

14.1 περὶ δὲ τῶν ὁσμῶν, ἐπειδὴ καὶ αὐταὶ κατὰ μέρη γίνονται, τὰς αὐτὰς καὶ παραπλησίας αἰτίας ὑποληπτέον· ἡ γὰρ πέψις τοῖς μὲν ἐν τῷ ἄνθει μᾶλλον, τοῖς δὲ καὶ ἐν τῷ καρπῷ, τοῖς δὲ καὶ ἐν τοῖς φύλλοις καὶ ἐν τοῖς κλωσὶ γίνεται· τοῖς μὲν ἐν τοῖς ὑδαρέσιν (καὶ ὡσπερ ἐν τοῖς ἀχύλοις) ἢ δριμέσιν, ἐν τοῖς ἄνθεσιν, οἷον ῥόδῳ κρόκῳ καὶ τοῖς τοιοῦτοις· ὅσα δὲ αὐτῶν μὴ εὐχυλα, καὶ ἐν ταῖς ὀσμαῖς ἐμφαίνει γέ τινα βαρύτητα, καθάπερ τὸ κρίνον καὶ τὸ λείριον καὶ τὰ παραπλήσια τούτοις·

14.1 香りに関しても、それが各部位に生じることから、原因は（味わいと）同じか、もしくは近いものだと考えなくてはならない。植物によっては、熟成がもつばら花においてなされるものもあれば、果実でもなされるもの、葉や若枝でも生じるものもある。水分が多い部位、ゆえに味わいがないかのような部位、あるいは酸味が強い部位で熟成が進む植物は、香りは花に生じる。バラやサフランなどがそうである。一方、良い味わいをもたないものは、香りにおいてもなにがしかの重苦しさを醸す。スイセンやユリ、それらに近い植物などである。

14.2 ἔνια δ' ὄλως οὐδ' εὐοσμίαν, ἀλλὰ βαρύτητα ἔχον κατὰ τὴν ὄσφρησιν. καὶ φανερόν ὡς ἀπὸ τοῦ χυλοῦ πως γίνεται, καὶ οὐκ ἔστιν ἀπηρητημένον τὸ τῆς ὀσμῆς· ὅσα γὰρ ὑδαρῆ καὶ ἄχυλα, καὶ ἄοσμα ὡς ἐπίπαν. ἐν δυσὶν γὰρ τούτοις (ὡς εἰπεῖν) ἡ ἄοσμία· τῷ τε τὸν χυλὸν ὑδαρῆ τιν' ἔχειν φύσει, καὶ τῷ πολὺ τὸ ὑδατῶδες. τὸ μὲν γὰρ ὡσπερ ἄμικτον, τὸ δ' ὑπὸ τοῦ πλήθους ἀφανίζεται, διὸ τρόπον τινα καὶ τοῦθ' ὡσπερ ἄμικτον, ἐν μίξει δέ τινα καὶ τὸ τῆς ὀσμῆς. ὅσα δὲ ἐν τροφῇ πλείονι καὶ βλοσυρωτέρῳ (καθάπερ τὰ λιμναῖα), ταῦτα καὶ τὰς ὀσμάς ἔχει παραπλησίας, βαρείας τινὰς καὶ θολεράς.

14.2 なかには、芳香はまったくなく、臭覚にとっての重苦しさをもつものもある。香りが味わいから生じており、味わいから独立しているわけではないことは明らかである。一般に、水分と混じった成分は無味であり、香りもないからだ。無臭には、次の2つの理由があると言ってよいだろう。1つは、液状の味わいの成分が多いこと、もう1つは水分量そのものが多いことである。前者の場合は（成分と水分は）混合してはおらず、後者の場合は水分が大量で成分が埋もれてしまう。そのためある意味、後者の場合でも成分は水と混合していないかのようなのである。とはいえ、香りの成分はなんらかのかたちで混合してはいる。栄養分が豊富で、かつ雑然としている場所では（沼地がそうであるように）、植物はそれらに近い匂い、重苦しくて湿っぽい匂いとなる。

