

12.1 ὅτι δὲ τὰ μὲν ἐν ταῖς ῥίζαις, τὰ δ' ἐν τοῖς καυλοῖς τὰς δυνάμεις ἔχει ταύτας, ἐκείνην χρῆ τὴν αἰτίαν ὑπολαβεῖν τὴν μικρῶ πρότερον λεχθεῖσαν· ὧν ἡ μὲν ὑγρὸν ἱκανόν, ἔνθα δὲ ἔλαττον ἔχουσα, καὶ ξηρὸν ὠσαύτως. ἔτι δ' ὧν ἡ οὐσία μᾶλλον ἐφ' ἐκάτερα ῥέπει· καὶ γὰρ ἐπὶ τῆς αὐξήσεως καὶ τοῦ μεγέθους τοῦτ' ἔστιν, ὃ μὲν ἐν τοῖς ἄνω, τὰ δ' ἐν ταῖς ῥίζαις ἔχειν μᾶλλον. οἱ μὲν γὰρ σίκυοι καὶ κολοκύνται καὶ ἄλλ' ἄττα πλείω τὰ ἄνω μείζω, ῥίζαν δὲ μικρὰν ἔχουσιν· σκίλλα δὲ καὶ βολβὸς καὶ ἀπλῶν τὰ κεφαλόρριζα τὰ μὲν ἄνω λεπτὰ καὶ ἀσθενῆ, τὰς δὲ ῥίζας μεγάλας καὶ σαρκώδεις.

12.1 植物によってそうした潜在力が根にあつたり、茎にあつたりするが、そのことについても、少し前に述べた原因をあてはめなくてはならない。つまり、そこに十分な水分があるか、あるいは水分が少なく、同じように乾燥しているかである。植物によって、その本質は次のどちらかにいっそう傾く。成長や大きさ、つまり上方へといっそう傾くか、あるいは根のほうにいっそう傾くかである。キュウリやペポカボチャ、その他の植物は、上部がより大きく発達するが、根は小さい。ツルボやタマネギ、その他のいわゆる球根をもつものは、上部がやせ細っていて弱い、根は大きく肉付きもよい。

12.2 οἷς <δ'> ἐνυπάρχει δριμύτης ἢ καὶ ἄλλη τις τοιαύτη δύναμις, ἐν ταῖς ῥίζαις γίνεται μᾶλλον, ὥσπερ τοῖς κρομμύοις καὶ τοῖς σκόρδοις καὶ ταῖς σκίλλαις (τοῦτο δ' εὐλόγως, ἐνταῦθα τῆς φύσεως ὠρμηκίας μᾶλλον, ἀκολουθοῦσιν γὰρ ταύτῃ καὶ αἱ δυνάμεις), ὃ ἐπὶ τῶν φαρμάκων ἐστὶ σχεδὸν τῶν πλείστων· αἱ γὰρ ῥίζαι φαρμακωδέστεραι καὶ μᾶλλον ἔχουσι τὴν δύναμιν. ἢ δ' αἰτία δυοῖν ἐκείνοι νῦν τηρεῖται, τῶ τε μὴ κάθυγρον, καὶ τῶ μὴ κατάξηρα γίνεσθαι· τὰ μὲν γὰρ οὐκ ἔχει πέψιν διὰ τὸ πλῆθος, τὰ δ' οἷον ὑλὴν εἰς τὴν πέψιν διὰ ξηρότητα. πέψις δὲ ἐκάστων ἐστὶν (ὥσπερ εἴρηται) πρὸς τὴν οἰκείαν φύσιν καὶ δύναμιν.

12.2 辛さやそれに類する性質をもつ植物では、その性質は根において生じていることが多い。タマネギ、ニンニク、ツルボなどがそうである。そのことは理に適っている。根では自然の成長の働きが活発で、それにともなって潜在力も高まっているからだ。薬草の類ではとりわけそうである。それらの根には上部よりも多くの薬効成分があり、その潜在力もいっそう大きいからだ。その原因は2つあることが見て取れる。つまり水分が多すぎないこと、そして乾燥しすぎないことである。水分が過剰だと熟成がなされないし、乾燥していると成分を熟成に回すことができない。それぞれの植物の熟成は、すでに述べたように、植物に固有の性質と能力に応じてなされるのである。

