vegna fagurfræðilegra eiginleika, vil ég kalla gildisrökin. Þau höfða til skynseminnar eða hyggindanna. Þau eru í stuttu máli á þá leið að ef við höfum tvo hluti, köllum þá a og b, sem eru sambærilegir að öllu leyti að því er viðkemur notagildi. Hlutir a og b ganga kaupum og sölum. Hefð er fyrir því að a er dýrari en b, jafnvel miklu dýrari. Segjum að enginn sem kaupir dýrari hlutinn þykist hlunfarinn, þótt hann hefði getað fengið ódýrari hlut fyrir lægra verð. Þetta er lýsing á dæmigerðum markaði með tilteknar gerðir af vörum. Hvað er það sem gerir a dýrt og sem gerir það að verkum að kaupandi sættir sig við það? Ég held að svarið blasi við og

---

<sup>16</sup> Bók Veblens, *The Theory of the Leisure Class*, kom út 1899. Sjá Justin Weinberg, “Taste How Expensive This Is”, *Wine and Philosophy*, ritstj. Fritz Allhoff (Malden: Blackwell, 2008) 257-274.

geti aðeins verið eitt. Auðvitað má koma fram með svör leidd af kenningum um framboð og eftirspurn, en eins og áðan smættast þau niður í það sem ég held fram hér: a er dýrara og a varð dýrara vegna þess að a er *betra*. Hinn dýri hlutur, a, er betri vegna þess að í a býr eitthvað, sem býr hvorki í kaupandanum né skynjun hans, og sem kaupandinn verður að sækja til a. Maðurinn er svo mikil skynsemisvera að hann hefur fest verðmiða á hluti sem endurspeglar mannhverft eigingildi hlutanna í sjálfum sér. Mannhverft eigingildi er algilt, en það er ekki allra: bæða kann það að vera handan ráða og þess utan opinberast það aðeins sumum. Slíkir eiginleikar eru ósýnilegir og verða hvorki séðir né mældir, þeir eru háttbundnir og birtast aðeins gegnum huglægan glugga skynjunar. Þrátt fyrir þessa dulúð er stórt stökk í þá ályktun að þeir geti ekki verið til sem sjálfstæðir *hlutbundnir* eiginleikar, heldur séu einhvern veginn aðeins og eingöngu til staðar í huga skynjandans. Minna stökk er fólgið í því að eigna slíkum eiginleikum tilvist.

Vandamál gildisrakanna kann að tengjast markaðnum og víni sem fjárfestingu. Þau vín sem ég vísa til sem hinna bestu vína eru keypt og seld á markaði sem fjárfesting. Í því tilfalli endurspeglar verðið ekki einungis bragðgæði, heldur einnig væntingar um hagnað. En þarna má líka segja að verðmyndunin sé fólgin í fyrirheiti, fyrirheiti sem er svo lokkandi að það öðlast trúarlegt gildi að efast ekki. Atburðarásin gæti verið á þá leið að vín sem á 50 ára væntan líftíma gengur kaupum og sölum með hækkandi verði í 50 ár. Eftir þann tíma umbreytist virðismyndunin og virðið hvílir sífellt meira á fágæti, söfnunargildi og fornum vitnisburði um gengin gæði. Og verðið hækkar!

Gildisrökin eiga að sýna fram á að bragð geti kallast fagurt eða heillandi. Það gera þau með því að tengja til dæmis hærrí einkunn við verð og einnig með því að styðja að himinhá verð hljóti að vera himinhá af fagurfræðilegum ástæðum. Það er undirtónn hjá Kant, þótt hann taki það ekki beint fram, að smekkur fyrir bragði tilheyri einungis hinu girnilega sviði og bragð geti þar af leiðandi ekki kallast heillandi eða fagurt.<sup>17</sup> Þetta tengist hinu hagnýta hlutverki bragðskynsins – beinir hagsmunir eru alltaf til staðar. Það má, sem útúrdúr, benda á að það er ekki ólíklegt að fyrir Kant hafi matur fyrst og fremst snúist um saðningu. Ef miðað er við orðspor þýskrar matargerðar í upphafi 21. aldar, hvaða líkur eru þá á því að þýsk 18. aldar matargerð hafi framkallað upplifanir í hæstu hæðum? Matgæði þau sem ætla má að Kant hafi upplifað hafa vafalítið fallið í

---

<sup>17</sup> Sjá m.a. Kant, *Critique of Judgement*, §7

skuggann af líflegum samræðum og ánægjulegu samneyti við góða borðfélaga. Með öðrum orðum þótt hann hafi fengið seðjandi og girnilegan mat, þá hafi hann mögulega og sennilega aldrei fengið verulega góðan mat og þar af leiðandi ekki getað gert sér í hugarlund að bragð gæti náð inn á svið hins fagra. Hann hefur hins vegar nokkuð örugglega verið kunnugur áhrifum hungurs og græðgi og þar af leiðandi mögulega, að lúterskum hætti síns tíma, samsamað matarnautn einvörðungu lastafullri saðningu.

