

A Fermentação na obra de Thomas Willis.

Nei da Silva¹ (PG), *Ana Maria Alfonso-Goldfarb² (PQ).

¹ Universidade Nove de Julho, Avenida Doutor Adolpho Pinto, 109
Barra Funda/SP – CEP 01156-050. neidasilva33@gmail.com

² CESIMA/PUC-SP, Rua Marquês de Paranaguá, 111
Consolação/SP – CEP 01303-050.

Palavras Chave: *História da Química, Thomas Willis, Inglaterra seiscentista, fermentação.*

Introdução

Thomas Willis (1621 – 1675) foi um destacado médico e estudioso dos processos de laboratório. Em sua obra *De fermentatione* (1656) analisa, conforme já indicado no próprio título, o processo de fermentação. No início de seu trabalho, busca definir etimologicamente o termo fermentação, afirmando que o mesmo deriva de fermento, como “fervimento ou crescimento quente”. Nesse sentido, considera a fermentação nos processos de fabricação de pães, vinhos e cervejas. Igualmente, faz analogias entre diversos processos, inclusive os corpóreos. O objetivo desse trabalho é analisar o conceito de fermentação na obra de Thomas Willis, bem como esse conceito se apresentou nos trabalhos de alguns de seus contemporâneos.

Resultados e Discussão

Desde o início de sua obra Thomas Willis deixa evidenciada a importância da Química em seu estudo, buscando interpretar diversos processos a luz da fermentação. No caso dos processos corpóreos, passa a considerar como fruto da fermentação toda a turgência que é suscitada num corpo natural. Durante o desenvolvimento de sua argumentação, Willis nos mostra sua tentativa de isolar o fator ou fatores que levariam um corpo a fermentar. Assim, ao mencionar a produção de uma nova cerveja ou vinho ele afirma que os mesmos, fechados num pequeno frasco ou garrafa, “cresceriam em quentura” e poderiam rompê-lo. Porém, se os mesmos fossem destilados, o que foi “separado aquietasse” e dali em diante nenhum aquecimento (fermentação) ocorreria. As pesquisas de Willis o fizeram voltar-se para processos corpóreos de doença e de cura, além dos ocorridos no interior da terra, como o crescimento de metais e de plantas, tratando, inevitavelmente, de materiais importantes na época, como foi o salitre. Portanto, a pesquisa acerca da fermentação, feita por ele, não interessou apenas a uma determinada corrente de latroquímicos Ingleses do período, mas também a

um grupo de estudiosos voltados ao desenvolvimento social e econômico inglês.

Conclusões

Ressaltamos a importância do *De Fermentatione* como um dos possíveis arcabouços teóricos para um grupo de pesquisadores ingleses, além de ter servido como apoio às inúmeras demandas que rondavam o solo britânico, durante o período.

Agradecimentos

À CAPES, pelo apoio financeiro.

¹Alfonso-Goldfarb, A.M. “Algumas considerações propedêuticas para uma história dos saberes e fazeres do salitre: novas e velhas questões através da memória de Thomas Henshaw à Royal Society de Londres”. In trabalhos, *Colóquio CESIMA ano X, Atas CESIMA ano X* [CD-ROM], 2006.

²Debus, A.G. *Chemistry and Medical Debate Van Helmont to Boerhaave*, Canton: Science History Publications, 2001.

³Porto, P. A. “O salitre aéreo como ‘precursor’ da idéia de oxigênio? Os casos de Sendivogius e Mayow”, *Atas do Colóquio CESIMA Ano X*, São Paulo: Fapesp/Livraria da Física/Thomson-Gale, 2006.

⁴Willis, T. *De Fermentatione*, 1656.