

19.1 τὰς δ' ὀσμὰς ἤδη [δε] τὰς ἀπ' ἀλλήλων οἱ καρποὶ μὲν οὐχ ἔλκουσιν, οὐδ' ὄλως οὐδὲν τῶν ἐν τοῖς φυτοῖς μορίων, ὥστε γε καὶ ποιεῖν τι δῆλον· ὥστε καὶ παραφυτεύομένῃ γ' ἔνια τῶν δριμέων (οἶον σκόρδα καὶ κρόμμυα) τοῖς στεφανώμασιν· φασὶν γὰρ ὠφελεῖν εἰς εὐωδίαν. τοῦτο δ' εἴπερ ἀληθές, δυοῖν θάτερον αἰτιάσαιτ' ἂν τις· <ἦ> ὡς τὸ κακῶδες ἀφαιρουμένων (ἕκαστον γὰρ δὴ τρέφεται τῷ οἰκείῳ καὶ ἔλκει τὸ συγγενές· ἀφαιρεθέντος δὲ τοῦ ἀλλοτρίου, καθαρώτερον καὶ εὐωδέστερον τὸ λοιπόν)· ἦ ὡς καταξηραίνοντων τὸν τόπον διὰ τὴν θερμότητα καὶ πολυτροφίαν (ἐν δὲ τοῖς ξηροῖς ἅπαντα εὐοδμότερα). τοῦτο μὲν οὖν ὡς ἂν καθ' ὑπόθεσιν εἰρήσθω.

19.1 ここからは香りの相互のやりとりについてだが、植物の実はその香りを引き寄せたりはしないし、植物の特定の部位が全面的に引き寄せて、明らかな効果を生じさせることもない。したがって私たちは、ニンニクやタマネギなど、刺激性のある匂いを発する植物を、冠状の植物の傍らに植えることもできる。そのほうが芳香にとっては良いと言われたりもする。これが真実だとすれば、それには2つの異なる原因が考えられる。1つには、刺激臭を発する植物が悪い匂いを取り除くからである。それぞれの植物は適切な栄養分を取り、同種のもを引き寄せる。異質なものが取り除かれれば、残りの部分はより純粋になり、いっそうの芳香を醸すようになる。もう1つには、(刺激臭を発する植物が)熱と過剰な栄養摂取によって、土壌を乾燥させるからである。乾いた土地ではすべての植物が芳香を醸す。以上が、(先の言明が正しいとの)推測にもとづく説明である。

19.2 οἱ δὲ χυλοὶ χωρισθέντες ἔλκουσιν, καὶ μάλιστα τὸ τ' ἔλαιον καὶ ὁ οἶνος, ὃ δὴ καὶ ἄλογον φαίνεται· τί δὴ ποτε τὸ μὲν ὕδωρ, καὶ λεπτομερέστερον τούτων, καὶ ἄοδμον καὶ ἄχυλον (καὶ ὄλως οὖν ἀειδέες), οὐ δέχεται, τὰ δὲ καὶ ἔγγυλα καὶ ὀσμώδη καὶ παχύτερα <δέχεται;> δέχεται δὲ ὁ οἶνος καὶ μὴ ἐμβαλλομένων, ἀλλὰ πλησίον ὄντων ἔλκει τῷ ἔχειν τινὰ θερμότητα ἐν ἑαυτῷ (τοῦτο γὰρ τὸ ἔλκον)· τὸ δ' ὕδωρ ἤκιστα ἔχει, φύσει γὰρ ψυχρόν.

19.2 樹液の場合、分離すると(香りを)引き寄せるようになる。とりわけ油やワインがそうである。これは不合理にも思える。水は小さな部分から成り、匂いも味もなく、全体としてかたちもなく、匂いや味をもつこともないのに対して、味わいと香り、厚みをもつもの(油やワイン)が、なにゆえにそれらを受け取ることができるのだろうか。ワインなどは、注ぎ込まれなくともそれらを受け取り、むしろ自身の内になんらかの熱があることによって、近くにある香りを引き寄せる。熱こそが引き寄せる力であり、水はそうした熱をほとんどもたない。性質上冷たいものだからである。

19.3 τὸ δὲ δὴ δεξιόμενον τε ἄμα καὶ διατηρήσον <δεῖ> μὴ οὕτω λεπτὸν ὡς στεγνόν τι καὶ φυλακτικὸν [τι] εἶναι· τὸ μὲν <γὰρ> διήσιν, ὥσπερ ἠθμός, οὐκ ἔχον ὧ̄ στέγει· τὸ δὲ σωματωδέστερον καὶ πυκνότερον εἰς τε τὸ δέξασθαι καὶ τηρεῖν εὐφύες, πρὸς ἄμφω συμμετρίαν ἔχον, ἄπερ ἀμφότερα τῷ