## Niðurstöður

Eftir standa nokkrar ályktanir. Ég hafna hefðbundinni afstæðishyggju um smekk. Gott bragð hefur fagurfræðilega vídd. Góðir gagnrýnendur eru til. Það er góðsbragðs eiginleikinn sem tvinnar þetta saman. Eðli góðs bragðs – hlutbundið, mannhverft og óáþreifanlegt – gerir hins vegar að verkum að örugg afleiðslusönnun verður ekki færð fram.

### *Smekkur á ný*

Smekkur er gáfan sem hjálpar okkur að velja hið góða. Smekksdómar eru niðurstaðan af beitingu smekksgefunnar. Þessar tvær merkingar eru samofnar og alvanalegt að nota orðið *smekk* jöfnum höndum yfir smekksgefuna og smekksdóma. Smekkur er enn fremur margræður vegna þess að orðið er notað yfir ólík svið. Ólíkar nálganir Humes, Kants og Bourdieus ganga upp án mótsagna (þrátt fyrir gagnrýni Bourdieus á Kant<sup>18</sup>) vegna þess að þeir fjalla um smekk frá ólíkum sjónarhornum. Ég hef nefnt gildissmekk og upplifunarsmekk, áskapaðan smekk og áunninn smekk. Gildissmekkur er ekki lifandi smekkur. Hann lýsir hugmyndum en ekki upplifunum. Stundum lýsir gildissmekkur skilyrðum sem gengið er út frá að þurfi að vera til staðar til að hægt sé að upplifa fegurð í bragði. Upplifunarsmekkur er lifandi smekkur augnabliksins. Við tileinkum okkur áunninn smekk og í honum felst bæling, eða sigur, á eðlinu, sem að hluta til er ‘vitsmunaleg’. Áskapaður smekkur er nytjasmekkur sem fæst við hið girnilega og hann sækist eftir því sem er gott *fyrir* okkur og næringarríkt. Áskapaður smekkur er því ekki á sviði hins fagra. Þessu til viðbótar er áskapaður smekkur hluti af hinu dýrslega eðli mannsins, þannig að ef gengið er út frá því að fegurð geti kategórískt aðeins opinberast

---

<sup>18</sup> Sjá neðanmálsgrein 10.

skynsemisveru, þá er ljóst að einungis áunninn smekkur getur verið farvegur slíkrar opinberunar. Upplifun hins fagra getur því aðeins orðið í samvinnun áunna smekksins og upplifunarsmekksins.

Í sérhverjum einstaklingi verður einstaklingsbundinn smekkur til með einhvers konar blöndu hins áskapaða smekks og hins áunna smekks. Smekksdómar eru hlutlægir að því leyti sem þeir byggja á sameiginlegum líffræðilegum þáttum. Smekksdómar eru huglægir að því leyti sem þeir byggja á einstaklingsbundnum þáttum. Smekksdómar eru því ofnir úr huglægum og hlutlægum þáttum. Vegna þess að smekksdómar er undir huglægum áhrifum verða þeir aldrei kallaðir hlutlægir, þrátt fyrir að hlutlægar forsendur séu líklega meira ráðandi um niðurstöðu smekksdóma, heldur en huglægjar. Af þessum ástæðum eru smekksdómar persónulegir og fólk greinir á um þá, þrátt fyrir að smekksdómar séu í flestum atriðum líkir.

