

11.1 ἐκεῖνο δ' ὡς οἰκεῖον τῶν χυλῶν πειραῖσθαι δεῖ διαιρεῖν, οἷον ποῖον μᾶλλον καθ' ἕκαστον γένος, ἢ τὸ ξηρὸν ἢ τὸ ὑγρόν· ὥσπερ ὁ ὄξυς ὑγροῦ δοκεῖ μᾶλλον, καὶ ὁ αὐστηρός· ὁ δὲ δριμύς ξηροῦ, καὶ ὁ γλυκός (παχυνόμενα δ' οὖν τὰ ὑγρά γλυκύτερα)· ὁ δὲ πικρὸς <...> τάχα δὲ οὐθὲν ἂν ταῦτα διαφέροι, γινομένων γε πάντων ἐξ ἁμφοῖν. εἰ μὴ αὐτῶν τούτων θάτερον μᾶλλον ὑλικόν.

11,1 風味の特性として定義を試みるべき点がある。それぞれの種類の風味では、乾燥成分と液体成分のどちらがより優勢であるか、である。酸味はえぐみと同様に、液体成分のほうに属するように思えるし、辛さは乾燥成分に属するように思われる。甘さもそうである（とはいえ嵩が増すと液体は甘さを増す）。苦さは（……欠損）。しかしおそらく違いはないだろう。すべての風味はそれら両方から生じている。ただしこれは、両方ともむしろ同じ物質の特性でないならばの話である。

11.2 οὕτω δὲ πάντες ἀπὸ τοῦ αὐτοῦ, καὶ εἰσιν (ὥσπερ ἐλέχθη) πάντες ἐν ξηροῖς, ἀλλὰ τοὺς μὲν ἀποχωρίζομεν αὐτῶν (καθάπερ καὶ τοῦ βότρυος καὶ τῆς ἐλάας)· τοῦτο δ' αὖ πρὸς τὴν χρεῖαν ὀρῶντες, ἐνίους δὲ καὶ ὕδωρ ἐπιχέοντες ἐλλαμβάνουσιν (ὥσπερ τοὺς ἐπὶ τῶν ἀκροδρύων καὶ σύκων), τοὺς δὲ καὶ ἐξιστάντες τῆς φύσεως καὶ ὑποσήποντες εἰς χυλοὺς ἄγουσι ποτίμους (οἷον ὡς οἱ τοὺς οἴνους ποιοῦντες ἐκ τῶν κριθῶν καὶ τῶν πυρῶν, καὶ τὸ ἐν Αἰγύπτῳ καλούμενον ζῦθος). ἀπάντων δὲ τούτων αἱ μὲν ἀρχαὶ καὶ αἱ δυνάμεις φυσικαί, τὰ δὲ γινόμενα τέχνης μᾶλλον καὶ συνέσεως. ἀλλὰ περὶ μὲν τῶν ἀπὸ διανοίας καὶ τέχνης γινομένων αὐτὰ καθ' αὐτὰ δεῖ θεωρεῖν· τῶν δὲ φυσικῶν χυλῶν τὰ πάθη καὶ τὰς γενέσεις ἐκ τῶν εἰρημένων θεωρητέον.

11.2 その場合、すべての風味は出自を同じくし、先に述べたように、すべて乾燥した物質に存在していることになる。一方、私たちが乾燥成分から分離して得る風味もある。ブドウの風味やオリーブの風味などだ。それはつまり、私たちがそこに利用価値を見いだすからである。いくつか（乾燥物に）水を注いで得られる風味もある。木の実の類やイチジクの風味がそうである。また、本来の性質を変化させ、発酵させて液に変え、飲料にするものもある。大麦や小麦から酒を造る人々がそうしているし、エジプトにおいてビールと称されるものがそうである。そうした酒類は、自然に由来する起源と力をもっているが、生成物はむしろ人為的であり工夫によるものである。しかるに、賢慮と技術によって生じた生成物についてはそれぞれ別個に考察しなければならない。一方、自然な風味の性質と生成過程は、これまでに述べてきたことをもとに考察しなければならない。

