

1.1 περὶ δὲ χυλῶν καὶ ὀσμῶν, ἐπειδὴ καὶ ταῦτα τῶν φυτῶν οἰκεία, πειρατέον ὁμοίως ἀποδοῦναι τοῖς πρότερον τὰ τε συμβαίνοντα περὶ ἕκαστον εἶδος καὶ διὰ τίνος αἰτίας. ἢ μὲν οὖν φύσις ποία τις ἐκατέρου τοῦ γένους ἐν ἄλλοις ἀφώρισται, καὶ ὅτι μικτὰ πως ἄμφω κατὰ λόγον ἐστὶ χυλὸς μὲν ἢ τοῦ ξηροῦ καὶ γεώδους τῷ ὑγρῷ ἐναπόμιξις, ἢ ἢ <διά> τοῦ ξηροῦ [δια] τοῦ ὑγροῦ διήθησις ὑπὸ θερμοῦ (διαφέρει δ' ἴσως οὐδέν): ὀσμὴ δὲ τοῦ ἐγγύλου ξηροῦ τῷ διαφανεῖ (τοῦτο γὰρ κοινὸν ἀέρος καὶ ὕδατος): καὶ σχεδὸν τὸ αὐτὸ πάθος ἐστὶ χυλοῦ τε καὶ ὀσμῆς, οὐκ ἐν τοῖς αὐτοῖς δ' ἐκάτερον. ταῦτα μὲν οὖν οὕτω κείσθω κατὰ τὸν εἰρημένον ἀφορισμόν.

1.2 τὰ δ' εἶδη τῶν χυλῶν, ὡς μὲν εἰς ἀριθμὸν ἀποδοῦναι, ῥάδιον, οἶον γλυκύς, λιπαρός, αὐστηρός, στρυφνός, δριμύς, ἀλμυρός, πικρός, ὀξύς: ὡς δὲ κατὰ τὴν οὐσίαν ἐκάστου, χαλεπώτερον: αὐτὸ γὰρ τοῦτο πρῶτον ἔχει τινὰ σκέψιν, πότερα τοῖς πάθεσι τοῖς κατὰ τὰς αἰσθήσεις ἀποδοτέον, ἢ (ὥσπερ Δημόκριτος) τοῖς σχήμασιν ἐξ ὧν ἐκάστοις (εἰ μὴ ἄρα καὶ ταῦτα συνάπτει πως εἰς τὰς δυνάμεις, κάκεινων λέγεται χάριν), ἢ καὶ εἴ τις ἄλλος τρόπος ἐστὶν παρὰ τούτους.

1.1 味わいと香りについて、それらが植物に固有のものであることから、これまでと同様にまずはそれぞれの植物の種に何が宿るのかを、次いでそれがどのような原因によるのかを説明しなくてはならないだろう。どのような性質によって2つの類(味わいと香り)が相互に区別されるのか、また混合した両者が一定の比率になっていることなどは、他所で示しておいた。味わいの成分とは、固体ないし土に類するものが液体と混じったもの、あるいは熱の作用により、固体から液体を濾したものだからである(両者におそらく違いはない)。香りの成分は、水分を含んだ固体が透明にまで希釈されたものだ(透明であることが気体と液体に共通するものだからである)。また、味わいと匂いに生じていることは近いものだが、両者は同じ器官で生じているのではない。さしあたりここでの議論は、他所で示す定義にもとづくものとしておこう。

1.2 味わいの種類を数え上げるのは容易である。甘さ、油っぽさ、えぐみ、渋み、辛さ、しょっぱさ、苦さ、酸味である。一方、それぞれのもととなる要素を特定するのはもっと難しい。それにはなによりもまず、次のような考察が必要になるからだ。味わいというもの、感覚にもとづいて感じ取るものに帰されるべきなのか、あるいは(デモクリトスが言うように)、それぞれの種類の味わいを感覚に結びつける図形に帰すべきなのか(その図形が属性に密接に結びついていて、属性の説明のために図形が用いられるのではない限り)、あるいはまた、それら以外の要因が関係してくると見るべきなのか。

