

16.1 διὰ τί δ' οἱ ἄγριοι καρποὶ τῶν ἡμέρων εὐοσμότεροι τῶν ὁμογενῶν, οἷον μῆλα τε καὶ ἀχράδες καὶ οὔρα καὶ μέσπιλα καὶ τᾶλλα, καὶ αὐτῶν δὲ τῶν μήλων ἔν τε τοῖς ἀγρίοις καὶ τοῖς ἡμέροις τὰ στρυφνότατα εὐοσμοτάτα; καίτοι, διὰ πέψιν γινομένης τῆς ὄσμης, προσῆκεν εὐοσμεῖν τὰ μάλιστα πεπεμμένα. περὶ δὴ τούτων, ἔστι μὲν ἀπλῶς εἰπεῖν ὅτι τὰ ἄγρια ὡς σκληρότερα εὐοσμοτέρα, καθάπερ ἔν τε τοῖς ἄλλοις, ἔστι δὲ καὶ οἰκειοτέρως εἴ τις δύναιτο διελεῖν τὰς πέψεις, τὴν τε τοῦ χυλοῦ καὶ τὴν τῆς ὄσμης, ἐν τίνι ἐκατέρα γίνεται· φαίνεται γὰρ τινα ἔχειν διαφορὰν, εἴθ' ἑτέρων ὄντων, εἴτε τοῦ αὐτοῦ μεταβάλλοντος.

16.1 リンゴやナシ、ナナカマドやセイヨウカリンなどのように、同じ種の野生の果実のほうが、栽培されているものよりも香りがよいのはなぜだろうか。またリンゴの場合、野生のもの、栽培されているもののいずれでも、最も酸っぱい実をつけるものが最も芳香がするのとはなぜだろうか。香りは熟成によって生じる以上、熟成が最も進んだものこそよい香りがするはずである。こうした問題について、ほかの事物にも見られるように、野生のものは厳しい環境に置かれるがゆえにいつその芳香を放つ、と簡便に述べることもできる。しかしながら、風味の熟成と香りの熟成に分け、各々が別個に生じると考えることができるなら、よりの確な回答が示せるかもしれない。異質な成分なのか、同じ成分が変化したものなのかで、（回答は）違ってくるように思われるからだ。

16.2 τοῦτο μὲν οὖν καθόλου διαίρεσιν ἔχει. πρὸς δὲ τὸ νῦν, ἱκανὸν τοσοῦτον (ὅπερ καὶ φανερόν)· ὅτι ἢ μὲν γλυκύτης, καὶ ὄλως ἢ εὐστομία, παχύνσει γίνεται τῶν χυλῶν (διὸ καὶ γηράσκοντες οἱ καρποὶ, καὶ ἠλιούμενοι, πάντες γλυκύτεροι· παχύνονται γὰρ ἀφαιρουμένου τοῦ ὑδατώδους)· τὸ δὲ τῶν ὄσμων ἔν τε προτέρατι καὶ ἀτελεστέρατι πέψει σημεῖον δέ, καὶ ὅτι αὐτὰ τὰ εὐώδη (καθάπερ ἄπιοι καὶ μῆλα καὶ τὰ ἄλλα) μᾶλλον εὐοσμία γίνεται μὴ τελῶς ἐκπεπανθέντα, καίτοι τότε τοῦ χυλοῦ μάλιστα πέψις.

16.2 この点において全体的な区分を設けることもできる。だが目下のところは明らかな点を述べるだけで十分としよう。つまり、甘さや旨味は全般に、樹液の厚みが増すことで生じるのであるということである。そのため、果実はいずれも時間が経ち日の光を浴びるほどにいつそう甘くなっていく。水分が少なくなるため、成分の厚みが増すのである。一方、香りの熟成は、前段階の未熟な状態の熟成による。その証拠に、ナシやリンゴその他に見られるように、芳香をもつ果実は、完熟にいたらない段階でいつそう香りが増すのである。その段階でこそ風味の熟成はいつそう進む。

16.3 καὶ ἔοικεν ἐν ταῖς προτέραις μεταβολαῖς τῶν χυλῶν (πλείους γάρ) εὐοσμία γίνεσθαι καθάπερ ἅμα πνευματικὴ τις οὔσα καὶ οὔπω τοῦ χυλοῦ τὴν οἰκείαν ἔχοντος φύσιν· ὅταν <δ> εἰς ταύτην ἐπέλθῃ παχυνθεὶς καὶ πεφθεῖς, τὰ μὲν τῆς τροφῆς ἐλάττω, τὴν δὲ γλυκύτητα τὴν οἰκείαν (καὶ ὄλως τὴν τῆ ἀίσθήσει πρόσφορον) λαμβάνει. τὰ μὲν οὖν ἄγρια, μέχρι τῆς προτέρας προϊόντα, καὶ τὴν