11.3 ὑποκειμένων δ' οὖν καὶ δεδειγμένων [καὶ δὲ δειγμένων] τούτων, ἀπορήσειεν ἂν τις διὰ τί ποτ' οὐκ ἐν τοῖς αὐτοῖς μέρεσιν ἢ εὐχυλία καὶ ἢ εὐοσμία γίνεται πᾶσιν, ἀλλὰ τοῖς μὲν ἐν τοῖς ἄνω, τοῖς δὲ ἐν τοῖς κάτω καὶ περὶ τὰς ῥίζας· καὶ οὐδὲ τῶν ἄνω πάντων ἐν τοῖς αὐτοῖς, ἀλλὰ τοῖς μὲν ἐν τοῖς περικαρπίοις, τῶν δὲ ἐν τοῖς φύλλοις, τῶν δὲ ἐν τοῖς ἄνθεσιν καὶ τοῖς κλωσίν, καὶ μᾶλλον αἱ ὄσμαι τῶν

χυλῶν, ἐπεὶ καὶ ἐν τοῖς φλοιοῖς ἐνίων· ἐπὶ δὲ τῶν εὐόσμων ὄλως ἤκισθ' (ὡς εἶπεῖν) εὖοσμα τὰ ἄνθη (καθάπερ ἐρπύλλου σισυμβρίου ἐλενίου).

11.3 以上のことを踏まえ、またそこから推察するに、なぜ風味や匂いはすべての植物において同じ部位になく、上部にあつたり、下部や根の周囲にあつたりするのかと問うこともできるだろう。また、上部にある場合でも同じところにあるのではなく、果皮にあつたり、葉にあつたり、花にあつたり、小枝にあつたりする。しかも味よりも匂いの場合がいつそう不規則であり、ときには樹皮にあつたりもする。全体的に良い香りがする植物では、すでに述べたように、花の香りは最も少なかつたりする。たとえばジャコウソウ、ベルガモット・ハッカ、カラミンサなどがそうである。

11.4 καίτοι κατὰ λόγον ἦν ὁ καὶ τοῖς ἄλλοις εὐοσμότατον, ἀόσμοις οὕσιν, τοῦτο καὶ ἐν τοῖς εὐόσμοις εὐωδέστατον εἶναι. θαυμαστὸν δὲ καὶ τὸ ἐνίων τὸ μὲν ἄνθος ἡδιστον ὄζειν, τῶν δ' ἄλλων μορίων ὄλως μηδέν, ὡσπερ ἐπὶ τῶν ἴων καὶ τῶν ῥόδων. ἔχει δὲ καὶ τὸ πρῶτον λεχθὲν ἀπορίαν, ὅσων ἐν ταῖς ῥίζαις ἢ εὐχυλία καὶ ἢ εὐοσμία τυγχάνει· ἄμφω μὲν γὰρ ταῦτα πέψει γίνεται, τὸ δὲ πλείστην ἔχον καὶ αἰὲν καινὴν τροφήν, ἀφ' οὗ τοῖς ἄλλοις ἢ διάδοσις, ἤκιστ' εὐλογον εἰς πέψιν ἤκειν ἢ εὐχυλίας ἢ εὐοσμίας, ὡς οὐδὲ τῶν ζώων αἰ κοιλίαι.

11.4 香りのしないほかの植物において最も香りのする部位が、香りの良い植物においても最も香りを放っていると考えるのは当然であろう。ある種の植物において、花が心地よい香りを発しているのに、ほかの部分は全体として匂いを発していないことも意外である。たとえばスマレやバラがそうだ。最初に述べた問題もある。すなわち、味や香りの良さが根に見いだされる植物である。味と香りのいずれも熟成によって生じるが、栄養が豊富でつねに刷新される場所、ほかの部位へと栄養の配分がなされる場所で、動物の内臓がそうであるのと同様に、良い味や香りをもたらす熟成にいたるといふのは、きわめて合理性に乏しい。