1.3 λέγω δὲ τοῖς πάθεσιν τοῖς κατὰ τὰς αἰσθήσεις, οἷον εἴ τις ἀποδοίη<sup>12</sup> γλυκὺν μὲν τὸν διακριτικὸν τῆς ἐν τῇ γλώττῃ συμφύτου ὑγρότητος, ἢ χυμὸν λεαντικὸν ἢ λεπτὸν ἢ λεῖον· στρυφνὸν δὲ τὸν ξηραντικὸν ἢ πηκτικὸν<sup>13</sup> ἢ ῥέμα ταύτης· δριμὺν δὲ τὸν [τηκτικὸν ἢ]<sup>14</sup> τμητικὸν,<sup>15</sup> ἢ ἐκκριτικὸν τῆς ἐν τῇ συμφύτῳ ὑγρότητι θερμότητος εἰς τὸν ἄνω τόπον, ἢ ἀπλῶς χυμὸν καυτικὸν ἢ θερμαντικὸν· ἀλμυρὸν δὲ τὸν δηκτικὸν καὶ ξηραντικὸν· πικρὸν δὲ τὸν φθαρτικὸν τῆς ὑγρότητας, ἢ τηκτικὸν<sup>16</sup> ἢ δηκτικὸν<sup>17</sup> ἢ ἀπλῶς τραχὺν ἢ μάλιστα τραχύν· αὐστηρὸν δὲ τὸν ῥυπτικὸν τῆς αἰσθήσεως ἢ τῆς ὑγρότητος τῆς ἐν αὐτοῖς<sup>18</sup> ἢ τῆς ἐπιπολῆς ὑγρότητος, <ἢ><sup>19</sup> δηκτικὸν ἢ πηκτικὸν<sup>20</sup> ἢ ξηραντικὸν, ἢ ἀπλῶς στρυφνότητά τινα ἠρεμαίαν<sup>21</sup> καὶ μαλακίην.

1.4 ἢ πάλιν, ὡς Πλάτων καθόλου τὰς διαφορὰς τῶν δυνάμεων ἀποδίδωσι τῷ συγκρίνειν καὶ διακρίνειν, κεκρημένως τραχύτητι καὶ λειότητι, καθ' ἐκάστας δὲ διαιρεῖ τοῖς εἴδεσιν· ὅσα μὲν οὖν συνάγει τὰ φλέβια καὶ ἀποξηραίνει, τραχύτερα μὲν ὄντα, στρυφνά, <ἦττον δὲ τραχύνοντα>, αὐστηρά· τὰ δὲ τούτων τε ῥυπτικὰ καὶ πᾶν τὸ περὶ τὴν γλώτταν ἀποπλύνοντα· ὅσα δὲ ῥύπτει πέρα μὲν τοῦ μετρίου, ὥστε καὶ ἀποτήκειν αὐτῆς τι τῆς φύσεως, οἷον ἢ τῶν νίτρων δύναμις, πικρά· τὰ δὲ ὑποδεέστερα τούτων, καὶ ἐπὶ τὸ μέτριον τῇ ῥύψει χρώμενα, ἀλυκά, ἄνευ πικρότητος τραχείας, καὶ φίλα μᾶλλον ἢ μῖν.

1.3 私が「感覚にもとづいて感じ取るもの」と述べるのは、次のようなことである。舌本来の分泌液を明確にさせうるもの、あるいはまた潤滑さをもたらすか、繊細もしくは滑らかな風味を甘さと称する。水分を失わせるもの、あるいはわずかながら固着させるものは渋みと称する。破壊的で刺すような風味、あるいは自然の分泌液が含み持つ熱さを上位の段階へと引き上げるもの、もしくは端的に焼け付くような、熱をもたらす風味を辛さと称する。刺すような、渇きをもたらす風味をしょっぱさと称する。分泌液を破壊するようなもの、解体的で刺すような、あるいは単純に口当たりが悪いもの、この上なく口当たりが悪いものを苦さと称する。感覚器官、もしくはそこに含まれた分泌液を押し流すようなもの、あるいは表面的な風味にあって、刺すような刺激、固着させるような刺激、水分を失わせる刺激をもたらすもの、あるいは単純に荒れてはいるものの緩和された渋みを、えぐみと称する。

1.4 再びプラトンの話になるが、彼は全体的な性質の違いを、ざらつきと滑らかさをもとに結合と分離によって説明し、一方でそれぞれの風味について、そうした特性により分類している。導管を収縮させ水分を取り除くものは、ざらつきが大きい場合には渋みとなり、それよりも小さい場合にはえぐみとなる。洗淨的な作用もあり、舌をとりまく一切を洗い流してくれる場合もある。度を越えて洗淨効果のあるものは、硝石（ソーダ）の作用のように、自然に備わっている風味まで溶解させ、苦みを生じさせる。それよりも弱く、洗淨力が穏やかなものであればしょっぱさとなり、苦みがなくわれわれにとっていっそう好ましいものとなる。