εύωδιαν ἔχει κατὰ λόγον· τὰ δὲ ἡμερα, τελεούμενα τῇ πέψει, καὶ εὐτροφοῦντα διὰ τὴν κατεργασίαν, μεταβάλλει τοὺς χυλοὺς εἰς γλυκύτητα καὶ ἄοσμίαν.

16.3 芳香は樹液の初期の変化（こう言うのは、変化は複数におよぶからである）において生じるように思われる。それは一種の発散のようであり、樹液がまだ本来の性質をもっていない段階で生じる。だが樹液が厚みを増し熟成が進み、本来の性質をもつ段階に達すると、香りは弱くなり、樹液は本来の、全体的に味覚にも感じられる甘さを獲得する。野生の植物は、初期の熟成に達するまではそれ本来の芳香を発する。一方栽培されているものは、完全なかたちで熟成を終え、手入れによって栄養もいきわたるため、樹液は甘味へと、また無臭へと変化するのである。

16.4 ἅμα δὲ καὶ τὴν ὑγρότητα καὶ τὴν ξηρότητα, καὶ τὴν πολυτροφίαν καὶ ὀλιγοτροφίαν, καὶ τὴν εὐπνοίαν εἰκός τι συμβάλλεσθαι πρὸς τὰς ὀσμάς, εἴπερ ὄλως καὶ τὰ ξηρά, καὶ ἐν ξηροῖς καὶ ὀλιγοτροφία, καὶ ἐν εὐπνοίαις, εὐοσμότερα· μινυμένη γὰρ ἢ πλείων ὑγρότης ἀμβλύνει τὴν ὀσμὴν (διὸ καὶ ἐν τοῖς παλισκίοις καὶ ἐφύδροις οὐκ εὐοσμα). καὶ τᾶλλα δὲ τῇ παχύνσει (καθάπερ εἴρηται) λαμβάνει τὴν μεταβολήν·

16.4 同時に、水分量や乾燥、栄養の豊富さ、栄養の少なさ、風通しのよさなども、なにがしかの影響を芳香に及ぼすように思われる。乾燥した植物が、乾いて栄養分の少ない場所に生息し、風通しもよければ、いっそうの芳香を醸す。混入する水分量が多いと、香りは弱くなってしまふからだ。それゆえ、陰になっている場所や湿気の多い場所では、芳香はしない。すでに述べたように、厚みが増すことでこそ、変化は生じるのである。

16.5 ὡς δ' ἀπλῶς εἶπεῖν καὶ ξηρότερα τὰ ἄγρια, καὶ ὀλιγοτροφώτερα, κὰν εὐπνοία μᾶλλον καὶ ἐν ἡλιώσει, καὶ ἔτι λεπτοχυλότερα, καὶ οὐχ ὁμοίως τὸν χυλὸν ἀναμεμιγμένον ἔχοντα τῇ σαρκὶ τοῖς ἡμέροις· ἅπαντα δὲ ταῦτα συμβάλλεται πρὸς εὐοσμίαν. ἰδεῖν δὲ τοῦτ' ἔστιν καὶ ἐπὶ τῶν οἴνων· οἱ μὲν γὰρ γλυκεῖς ὄλως ἄοσμοι, καὶ οἱ μαλακοί· τῶν δὲ ἄλλων οἱ λεπτοὶ μᾶλλον εὐώδεις, καὶ θᾶπτον τῶν πιόνων παριστάμενοι καὶ παχέων.

