

7.1 αἱ δὲ γενέσεις τῶν χυλῶν ἐν τοῖς εἰρημένοις τρόποις, ἢ ἐκ τοῦ ἀειδοῦς εἰς εἶδος, ἢ ἐκ τῶν ἐναντίων εἰς τοὺς ἐναντίους ἀλλοιουμένων. κοινὴ δ' ἡ ὕλη πάντων τὸ ὑγρὸν· ἀλλοιοῖ δὲ καὶ ποιεῖ τὸ θερμὸν τὸ ἐν αὐτῷ, καὶ τὸ τοῦ ἡλίου, τοῦτο γὰρ (ὥσπερ εἴρηται) μάλιστα τῶν φυτῶν οἰκεῖον, οὐχ ὥσπερ τῶν ζώων τὸ ἐν αὐτοῖς, ἐπεὶ μεταβολαί γε καὶ ἀλλοιώσεις καὶ ἐν ἐκείνοις εἰσὶ τῶν χυλῶν.

7.1 風味の形成は上記のようになされる。特徴を欠いているところから特徴をもつようになるか、あるいはある風味から正反対の風味に転じるかである。そのすべてに共通する物質は液体である。また、変化をもたらす要因としては熱があり、それは内部のものか、太陽によるものがある。先に述べたように、この太陽による熱は、植物にいつそう固有のものである。味わいの変化や変容は動物にも見られるものではあっても、内部の熱によるとされる動物とはそこが違うところである。

7.2 Δημοκρίτῳ μὲν γε πῶς ποτε ἐξ ἀλλήλων ἢ γένεσις ἀπορήσειεν ἂν τις. ἀνάγκη γάρ, ἢ τὰ σχήματα μεταρρυθμίζεσθαι, καὶ ἐκ σκαληνῶν καὶ ὀξυγωνίων περιφερῆ γίνεσθαι· <ἢ> πάντων ἐνυπαρχόντων, οἶον τῶν τε τοῦ στρυφνοῦ καὶ ὀξέος καὶ γλυκέος, τὰ μὲν ἐκκρίνεσθαι, τὰ τῶν πρότερον ἀεὶ, θάτερα δ' ὑπομένειν· ἢ τρίτον, τὰ μὲν ἐξίεναι, τὰ δ' ἐπεισίεναι. ἐπεὶ δ' ἀδύνατον μετασχηματίζεσθαι (τὸ γὰρ ἄτομον ἀπαθές), λοιπὸν τὰ μὲν εἰσίεναι, τὰ δ' ἐξίεναι, ἄμφω δὲ καὶ ταῦτα ἄλογα· προσαποδοῦναι γὰρ δεῖ καὶ τί τὸ ἐργαζόμενον ταῦτα καὶ ποιοῦν. ἀλλὰ γὰρ τοῦτ' ἄν ὑπὲρ πλειόνων ἴσως ὁ λόγος, ἀπάντων γὰρ οὕτω ποιεῖ τὰς γενέσεις, οἶον οὐσίας, πάθους, ποσότητος.<sup>183</sup>

7.2 デモクリトスにとって風味が互いに相互に形成されるかは問題含みだろう。というのも、図形が変化することになるからだ。たとえば不等辺三角形から鋭角三角形になったり、円筒形になったりするかもしれない。あるいは、渋味、酸味、甘味など、すべての風味（の図形）が揃っている状態から、初期のものが連続的に切り離され、残りが存続したりするかもしれない。あるいは3つめとして、あるものは出ていき、またあるものは入ってきたりするかもしれない。不可分のものは影響を受けないのだから、図形の形自体が変わることはありえない。したがって残る可能性は、新規の図形が入ったり、古い図形が出ていったりすることだけだ。だがこれら2つの仮説はいずれも非合理である。なぜなら、何によってそうした出入りがもたらされ、性質を変えるのかの、補足説明が必要だからだ。だが（私たちはここまでとしよう）、その議論はさらに多くの点に関わるだろう。というのも（デモクリトスによれば）、図形の変化が、実体、性質、量など、あらゆるものの生成をなすからである。

7.3 τῶν [δ'] ἄλλων δ' ὑπὸ τοῦ θερμοῦ πέψις γινομένη τὰ μὲν ἐκκρίνει καὶ διατμίζει, τὰ δὲ παχύνει καὶ συνίστησιν, τὰ δὲ λεπτύνει, τὰ δὲ ὡς ἀπλῶς εἰπεῖν ἀλλοιοῖ, καθάπερ καὶ ἐν τοῖς πυρουμένοις. ὅλως δὲ τοῦτο ληπτέον, ὅτι πάντες ἐνυπάρχουσιν οἱ χυμοὶ δυνάμει πρὸς οὓς ἡ μεταβολή, τότε δὲ γίνεσθαι καὶ

εἶναι κατ' ἐνέργειαν. πεφθέντων δ', οἱ μὲν εὐθὺς φανεροὶ τῇ αἰσθήσει, καθάπερ ὁ γλυκὺς καὶ ὁ λιπαρὸς, καὶ γὰρ ἀποπιεζόμενος οὗτός γε ἐξ ἐνίων ῥεῖ, καὶ χωρισμὸς ἔκ γε τῶν πλείστων οὕτως [αὐτοῦ].