12.3 ὅτι μὲν οὖν ὥσπερ ἐναντίως τῶν μὲν ἄνω, τῶν δὲ κάτω συμβαίνει τοὺς χυλοὺς καὶ τὰς ὀσμάς καὶ ἀπλῶς τὰς τοιαύτας δυνάμεις, ἐκ τῶν εἰρημένων δεῖ θεωρεῖν. ὅτι δ' οὐκ ἐν τοῖς αὐτοῖς μέρεσιν τοῖς ἄνω πᾶσιν οὕθ' οἱ χυλοὶ τυγχάνουσιν οὕθ' αἱ ὀσμαί, σχεδὸν οὐ πόρρω τῶν εἰρημένων αἰτιῶν

έστιν· ὡς μὲν γὰρ ἀπλῶς εἶπεῖν ἔχει τὴν ὁμοιότητα καὶ κατὰ τοὺς χυλοὺς καὶ <κατὰ> τὰς ὀσμάς ἕκαστον τῶν μερῶν, διαφέρει δὲ τῷ μᾶλλον καὶ ἥττον.

12.3 味わいや香り、また端的にそうした潜在力が、あるものでは上部に、また別のものでは対照的に下部にあることは、すでに述べたことをもとに検討しなくてはならないだろう。どの植物でもすべて同じ上部に味わいや香りがあるわけではない理由も、先に述べた原因からそう離れてはいないだろう。端的に言うならば、(同種の植物の) 各々の部位の味わいや香りには類似が見られ、ただ程度の差があるのみなのだ。

12.4 ἐμφανὲς δὲ τοῦτο μάλιστα ἐπὶ τῶν ἀκρατεστέρων ταῖς ὀσμάς καὶ τοῖς χυλοῖς (οἷον ἐλάτης πεύκης κυπαρίττου πίτυος, ἔτι δὲ τῶν ἡμέρων συκῆς). ἐν δὲ τοῖς ὑδαρεστέροις οὐχ ὁμοίως, ἀλλ' ἐν τούτοις καὶ διαφέρουσιν ὥστε τὰ μὲν ἔγχυλα, τὰ δὲ ἄχυλα καὶ δύσχυλα, καὶ εὖοσμα, τὰ δ' ἄοσμα γίνονται. καὶ διαφέροντα δὲ ταῖς ὀσμάς καὶ τοῖς χυλοῖς, ὥσπερ τῆς ἀμπέλου τό τε οἴναρον καὶ ὁ βότρυς, καὶ ἀπλῶς δὲ πάντων καὶ τῶν φύλλων καὶ τῶν καρπῶν.

12.4 程度の違いは、香りと味わいの凝集がいつそう強い植物において顕著である。たとえばモミの木やマツの木、イトスギ、イタリアカラカサマツ、栽培された木ならイチジクなどだ。水分を最も多く含む植物の場合は同様ではないが、そうした種での違いは、ある部位では味わいがあったり、他の部位では味がなく、もしくは不快な味わいであったり、ある部位では香りがあったり、他では香りがなかったりすることによる。また、上部においても器官によって香りや味わいに違いがある場合もあり、たとえばブドウでは葉と実がそうである。概して葉と実は、異なることが多い。

12.5 αἴτιον δ', ὅτι τὸ μὲν ἄπεπτον, τὸ δὲ πεπεμμένον. τάχα δὲ μᾶλλον, ὅτι οὐδὲ ἐκ τῆς αὐτῆς ὕλης ἑκάτερον, ἀλλὰ τὸ μὲν ὥσπερ ἐκ καθαρᾶς τινος καὶ εἰλικρινοῦς, τὰ δ' ἐκ περιττωματικῆς· εἰσὶ δ' ἐκ βλοσυρωτέρας καὶ σωματωδεστέρας οἱ βλαστοὶ καὶ ἀκρεμόνες καὶ ὁ ὅλος ὄγκος, ὥστ', ἀνομοίων οὐσῶν, ἀνόμοιον καὶ τὸ τέλος, ἐκάστου πρὸς τὴν ἰδίαν φύσιν, ὥσπερ ἐν τοῖς ζῴοις. ἴσως δ' ἀνάπαλιν· ἐπεὶ καὶ τὸ τέλος ἴδιον ἐκάστου, καὶ ἡ ὕλη διάφορος, ὡς δὲ ἀπλῶς εἶπεῖν, πάντων πρὸς τὴν ὑποκειμένην φύσιν.

