

17.1 οὐ μὴν ἀλλ' ἔνια γὰρ τῶν ἀνθέων ἐξ ἀποστάσεως ἢ πλησίον ἐλθοῦσιν εὐοσμότερα (καθάπερ καὶ τὰ ἴα δοκεῖ). τὸ δ' αἴτιον, ὅτι πρὸς μὲν τὰ πόρρω καθαρὰ φέρεται καὶ ἀμιγῆς ἢ ὁσμὴ· πλησίον δ' ὄντων, ὅτι συναπορρεῖ τι καὶ ἀπὸ τῶν ἄλλων μορίων, ἅπερ οὐ δεικνύεται πρὸς τὰ πόρρω διὰ τὸ γεωδέστερα καὶ παχύτερα εἶναι. καθόλου γὰρ ταῖς μὲν ἀσθενέσι τῶν ὁσμῶν ἢ ἀμιξία, τῶν δ' ἰσχυροτέρων ἔνιαίαι αἱ μίξεις αἱ οἰκείαι χρησιμώτεραι (καθάπερ τοῖς χυλοῖς).

17.1 ある種の花には、近くよりも遠くの場合にいっそう芳香が感じられるものがある。スマレなどがそうだとされる。その原因はというと、それらの花の場合、香りの成分が純粋で混じりけのないまま、遠くまで運ばれるからである。近くにある場合、どこかほかの部分から同時に別の成分が発散され、そちらは鉱物成分が多く厚みがあるため、遠くにまで至らない。一般に、弱い香りは混合されないほうがよく、より強い香りはなんらかの混合をなすことで、利便性が高まる。風味の場合と同様である。

17.2 οἶον καὶ τῆς σμύρνης <ἡδίων> δοκεῖ τῆς ἀμίκτου θυμιάσθαι καὶ καταβραχεῖσα μελικράτῳ ἢ γλυκεῖ μαλακωτέρα γὰρ ἢ ὁσμὴ κεραννυμένη καὶ γλυκυτέρα γίνεται. ταῦτ' οὖν τοῦτο συμβαίνει καὶ ἐπὶ τῶν χυλῶν· ἔνιοι γὰρ δέονται μίξεως πρὸς εὐστομίαν. ὡς δὲ ἀπλῶς εἰπεῖν, ἔωθεν ὁσμαὶ καὶ πλεῖσται καὶ ἀκρατέστεραι, προσιούσης δὲ τῆς μεσημβρίας ἤττον, μεσημβρίας δ' ἥκιστα, διὰ τὸ ἀναξηραίνειν τὸν ἥλιον.

17.2 たとえばミルラの場合も、蜂蜜水か甘いワインに浸らせると、混ぜないときよりも芳香が立つとされている。混じり合うことで香りはより柔らかに、またいっそう甘いものになる。同じことは風味についても言え、味わいが良くなるために混合が必要とされることもある。一般に、香りは夜明けごろに多彩かつ強くなり、正午に近づくほど弱まっていく。正午過ぎには最も弱くなる。太陽の作用で乾燥するためである。

17.3 ὡς δ' ἐν ταῖς τῆς ἡμέρας ὥραις, ὁμοίως ἐν ταῖς τοῦ ἑνιαυτοῦ κατὰ λόγον (πλὴν εἴ τινων ἀκμαὶ καὶ πεπάνσεις κατ' ἄλλην ὥραν, ἢ εἴ τινων αἱ κράσεις τοῦ ἀέρος σύμμετροι πρὸς τὰς ὁσμάς, ὥσπερ καὶ καθ' ἡμέραν ἐστὶν ἐπὶ τῆς ἐσπερίδος καλουμένης· αὕτη γὰρ τῆς νυκτὸς ὄζει μᾶλλον). κατὰ δὲ τὰς ἡλικίας, οὐκ ἐν ταῖς ἄκραις, ἀλλ' ἐν ταῖς ἀκμαῖς εὐοσμότερα, μικρόν τε παρεγκλίνοντα τὴν ἀκμήν.

17.3 当然ながら季節と同様に日中の時間によっても変化がある。ただし植物によっては芳香の最盛時と（植物本体の）成熟時は異なり、大気の状態が香りに影響する植物もある。「夜咲きの花」と称されるものに日々見られるように、そうした花は夜のほうが香りは良くなる。植物の年齢については、芳香が増すのは若い時期でも老齢期でもなく、最盛期、それも最盛期を少しばかり過ぎた頃においてである。

17.4 (οὐ γὰρ ἴσως ἡ αὐτὴ χυλοῦ καὶ ὀσμῆς πέψις). τὸ μὲν γὰρ νέον, ἄτε πλείω τροφὴν ἐπισπώμενον, οὐ πέττει, τὸ δὲ γεγηρακὸς ἐξασθενεῖ δι' ἔνδειαν θερμότητος, οὐ μὴν ἀλλὰ ταῦτά γε εὐοσμότερα τῶν νέων· ἐλάττων γὰρ ἡ ὑγρότης, ὥστ' ἐπικρατεῖ μᾶλλον, ὥσπερ καὶ τὰ ἐν ταῖς χώραις ταῖς λεπτογείοις. ὡς δὲ ἀπλῶς εἶπεῖν, τὰ ἐν ἀκμῇ καὶ πρὸς εὐχυλίαν ἄριστα καὶ πρὸς εὐοσμίαν (ὧν ἑκατέροις ἐνταῦθα τὸ τέλος).