14.3 ἐπεὶ οὖν τῶν μὲν ἐν ταῖς ῥίζαις ἢ τοιαύτη μῖξις καὶ συμμετρία, τῶν δὲ ἐν τοῖς κλωσὶ καὶ τοῖς φύλλοις, τῶν δ' ἐν τοῖς καρποῖς, πλείστων δ' ἐν τοῖς ἄνθεσιν, εὐλόγως εὐοσμα ταῦθ' ἐκάστων. καὶ διὰ τοῦτ' ἐν τοῖς δένδροις τὰ ἐλάττω τῶν ἀνθῶν εὐοσμα, καὶ ἦττον ἐν τοῖς ἄλλοις, ὅτι καὶ τὸ γεῶδες πλέον καὶ ἡ ὑγρότης· εἰ δὲ μή, ζητητέον αἰτίαν. ἴσως μὲν οὖν καθόλου καὶ ἀπλῶς εἴρηται. ὡς δὲ καθ' ἕκαστον δὴ σκοπεῖν τὰς εἰρημένους συμμετρίας, οὐκ ἂν δόξαιεν ἀλόγως ἐν τῷ ἄνθει τοῖς πλείστοις· ἐνταῦθα γὰρ οἷον πρώτη καὶ ἐλαφροτάτη πέψις, ἀποξηρανομένου θ' ἅμα καὶ μεταβάλλοντος.

14.3 そのような混合や均衡は根に生じることもあるし、若枝や葉、あるいは実で生じることもあるが、最も多いのは花においてである。各区分において、花が芳香であることは理に適っている。それゆえ木々の場合、小さな花ほど芳香であり、それ以外ではさほど芳香でなかったりする。鉱物的な成分や水分が多量に含まれるからである。そうでないような場合については、ほかの理由を探らなくてはならない。以上は一般論であり、単純化した議論である。それぞれの部位について、ここで述べた均衡について吟味する必要がある、最も多くの熟成が見られる花について論じることは不合理ではないだろう。そこでこそ最初の、軽度の熟成が行われるのであり、水分が少なくなると同時に変化も生じるのだから。

14.4 ὅταν δὲ εἰς τόνδε [τὸν καρπὸν] ἔλθῃ, πλείονος τῆς ὑγρότητος οὔσης, οὐκέτι διαμένει τὸ τῆς ὀσμῆς ἐφ' ὧν μὴ φύσει τοιοῦτος ὁ χυλός, ὡς δ' ἐπὶ τὸ πᾶν ἔν τε τῶν οἰνώδων τισι καρπῶν ἢ εὐοσμία (τοιοῦτον γὰρ καὶ τὸ μῆλον καὶ ὁ ἄπιος καὶ τὸ μέσπilon) καὶ τῶν εὐστόμων διὰ δριμύτητος τινος (οἶον κεδρίδος τε καὶ τερμίνθου καὶ τῶν τοιούτων) καὶ λιπαρῶν (ὥσπερ ὁ τε τῆς ἐλάτης καὶ τῆς πεύκης καὶ τῆς πίτυος καὶ τῆς δάφνης).

14.4 花が実に転じるときには、水分が増すことから、樹液の性質上それほど匂わない植物は、もはや香りを維持できない。ワインの風味をもつ実においては、芳香がそのまま残ったりもする。リンゴやナシ、セイヨウカリンなどだ。酸味によって旨味が増すような実でも芳香が残ることがある。ビャクシン、テレビンノキなどである。まだ油っぽい実でもそういう場合がある。ヨーロッパモミ、マツ、アレッポマツ、ローリエなどだ。

14.5 τῶν δὲ γλυκέων οὐδεὶς (ὡς εἶπεῖν) ἢ ἐπὶ μικρόν. ἐπεὶ καὶ τὰ μῆλα τὰ γλυκέα [οὐδεὶς ὡς εἶπειν] πάντων ἤκιστα εὐοσμα, καὶ ὅσῳ ἂν γλυκύτερα, ἤττον' ἅμα δὲ καὶ ταῦτ' ἔχει πως οἰνώδη τὸν χυλόν. αἴτιον δ', ὅτι παχύτερος καὶ γεωδέστερος ὁ γλυκὺς χυλός, ἄλλως τε καὶ ἐν τῷ περικαρπίῳ μεμιγμένος· ἢ δὲ ὀσμὴ λεπτοτέρου καὶ ξηροτέρου καὶ διαπνεομένων μᾶλλον ἐστίν (ὕπερ ὧν καὶ ὕστερον διασαφητέον).