12.5 その理由は、一方は熟成がなされず、もう一方は熟成が済んでしまっているからであろう。あるいはおそらく、各々の熟成が同じ成分によるのではなく、一方はなんらかの純粋で不純物のない成分、もう一方は残留物に由来する成分によるからだろう。新芽や枝など、全体の総量をなす部分は、より粗く粘り気のある成分からなり、それぞれの固有の性質によって、動物の場合と同様に、生成物も異なり、最終的な形も雑多なものとなる。だがこれもまたおそらくは逆かもしれない。最終的な形は各部位に固有のもので、成分もまた異なるのかもしれない。端的に言うなら、すべての部位において、基底の性質に応じてすべて異なるのかもしれない。

12.6 ἐπεὶ δ' αὐταὶ διάφοροι καὶ κατὰ χυλοῦς καὶ ἀχυλίας, καὶ ὀσμᾶς καὶ ἀοσμίας, ἢ δ' ἀναφορὰ πρὸς τὴν ἡμετέραν αἴσθησιν, ἐν ταύτῃ παραλλαγή γίνεται τῶν μερῶν· οὐδὲν γὰρ κωλύει τὴν μὲν ἐν τοῖς φύλλοις κρᾶσιν ἐνίοτε σύμμετρον εἶναι τῇ γεύσει, τὴν δ' ἐν τοῖς καρποῖς ἀσύμμετρον καὶ σφοδροτέραν ἢ κατὰ στρυφνότητα καὶ αὐστηρίαν ἢ κατὰ πικρότητα καὶ ἄλλην τινὰ διάθεσιν. ὅπερ φανερόν καὶ ἐπὶ τῶν λαχάνων ἐστίν· τὰ μὲν γὰρ σύμμετρα καὶ προσφιλεῖ, τὰ δὲ σπέρματα δριμύα καὶ πικρότερα καὶ τὸ ὅλον ἰσχυρότερα πρὸς τὴν αἴσθησιν.

12.6 そうした性質の違いは、味わいの有無、香りの有無にも関係し、私たちの感覚にも関係する。それゆえに、（私たちの感覚は）部位の違いを認識するのである。というのも、ときに味覚にとって適する混合が葉に生じたり、あるいは味覚に適さない、強い渋みや酸味などの刺激のある味、苦さやその他の味が果実に生じたりすることを、妨げるものなどないからである。そのことは野菜においても明らかである。葉は感覚に適して快適な味なのに、種子は辛みが強かったり苦みがあったりし、全体として私たちの味覚にとっては刺激が強すぎたりする。

12.7 ὥστε σχεδὸν ἀνάπαλιν ἔχειν καὶ ἐπὶ τῶν δένδρων καὶ ἐπὶ τοῦ σίτου· τῶν μὲν γὰρ οἱ καρποὶ χρήσιμοι, τὰ δὲ φύλλα ἀχρεῖα· τῶν δὲ ταῦτα μόνον χρήσιμα, τὰ δὲ ἄλλ' ὡς ἂν ἐπὶ φαρμάκου λόγον. ὅπερ οὖν ἐπὶ τούτων, οὐδὲν κωλύει καὶ ἐπὶ τῆς φιλύρας καὶ ἐπ' ἄλλων δένδρων τινῶν, <ῶν> ὁ μὲν καρπὸς ἄβρωτος, τὸ δὲ φύλλον γλυκὺ καὶ βρωτόν· ἐκεῖνος μὲν γὰρ τὸ ἄκρατον ἔχει καὶ καθαρὸν τῆς φύσεως (εἴτε ξηρὸς ὢν ἄγαν καὶ ξυλώδης, εἴτ' αὐστηρὸς καὶ πικρὸς, ἢ κακώδης, ἢ καὶ ἄλλην τινὰ ἔχων δυσχέρειαν, ἄβρωτος γίνεται)· τὸ δὲ φύλλον, ὑγρότερον ὄν, καὶ ἅμα κεκραμένον, ἔχει τινὰ συμμετρίαν.