7.3 熱による熟成により、あるものはほかの要素から分離され蒸発し、あるものは厚みがまし凝集される。またあるものは薄くなるし、火で熱せられる場合のように、端的に言うなら変質するものもある。全体的なこととして受け止めておくべきは、風味はすべて可能態としてあり、そこに変化がもたらされることで現実態になるのだということである。風味には、熱が加えられることで、直接知覚できるようになるものがある。甘さや油っぽさなどだ。この後者の風味は、一部の植物を搾るとそこから流れ出るが、そのようにして多くの果実から分離することができる。

7.4 οἱ δ' οὐχ ὁμοίως ἐνδηλοὶ, καθάπερ ὁ οἰνώδης ἐν τῷ μύρτῳ, ἔτι δ' ἦττον ὁ λιπαρὸς (ἔχει γὰρ καὶ τοιοῦτον, ὃς ἐφίσταται τῷ οἴνῳ σακκίζομένων, καὶ ἀφαιροῦσιν αὐτὸν καὶ κάουσιν ἐπὶ τῶν λύχνων). ἀκρατέστεροι δὲ πάντες γίνονται χωρισθέντες τῶν περικαρπίων, καὶ ὅσοι δὲ χρονίζονται, μᾶλλον. τότε γὰρ ἢ τε τοῦ ὕδατώδους ἀποπνοή, καὶ ἢ τοῦ γεώδους ὑπόστασις, καὶ τὸ ὄλον ἢ τοῦ θερμοῦ τοῦ ἐν ἑαυτῷ δύναμις, ἐπεὶ καὶ ἀφαιρεθέντων τῶν καρπῶν ἐν αὐτοῖς τούτοις ἀλλοιοῦνται· καὶ τὰ γε κάρυα, καὶ ὅσα γε τοῦτον τὸν τρόπον ἐλαιώδη, χρονιζόμενα μᾶλλον ἐξελαιοῦται διὰ τὰς εἰρημένας αἰτίας.

7.4 ミルテにおけるワイン風味のように、それほど鮮明でない風味もある。油っぽい風味はいつそうそうである。その成分は、絞った果汁に油膜のように浮かぶが、ランプで燃やすことで取り除かれる。すべての風味は、果皮から分離すると混じりけのないものになり、時間が経過するほどいつそうそうなる。というのも、それだけ水分が蒸発し、土の成分が残留するからだ。いずれも果汁の内部に秘められた熱による作用である。果実を摘んだ後、今度はその果実そのものの中で変化が進む。クルミのほか、同じように油っぽい木の実は、ここで述べた理由により、時間が経つにつれていつそう油っぽくなる。

7.5 ἢ καὶ φανερόν (ὥσπερ ἐλέχθη) διότι δυνάμει πάντες ἐνυπάρχουσιν οὗτοι· τὰς δὲ ἐνεργείας αἱ ἀλλοιώσεις ποιοῦσιν. εἰσὶ δ', ὥσπερ ἐν αὐτοῖς τοῖς περικαρπίοις, ὠρισμένα μεταβολαὶ χωρισθέντων, ὁμοίως εἷς τε τοὺς κατὰ τὰς πέψεις, καὶ εἷς τοὺς κατὰ τὰς φθοράς. μάλιστα δὲ τοῦτ' ἐνδηλον ἐπὶ τοῦ οἴνου· καὶ γὰρ παριστάμενος, καὶ ἐξιστάμενος καὶ οἶον γηράσκων, ἐν ὠρισμένοις τισὶ μεταβάλλει χυλοῖς· ἀλλοιωθεὶς γάρ, εἰ μὲν ὥσπερ κατὰ φύσιν, ὅταν παλαιούμενος, ἐκπεπικρωται (τοῦτό γε συμβαίνει διότι τὸ πότιμον ὁ ἀῆρ ἐξάγει καὶ τὸ περιέχον· ἀπιόντος γὰρ τούτου, καταλείπεται τὸ γεῶδες καὶ πικρόν)· ὁ δ' ὥσπερ βία καὶ παρὰ φύσιν, εἰς τὸ ὄξύ (τοῦτο γὰρ ἐναντίον). ἔχει δὲ καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων παραπλησίως.