16.5 簡潔に言うなら、野生の種はいっそう乾燥し、栄養分も少なく、風通しがよく日当たりのよい場所に生息している。また、樹液が少なめで、栽培されているものほど樹液が果肉に混合していない。そうしたすべてが芳香に貢献している。ワインについてもそのことは見て取れる。甘口のワインは全般に香りがせず、まろやかなワインもそうである。ほかのものでは、軽めのワインが香りは強く、濃厚で厚みのあるものよりも早く味がよくなる。

16.6 ἔτι δὲ ἅμα τῇ εὐοσμίᾳ συμβαίνει καθάπερ χωρισμὸν τινα γίνεσθαι τοῦ ὑγροῦ καὶ τοῦ γεώδους, ὑφισταμένης τῆς τρυγός, καὶ πρὸς τούτοις ἀποπνοίην τοῦ ὑδατώδους, ὥστε διὰ πάντων εἶναι τὴν εὐωδιαν, λεπτότητός τε, καὶ χωρισμοῦ, καὶ διαπνοῆς (ἐπεὶ καὶ αὐτοῦ τοῦ κεραμίου τὸ πρὸς τῇ τρυγῇ ἦπτον εὐοσμῶν). ἢ αὐτὴ δ' αἰτία καὶ τοῦ θᾶπτον παρίστασθαι τοὺς ἠθητικοὺς τῶν οἴνων· λεπτότεροι

γάρ, καὶ ὡσπερ εὐθύς ἄμικτοι. συνεπιμαρτυρεῖ δὲ καὶ τὸ ἐκ τῶν λεπτοτέρων καὶ εὐείλων καὶ εὐπνώων εὐωδεστέρους γίνεσθαι, καὶ ἐκ τῶν πρεσβυτέρων ἢ νεωτέρων. ἔτι δ' ὅσοι πολυοσμοὶ καὶ ἰσχυροὶ ταῖς ὀσμαῖς, οὐκ ἔχουσιν ἐν τῇ γεύσει τὸ μαλακόν, ὡς οὐκ οὕσης ἅμα τῆς τε κατὰ τὸν χυλὸν εὐστομίας, καὶ πολυοσμίας καὶ ἰσχύος.

16.6 さらに、芳香とともに生じるのが、ワインの澱の沈殿に見られるような、水分と鉱物成分のある種の分離であり、さらに水分の蒸発も加わる。結果的に芳香は、成分の細やかさ、分離、蒸発などの全体によって生じているといえる。ワインを入れた水差しも、澱に隣接する部分はさほど匂わない。このことは、濾過されたワインがより早く熟成することの原因にもなっている。

(濾過により) 成分は細やかになり、また直に混じりけのないものにもなるからである。さらに次のような確証もある。(土壌が) 細やかで、太陽に照らされ、風通しもよい場所では、ワインはいっそう香りが立つようになる。しかも老成したワインのほうが、若いワインよりもそうなるのである。さらにまた、香りが豊富で強いワインは、味においては柔らかさに欠ける。香りがよく、強いからといって、口当たりがよいとは限らないようだ。

16.7 ὅπερ καὶ ἐπὶ τῶν μύρων καὶ ἐπὶ τῶν θυμιαμάτων καὶ ἐπὶ τῶν στεφανωμάτων καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων τῶν εὐωδῶν συμβαίνει· πάντα γὰρ πικρὰ καὶ δύσχυλα τὰ τοιαῦτα, καθάπερ καὶ αἱ ἀμυγδάλαι. καὶ οἱ ὄρεινοι δὲ τῶν οἴνων ὀσμὴν μὲν ἔχουσιν ἔνιοι, σκληροὶ δὲ καὶ οὐκ εὐχυλοὶ. ἐξ ἀπάντων οὖν τούτων δῆλον ὡς ἕτερον τὸ τὴν εὐοσμίαν ποιοῦν. ἐὰν οὖν συμμετρίαν τινὰ λάβῃ τῆς κράσεως, ἡδιστον τὸ ἐξ ἀμφοῖν (ἄλλως τε καὶ ὧν κατὰ τὴν γεῦσιν ἢ ἀπόλαυσις)· ἐπεὶ καὶ ὧν ἐν αὐταῖς ἀγρίων τινῶν ἔφαμεν λυπεῖν τὸ δριμύ καὶ ἄκρατον, ὡσπερ ἐρπύλλου καὶ ἀβροτόνου καὶ πηγάνου, μυχθείσης δὲ ὑγρότητος συμφύτου, μᾶλλον εὐκράτους γίνεσθαι καὶ ἡδίους. μίγνυνται <δὲ> καὶ εὐχυλοτέρων γιγνομένων· ἐὰν δὲ ὑπεραίρη θάτερον, ἐπιζητοῦμεν τὸ ἐλλείπον (ἅμα γὰρ πως ἢ ἀπόλαυσις, ἐν τοῖς τοιοῦτοις τῶν γευστῶν, ὀσμῶν καὶ χυλοῦ).