11.5 περὶ δὴ τούτων καὶ τῶν τοιούτων, ἀρχῇ χρωμένους τῇ πολλὰκις εἰρημένῃ, διότι πέψει τινὶ ταῦτα γίνεται, τὸ μετὰ τοῦτο δεῖ λαβεῖν ἐπὶ τοῦ τελευταίου λεχθέντος πρῶτον, ὅτι “αἰ ῥίζαι ὡς κοιλίαι τοῖς φυτοῖς εἰσι πάντως” εἰ γὰρ καὶ τοῦτό τις θεῖη διὰ τὴν τροφήν ἀλλοιοῦσθαί πως ἐν αὐταῖς, ἀλλ' ἐκεῖνό γε φανερόν, ὡς οὐκ ἔχουσιν οὐδὲν περίττωμα, δύναμιν δὲ ἔχουσιν εἰς τὸ πέττειν. τοιαύτας δ' οὔσας οὐδὲν κωλύει εὐχυλίαν καὶ εὐοσμίαν ἔχειν, ὅσαι κρᾶσιν εἰλήφασιν τοιαύτην· ἐπεὶ καὶ ἐν ταῖς τῶν ζώων κοιλίαις, περιττώματα ἐχούσαις, ὅμως ὑπεστὶν ὑγρότης, εὐχυλία τις οὔσα καὶ πέψις, ὡς μάλιστα τῆς τοιαύτης ἀλλοιώσεως ἐνταῦθα γινομένης.

11.5 この問題や同種の問題については、何度も述べてきた原則を踏まえなくてはならない。つまりそれら（味わいや香り）は熟成によって生じるということである。さらに、続いて最初に示した問題の最後のものに取り組まなくてはならない。すなわち「根ほどの植物においても、植物の

内臓のようであるか」である。内臓におけるように、根においても栄養分が変化することを理由として、この仮説を立てることができるならばの話だが。いずれにしても明らかなのは、根には排泄物がなく、その一方で熟成にいたる作用があるということである。そのようなわけで、味わいや香りがあっても不思議ではない。根はそのような混合をなしているからだ。動物の内臓には排泄物があるものの、同じように水分もあり、ある種の味わいや熟成も生じている。ゆえにそうした変化は明らかに生じうる。

11.6 καὶ ἐπὶ τῶν δένδρων ἐστὶν ὅσα πύονα τυγχάνει, καθάπερ ἡ πεύκη· πᾶσα γὰρ ἔνδαδος ταῖς ρίζαις (ὡσπερ ἐλέχθη καὶ πρότερον). αἴτιον δ' ὅπερ ἐπὶ τῶν ζώων, ὅτι τὸ διαθερμαινόμενον αἶμα καὶ πεττόμενον, καθαρώτατον ὄν, προσίζει, καὶ ἀθροιζόμενον καὶ πυκνωθέν, ἐποίησέν τινα πύονα· τὸ δέ, διὸν εἰς τὰ ἄνω μέρη, τροφή γίνεται τοῖς ὑπὲρ γῆς, οὐ διὰ τῆς πύονος ταύτης, ἀλλ' ἔχον τινας ἑτέρους πόρους, ἐπεὶ πάντων γε δαδωθέντων ἀπόλλυται τὰ δένδρα (καθάπερ ἐλέχθη) συμπνιγόμενα, καὶ οὐδεμίαν ἔχοντα δίοδον τῷ πνεύματι.

11.6 また松などの脂分をふくむ木にも、そのことは見て取れる。先述したように、根（の働き）によって全体が樹脂の多いものになっている。原因は動物の場合とまったく同じで、つねに温められ熟成が進むことで成分がいつそう純化し、定着して集積し、凝縮してある種の脂分となるのである。一方、上部に送られる残りの成分は、地上に出ている部分の栄養となるが、樹脂を通過していくのではなく、どこか別の経路をたどっていく。すでに述べたように、全体が樹脂に覆われてしまうと、木は窒息してしまう。息が通貨する経路がまったくなくなって死滅するのである。

11.7 τοῦτο δὲ συμβαίνει καὶ ἐπὶ τῶν ζώων ὅσα διαπνέονται· ξυμφράττονται γὰρ οἱ πόροι διὰ τὴν πυκνότητα τῆς πιμελῆς, ὥστε μὴ διέναι εἰς τέλος τὴν πνοήν. οἷς μὲν οὖν μὴ ἔνεστιν ὄλως λιπαρότης καὶ πύονος (ἢ αὕτη μὴ πολλή, μηδὲ σωματώδης), τούτοις οὐ γίνεται τοιαύτη πάχυνσις· οἷς δὲ ἔνεστι, γίνεται κατῆχουσίης τῆς θερμότητος.