οἴνω καὶ τῷ ἐλαίῳ συμβέβηκεν. καὶ οἱ μυρεψοὶ δὲ τὰς ὀσμάς εἰς τὸ ἔλαιον τίθενται· καὶ γὰρ ἄλλως ἀρμόττον πρὸς τὴν χρείαν, καὶ ἅμα δύναται μάλιστα θησαυρίζειν διὰ τὴν ἀμεταβλησίαν. τὸ δ' ὕδωρ εὐθὺ διαπνεῖ, καὶ ὥσπερ ἐκπλύνει, καὶ δίστησιν. ἡ δὲ λεπτότης (ὥσπερ εἶπομεν) οὐ χρήσιμος, ἐπεὶ οὐδ' ὁ ἀήρ δύναται κατέχειν, ἀλλὰ διαπέμψαι μόνον.

19.3 一方で、香りを受け取り、それを保持する側は、あまり繊細であってもならないし、不透過的であってもならず、それを保持できるものでなくてはならない。繊細なものは、ふるいのごとくに、流出を防ぐすべをもたず通過させてしまう。より質感が密で厚みのあるものは、香りを受け止めやすく、その保持に適している。どちらにも適した性質をもっているからだが、そうした性質は油とワインの両方に見いだせる。調香師たちは香りを油に入れて保存するほどだ。油はそれ以外の点でも保存の用途に適している。変化しないがゆえに保存する力がきわめて高いのである。水はすぐに蒸発してしまい、(香り)を洗い流し分解してしまう。すでに述べたように、その繊細さは香りの保持には向かない。空気もまた保持する力がなく、拡散するだけである。

19.4 τῶν δὲ ξηρῶν, μάλιστα μὲν ὅσα μανὰ καὶ ἄοσμα καὶ ἄχυλα (καθάπερ ἔρια καὶ τὰ ἱμάτια καὶ εἴ τι ἄλλο τοιοῦτον)· οὐ μὴν ἀλλὰ καὶ ὅσα χυλοὺς ἔχει καὶ ὀσμάς (ὥσπερ καὶ τὸ μῆλον· καὶ γὰρ τοῦτο δέχεται καὶ ἔλκει τὰς ἐκ τῶν χυλῶν ὀσμάς), ἔγχυλα γὰρ αὐτὰ μᾶλλον. χρὴ γὰρ (ὡς ἀπλῶς εἶπεῖν) μήτε κατάξηρον εἶναι τὸ δεξιόμενον (ὥσπερ τέφραν ἢ ἄμμον), μήτε κάθυγρον· τοῦ μὲν γὰρ διὸν οὐχ ἄπτεται, ἐν τῷ δὲ διαχεῖται καὶ ἐκκλύζεται.

19.4 乾燥したのもでも、とくに質感が粗なものは香りも味わいももたない。ウールや衣服、その他類するものがそうである。一方で、味わいや香りをもつものもある。たとえばリンゴなどがそうで、これは樹液からの香りを受け取るし、引き寄せもする。もとより樹液を含むものだからだ。端的に言って、灰や砂のように過度に乾燥したものや、過度に水分を含むものは、香りを受け取ることができない。前者ではとどめることなく通過させてしまうし、後者では分散させて洗い流してしまうからである。

19.5 διὰ τοῦτο γὰρ καὶ τὰ ἴχνη τῶν λαγῶν εὐσημότερα ψακάσαντος μαλακῶς ὑπ' αὐτὴν τὴν κυνηγίαν. ἐμμένει γὰρ μᾶλλον διὰ τὸ σφοδρῶς ἀπερείδεσθαι καὶ εἰς βάθος, καὶ οὐχ, ὥσπερ ξηρᾶς οὔσης, ἐπιπολῆς, οὐδ' αὖ πηλώδους, ὥσπερ ἐφ' ὕδατι καὶ νοτίοις, ἐναντία γὰρ καὶ τὰ πνεύματα καὶ τὰ ὕδατα, καὶ ἀπόλλυσιν ἄμφω τὰς ὀσμάς. ἀλλὰ δεῖ, καθάπερ <τὰ> ἀπομάγματα τῶν δακτυλίων, μέσην τιὰ κρᾶσιν ἔχειν. καὶ περὶ μὲν τούτων ἄλις.

19.5 それゆえにこそ、ノウサギの足跡は、狩りの前に穏やかな雨が降ると、匂いがはっきりするのである。足跡が保持されるのは、しっかりと深く押し付けられるからで、表面が乾いた土地や、逆に泥のような、水分が多く湿った場所ではそうはならない。風や湿度は香りにとって望ま

しくないからだ。風や雨はいずれも、相互に匂いを消してしまう。したがって足跡の保持には、指輪型印章の場合のように、なんらかの適切な配合が必要なのである。この問題については以上で十分であろう。