1.5 τὰ δὲ τῆ τοῦ στόματος θερμότητι κοινωνήσαντα καὶ λεαινόμενα, καὶ συνεκφυρούμενα καὶ πάλιν ἀντικείμενα, φερόμενα δ' ὑπὸ κούφου ἀνω πρὸς τὰς τῆς κεφαλῆς αἰσθήσεις καὶ τέμνοντα, δριμέα· τὰ δὲ προλελεπτυσμένα ὑπὸ σηπεδόνας, εἰς δὲ τὰς στενὰς φλέβας εἰσδύμενα, καὶ ἀνακυκῶντα καὶ ἀναζυμοῦντα καὶ ἀφρίζειν ποιοῦντα καὶ ἔλκειν, ὄξεα· τὸ δὲ σύμπασι τοῖς περὶ ταῦτα πάθος ἐναντίον οἰκεῖόν ἐστι τῆς γλυκύτητος· ὅταν λεαίνῃ ἐπαλείφοντὰ τραχυθέντα, καθιστῆ δὲ καὶ συνάγη<τὰ> παρὰ φύσιν κεχυμένα, τὰ δ' αὖ συνεστῶτα διαχαλᾷ, καὶ ἀπλῶς ὅτι μάλιστα ἰδρῦν κατὰ φύσιν, γλυκὺ οὗτος μὲν οὖν ὁ τρόπος ταῖς δυνάμεσιν ἀφορίζει.

1.6 Δημόκριτος δέ, σχῆμα περιτιθεὶς ἐκάστῳ, γλυκὺν μὲν τὸν στρογγύλον καὶ εὐμεγέθη ποιεῖ στρυφνὸν δὲ τὸν μεγαλόσχημον, τραχὺν δὲ καὶ πολυγώνιον καὶ ἀπεριφερῆ· ὄξυν δέ, κατὰ τοῦνομα, τὸν ὄξυν τῷ ὄγκῳ καὶ γωνοειδῆ καὶ καμπύλον καὶ λεπτὸν καὶ ἀπεριφερῆ· δριμὺν δέ, τὸν περιφερῆ καὶ λεπτὸν καὶ γωνοειδῆ καὶ καμπύλον· ἀλμυρὸν δέ, τὸν γωνοειδῆ καὶ εὐμεγέθη καὶ σκολιὸν καὶ οὐ σκαληνὸν πικρὸν δέ, τὸν περιφερῆ καὶ λεῖον, ἔχοντα σκολιότητα, μέγεθος δὲ μικρόν· λιπαρὸν δέ, τὸν λεπτὸν καὶ στρογγύλον καὶ μικρόν. Οἱ μὲν οὖν τρόποι τοσοῦτον διαφέρουσιν.

1.5 口内の熱を共有し均一化した成分が、その熱により火がついて再び口内を燃やし、軽さによって上昇し、頭部の感覚器官にまで至り損傷を与えると、それが辛さとなる。解体されてあらかじめ小片に分かれて狭い導管へと入り、混じり合って発酵し、泡を生じさせ逸脱を引き起こすと、それが酸味となる。こうした感覚すべてに対立するのが、甘さに属する成分である。ざらつくようになったものが塗布によって滑らかになるとき、自然に反して広がったものを修正し結集させ、また結集したものを再び弛緩させ、最大限自然のもとに置きなおすもの、それが甘さをなす。以上が、属性による味わいの区分である。

1.6 一方、デモクリトスは、それぞれの風味に図形をあてがい、甘さとは丸くて適度な大きさとなるものと考えている。渋みは、ざらつきを伴い、様々な角度をもち、丸みのない大きな図形とされる。酸味は、尖がっている (oxus) というその名が示すように、鋭い突起をもち、角張っていて、細くて丸みのない線をなす。辛さは、丸みを帯びつつも細くて角張った線をなす。しょっぱさは、角張っていて、適度な大きさをもち、湾曲し、不ぞろいである。苦さは、丸みがあり滑らかな湾曲を示し、小さな図形をなす。油っぽさは、細くて丸みがあり、小さい図形となる。以上、解釈はこれほどまでに異なるのである。