

3.1 ὅτι δ' έναπομείξει πως ὁ χυλὸς καὶ ἡ ὀδμή, καὶ ἐκ τῶνδε φανερόν· οὐδὲν γὰρ φαίνεται τῶν ἀπλῶν ἔχειν χυλὸν οὐδ' ὀδμήν, ἐὰν μὴ λάβῃ μίξιν, οἷον ὁ ἀήρ, ἢ πῦρ, ἢ ὕδωρ (ἄχυλον γὰρ καὶ τὸ ὕδωρ καθ' αὐτό, διὸ καὶ οἱ παλαιοὶ φασὶ δι' οἷας ἂν γῆς ῥέη, τοιοῦτο καὶ εἶναι· καὶ ἡ θάλαττα δὲ καὶ τὰ νιτρῶδη καὶ σαπρὰ καὶ ὀξέα τῶν ὑδάτων ἔχει τινὰ μίξιν, ὧν ἐνίοις²⁰ καὶ ἡ ὀσμὴ, μάλιστα <δὲ> τῇ θαλάττῃ, συνακολουθεῖ)· γῆ δὲ καὶ λίθος ἄχυλα, πλὴν ἐὰν τινὰ τοιαύτην λάβῃ μίξιν.

3.2 καίτοι φαίνεται γε ταῦτα μᾶλλον ἔχειν, οἷον ὅσαι θ' ἀλμῶδεις καὶ ὅσαι καὶ (ὡς ἡ τέφρα) πικρά, καὶ ἔναι γλυκεῖα δοκοῦσιν εἶναι (καθάπερ καὶ ἡ ἄργιλος)· ἅμα δὲ καὶ οὐκ ἄλογον, εἴπερ τῇ τοῦ γεώδους έναπομείξει γίνεται χυλός· τὰ δὲ δὴ μεταλλεύόμενα καὶ λίθων ἔνια γένη καὶ ὀσμάς ἔχει πρὸς τοῖς χυλοῖς, ἅπαντα δ' οὖν ταῦτα μίξει τινὶ καὶ ἀλλοιώσει καὶ ἔγχυλα φαίνεται καὶ ὀσμῶδη· καὶ γὰρ ἡ τέφρα διὰ τὴν κατάκαυσιν ἐξηλλοιωμένη, καὶ ὅσα πυροῦται, λαμβάνει τινὰ χυλόν, τὰ μὲν ἀπλᾶ, τὰ δὲ καὶ μιγνύμενα τοῖς ὑγροῖς, ἢ μὲν οὖν φύσις ὅτι τοιαύτη καὶ πρότερον εἴρηται καὶ νῦν.

3.1 味わいも匂いもなんらかの混合によるものであり、そのことは次のことから明らかである。いかなる成分も、混合されなければ、単独で味わいも匂いも有することはないと思われる。それは空気や火や水がそうであると同様だ。水はそれだけでは無味である。ゆえに古来の人々は、水はそれが流れる土の味がすると言ったのである。海の水や、硝酸や腐敗成分、酸を含む水なども、なんらかの成分が混合したものであり、ときに臭いをとまなうこともある。海水が最たるものである。土および石も、そうした混合がなければ無味である。

3.2 とはいえ、土や石にはほかよりも多くの味わいがあったりする。塩辛さや、灰の場合のように苦さなどもあれば、粘土のように甘さを感じさせるものもある。土の元素が混合することで味わいが生じるのだとしたら、このことは不条理ではない。また、鉱物やある種の石には、味わいのほかに匂いもある。そうしたすべては、なんらかの混合や変質によって味わいを有し、また匂いを有しているように思われる。灰は燃焼によって変質したものであるが、火によって燃やされたものにはなんらかの味わいが生じる。あるものは端的な味わいを、またあるものは水と混合して味わいをなす。自然(の性質)とはまさにそうしたものだ。すでに述べたことだが、ここでもまた述べておこう。

3.3 ἐπεὶ δ' ἐν τρισὶν οἱ χυμοὶ—φυτοῖς τε <γὰρ>²⁶ καὶ ζώοις εἰσὶ τινες καὶ ὀσμαὶ καὶ χυμοὶ κατὰ τὰς κράσεις, ἔτι δ' ἐν τοῖς κατὰ τέχνην παρασκευῇ τινι μιγνυμένοις, ἢ καὶ αὐτομάτως ἀλλοιουμένοις ὅτε μὲν ἐπὶ τὸ βέλτιον, ὅτε δὲ ἐπὶ τὸ χεῖρον (ὡσπερ τῶν σηπομένων)—τὸ μὲν ὑπὲρ ἀπάντων τούτων εἶπεῖν κοινότερόν τε καὶ καθόλου μᾶλλον ἐστίν· ὑπὲρ δὲ τῶν φυσικῶν πρῶτον λεκτέον (ἀρχὴ γὰρ ἐν ἅπασιν ἡ φύσις) καὶ τούτων ὅσοι κατὰ τὰ ἀπλᾶ φαίνονται καὶ ὄλως τὰ ἄψυχα, καὶ ὅσοι κατὰ τὰ φυτὰ καὶ τοὺς καρπούς· καὶ γὰρ ταῦτα πρότερά τις τίθεται τῶν ζώων, ἅμα δὲ καὶ ἡμῖν ἢ σκέψις ὑπὲρ τούτων, οἷον συνεχῆς οὔσα τοῖς πρότερον.

