

20.1 ἐπεὶ δὲ τὰ μὲν ἡμερα, τὰ δ' ἄγρια τῶν εὐόσμων, οὐκ ἀκολουθεῖ κατὰ τὸ γένος ὅλως τὸ εὐοσμότερον, <ἀλλ' ἔνθα μὲν τὸ ἡμερον> (καθάπερ τὸ ρόδον), ἔνθα δὲ τὸ ἄγριον, ὥσπερ τὸ ἴον τὸ μέλαν καὶ ὁ κρόκος (ὁ δ' ἔρπυλλος καὶ τὸ ἐλένιον δριμύτερα, καθάπερ καὶ τῶν λαχανωδῶν τὸ πηγανον). αἴτιον δέ, ὡς μὲν εἶπεῖν καθόλου, τὸ καὶ πρότερον λεχθέν, ὅτι τὴν συμμετρίαν ἐκάτερα λαμβάνει δι' ἑκατέρου τῆς ὑγρότητος καὶ ξηρότητος, ἐξ ὧν αἰ ὀσμαί.

20.1 芳香の植物には、栽培されているものもあれば野生のものもあるのだから、どちらかが芳香が強いというふうにくくりにはできない。バラのように、栽培されているもののほうが香りは強いこともあれば、スマレやサフランのように、野生のものが強いこともある。ジャコウソウやトウバナは、とりわけ匂いがきつい。食用の草ではとくにヘンルーダがそうである。いずれにしても原因は、一般論として述べるなら、すでに述べた通り、香りのもととなる水分と乾燥の最適なバランスを、それぞれ（栽培されているもの、野生のもの）が取っていることにある。

20.2 ὡς δὲ καθ' ἕκαστα, φανερόν ἐπισκοποῦσιν. τὸ μὲν γὰρ ἴον τόδε [μέλας] καὶ ὁ κρόκος οὔτε πολλῆς δεῖται τροφῆς, ἐξ αὐτῶν θ' ἱκανή, μεγαλόρριζα γάρ, ὥστ' ἐν τοῖς ἡμέροις ἢ πλείων ἀπεπτοτέρα (διὰ τοῦτο γὰρ καὶ τὸ μὲν τέφρα περιβάλλουσι, τὸν δὲ πατοῦσιν). τὸ δὲ ρόδον καὶ ὁ ἔρπυλλος καὶ ὅσα ὅμοια τούτοις, ἄγρια μὲν ὄντα, ξηρότερα τοῦ συμμετρου γίνεται· διὸ τὸ μὲν ρόδον ἀσθενές, οἶον τὸ ἄοδμον, ἄνικμον ὄν (οὐδὲ γὰρ τὸ ἴον τὸ λευκὸν ἐν ταῖς ἄγαν ξηραῖς καὶ λεπταῖς εὐοσμον, οὐδ' ὅπου θερμὸς σφόδρα καὶ ἔμπυρος ὁ ἀήρ· ἀναξηραίνει γάρ).

20.2 それぞれにおいて生じていることは、検証すれば明らかである。スマレやサフランは多くの栄養分を必要とせず、みずから十分な量を摂取できる。根が大きいからで、そのため栽培されているものにおいては、消化しきれない栄養分が多く残ってしまう。ゆえに（栽培する際には）スマレならば周囲に灰を撒き、サフランならば踏み固めるのである。バラやジャコウソウ、その他類似の植物では、野生のものの場合、過度に乾燥してしまう。そのためバラは、水分がないせいで、無香の植物と同じようにほとんど香りがなくなる。アラセイトウも、乾燥し痩せた土地では香りがしない。過度に暑く燃えたぎるような空気の中でも、過度に乾燥するために香りがしない。

20.3 ὁ δ' ἔρπυλλος καὶ τὸ ἐλένιον καὶ τᾶλλα τὰ τοιαῦτα διὰ τὴν ξηρότητα δριμείας ἄγαν ἴσχει καὶ σκληρὰς τὰς ὁδμάς, ἡμερούμενα δὲ μαλακώτερας. ἢ δὲ συμμετρία διότι καὶ πέψιν ποιεῖ καὶ εὐοσμίαν φανερόν (ἐπεὶ καὶ τῶν εὐωδῶν <αἰ> ὀσμαί πρὸς τῷ διὰ φύσιν καὶ τὴν τοῦ ἀέρος εὐκρασίαν ἀπαιτοῦσιν ὥστ' ἀναμίγνυσθαι, μήτε κωλύεσθαι μηδ' ὑφ' ἑνός).

20.3 ジャコウソウやトウバナ、その他の同種の植物は、乾燥のせいで、実に鼻につくきつい匂いを発するが、栽培されると緩和される。明らかに適正なバランスこそが熟成をもたらし、芳香をもたらすのである。また、芳香を放つ植物の香りは、性質に由来するもののほかに、空気の成分の均衡をも要求する。それにより香りがよく混じり、なにものにも阻害されることがなくなるのである。

20.4 εοικε γὰρ τοιοῦτόν τι συμβαίνειν καὶ περὶ τὰ ἴχνη τῶν λαγῶν (ῶν καὶ ἀρτίως ἐμνήσθημεν)· οὔτε γὰρ θέρους εὖσσμα οὔτε χειμῶνος οὔτε ἦρος, ἀλλὰ μάλιστα τοῦ φθινοπώρου. χειμῶνος μὲν γὰρ ὑγρὰ, θέρους δ' αἶζηρανθέντα (διὸ καὶ μεσημβρίας χεῖριστα), τοῦ δ' ἦρος αἰ τῶν ἀνθῶν ὄσμαι παροχλοῦσιν· τὸ δὲ μετόπωρον σύμμετρον ἔχει πρὸς ἅπαντα τὴν κρᾶσιν. περὶ μὲν οὖν ὄσμων καὶ χυλῶν τῶν ἐν τοῖς φυτοῖς καὶ καρποῖς ἐκ τούτων θεωρητέον. ὅσα δ' ἤδη κατὰ τὰς μίξεις καὶ τὰ πάθη πρὸς ἄλληλα καὶ τὰς δυνάμεις, ταῦτα καθ' αὐτὰ λεκτέον.<sup>670</sup>

20.4 先に指摘しておいたノウサギの痕跡に生じていることも、これと同様だと思われる。夏や冬、春には匂いがしないが、秋にはとりわけよく香る。冬は湿度が高く、夏は乾燥が強く、同じ理由から正午ごろは最悪であり、また春には花々の香りによる干渉が生じる。秋ならば、あらゆる点において混合の適正なバランスが取れるのである。植物や果実における香りや味わいについては、こうしたことから検討されなくてはならないだろう。だがすでにして、混合にかかわる事象、相互の影響にかかわる事象、それぞれの力能にかかわる事象は、それぞれ個別に論じられてしかるべきだろう。