#### *Afstæðishyggju hafnað*

Afstæðishyggja um smekk er að smekksdómar séu jafngildir. Rökræður um hvað sé gott og hvort þetta sé betra en hitt stranda á andstæðum fullyrðingum eða ósamkomulagi um skynjun. Þetta má skýra með því að skynjun og skilyrðing smekksins sé ólík á milli einstaklinga, en eins má benda á tungumálið og óljós hugtök og óskýra merkingu þegar talað er um skynjanir og skynhrif. Afstæðishyggjan heldur velli vegna þess að menn treysta sér ekki til að leysa úr ágreiningi með því að kveða upp afgerandi smekksdóm og telja sig skorta til þess hlutlæg viðmið eða mælikvarða. Samt læðist að mér grunur um að afstæðishyggja um smekk sé til komin vegna þess að ágreiningi um smekksdóma er veitt meiri athygli en samkomulagi. Ég fullyrði að um smekksdóma ríki yfirgnæfandi samkomulag. Ef þau rök sem ég kalla frumrök, hóprök og gildisrök standast, þá benda þau í átt til víðtæks samkomulags, sem nær svo langt að sjálfur markaðurinn endurspeglar það í verðmati á til dæmis vínnum sem fólk er sammála um að hafi til að bera mikla fagurfræðilega eiginleika. Huglægni er kjarni fegurðarupplifunar. Að samdómur skuli ríkja um fegurðarupplifanir er þar af leiðandi mjög sérstakt. Kant sagði að gildisdómar um hið fagra væru huglægir og algildir. Ég held að það sé rétt, en af öðrum ástæðum, því að í algildinu felist tengsl við hlutlæga eiginleika viðfangsins *an sich* og það má líka halla sér að frummyndakenningunni! Heillandi eða fagurt bragð



væri því best skýrt sem eiginleiki sem væri í senn hlutbundinn og mannhverfur, nema maður segi að gott bragð eigi hlutdeild í slíku eðli úr heimi frummyndanna.

Þá vakna spurningar um hvort súkkulaði sé gott eða hvort *mér finnist* súkkulaði gott. Ég held ég hafi svar við þessu. Samdómurinn bendir til þess að flestum finnist súkkulaði gott vegna þess að súkkulaði sé gott. En hvers vegna næst samdómur um bragðgæði? Vegna þess að í fyrsta lagi erum við sömu gerðar og skynjum á líkan hátt og í öðru lagi er viðfang skynjunarinnar hið sama og þess vegna erum við oft sammála um einkunn. Ég var áður búinn að skilgreina grófa flokka fyrir gildismat um bragð sem ónothæft, nothæft, girnilegt og heillandi. Það má skilgreina fínni eða nákvæmari deildir. En hvers vegna er smekkur þá ólíkur? Vegna þess að flokkarnir eru víðir og innan sérhvers þeirra er rúm fyrir mikinn breytileika. Þess vegna er pláss fyrir ólíkar skoðanir, sem geta og mega stangast á án þess að þurfa að lenda á rangri hillu, þ.e. vera settar í rangan flokk. Þannig opnast svið fyrir fjölbreytta smekksdóma sem eru viðunandi fyrir alla, en samt sérstakir og eingildir.

Ég hafna almennri afstæðishyggju um smekk og ég held að grunnhugsun þeirrar hugmyndar sé röng. Til upprifjunar má hverfa aftur til rökfærslunnar úr inngangskafnanum:

F1: Smekkur er huglægur og persónulegur og jafngildur.

F2: Fólk getur greint á um smekksdóma án sjáanlegrar ástæðu. (Vegna þess að fólk hefur ólíkar forsendur til skynjunar og gildismats og þess utan er ekki hægt að vita með vissu um sammælanleika smekksdóma með tilliti til tungumálsins).

F3: Smekksdóma er ekki hægt að skýra með vísun í viðfangið.

N: Þess vegna er ekki hægt að gera ráð fyrir að smekksdómar, sem eru felldir um eitt og sama viðfang, séu líkir frá manni til manns, nema samkvæmt tilviljunum.

Þessari niðurstöðu, sem er af meiði afstæðishyggju, ber að hafna. F3 er röng og F1 er líka röng. Eftir lagfæringu tekur rökfærslan á sig þessa mynd:

F1.2: Smekkur er huglægur og persónulegur *en ekki jafngildur*.

F2: Fólk getur greint á um smekksdóma án sjáanlegrar ástæðu.

F3.2: Smekksdóma *er hægt* að skýra með vísun í viðfangið (því að svo miklu leyti sem hægt er að leiðrétta fyrir ólíkri skynjun og ólíku gildismati og ólíkri notkun tungumálsins, þá verða ólíkir smekksdómar einmitt skýrðir með vísun í viðfangið).