3.3 また、味わいには三つの区分があり——植物と動物には、組成にもとづくなんらかの匂いと味わいがあり、匂いと味わいには、意図的に混合において準備されるものと、自然発生的な変化のものがあり、腐敗におけるのと同様に、より良いものもあれば、より悪しきものもある——、それらすべてについて述べることは一般的にすぎ、また概して雑然とするだろう。よってまずは自然な味わいについて述べるべきであろう。あらゆるものにおいて最初に来るのは自然のものであるからだ。それらは単純な成分であったり、すべて無機物のものだったり、さらには植物や果実に見られるものだったりする。植物は、動物に先行するものであり、また、これまで述べてきたこととともども、わたしたちの検討の対象をなすものだからである。

3.4 οἱ μὲν οὖν ἐν τῇ γῆ ξυνιστάμενοι χυμοὶ τῶν ὑγρῶν (οἷτοι γὰρ ἐμφανέστατοι· λέγω δ' οἶον ὀξεῖς) καὶ²⁹ γινόμενοι³⁰ μὲν δῆλον ὅτι διὰ τὰς αὐτάς πῶς ἢ παραπλησίας ἀνάγκας δι' ἅς καὶ ἐν τοῖς φυτοῖς, οὐ μὴν οὔτε ἴσοι τὸ πλῆθος οὔθ' ὅμοιοι τούτοις, ἀλλὰ θολερώτεροι διὰ τὸ μὴ τὴν αὐτὴν πέψιν μὴδ' ὁμοίαν ἔχειν, τὸ δὲ πλῆθος οὐ συμβλητοί· πολλοὶ γὰρ οἱ τῶν καρπῶν καὶ ἀνόμοιοι χυλοὶ, καὶ οὐδαμῶς ἔνιοί γε ἐμφαινόμενοι τοῖς ἐκ τῆς γῆς (οἶον ὁ αὐστηρός, καὶ δριμύς, καὶ ἄλλοι δὲ πλείους).

3.5 εἰ μὴ τις λέγοι τῇ μίξει καὶ τῇ κράσει τῶν ἄλλων γίνεσθαι τούτους, τοῖς δὲ γένεσιν εἶναι τοὺς αὐτούς. οὕτως δ' ἂν εἶησαν ἄπειροι, ἄπειροι γὰρ οἱ λόγοι τῶν μίξεων· καὶ ἔτι δὴ κατὰ τὸ μᾶλλον καὶ ἥττον αἱ διαφοραὶ, διὸ καὶ οἱ ὁμογενεῖς πλείους (οἶον αὐστηροί, λιπαροί, πικροί, γλυκεῖς), ὅθεν καὶ οἱ παλαιοὶ τῶν φυσιολόγων ἀπίρους ἐτίθεντο τοὺς χυλοὺς, ὥσπερ καὶ Μενέστωρ³² ὁποῖα γὰρ ἂν τις ἢ μῖξις καὶ ἢ σῆψις γένηται τοῦ ὑγροῦ [φυτοῦ], τοιοῦτον εἶναι καὶ τὸν χυμόν. οὐ μὴν ἀλλὰ βέλτιόν γε οἱ ὠρισμένους λέγοντες, ἐκ τούτων δ' ἤδη κατὰ τὰς μίξεις ποιοῦντες τὰς διαφοράς. ἴδιος γοῦν τῶν ἐκ τῆς γῆς ὁ ἀλμυρός· οὐδενὸς γὰρ καρποῦ τοιοῦτος, ἀλλ' εἴπερ, φύλλου καὶ καυλοῦ καὶ κελύφους. ἀλλὰ περὶ μὲν τούτου τὴν αἰτίαν ὕστερον λεκτέον.

3.4 土において生じる液体の風味——その最も顕著なものを挙げるなら、たとえば酸味があるが——、植物に生じるものと同じなんらかの原因、あるいは類似の必然的な原因によって顕著となる風味は、純粋な風味と数量的にも同じではないし、質的に似ているわけでもない。それは同じ調合、類似の調合がなされていないせいで混濁しており、純粋な風味には比肩できない。他方、果実の風味は多彩でひとつとして同じではなく、土から生じる風味になどまったく似ていない(たとえば渋みや辛み、その他である)。

3.5 風味はほかの成分との混合、混成によって生じるが、それらの生成自体はいずれも同一であると言うのでもないかぎりはそのようである。風味は無限にあるのかもしれない。なぜなら混合の比率は無限だからだ。さらに成分の大小による差異もそうであり、ゆえに同種の味わいも多岐にわたる(たとえばえぐみ、油っぽさ、苦み、甘さなど)。ゆえにメネストールなどの古来の自然学者たちは、味わいは無限にあると考えたのだ。植物の液体成分の混合と腐敗の種類の数だけ、味わいもまた様々なのだ、と。とはい

え、味わいの区分について唱え、そこから混合にもとづく区別をしようとした人々のほうが正しい。いずれにしても塩辛さは土に由来する成分に属する。それはいかなる果実にも見いだせないが、一方で葉や茎、さやなどには見いだせる。こうした現象の原因については後述する。