12.7 樹木や穀物の場合、ほぼその逆となる。それらでは、実は有用だが葉はそうではない。先の野菜の例では葉のみが有用とされ、ほかの部位については薬用として評価される。それゆえ、その点に関して、次のことを妨げる要因は一つもない。つまりシナノキその他の一部の樹木の場合、実は食べられないが葉は甘く食することができるのである。（実は）混じりけがなく純粋な性質をもつからだ（食するのに適さないのは、極度に乾燥し木質成分が多かったり、渋みや苦みが強く匂いもきつかったり、あるいはほかの欠点があったりするためである）。一方、葉のほうは、より水分が多く、混じりけもあったりし、なんらかの均衡を保っている。

12.8 ὃ καὶ ἐπὶ τοῦ σιλφίου καὶ ἄλλων δριμύων ἐστίν· ἠδὲ γὰρ τὸ φύλλον αὐτοῦ, καὶ ὁ καρπὸς ἀπαλὸς ὢν, διὰ τὴν ὑπάρχουσαν ὑγρότητα, σύμμετρος γὰρ ἢ δριμύτης γίνεται κραθεῖσα τῷ ὕδατῶδει, καὶ ποιεῖ τινὰ χυλόν· ἀποξηραίνοντο δὲ σφοδρότερον, καὶ ἢ τοῦ σπέρματος δ' ἔτι μᾶλλον.

12.8 シルフィウムやほかの苦みのある植物については、水分があるおかげで、葉はよい味がするし、実も柔らかいうちはそうである。そのバランスが良いのは、苦みが水分と混ざりあい、なんらかの味わいを作り出しているからである。しかし乾燥すると、苦みが強くなり、種子はいつそうそうなっていく。

12.9 ὄλως δ' ἐν πολλοῖς τοῦτ' ἔστιν, ὥστε χλωρὰ μὲν ὄντα, βρωτὰ γίνεσθαι καὶ ἔχειν τινὰ χυλὸν διὰ τὸ ἀναμειχθαι τῷ ὕδατῷ, καταξηραίνόμενα δὲ καὶ λυομένης τῆς κράσεως, ἄβρωτα· καὶ γὰρ οἱ τῶν ἀμπέλων βλαστοὶ τοιοῦτοι καὶ οἱ τῶν ἀκρεμόνων, ἔτι δὲ ἄλλων τινῶν, ἀκανθωδῶν ὄντων, καὶ τῶν χεδροπῶν δ' ἐνίων (οἷον ὠχρῶν κυάμων), καὶ ἀπλῶς ὅσα γλυκύτητά τινα ἔχει. σχεδὸν δ' ἔτι κοινὸν τοῦτο ἐπὶ πάντων ὧν στρυφνότεροι καὶ δριμύτεροι καὶ πικρότεροι καθ' αὐτοὺς οἱ χυλοὶ κεραννύμενοι γὰρ ὑπὸ τῆς φύσεως τῷ ὕδατῷ, βελτίους καὶ γλυκυτέρους ποιοῦσι τοὺς χυλοὺς, ὅπερ καὶ ἐπὶ τῶν μύρτων γίνεται καὶ τῶν ῥοῶν.

12.9 総じて多くの木々はそうになっている。つまり瑞々しい状態なら食べられる植物は、水分に成分が入り混じるためになんらかの味わいをもつが、乾燥して成分の混合がなくなると、食べることができなくなってしまうのである。ブドウの若芽がそうであるし、木々の枝についてもそうである。それ以外にも、トゲに覆われた植物や、ヒゲレンリソウやソラマメといったマメ科植物など、なんらかの甘さがあるものは端的にそうである。このことは、風味それ自体としては渋みや辛さ、苦さが強い、ほぼすべての植物に共通している。というのも、植物の自然本性ゆえに水分に混じると、よりよい、いつそう甘い味わいが生じるからである。たとえばミルテやザクロがそうである。