11.7 このことは脂身に覆われた動物でも生じうる。脂の厚みで経路が圧迫され、吸った息が目的の場所に到達できなくなるのである。油成分がなく脂っぽさがない植物（あるいは脂が少なく肉付きもよくない植物）は、厚みが増すこともない。逆に脂分の多い植物は熱が過多となって厚みを増す。

11.8 παρόμοιον δὲ τούτῳ καὶ τὸ παρὰ τὴν οὐλότητα τῶν ξύλων ἐστὶν· οὐλότερα γὰρ αἶμα τὰ μὲν ἐν τοῖς στελέχεσι τῶν ἄνω, τούτων δὲ αὐτῶν, τῶν ἄνω, καθάπερ καὶ πυκνότατα, καὶ παχύτατα. συμβαίνει δὲ τοῦτο διὰ τὸ μᾶλλον ἀπολύειν καὶ ξυνίστασθαι τὴν τροφήν, ὡσπερ ὄλως καὶ ἡ εἰς βάθος αὔξις· ἢ δ' εἰς τὸ ἄνω διοῦσα πρὸς τὴν βλάστην καὶ μῆκος ἐστὶν. ἐφισταμένης οὖν καὶ ὡσπερ εἰλουμένης ἐνταῦθα, καὶ ἡ πυκνότης καὶ ἡ οὐλότης γίνεται τῶν ξύλων· ἐκείνη δὲ αἶμα δίεται πρὸς τὸ

πόρρω. διὸ καὶ οὐκ ἔστιν ἐν τοῖς νέοις οὐλότης, ἅτε καὶ ἐπὶ αὐξησιν ὠρμηκότων, ἀλλ' ὅταν στῆ τὰ τοῦ μήκους, ὡσπερ ἐπὶ τῶν ζώων.

11.8 これに少し似ているが、木材の木目の細やかさの問題もある。木目が細かいのはつねに上の部分よりも根本に近い部分であり、上の部分でも同じく下側が、木目がより細かく、したがってより密集し厚みがある。そうなるのは、栄養分がいつそう長くとどまり凝縮するからである。一般に、それによって基礎部分の厚みが増す。一方、上方に送られる栄養分は発芽と背丈の増進に用いられる。このように、基礎部分にとどまりそこに閉じ込められる栄養分によって、木材の密度や木目の細やかさが生じるのだが、上方に送られる栄養分はつねにより遠くへと運ばれていく。ゆえに若い木には木目の細やかさはない。栄養分が背丈の増進に用いられるからだが、背丈が伸びなくなると木目が生じる。動物でも同じようなことが見られる。

11.9 ἡ αὐτὴ δὲ καὶ σύνεγγυς αἰτία καὶ διὰ τί δᾶδα καὶ πίτταν καὶ ῥητίνην ὅλως οὐκ ἔχει τὰ νέα· καταναλίσκεται γὰρ ἡ τροφή πᾶσα πρὸς τὴν αὐξησιν καὶ καρπογονίαν, ὕστερον γὰρ ἐκδαδῶνται καὶ ὅλως τὴν τοιαύτην ὑγρότητα τῆς καρπογονίας λαμβάνουσιν (ὥστε γε καὶ πλῆθος εἰπεῖν). τότε γὰρ οἶον περίττωμα γίνεται τοῦτο φυσικόν, ἀφρηρημένης μὲν τῆς εἰς τὸ μῆκος ὀρμῆς, ἰσχυόντων δὲ μᾶλλον τῶν ῥιζῶν καὶ τοῦ ὄλου δένδρου. ταῦτα μὲν οὖν διὰ τὸ συγγενὲς τῆς αἰτίας ἔλαβε τὴν χώραν ταύτην.

