

6.1 τῶν δὲ φυτῶν (μᾶλλον δὲ πάντων ἐν οἷς οἱ χυλοὶ) διὰ τί μὲν ἕκαστα τούτους ἔχει (λέγω δ' οἶον γλυκεῖς ἢ πικροὺς ἢ λιπαροὺς) τὴν πρώτην αἰτιατέον σύστασιν (ὑπὲρ ἧς οἱ μὲν τοῖς σχήμασιν διορίζοντες, ὡσπερ Δημόκριτος, οἴονται λέγειν τινὰς αἰτίας, ὁμοίως δὲ καὶ εἴ τις κατ' αὐτὴν ἔχει τὸν ἴδιον ἀποδοῦναι περὶ ἐκάστου λόγον)· ὡς δὲ κατὰ πέψιν καὶ ἀπεψίαν διαιροῦντες τὰ γλυκέα καὶ τὰ πικρὰ καὶ τὰ ἄλλα, τάχα δ' ἂν δόξειεν κωλύειν τὰ μικρῶ πρότερον ἡμῖν εἰρημένα· πέψει γὰρ πρότερόν τι φάινεται πάντ' ἐξομοιοῦσθαι καὶ τοῖς φυτοῖς καὶ τοῖς ζῴοις.

6.1 植物、さらに言えば風味をもつすべてのものが、なぜ各々そうした味わい、つまり、甘さや苦さ、油っぽさなどをもつのかは、まずはそのそもそもの形成過程に見いださなくてはならないだろう。それについて、たとえばデモクリトスなど、図形を用いて風味を区別している論者たちは、一部の原因について説明できていると考えているし、論者の誰もが、それぞれの原因について個別に説明を示すことができるとしている。一方、熟成の有無でもって甘さや苦さ、その他の風味を分ける論者たちは、少し前に私たちが述べたことと齟齬をきたしてしまうようにも思われる。つまり、あらかじめなにかの熟成があることは、すべての植物や動物に等しく当てはまるように見えるのである。

6.2 ἀλλὰ τούτοις ὁμοίως λεκτέον ὅτι καὶ οἱ γλυκεῖς (καὶ οἱ ἀπλῶς τρόφιμοι) χυλοὶ, καὶ αἱ ὄσμαι αἱ εὐώδεις, πέψει τινὲ γίνονται καὶ κατεργασία, καὶ ὅτι μᾶλλον (ὡς τῶ γένει λαβεῖν) πεπεμμένα τῶν ἐτέρων (δηλοῖ δὲ καὶ ἐπ' αὐτῶν τῶν ὁμογενῶν· καὶ γὰρ εὐχυλότερα, καὶ εὐοσμότερα, τὰ πεπεμμένα τῶν ἀπέπτων), ἑκατέρων πεπεμμένων κατὰ τὴν οἰκείαν πέψιν. ὑπὲρ μὲν οὖν τούτων ἐν τοῖς ἐπομένοις ἔσται φανερώτερον.

6.2 だが彼らに対しては次のことも述べておかななくてはならないだろう。甘味、あるいは単純に食べ物の風味、匂いや芳香は、なんらかの熟成と処理によって生じるのであり、しかもそうした芳香は、類として捉えた場合、ほかよりも優れた熟成によるのである。そのことは、同類の香りにおいて明らかであり、優れた熟成によるものは、熟成を伴わないものよりも、味わいもよく香りもよい。ただし味わいと香りは、それぞれに固有の熟成の作用によって形成される。この点については後述するので、そこでいっそう明らかになるだろう。

6.3 τῶν δ' ἄλλων ἐκεῖνο δεῖ λαβεῖν πρῶτον ὃ κοινόν ἐστιν τῆς τῶν φυτῶν οὐσίας· πάντα γὰρ ἐν τῇ γενέσει τῶν χυλῶν μεταβάλλει κατὰ τὴν πέψιν ἐξ ἄλλων εἰς ἄλλους χυλοὺς, ὡς μὲν ἀπλῶς εἰπέειν, ἐκ τῶν στερητικῶν εἰς τοὺς κατ' εἶδος (οἶον ἐκ πικρῶν καὶ στρυφνῶν εἰς γλυκεῖς καὶ λιπαροὺς καὶ εἴ τις ἄλλος ὁμόστοιχος), ὡς δὲ καθ' ἕκαστον, ὡς ἂν ἡ διάκρισις ἔχη τῆς φύσεως, καὶ τὰ μὲν εἰς πλείους, τὰ δ' εἰς ἐλάττους· τὸ μὲν γὰρ ἐκ τοῦ πικροῦ (καθάπερ ἐλαία, συνεμφαίνουσα πρὸς τὸ στρυφνόν), τὸ

δ' ἐκ τοῦ στρυφνοῦ (καθάπερ ἄπιοι καὶ τᾶλλα· καὶ γὰρ τὰ ὀξέα πρότερον στρυφνά), τὸ δ' ἐκ τοῦ στρυφνοῦ πρῶτον εἰς τὸν ὀξύ, εἴτ' ἐκ τοῦ ὀξέος εἰς τὸν γλυκὺν (ὥσπερ βότρυς).

