

9.1 ἀπάντων δ' ὅσα χυλὸν ἔχει, τὰ μὲν εὐθὺ καὶ ὀσμώδη τυγχάνει, τὰ δὲ πολλὰ συνεμφαίνει τινὰ γευομένοις ὀσμήν, ἕνια δὲ καὶ θλιβόμενα μόνον καὶ κινούμενα· καὶ πάλιν τὰ ὀσμώδη, διαμασσωμένοις καὶ γευομένοις, χυλόν, σύνεγγυς τῶν αἰσθήσεων κειμένων, ἀλλὰ τρόπον τινὰ καὶ τῶν αἰσθητῶν. ἦ καὶ οὐ κακῶς ἂν δόξειε λέγεσθαι τὸ κατὰ τοὺς χυλοὺς τελεῖν τὰς ὀσμάς· αὕτη γὰρ εἰς ἐκείνην φέρει τὴν δόξαν, ὡς ἐχόντων τινὰ συγγένειαν καὶ ἀπὸ ταύτου πῶς γινομένων. ἃ δὴ καὶ δεῖ διελεῖν· εἴ τι ἐκάτερον, ἢ πῶς ταυτό διαφέρον.

9.1 味わいをもつすべてのものには、直接的に香りも持ち合わせているものもあるが、大半は味わう段になって香りが立つ。圧搾され攪拌される場合にのみ香るものもある。逆に、香りのあるものは、噛んで味わう際に味がする。(味覚と嗅覚の) 感覚器官が互いに近くにあるからだが、なんらかのかたちで感覚対象が近接しているからでもある。そこからすると、香りを味わいの分類に含めるとの主張も、悪しきことではないように思われる。というのもその見方は、味わいと香りには類縁性があり、同じ起源から生じているといった見解を導くからである。ここで確定すべき問題は、それぞれは別ものなのか、同じものであるならいかなる点で異なっているのか、である。

9.2 οὐ μὴν ἴσως κατὰ γε τὰς προσηγορίας ἀποδοθήσονται πᾶσαι· πικρὰν γὰρ ὀδμήν καὶ ἀλμυρὰν καὶ λιπαρὰν καὶ στρυφνὴν οὐκ ἂν <τις> ἐθέλοι λέγειν· οὐδὲ γὰρ οἱ χυλοὶ πάντες κατὰ τὰς ὀσμάς· ὡς οὐδὲν ἦττον ἐστὶν πῶς κατάλληλα καὶ συνακολουθεῖ καὶ θατέρω θάτερον. ἐκάστου δὲ τῶν χυλῶν ἰδέαι πλείους, οἷον γλυκέος πικροῦ τῶν ἄλλων· καὶ γὰρ μελιτώδης καὶ οἰνώδης καὶ γαλακτώδης καὶ ὑδατώδης ἐστίν, τάχα δὲ καὶ τῶ μᾶλλον καὶ ἦττον διαφέρουσαι, κυριωτάτως δὲ τῇ καταμίξει τῶν ὑποκειμένων· ὁμοίως δὲ καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων. ταῦτα μὲν οὖν σχεδὸν συμφωνοῦσι πάντες.

9.2 もちろん、香りをすべて味わいと同一名称で表すわけにはいかない。苦い香り、塩辛い香り、油っぽい香り、酸っぱい香りなどとは言わない。また、味わいもすべて香りの名称で表すわけにもいかない。とはいえ、香りと味わいが関連し、相互に付随しているのも否定しがたい。甘さ、苦さなどの味わいのそれぞれには、複数のかたちがある。ハチミツのような味、ワインのような味、乳のような味、水のような味などもあり、それらはおそらく、成分の多寡、主に基本的成分の混合の度合いによって異なる。ほかの味わいについても同様である。以上は、ほぼあらゆる人が同意する事柄である。

9.3 ἡ δὲ τῇ γεύσει τῶν ὀσμῶν αἴσθησις οὐκ ἄλγος, ἢπερ μάλιστα ἐνδηλὸς ἐπὶ τῶν εὐστόμων λεγομένων τῶν τε λαχανηρῶν (ὥσπερ ἀνήθου μαράθου μυρρίδος, ἐνίων δ' οὐδ' ἐχόντων ὄλως ὀσμήν) καὶ ἔτι μᾶλλον ἐπὶ τῶν ξηρῶν, ἀόσμων δὲ τελέως (οἷον φακοῦ κνήκου τῶν τοιούτων)· διαθραυόμενα γὰρ ἅμα τῇ μασήσει καὶ διαθερμαινόμενα, ποιεῖ τινα ἀτμόν, ὃς ἀναπέμπεται λεπτοῦς ὢν διὰ τῶν πόρων εἰς τὴν ὄσφρησιν. ἐμφαίνεται δὲ καὶ ἐνίοις διαμασσωμένων χυλός,

9.3 味わうことで香りを感じるのは、故なきことではない。そのことを最も如実に示すのは、「口に優しい」と言われる植物、あるいはディルやウイキョウ、スイートシスリーなどの食用の植物においてだが、中にはまったく香りのないものもある。さらに乾燥した野菜においても顕著であり、レンズマメやサフラワー、その他類似のものなど、まったく香りがないものもある。咀嚼により細かく潰し、熱が加えられると、それらはなんらかの蒸気を発し、それは細かな成分であるため、導管を通じて拡散し嗅覚にまで達する。一方でそれらの味わいも、咀嚼により生じるのである。

9.4 ὡς ἐπίπαν δὲ τὰ γ' εὖοσμα πάντα πικρά. τούτου μὲν οὖν τὴν αἰτίαν ὕστερον λεκτέον. ξοικε δέ, δυοῖν ὄντων ἐναντίων, οἷον τοῦ τε γλυκέος καὶ πικροῦ, τὸ μὲν οἷον εὐχυλίας ἀρχήν, τὸ δ' εὖοσμίας εἶναι, καὶ τρόπον τινὰ μᾶλλον τὸ πικρὸν τῆς εὖοσμίας. εὖοσμον μὲν γὰρ ἔργον λαβεῖν μὴ πικρὸν, εὐχυλα δὲ πολλὰ καὶ μὴ γλυκέα, σχεδὸν δὲ ταῦτα καὶ ὁσμώδη κατὰ τὴν γεῦσιν καὶ τὴν προσφοράν, ἢ δὲ γλυκύτες σπανίως, καὶ ἤκιστα εὖοσμον, ὡς οὐ μινυμένων ἅμα τοῦ γλυκέος καὶ εὐόσμου· καίτοι ἅμφω γε διὰ πέψεως. ἀλλὰ περὶ μὲν τούτων ὕστερον.

9.4 総じて香りのよいものは苦みがある。その原因については後ほど示すことにしたいが、甘さと苦さなどの相反する2つの味わいのうち、前者は良い味の原因、後者は良い香りの原因で、苦みのほうがさらにいっそう、良い香りの起源をなしているように思われる。というのも、苦くなくて良い香りをもたらすものは見いだすのが難しいが、甘くなくて良い味わいをもたらすものは数多く見いだせるからである。もっとも、それらもほぼすべて、味わうとき、食するときには香りを発する。一方で甘さが良い香りをもたらすことは、ごくわずかな場合を除きほとんどない。甘さと良い香りは混じり合わないかのようなようである。けれども両者のいずれも熟成により生じている。このことについても後述する。