17.4 というのは、風味と香りで熟成は同じではないからである。若い植物は多くの栄養を求めるがゆえに熟成はしない。老いた植物は熱が足りないせいで熟成は弱まる。しかしながらまさにそこで、若い植物よりも芳香を醸すのである。水分が少なくなり、そのため水分の管理がよりよくなされるからだ。ちょうどそれは痩せた土地の植物と同様である。一般に、最盛期の植物は良質の風味と芳香のいずれにおいても優れており、それぞれの植物はまさにそのとき、(風味と芳香の) 両特性の目的を果たすのである。

17.5 ἐν δὲ τοῖς ψύχεσι καὶ πάγοις ἀμβλύτεροι καὶ οἱ χυλοὶ καὶ αἱ ὀσμαι διὰ τὴν πῆξιν, πεπηγότα γὰρ οὐ διαδίδωσιν. ἄμα δὲ καὶ ἀφανίζεται πως ὑπὸ τοῦ ψύχους, κατακρατοῦντος μᾶλλον, κάκεῖνα καὶ ἡ αἴσθησις, ἀμφοτέρα γὰρ ἐξίστησιν, ἐκεῖνα δὲ μᾶλλον (ἐπεὶ καὶ τῶν καρπῶν ἐξαιρεῖται τὴν γλυκύτητα, διατμίζον τῇ πῆξει καὶ ἐξαεροῦν). ὡσαύτως δὲ καὶ ἡ τῶν καυμάτων ὑπερβολὴ τοὺς χυλοὺς λυμαίνεται· τὰ μὲν γὰρ κατακάει, τὰ δὲ οὐ πέττει, τὰ δ' ὥσπερ σήπει καὶ διυγραίνει (καθάπερ καὶ ἐπὶ τῶν συκῶν ἐλέχθη).

17.5 極寒で凍てつく地方では、凍結のせいで風味も香りも弱くなる。凍ってしまうと(香りの成分が) 広がらないからだ。と同時に、寒さがひととき厳しくなるときには、植物の特色ばかりか(私たちの) 感覚も失われてしまう。両方とも変質するが、とくに前者(香り・風味)は著しい。果実は甘味成分が失われ、凍結により気化して蒸発してしまう。同じように、過度の暑さによっても樹液は劣化してしまう。干上がったたり、熟成が阻害されたり、ある意味腐敗したり、水分で飽和状態になったりする。これはイチジクについて述べた通りである。

17.6 τὰς δ' ὀσμάς ἴσως ἐνίων μᾶλλον διατηρεῖ· τάχα δὲ καὶ ποιεῖ τὰς γε ἐν τοῖς ξηροῖς γινομένας, ἄκρατοι γὰρ αὐταί· πολλὰς δὲ καὶ φθειρεῖ. τὰς δ' ἐν τοῖς καρποῖς ἐγγυλοτέρας καὶ μεμιγμένας τινὰς εἶναι <δεῖ> (μὴ πεπαινομένων δὲ καλῶς οὐ γίνεται), τὸ δ' ὅλον ἐν συμμετρίας τινὶ τὴν μῆξιν ὑπάρχειν καὶ ἐμφαίνεσθαί πως τὴν τοῦ ξηροῦ φύσιν ἐν ταῖς ὀσμαῖς, τοῦτο γὰρ τὸ τὰς ὀσμάς ποιοῦν ἢ πάντων ἢ τινων, ὅπερ φανερόν εὐθὺ καὶ ἐπὶ τῆς γῆς ἐστὶν ἐν τοῖς τοιοῦτοις ὑετοῖς· διακεκαυμένης γὰρ ἐν τῷ θέρει, τὸ θερμὸν πέττον τὸ ὕδωρ ποιεῖ τὴν εὐωδίαν.