6.3 ほかに先んじて取り上げるべきことがある。それは植物の本質をなす共通の性質である。というのも、風味の生成途上においては、熟成にともなうすべてが、別の風味からまた別の風味へと変化するからである。簡単に言うなら、欠如の状態からかたちある状態へ、たとえば苦みや渋みから甘味や油っぽさへ、あるいは同種のほかの味わいへと変化しうるのだ。植物のそれぞれにおいて自然本性が分かれるように、ある植物においては風味の数が増し、またあるものにおいては風味の数が減っていく。オリーブ油が渋くなっていくように、苦さから変わるものもあるし、梨などのように——というのも酸味は最初渋みだったものだからだが——渋みから変わるものもある。またブドウのように、最初に渋みから酸味へと変わり、続いて酸味から甘味へと変わるものもある。

6.4 ὡς γὰρ ὄλως εἰπεῖν, πλείστας ἀλλοιώσεις οὗτος λαμβάνει, καὶ ὄλως οἱ οἰνώδεις χυλοί· τὸ μὲν γὰρ πρῶτον ὥσπερ ὑδατώδης γίνεται, μετὰ δὲ ταῦτα στρυφνός, εἴτ' ὀξύς, εἴτ' ἔσχατον γλυκός. ὡσαύτως δὲ καὶ τὸ συκάμινον· ἐκ στρυφνοῦ γὰρ ὀξύ, καὶ ἐξ ὀξέος γλυκός· καὶ ἐπ' ἄλλων δὲ τοῦτο συμβαίνει, τῆς γὰρ οἰνώδους γλυκύτητος ἐγγυτάτω κεῖται τὸ ὀξύ. διὸ καὶ οἱ ἀποροῦντες ὅτι τὸ συκάμινον, ἐρυθρὸν ὄν, ὀξύτερον ἐστὶν ἢ λευκόν, ἐγγυτέρω τῆς ὀψεως ὄν, οὐκ ὀρθῶς ἀποροῦσιν· τότε γὰρ οἶον γένεσις ἐστὶν αὐτοῦ τοῦ οἰκείου χυμοῦ, λευκοῦ δ' ὄντος ἢ στρυφνότης πλέον ἀπηρητημένη καὶ κοινοτέρα. διὰ τοῦτο γὰρ καὶ ἐνταῦθα ὅταν ἦ, ξηρότερον ἐστὶν· ἐρυθραίνον δὲ ἐξυγραινεται, καθάπερ ἐγχυλον γινόμενον.

6.4 一般的に言って、ワインの風味が概してそうであるように、ブドウの風味は実に大きな変化を被る。最初は水っぽくなり、次いで渋みが増し、酸味となって、その後甘さを増す。桑の実もそうであり、渋みから酸味へ、次いで酸味から甘味へと転じる。これはほかの同種の果実でも生じることである。酸味はワイン風味での甘さにきわめて近いからである。ゆえに、赤くなった桑の実はより成熟状態に近いものだが、白いものよりも酸味が強いことに当惑する人々は、誤って当惑しているのである。なぜなら、赤くなってはじめて桑の実は固有の風味になるのであり、白いうちは渋みのせいで固有の風味からいっそう遠く、一般的な風味でしかないからだ。それゆえ、その段階では桑の実はいっそう乾燥しており、赤くなると果汁も増し、風味も増すのである。

6.5 ὄλως γὰρ πᾶν [τὸ] περικάρπιον, ξηρὸν τὸ πρῶτον, ἀνυγραινεται, καὶ ἔστιν γένεσις αὐτῆ τῶν χυλῶν, ἐπιρρέοντος καὶ ὥσπερ διηθουμένου πλείονος αἰε τοῦ ὑγροῦ καὶ αἰε συναύξοντος· ἢ καὶ στρυφνὰ τὰ πολλὰ κατ' ἀρχὰς οὐκ ἀλόγως, ἄτε καὶ ξηρὰ ὄντα (ξηρότατα δὲ δοκεῖ τῶν ὑγρῶν ὄν)