16.7 そのことは、香水や香料、冠状その他の芳香植物についても窺える。アーモンドがそうであるように、いずれの成分もそれ自体としては苦く、不快な味わいである。山岳地帯のワインも、ときに芳香をもつものもあるが、味わいはきつく美味でなかったりする。こうしたすべての事象から、香りを作るものが(味わいを作るものとは)別物だということは明らかである。混合が適正な割合でなされるならば、両者の混合は最良の喜びをもたらすだろう。味わいにおける楽しみはまさに格別であろう。いくつかの野生の種について、私たちは先に、刺激的な匂いやきつさが不快であると述べた。ジャコウソウやヨモギ、ヘンルーダなどがそうだが、(樹液に)もとからある水分と(香りや味わいの成分が)混じると、より優しく心地よいものになる。混合は樹液が豊富になるときからなされる。(香りと味わいの成分の)いずれかが優勢になる場合、私たちは

少なくなるほうを求めがちだ。この種の味わい、つまり香りと味覚における心地よさは、いわば同時に味わうものだからだ。

16.8 χρῆ δὲ πειρᾶσθαι καθόλου διαιρεῖν ὡσπερ εἴπομεν, <εἰ> ἐν τῷ χυλῷ μὲν ἡ εὐστομία καὶ ἡ γλυκύτης, ἀπὸ τοῦ χυλοῦ δὲ ἡ ὁσμή, ποῖος ἐκάτερος καὶ πῶς ἔχων. ἐκεῖνο δ' οὖν φανερόν ἐκ τῶν εἰρημένων, ὅπερ ἐξ ἀρχῆς ἠπορήθη· διὰ τί οἱ ἄγριοι τῶν καρπῶν εὐοσμότεροι. φαίνεται δὲ κάκεῖνο συμβαίνειν, ὡσπερ ἐν τοῖς ἀτελέσιν καὶ τοῖς στερητικοῖς χυλοῖς μᾶλλον εἶναι τὴν εὐοσμίαν, εἴ γε τὰ μὲν πικρά, τὰ δὲ δριμέα, τὰ δ' ἀσθενῆ, τὰ δὲ στρυφνά, τὰ δὲ ἄλλην ἔχοντα δυσχέρειαν. οὐκ ἀλόγως δ' ἴσως· ἀποπνοῆ γάρ τις μᾶλλον ἀπὸ τούτων, ὥστ' ἐὰν μὲν εὐκρατα λάβῃ, σύμμετρον εἶναι πρὸς τὴν ὄσφρησιν, ἐὰν δὲ ὑπερβάλλοντα, δυσχερῆ καὶ βαρεῖαν ἦδη. καὶ οὐκ ἂν δόξειεν ἐν στερήσει <τὸ> τοιοῦτον εἶναι γένος, ἀλλ' ἐτέραν τινὰ φύσιν ἔχειν, εἴ γε ἔνια ποιητικὰ τῶν ἄκρων. ἡ μὲν οὖν εὐοσμία διὰ τοῦτο ἐν τοῖς ἀγλυκέσι καὶ δυσχύλοις μᾶλλον (ὡς [δ']⁵⁰⁸ εἰπεῖν). τῶν <δ'> ὁσμῶν ἡ μὲν ἰσχὺς ἐκάστων δῆλον ὅτι κατὰ τὴν ὑποκειμένην φύσιν.

16.8 一方で、口当たりのよさや甘さが樹液にあるのだとすれば、香りもまた樹液から発するのであるから、それぞれがどのような性質のもので、どのように含まれているのかについて、先に述べたように、一般論としての確定を試みなければならないだろう。これは明らかに、最初からの難問であった問い、すなわち、なにゆえに野生の植物の実はより芳香が強いかという問題からつながっているように思われる。未成熟の樹液、もしくは不十分な樹液において、その樹液が苦かったり、辛かったり、渋かったり、荒々しかったり、その他の不快感を伴うものであっても、芳香がより強くなることも、この問題が関係しているように思われる。そのことは非合理ではない。そのような樹液からはなんらかの発散が生じているのであり、うまく混合されるならば、臭覚にとって適正なものになるし、過度に混合されると、不快できついものになるだろう。そのような種類の匂いになるのは、なんらかの性質がないからというのではなく、別様の性質をもつからだと考えられ、ときにそれは極端な匂いをもたらす場合がある。それゆえに、すでに述べたように、甘さがなく味のよくない植物こそ、芳香を発するのである。それぞれの香りの強さは、明らかにそれを支える性質に依存している。