14.5 甘い果実については、まったく、あるいは少数を除き、そうではないと言えそうである。甘いリンゴは、リンゴのうちで最も香りがしないし、甘味が強いほど香りは少ない——とはいえ、樹液にはワイン風味が含まれているのだが。香りがしない原因は、甘い樹液には厚みと鉱物的な成分が多すぎるからだ。(成分が)果皮に混じっている場合にはさらにそうである。香りは、より繊細で乾燥した風味に属し、よりたやすく発散しうる部位に見いだされる。このことについては後で詳しく述べよう。

14.6 ἀλλ' ὡς ἐπὶ κεφαλαίων ἐν τούτοις τοῖς γένεσιν ἢ εὐοσμία. τῶν δὲ φύλλων καὶ κλωνῶν, καὶ ὅλως τῶν δένδρων καὶ ὑλημάτων ἐν οἷς καὶ δριμύτης τις ὑπάρχει καὶ λιπαρότης, ὧν περ ἀμέλει καὶ οἱ προειρημένοι καρποί, καὶ ἐπὶ τῶν οἰνώδων ἐνίων· ὁ γὰρ τῆς μυρρίνου καρπὸς εὐώδης, εὐοσμος δὲ καὶ

αύτη καὶ εἴ τις ἄλλη τοιαύτην ἔχει δριμύτητα, εἴτε λιπαροῦ τινος εἴτ' οἰνώδους εἴτε καὶ ἄλλου χυλοῦ κατὰ τοὺς καρπούς.

14.6 一方で、芳香はこれら主だった各区分に見られる。刺激臭や油っぽさが見られる木や低木の茂みでは、葉や若枝に芳香があったりする。上に述べた芳香のする実をもつものも、おそらくそれに含まれる。ワイン風味をもつ実でも、芳香がすることがある。ミルテの実がそうで、芳香を放つし、木そのものも良い香りがする。そのほかにも、刺激臭や油っぽさ、ワイン風味などの味わいが実にあるものは、木に芳香があったりする。

14.7 ὁμοίως δὲ καὶ ἐπὶ τῶν στεφανωμάτων (οἶον ἐρπύλλου σισυμβρίου καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων) καὶ ἐπὶ λαχάνων (οἶον πηγάνου σελίνου μίνθης) τὸ τε ξηρὸν καὶ δριμύ καὶ στυπτικόν πως ἔνδηλον (οὐκ ἐπὶ τοῖς καρποῖς, ἐν δὲ τοῖς ἄλλοις ἐχόντων τὴν ὑγρότητα τοιαύτην). ἐν ἅπασιν δ' ἐνυπάρχει καὶ τούτοις καὶ τοῖς ἄλλοις τὸ κατὰ τὸν διορισμὸν τοῖς εὐώδεσιν, ὥστε τὸ ἐγγυλον ξηρὸν ἀπομιγνύμενον ἐμφαίνειν τινὰ δύναμιν.

14.7 ヨウシュイブキジャコウソウやベルガモットミントその他のクラウン状の植物、またヘンルーダ、セロリ、ミントなどの野菜についても同様に、乾いた苦みや渋みの性質をもつことが顕著である。ただしそうした性質は、実にはなく、同じく水分を含むほかの部位に見られる。それらの植物、あるいはほかの植物のすべてに、はっきりとした芳香の成分が見いだせる。それが乾いた風味の成分と混じり合うと、なんらかの作用があらわになる。

14.8 εὐοσμότερα δὲ καὶ ἡδίω, καὶ ὅλα <καὶ> κατὰ μέρος, ἐν τοῖς εὐπνοις καὶ ξηροῖς τόποις, ἀφηρημένου τοῦ ὕδατώδους, καὶ τοῦ καταλοιποῦ πεπεμμένου μᾶλλον. ὡς γὰρ ἀπλῶς εἶπεῖν ἢ ξηρότης οἰκειότερα ταῖς ὀσμαῖς, καὶ μᾶλλον ἐνταῦθ' ἀποκλίνει πάντα. σημεῖον δέ, καὶ τὸ ἐν ταῖς θερμότεραις χώραις πλείω γίνεσθαι, καὶ μᾶλλον, τὰ εὖοσμα (πεπεμμένα γὰρ δῆλον ὅτι μᾶλλον). καὶ ἔνια ξηραίνόμενα <μὲν> ὄζει, χλωρὰ δ' οὐκ ὄζει (καθάπερ ὁ κάλαμος καὶ ὁ σχοῖνος), τὰ δὲ καὶ μᾶλλον ὄζει ξηρανθέντα (καθάπερ ἡ ἴρις καὶ ὁ μελίλωτος· οὗτος δὲ καὶ οἴνω ῥανθεῖς εὐοσμότερος).