17.6 だが、（暑さが）一部の植物の香りを維持することもある。乾燥した部分において生じうる香りを、作ることができたりもする。そこで生じるのは混じり気がない香りだからである。一方で、（暑さにより）多くの香りは損なわれる。果実の香りの場合、果汁が多く、なんらかの成分が混じる必要がある。ただし十分に熟成していないものは芳香をもたらさない。全体として、混合がなんらかの均衡のもとでなされ、乾いた成分に特有の性質が香りに感じられるようであればならない。というのもそれ（乾燥成分）が、一部もしくは全体の香りをもたらすからである。そのことは、次のような状況で雨が降る場合に、大地からも即座に感じられる。つまり、夏季に土がすっかり熱せられると、熱によって雨水が熱せられ、匂いが立つのである。

17.7 ταῦτα δὲ ποιεῖ καὶ ἐν ἄλλοις. καὶ γὰρ τὸ περὶ τὴν ἴριν λεγόμενον, ὡς ὅπου ἂν κατάσχη, ποιεῖ τὰ δένδρα καὶ τὸν τόπον εὐώδη, τοιοῦτόν ἐστιν· ποιεῖ γὰρ οὐ πάντως, ἀλλ' ἐὰν ὕλη τις ἧ νεόκαυτος, οὐδ' ἴσως καθ' αὐτήν, ἀλλὰ τρόπον τινὰ κατὰ συμβεβηκός, ἐφύει γὰρ ὅπου ἂν ἐφιστῆ· πεπυρωμένης γὰρ τῆς ὕλης, ἢ κατάμιξις ποιεῖ τινα ἀτμίδα καὶ εὐωδίαν. οὐδὲ γὰρ οὐδὲ γίνεται πλῆθος ὕδατος, ἀλλ' ὡς ἐπὶ τὸ πολὺ ψακάς, ὥστε συμμετρίαν εἶναι πρὸς τὴν θερμότητα καὶ ξηρότητα. δεῖ δὲ καὶ αὐτὴν τὴν ὕλην ποιᾶν τινα προϋπάρχειν, οὐ γὰρ ἐν πάσῃ καὶ πάντως.

17.7 熱はほかでも同じような作用をなす。虹について、それがかかる場所では、木々と土地とが香りを放つようになると言われるが、それも同じような話である。あらゆる場合にそうなるわけではなく、割と最近に木々が燃やされた場合に限られる。虹のせいで燃えるのではなく、なんらかの偶然で燃えるのである。虹は雨が降る場所にかかるからだ。木が燃やされると、混合によって蒸気と香りとは作られる。もちろん雨水は多量にはなく、複数の水滴がある程度で、木の熱や乾燥に見合うだけの量である。木はあらかじめしかるべき条件を満たしていなくてはならない。どんな条件のどんな木でも（香りが）生じるわけではないからだ。

17.8 ὅλως δὲ καὶ ἐν ἄλλοις ἢ τε πύρωσις καὶ ἢ κατάμιξις τῶν πεπυρωμένων ποιεῖ τινας εὐωδίας, καὶ τὸ ὄλον ὀσμάς, ἐὰν ἔχη τὸ σύμμετρον· ἐπεὶ καὶ τὰ θυμιάματα ταύτας πυρώσει τὰς εὐωδίας, μαλακῆ δὲ καὶ οὐ κατακαίουση, τὸ γὰρ σύμμετρον οὕτω πρὸς ὀσμήν· ἐκείνως δὲ φθορά.

17.8 ほかの場合でもそうだが、全体として燃焼と燃やされた成分の混合は、それが均衡のとれた作用であるならば、芳香さらには匂い全般を生み出す。香料も燃やされると芳香を出す。ただしそれは燃焼が穏やかな場合であり、燃え盛った場合ではない。適度な燃焼こそが香りをもたらすのであり、後者の場合には香りを損なってしまう。

17.9 πάρεγγυς δὲ καὶ ταυτό πως τούτῳ καὶ <τὸ> ἐπὶ μὲν τῶν δένδρων (καὶ ὅλως τῶν ὕλημάτων) εὖοσμα πολλά, ζῶον δ' οὐδέν (εἰ μὴ τὴν πάρδαλιν φασί, καθάπερ ἐλέχθη, τοῖς θηρίοις). τὰ μὲν γὰρ

θερμὰ καὶ ξηρὰ τὴν φύσιν, ὥστ' εὐπεπτοτέρα καὶ καθαρωτέρα τις ἢ αὐτῶν ἀποπνοή· τὰ δ' ἐν ὑγρότητι πλείονι καὶ πηλωδεστέρα, διὸ καὶ ἡ ἀποπνοή τοιαύτη· καὶ ὅλως ἡ τροφή τῶν μὲν ἀπλῆ καὶ ἀπερίττωτος, τῶν δὲ ποικίλη καὶ περιττωματική.

17.9 それに近い問い、ある意味同一の問いとして次のようなものがある。木々や低木の類は全体として芳香を放つものが多いのに、なぜ動物には（豹など他の動物に対して香ると言われるものを除き）、そのようなものがないのだろうか。前者（木々）は熱く乾いた性質をもち、発散物はより揮発性が高く純粋である。後者（動物）は水分が多く不純物も多く含まれる。ゆえに、そのような（不純物の多い）発散物となる。栄養分も一般的に、前者では単純なものであり、残滓もなく、後者では多様で、残滓の多いものとなる。