7.5 このことから、先に述べたように、それら（果実）のすべての風味はまずはこうした可能態としてあり、変化によって現実態になることは明らかである。一方、果皮に見られるように、成熟する場合でも分解する場合でも、（果汁が）分離されると変化は限定的になる。そのことはワインの場合に最もよくわかる。飲み頃になる場合であれ、老いるがごとくに変質する場合であれ、限定的な風味のなかで変質するからである。変質が自然のプロセスで完遂するならば、ワインは経年変化で苦味を増す。そうなるのは、可飲部分が空気と入れものによって取り除かれてしまうからだ。可飲部分がなくなると、苦い土の成分が残るのである。暴力的な、自然に逆らうかたちでの変化が生じる場合、ワインの風味は反対物である酸味へと転じる。ほかの果汁の場合もほぼ同様である。

7.6 συμβαίνει <δὲ> τῷ οἴνῳ τὴν ἐκστατικὴν ταύτην ποιεῖσθαι φθορὰν ἐξ οὐπὲρ καὶ ἡ φυσικὴ γένεσις· ἐκ γὰρ τοῦ ὀξέος, καὶ εἰς τὸ ὄξύ καθάπερ εἰς τὴν ὕλην ἀναλυόμενον. μεταβάλλειν δὲ καὶ ἀποκαθίστασθαι πάλιν συμβαίνει μὲν ὡσαύτως, σπανίως <δέ>, καὶ μάλιστα· ὅταν ἡ θαλαττωθῆ, ἢ ἐπὶ τῆς τοῦ ἄστρου ἐπιτολῆς παρακινήσει (καὶ γὰρ τότε παραπλήσιον τὸ πάθος, ἂν μὴ γένηται σφοδρόν). ἀλλ' ὑπὲρ μὲν τῶν τοιούτων ἐν τοῖς ἐπομένοις οἰκειότερον ἐπελθεῖν.

7.6 ただしワインの風味の場合、分解をもたらす変質は、それ（風味）が自然に生まれるところから生じている。というのもワインの風味は、酸味から発してやがて酸味へ、解体してもとの組成に戻るかのように変化するからだ。変化したものがもとの状態へと修復されることもあるが、ごくまれにしか生じない。とくにシリウスが昇る時期に海水を混ぜたり、澱引きがなされたりする場合である。（澱引きの作業が）激しい動きにならなければ、出来はほぼ同じようなものになる。このことについては、改めて後述するのがより適切であろう。

7.7 ἡ δὲ φθορὰ καὶ ἡ ἀλλοίωσις ἐν τεταγμένοις πάθεσιν· ἐπεὶ καὶ τὸ μὲν, διαφθειρομένων, ἐξυγραίνεται (πολλάκις δὲ ἐξοξύνεται), γηράσκον δὲ καὶ χρονιζόμενον ἀποξηραίνεται, καταλειπομένου καὶ ἐνταῦθα τοῦ γεώδους, ὅλως δ' αἱ φθοραὶ πάντων ἢ καταμίξει τοῦ ἀλλοτρίου, ἢ ἐκλείψει τοῦ οἰκείου διὰ χρόνον. αἱ δὲ καταμίξεις ὅτε μὲν τῶν ἕξω [τινος] μιχθέντων, ὅτε δὲ τῶν αὐτοῦ, νοσήσαντός τινος καὶ πλεονάσαντος· τάχα δ' ἀληθέστερον εἰπεῖν ὅτι κινήσεντος τινός καὶ διαφθαρέντος ὑπὸ τῶν ἐκτός,

7.7 分解と変質は一定の影響下で生じる。分解する果皮は水分を多く含むようになり、ときに酸を含む。古くなったもの、時間が経過したものは、乾燥していき、それによって土の成分が残留していく。一般に、あらゆるものの分解は、異質なものととの混合によるか、あるいは時間の経過にともなう固有の成分の消失による。混合については、外部から何かが入り込む場合や、何らかの成分が病んで過剰になったりする場合がある。だがおそらく、外部からの影響でなんらかの作用を受け、分解すると述べるほうが正しいだろう。

7.8 οὕτως γὰρ καὶ ἡ τῶν περικαρπίων φθορά, καὶ αὐτῶν τῶν ὑγρῶν (οἶον οἴνου γάλακτος). οὐδὲν δ' ἦττον τεταγμένη καὶ ὑπὸ τούτων ἢ μετάβασις· ἐναντία γὰρ πᾶσιν [τῶν], αἱ δὲ ἐναντιότητες πλείους. ὥστε τοῦτο μὲν φανερόν. ἢ δὲ πέψις πάντων τῶν καρπῶν γίνεται μὲν ὑπὸ τοῦ θερμοῦ (καθάπερ εἴρηται), δοκεῖ δὲ τῶν ὀψικάρπων ὑπὸ τοῦ ψύχους, διὰ τὴν ὥραν. πέττει γάρ, ὥσπερ αἰεὶ λέγομεν, τὸ θερμὸν ἀντιπεριστάμενον.

7.8 そのことは果皮の分解においても、ワインや牛乳など液体の分解においても当てはまるからだ。どの成分でも同様に、変容のプロセスは同様である。というのも、いずれも反対の性質になるからだ。もちろんその反対の性質は多岐におよぶ。そのことは明白である。先に述べたように、果皮の熟成は熱によって生じるが、収穫の遅い果実では季節ゆえに、冷気によって生じるように思われる。何度も述べているように、圧縮された熱で熟成が進むからである。