14.8 それらの植物は、風通しがよく乾燥した場所では、全体的にも部分的にも香りが増し、芳香の度合いも増す。水分が少なくなり、残りの成分がよりよく熟成するからだ。一言で言うなら、乾燥は香りにいっそう適しており、あらゆる植物が乾燥へと向かう。その証拠に、暑い地域ではより多くの植物が芳香を放ち、しかも香りが強い。明らかに熟成が進んでいるからである。いくつかの植物は、瑞々しいうちは香らないものの、乾燥すると香りを発するようになる。アシヤイグサがそうである。また、ほかの植物でも、乾燥すると香りが増すものがある。アヤメやシナガワハギがそうで、この後者はワインを振りかけるとさらに香るようになる。

14.9 οὐ μὴν πάνθ' οὕτως, ἀλλ' ἔνια καὶ ἀνάπαλιν, ἃ δεῖ διαιερεῖν. ἀπλῆ δέ τις ἢ διαίρεσις· ὧν μὲν γὰρ ἀσθενεῖς αἱ ὀμαί (τοιαῦτα δὲ ὡς ἐπίπαν τὰ ἄνθη μάλιστα), ταῦτα μὲν εὐοσμότερα χλωρὰ καὶ

πρόσφατα, χρονιζόμενα δὲ ἀμβλύνεται διὰ τὴν ἀποπνοήν· ὧν δ' ἰσχυρότεροι (τοιαῦτα δ' ὅσα γεωδέστερα καὶ οὗ γεωδεστέροις [καὶ οὐ] μέμικται τις ὑδατώδης δύναμις), ταῦτ', ἀποξηραίνόμενα καὶ παλαιούμενα μέχρι τινός (ῶν καὶ τὰ μῆλα τὰ Κυδώνια καὶ ὅσα τῶν στεφανωματικῶν δριμείας ἔχει τὰς ὀσμάς, οἷον τὸ ἀβρότονον μάλιστα, καὶ τὸ ἀμάρακον καὶ ὁ κρόκος)·

14.9 すべての植物においてそうなのではなく、一部には逆のものもあり、区別が必要である。その区別は容易である。まずは香りがあまり感じられない種類がある。とくに花の場合がいっそうそうである。瑞々しく新鮮な花は芳香がするが、時間が経つと、蒸発のせいで香りは弱くなる。次に、香りが強い種類もある。鉱物成分が多く、鉱物成分になんらかの液体成分の力が混じっているものなどである。その場合、乾燥しある程度まで老いていくと、つんとくる匂いがするようになる。マルメロや冠状の植物などがそれにあたり、ヨモギに顕著だが、マヨラナやサフランもそうである。

14.10 ἄμα γὰρ ἀποπνεῖται τε τὸ ὑδατῶδες καὶ ἡ τῆς τροφῆς ἐπιρροὴ παύεται, καὶ ὡσπερ πέψιν ἐν ἑαυτοῖς ἐνία γε λαμβάνει (διὸ καὶ ἀφαιρεθέντα ἀπὸ τῶν φυτῶν εὐωδέστερα, καθάπερ τὰ μῆλα καὶ ἄλλ' ἄττα). συμβαίνει δὲ καὶ τῶν ποιωδῶν ἔνια χλωρὰ μὲν ὄντα μὴ ὄζειν διὰ τὴν ὑγρότητα, ξηραθέντα δὲ (καθάπερ ἄλλα τε καὶ τὸ βούκερας). ἐπεὶ καὶ ὁ οἶνος τότε μάλιστα παρίσταται καὶ ὀσμὴν λαμβάνει, ὅταν ἀποκριθῆ τὸ ὑδατῶδες αὐτοῦ. τὰ μὲν οὖν τοιαῦτα πάντα παλαιούμενα εὐοσμότερα.