N2: Þess vegna er hægt að gera ráð fyrir að smekksdómar, sem eru felldir um eitt og sama viðfang, séu líkir frá manni til manns.

Hér er meira vit í forsendunum og gert er ráð fyrir því að viðfang smekksins hafi áhrif á smekksdóminn, þ.e. að smekksdómurinn sé háður viðfanginu. Viðfangið er eðli máls samkvæmt hlutlægt. Þeir sem komast nær hinum hlutlæga kjarna viðfangsins fella betri smekksdóma en aðrir. Lausnin kann að vera sú að gera greinarmun á smekksyrðingum af gerðinni *mér finnst og þetta er*. Hinn almenni smekksdómur og þá jafnframt almenn afstæðishyggja um smekk samsvarar yrðingum á forminu *mér finnst*. *Mér finnst* yrðing er afstæð við hver *ég* er og afstæðishyggja um afstæða yrðingu felur í sér klifun og verður marklaus. Öðru máli gegnir um *þetta er* smekksyrðingar. Þær vísa út fyrir mælanda yrðingarinnar og gera tilkall til algildis. Fyrir slíkar setningar er takmörkuð afstæðishyggja viðeigandi. Takmörkunin er þá fólgin í því að ekki er sama hver ber fram slíka yrðingu.

Þar með færast áherslan frá smekksdómunum sem slíkum og yfir á þá sem fella smekksdómana – álitsgjafana. Slík takmörkuð afstæðishyggja um álitsgjafa er áleitin og raunhæf. Hún er mótsagnakennd því að við fyrstu sýn eru allir álitsgjafar jafnir, en takmörkunin er fólgin í því að þegar betur er að gáð njóta fáir þekktir álitsgjafar almennrar viðurkenningar á afmörkuðum sviðum smekksins. Þetta eru svokallaðir sérfræðingar, til dæmis gagnrýnendur, sem fólk kys að taka mark á. Áhrif álitsgjafa getur stafað af tvennu: dómur þeirra er réttari eða reynsla þeirra og umfang reynslu þeirra er meira, nema hvort tveggja sé. Almenn viðurkenning á báðum þessum þáttum er fólgin í því að almenningur (neytendurnir) tekur mark á álitsgjafa. Önnur túlkun af meiði Bourdieus væri að með því að velja að fylgja álitsgjafa veldi maður um leið að tilheyra ákveðnum hópi, sem maður gæti sjálfur kalla 'hina upplýstu'. Skýring á því að þessi tegund afstæðishyggju er takmörkuð getur verið tvíþætt: Annars vegar viðurkennir fólk sérþekkingu sérfræðinga, en því finnst hins vegar óþægilegt að standa sjálft frammi fyrir ágreiningi um smekk, sem ekki verður leyst úr á gagnsæjan hlutlægan hátt. Þess vegna á einstaklingurinn erfitt með að afskrifa sjálfan sig sem álitsgjafa. Ranghugmyndin um almenna afstæðishyggju um smekk gæti verið sprottin upp úr slíkri málamiðlun. Smekkur er því ekki afstæður, heldur getur hver og einn 'valið' sinn smekk eða fær sínum smekk úthlutað. Góður er hins vegar sá smekkur sem velur gott bragð.

### *Góðir gagnrýnendur*

Ég hef þegar haft eftir Hume hvað þrýða má einn góðan gagnrýnanda og ætla að bæta aðeins við þá lýsingu. Góður gagnrýnandi þarf að vera samkvæmur sjálfum sér og góður gagnrýnandi þarf að vera næmur fyrir hinu sammanlega og vera í takt við fjöldann, þótt hann eða hún láti ekki fjöldann stjórna sér. Hinn góði gagnrýnandi hefur smekksgáfu sem fellir að jafnaði rétta smekksdóma og því má sannarlega tala um góðan smekk og nær-algilda smekksdóma. Hinn góði gagnrýnandi verður því að mælikvarða á smekk, sem aðrir geta notfært sér. Þegar hinn góði gagnrýnandi er á öðru máli en fjöldinn, þá eru meiri líkur en minni á því að gagnrýnandinn hafi á réttu að standa og fjöldinn muni, beri hann gæfu til þess, fylgja á eftir.