ὀπώδης ἢ ὑγρότης, ὥσπερ τῆς συκῆς, κατὰ τὸ πάχος). τούτοις μὲν οὖν ὥσπερ ὑλικοί τινές εἰσιν οἱ κατὰ τὰς στερήσεις, ἐξ ὧν ἢ μετάβασις εἰς τὴν πέψιν· τοῖς δ' οἶον οὐσία ταῦτα καὶ τέλη, πολλοὶ γὰρ καὶ ψυχροὶ καὶ στρυφνοὶ κατὰ φύσιν καὶ ὄξει, ὧν ἐξ ἀρχῆς ἦττον ἔγχυλος ἢ ὑγρότης.

6.5 一般に、すべての果皮は最初乾燥しているものの、やがて潤いを得て果汁がもたらされる。樹液が流れ、ますます水分が浸透し、果実はいっそう大きくなっていく。だからこそ、多くの果実は最初渋みがあるのも、乾燥していることを思えば当然である。水分が最も少ない果汁は、イチジクに見られるように、粘り気のある乳液のような果汁だと思われる。ゆえにそれは一種の物質のようでもあり、欠乏状態にあるそうした果汁が熟成へと転じるものもあるし、そのままの果汁が本質や最終形となるものもある。本来的に冷たく渋みや酸味のある果汁も多いが、それらは最初から、ほかよりも水分が少ないのである。

6.6 ἅπαντες δέ πως ἐμφαίνουσιν οἱ καρποὶ καὶ τὸν τοῦ φυτοῦ χυλόν, ὅπερ ἴσως ἀναγκαῖον, ἐξ ἐκείνου γε ὄντας, ὡμοὶ μὲν ὄντες μᾶλλον, πεπαινόμενοι δ' ἦττον, ἅτε καὶ τῆς ἐκκρίσεως αἰεὶ καθαρωτέρας γινομένης. καὶ τῶν μὲν τοιαύτη τις σύστασις· ἐνίων δὲ ὥσπερ ἄχυλος ἢ πρώτη καὶ ὑδατώδης, οἶον τῶν σιτωδῶν (ὥσπερ πυροῦ καὶ κριθῆς καὶ τῶν ὁμοίων), ὧν δὴ καὶ τελείωσις εὐθὺς ἐκ ταύτης, οὐ λαμβάνουσα πλείους μεταβολάς, οὐδὲ γὰρ οὐδ' ἢ γλυκύτης πόρρω ταύτης, ὥστε μὴ δεῖσθαι πλειόνων.

6.6 一方で、果実は全体として植物そのものの風味をあらわにする。果実の存在は植物によってもたらされているのだから、それは必然的なものかもしれない。熟成していない果実では、そうした風味がいっそう強く、熟するにつれてその風味は弱まる。(果汁の)分泌が純化していくからである。一部の果物では、風味はそのようにして成立する。また、最初は味がなく水っぽいものもある。たとえば小麦や大麦、その他類似の穀物類がそうで、最終的な風味は最初の状態から直接もたらされ、それ以上の変化を被ることがない。甘さも最初からさほど変わらず、しがたってそれ以上の変化は必要がない。

6.7 διὸ καὶ φαίνεται διττὴ τις ἡ γένεσις εἶναι τῶν χυλῶν, ἑκατέρα κατὰ τὰς ὑποκειμένας φύσεις· ἢ μὲν γὰρ ἐξ ἀπέπτων καὶ πλειόνων μεταβάλλουσα πρὸς τὴν τελέωσιν, ἢ δὲ, ὥσπερ ἄχυλος καὶ αἰειδής, ἐν ἀπλῇ τινι γενέσει καὶ ἀλλοιώσει, διὰ τὴν ὑποκειμένην φύσιν. ὧν ἑκάτερον (ὡς ἀπλῶς εἶπεῖν) τὸ μὲν ἐν τοῖς ἐπετείοις μᾶλλον, τὸ δ' ἐν τοῖς δένδροις ἐστίν, ὡς πλείονος δεομένων πέψεως.