14.10 これは、水分が蒸発し、栄養分の流れが滞ると、自身のいずれかの部位で熟成が進むからで、ゆえに（その部位が）植物本体から分離するといっそうの芳香を醸すようになる。リンゴその他がそうである。草木にも、若いうちは水分が多いせいで香らないが、乾燥すると香るようになるものもある。コロハなどがそうだ。ワインの場合でも、最良の状態になり香りがするのは、水分が分離したときである。こうした植物はいずれも、時間が経ってくるといっそう芳香を放つようになる。

14.11 τὰ δ' ἀσθενῆ ταχὺ διαπνεῖται, καθάπερ τὰ ἴα' καὶ τὰ γε λευκὰ πικρὰ καὶ κακῶδη παλαιούμενα, καὶ οὐχ ὡσπερ τὰ ρόδα διατηρεῖ τὴν εὐοσμίαν ἀποξηραίνόμενα μέχρι οὗ ἂν ἐκλίπη (πλὴν τὰ μὲν χλωρὰ καὶ πόρρωθεν ὄζει, ταῦτα δ' οὐ). τὸ δ' αἴτιον, ὅτι κατέσκηκε πῶς, ἐλλελοιπότος τοῦ οἰκείου θερμοῦ, καὶ οὐ δίδωσιν ἀποπνοήν· ἐπεὶ πρὸς γε τὰς χρείας οἱ μυρεψοὶ καὶ ταῦτα ἀποξηραίνουσιν μέχρι τινός, ὅπως ἄκρατον καταλίπωσιν τὴν ὀσμὴν. ὁ δὲ μελίλωτος καὶ εἰς πλείω χρόνον εὐοσμος διαμένει.

14.11 一方、香りが弱い植物では、香りの蒸発も早い。スマレなどがそうである。白い種類は老いてくると刺激臭が増し、不快な匂いになる。バラが乾燥しても最後まで芳香を保つのと対照的だ。ただしそちらも、瑞々しいうちは離れていても香るのに、老いたものはそうはならない。そ

の原因は、内部の熱が失われ、発散もなされなくなり、要は硬化してくるからである。香水を作る場合、必要に応じて一定の段階まで乾燥させ、純粋な香りが保たれるようにする。シナガワハギの場合には、さらに長い期間、香りが維持される。

14.12 οὐ μὴν ἀλλ' ἔνια γε τῶν εὐωδῶν, ἄγαν καταξηραίνόμενα, χείρους ἴσχει τὰς ὀσμάς, τῷ δριμυτέρας εἶναι καὶ σκληροτέρας. ἔστι γὰρ τις, ὡσπερ καὶ οἴνου καὶ ἀπλῶς χυλοῦ σκληρότης καὶ ἰσχύς, οὕτω καὶ ὀσμῆς, ἧ καὶ τῶν ἀγρίων ἔνια ὁμοία δοκεῖ πρὸς τὰ ἡμερα πεπονθέναι, καθάπερ ἔρπυλλος καὶ τὸ σισύμβριον, καὶ τῶν λαχανωδῶν μάλιστα τὸ πῆγανον· σκληραὶ γὰρ αἱ ὀσμαι καὶ ἀγλυκεῖς, αἱ δὲ τῶν ἡμέρων ἔχουσί τινα ἄμα τῷ ὑφειμένῳ γλυκύτητα [τινα] καὶ εὐμένειαν. ἔστιν γάρ, ὡσπερ ἐν χυλοῖς, καὶ ἐν ὀσμαῖς γλυκύτης, σχεδὸν δὲ καὶ αἱ ἄλλαι προσηγορίαι τῶν εἰδῶν, ὡς οὐ πόρρω τῆς φύσεως ἐκατέρας οὔσης.

14.12 とはいふものの、芳香をもつ植物においても、あまりに乾燥すると香りが変質し、刺激臭を含み粗野になるものもある。ワインのほか風味全般においても粗野で強烈なものはあるが、匂いについても同様であり、栽培されている植物に対して野生の同種の植物がそうだったりする。タフティドタイムやベルガモットミント、食用のものではとりわけヘンルーダがそうである。野生のものは粗野で甘い感じのない香りがし、栽培された植物にはわずかながらでもなんらかの甘い感じと心地よさがある。「甘さ」はこのように風味にも、匂いにもある。ほかの名称の風味も同様で、それぞれ（同一名の風味と匂い）の性質にもそれほどの違いはないかのようだ。