Að lokum: Það má sjá fyrir sér að rannsókn, sem byggir á æfingunni sem lýst var í inngangskafli, sem með nægilega stóru og rétt samsettu úrtaki og úrvinnslu, sem stenst kröfur um vísindaleg vinnubrögð, geti stutt eða hrakið kenninguna um bragðgæði sem eiginleika. Takist slíkri rannsókn ekki að hrekja kenninguna, þá fá bæði bragðgæði sem hlutbundinn eiginleiki og hinn góði gagnrýnandi byr undir báða vængi. En ekkert er nýtt undir sólinni. Í ritgerðinni um mælikvarða á smekk notaði Hume frásögn úr *Don Kíkóta*, þar sem Sansjó Pansa stærir sig af ættgengum hæfileika til vínsmökkunar:

Finnst yður ekki frábært [...] að ég skuli bera svona gott skynbragð á vín að ég þekki á lyktinni hvaðan hvaðeina er, ætt þess, bragð, aldur og hvað vintunnum hefur verið umstaflað oft og allt sem vínið áhrærir? En þetta er engin furða, í föðurætt minni voru lengi tveir bestu smekkmenn á vín hérna í Mancha og því til sönnunar gerðist það sem ég segi [...]. Þessum mönnum var rétt vínfat og þeim bar að athuga gæðin, í hvaða ástandi vínið væri, gott eða súrt. Annar rak tungubroddinn í það en hinn lét nefbroddinn nægja. Sá fyrri kvað vera járnbragð að því, hinn að það hefði keim af geitarskinni. Eigandinn kvað fatið hafa verið hreint og ekki hefði verið látið í vínið neitt sem það gæti tekið af járnbragð eða keim af skinni. Samt héldu frægu vínþekkjarnir fast fram skoðun sinni. Tíminn leið, vínið var selt, en þegar áman var þvegin fannst þarna lítill lykill á leðurbandi.<sup>19</sup>

Góðir gagnrýnendur hafa greinilega verið lengi á sveimi. Hins vegar er sjaldgæft að dómar fáist staðfestir á þann hátt sem þarna er lýst. Óstaðfestanleikinn er einn sterkasti bandamaður afstæðishyggjunnar. Því má draga saman með því að segja að smekksdómarnir snúist um hlutbundna, mannhverfa og því miður í flestum tilvikum óstaðfestanlega eiginleika.

---

<sup>19</sup> Miguel de Cervantes, *Don Kíkóti síðara bindi* (Reykjavík, JPV, 2003), 98.

## Heimildaskrá

- Bourdieu, Pierre. *Distinction – A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press, 1984. Kom fyrst út 1979.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy*. New York: Random House Everyman's Library, 2009. Kom fyrst út 1825.
- Cervantes. *Don Kíkóti*. Reykjavík: JPV, 2003. Þýðing Guðbergs Bergssonar. Kom fyrst út 1605-1615.
- Erikson, Birgit. "On Common Tastes – Heterogeneity and Hierarchies in Contemporary Cultural Consumption." *The Nordic Journal of Aesthetics* No. 36-37 (2008-2009): bls. 36-53.
- Hume, David. „Um mælikvarðann á smekk.“ *Hugur* 18 (2006): bls. 28-41. Þýðing Gunnars Ragnarssonar. Kom fyrst út 1757.
- Kant, Immanuel. *Critique of Judgement*. Oxford: Oxford University Press, 2007. Tilvitnanir sýna greinarnúmer (auðkennt með §) og blaðsíðutal í Oxfordútgáfunni. Kom fyrst út 1790.
- Korsmeyer, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press, 1999.
- Korsmeyer, Carolyn. *Savoring Disgust: The Foul and Fair in Aesthetics*. New York: Oxford University Press, 2011.
- Locke, John. *An Essay Concerning Human Understanding*. Oxford: Oxford University Press, 2008. Kom fyrst út 1689.
- Weinberg, Justin. "Taste How Expensive This Is: A Problem of Wine and Rationality." *Wine and Philosophy – A Symposium on Thinking and Drinking*, ritstj. Fritz Allhoff. Malden: Blackwell, 2008, bls. 257-274.
- Wolfe, Jeremy o.fl. *Sensation & Perception*. Sunderland: Sinauer Associates, 2009.
- Zangwill, Nick. "Aesthetic Judgment", *The Stanford Encyclopedia of Philosophy* (haustútgáfa 2010), ritstj. Edward N. Zalta, <http://plato.stanford.edu/archives/fall2010/entries/aesthetic-judgment/>. Sótt 29. janúar 2012.