6.7 ゆえに風味の形成は2種類あり。それぞれがしかるべき基本的な自然本性にもとづいているように思われる。1つは未成熟な風味が何度も変化して完成にいたるプロセス、もう1つは、無味で特徴のない風味の場合の、基本的な自然本性による単一の生成・変化のプロセスである。2

つのプロセスのうち、こう言ってよければ1つ（後者）は一季生の植物に多く見られ、もう1つ（前者）は木々に多く見られる。木々の果実には多くの成熟が必要だからである。

6.8 τάχα δ' ἀληθέστερον ἐκείνως ἀποδοῦναι, καὶ μὴ ἐπετείοις καὶ δένδροις, ἀλλ' ὄλως τῇ κράσει διορίζοντας· ὅποια γὰρ ἂν τις αὕτη τυγχάνῃ, αἱ μὲν μεταβολαὶ συνακολουθήσουσιν κατὰ λόγον. ἐπεὶ καὶ ἡ ἀμυγδάλη τὸ πρῶτον ὑδατώδης, ἕως ἂν ᾗ χλωρὰ, ξηρανομένη δὲ λίπος λαμβάνει, καὶ ἄλλα δέ τινα τῶν καρυωδῶν, ὧν καὶ τὰ κελύφη στρυφνά (τῶν δὲ καὶ ὀξέα, καθάπερ τῶν ἀμυγδαλῶν), ὡς ἐνταῦθα παντὸς ἐκκρινομένου τοῦ περιττωματικοῦ καὶ γεώδους.

6.8 だがおそらくは、（2種類のプロセスに）先の定義を与えるほうが正しいだろう。一季生の植物と木々を区別するのではなく、植物の構成全体で区別するのである。どんな植物であれ、変化は構成に応じて生じるからである。アーモンドの実は最初、緑色のうちは水分を多く含んでいるが、乾燥してくると油っぽくなる。ほかのクルミの類も同様である。それらは鞘が渋く、アーモンドの場合のようにときに酸味が強いこともあり、残留成分、土に類する成分がすべてそこに分泌されているかのようである。

6.9 ἡ δ' οὖν φύσις ἔοικεν ὥσπερ ἐκ μεμιγμένων τινῶν χυλῶν ἐκκρίνειν τῇ πέψει τὸν ἀπλοῦν. ἢ καὶ δόξειεν ἂν ἐναντίως καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων· ἐν μὲν γὰρ τοῖς ἄλλοις ἐκ μίξεως ἡ γένεσις, ἐνταῦθα δ' ὥσπερ ἐξ ἀφαιρέσεως καὶ χωρισμοῦ· καὶ ἔνθα μὲν ἐκ τῶν ἀρχῶν, ἔνθα δ' αὐτῆς τῆς ἀρχῆς (ἀρχὴ γὰρ τὸ γλυκύ, τούτου δ' ἡ πέψις ὡς ἀπλῶς εἶπεῖν).

6.9 実際、自然はここで、なんらかの混成状態の風味から、熟成によって単一の風味を切り出しているように見える。それはほかの（生成の）場合とは逆であるようにも思える。ほかの場合は混成から生成がなされるのに対して、ここでの場合には、もとの状態の一部から、あるいはもとの状態そのものから、除去や分離によってもたらされているからだ。この場合のもとの状態とは甘さであり、言ってみれば、それは熟成が生じるもとである。

6.10 ἀλλὰ ταῦτα μὲν ἴσως ἄλλην τινὰ ἔχει θεωρίαν· ἐπεὶ κάκεῖνο ἄτοπον, εἰ οἱ χυλοὶ πάντες ἐκ τοῦ πικροῦ καὶ γλυκέος μιγνυμένων, ὥσπερ ἐκ τῶν στοιχείων τὰ σώματα· πάλιν δ' αὖ θάτερον, εἰ ἐκ μὲν τούτων μηδέν, ταῦτα δ' ἐκ τῶν ἄλλων, οὐ γὰρ ἀρχῶν ἡ τοιαύτη φύσις. εἰ μὴ ἄρα πλεοναχῶς αἱ ἀρχαὶ καὶ κατὰ πλείους τρόπους, ὅπερ ἔοικεν, ὥσπερ κατὰ συστοιχίαν ἐνίων λεγομένων. ἀλλ' οὖν δὴ τούτων μὲν περί λόγος ἕτερος.

6.10 しかしながら、その問題にはまた別様の研究も必要だろう。身体が元素の混合から成るように、すべての風味が苦みと甘味の混合から成るとすれば、上の説は成り立たないことになるだろう。

さらにまた、別の問題として、それらの混合から何も生じないのだとすれば、風味は別の何かから生じることになる。そのような自然本性はもとの状態には含まれないからである。「もとの状態」という言葉が多義的でなく、幾通りもの解釈がない限りでの話だが、これまで一連の同様の概念で表してきたように、ここではまさにそれに該当すると思われる。けれども、これはまた別の話であろう。