12.10 εἰ δέ τις τῶν δένδρων (καὶ ὄλως τῶν ὑλημάτων) τοιαύτη φύσις ἔστιν ὥστε τοὺς μὲν καρποὺς ἀμίκτους ποιεῖν, ἔχοντας τὴν οἰκείαν δύναμιν καθαρὰν, τὰ δὲ φύλλα καὶ ἄλλο τι τῶν μορίων μικτὰ, τούτων οὐδὲν κωλύει (καθάπερ εἴρηται) τὰ μὲν φύλλα βρωτὰ, τὸν δὲ καρπὸν ἄβρωτον εἶναι. παραπλήσιον δέ τι τούτοις καὶ ἐπὶ τῶν ῥιζῶν τῶν ἐδώδιμων ἔστιν ὧν τὰ μὲν φύλλα σχεδὸν ἄβρωτα διὰ τὸ ξηρὰ εἶναι καὶ ἀκανθώδη, οἱ δὲ καυλοὶ ἐδώδιμοι, αὐταὶ δὲ αἱ ῥίζαι καὶ ἡδεῖαι.

12.10 一部の樹木と低木全般において、内的な性質が純粋であるために、混じりけのない実をつける同じ自然本性が見られるような場合でも、葉などそれ以外の部分には混合が見られたりもする。その場合でもなお、先に述べたように、葉が食するに適し、実が適しなくなることを妨げるものはない。それらに見られるのと同様のことが、根が食用になる植物にも言える。葉が乾燥しトゲがあって食べられない場合でも、茎は食することができ、根は美味であったりもする。

12.11 τῶν <δ> ἀνάπαλιν τὰ μὲν ἄλλα βρωτὰ καὶ ἔχοντα τὴν ἡδονήν, αἱ ῥίζαι δὲ ἄβρωτοι διὰ τὸ ξυλῶδες ἢ πικρὸν ἢ ὄλως δύσχυλον ἢ ἄχυλον. διαφορὰ δὲ οὐ μικρὰ καὶ διὰ τὰς φύσεις τῶν ζῶων· τὰ

μὲν γὰρ ἡμῖν ἄχυλα τοῖς ἄλλοις ἔγχυλα φαίνεται διὰ τὴν ἰσχὺν καὶ τὴν κατεργασίαν, <ἄλλα δὲ> ἄλλοις κάκεινων προσφιλεῖ, καὶ κατὰ τοὺς χυλοὺς καὶ κατὰ τὰς διαθέσεις.

12.11 逆に、ほかの部位は食に適し美味でもあるのに、根は木質だったり苦みがあったりし、不快な味か、味がしないせいで、食べられないものもある。また、動物の側の自然本性による、小さくはない違いもある。私たちにとっては味が無い部位も、その身体的能力や消化機能ゆえに、ほかの動物にとっては味わい深いこともあるのだ。部位ごとの味わいや、動物ごとの能力に応じて、それぞれに適したものである。

12.12 χαίρει γὰρ τὰ μέν, τοῖς ἀπαλοῖς, τὰ δέ, τοῖς ξηροῖς μᾶλλον. ἔνια δὲ καὶ ἀνάπαλιν· ἀπαλὰ μὲν ὄντα, ἄβρωτα, ξηραίνόμενα δέ, ἐδώδιμα, διὰ τὸ συνεκπέττεσθαι καὶ ἐκκρίνεσθαι τὸ πικρὸν ὑπὸ τοῦ ἡλίου, καθάπερ τὸ σήσαμον καὶ τὸ ἐρύσιμον. τούτων γὰρ χλωρῶν ὄντων οὐδὲν ἄπτεσθαι δοκεῖ ζῶον διὰ τὴν πικρότητα καὶ δυσχυλίαν, ξηρανθέντων δὲ μᾶλλον· οἱ δὲ δὴ καρποί, καὶ ἡδεῖς. ἀλλὰ δὴ τούτων μὲν τοιαῦταί τινες αἰτίαι.

12.12 柔らかい植物を好む動物もいれば、乾燥した植物を好むものもいるからだ。逆の場合もある。柔らかいうちは食に適さないのに、乾燥すると食べられる部位もある。太陽によって熟成が進み、苦みを取り除かれるからである。ゴマやカキネガラシがそうで、若芽だと苦くてまずいため、どの動物も触れようとしませんが、乾燥すると多くの動物が食べるようになる。実もまた美味となる。部位ごとの違いの原因は以上である。