11.9 なぜ若い木には、脂もピッチも樹脂もないのかの理由も、これと同じか、もしくはこれに近い原因による。若い木の場合、栄養はすべて成長と実を成らせるために用いられ、最後になって脂がのり、実をつけるための水分をすべて（つまりかなりの量を）それに当てるのである。その際の脂は、自然な残滓としてもたらされるからだ。成長への力が減じ、根の力、および木全体の力が強くなるからである。これらの現象をここで取り上げたのは、原因が近いものだからである。

11.10 ἡ δ' εὐχυμία καὶ ἡ γλυκύτης καὶ ἡ εὐοσμία ἐνίων ῥιζῶν ἄνευ τῶν ἄλλων μερῶν διὰ τὴν εἰρημένην αἰτίαν γίνεται. φανερόν δὲ καὶ ἐπὶ τῶν ἐλαττόνων ἐστίν, οἶον ποιωδῶν καὶ λαχανωδῶν καὶ ἐνίων ὑληματικῶν, ὧν αἱ μὲν ῥίζαι γλυκεῖαι, τὰ δὲ ὑπὲρ γῆς οὐχ ὅμοια. λέγω δ' οἶον ἀγρώστιδος κυπέρου τευτλίου σελίνου ἵπποσελίνου τῶν ἐν ταῖς λίμναις καὶ τῶν ἐν τοῖς ποταμοῖς τούτων φρουμένων ἐδώδιμων· αἱ μὲν γὰρ ῥίζαι γλυκεῖαι πολλῶ καὶ ἐδώδιμοι, καὶ οἱ καυλοί, τὰ φύλλα δ' οὐ.

11.10 一部の植物の根に、ほかの部分にはない良い味わいや甘さ、良い香りがあるのは、上に述べた原因による。また、草木や野菜類、低木の類など、より小さい植物にも、根に甘さをもつのに、地上部分には同様の甘さがないものが明らかにある。例を挙げるなら、ギョウギシバ、カヤツリグサ、フダンソウ、セロリ、トウキなど、池や流れる川などの近くに生息し、食用でもある

植物である。多くの場合、根は甘く食用に適しているし、茎もそうであるが、葉は適していない。

11.11 τὸ αἴτιον ἐπὶ πάντων τῶν τοιούτων ἐν δυοῖν· ἢ γὰρ ὑγρότερα καὶ ὑδατωδέστερα (καθάπερ ἐπὶ τοῦ τευτλίου καὶ τῶν λιμναίων)· ἅμα γὰρ ὑδατώδη καὶ λεπτά, καὶ οὐκ ἔχει πέψιν, μὴ ἔχοντα δ', οὐδὲ χυλὸν ἔνδηλον εἰς ἡδονήν· ἢ δὲ ῥίζα καὶ ὁ καυλὸς ἔχουσιν. ἢ πάλιν διὰ ξηρότητα τῶν ἄνω, καθάπερ ἢ ἀγρωστὶς καὶ ἀπλῶς πάντα τὰ καλαμώδη. ξηρὰ γὰρ τὰ ἐπάνω, τὰ κάτω δ' ἔνυγρα· χυλὸς δὲ οὔτε ἐν ξηρότητι γίνεται, οὔτε ἐν ὑγρότητος πλήθει. διὸ καὶ τῆς ἀγρωστίδος καὶ τοῦ σισυριγγίου καὶ τῶν ἄλλων τῶν τοιούτων αἱ μὲν ῥίζαι γλυκεῖαι, τὰ δ' ἄνω ξηρὰ καὶ οὐχ ἡδέα, καθάπερ ἄχυλα. ταυτὸ δὲ καὶ ἐπὶ τῶν σελίνων καὶ ἵπποσελίνων· αἱ μὲν γὰρ ῥίζαι σαρκώδεις καὶ εὐστομοὶ, τὰ δὲ φύλλα ξηρότερα, καὶ ὡσπερ δριμύτερα. καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων ὁμοίως.

11.11 これらの植物において、そうになっている原因は2種類ある。1つは葉に湿り気が多く水分量が多いことであり、ビートや池の岸辺に生息するものがそうである。それらは水分を多く含み、細いため、栄養分の熟成がなされず、ゆえに心地よいほどの明確な味わいをもたないが、根や茎では熟成がなされる。もう1つの原因は、逆に上部が乾燥していることである。ギョウギシバやアシの類が全般にそうである。それらは上部が乾燥していても、下部は水分を多く含んでいる。味の成分は乾燥している場合や水分が過度である場合には生じない。ゆえにギョウギシバやバルバリーナツツ、その他類似の植物は、根に甘さを有するが、上部は乾燥していて心地よくもなく、味がないかのようなのである。セロリやトウキも同様である。それらの根は肉付きもよく、味も良い。しかし葉はかなり乾燥しており、そのため苦みが強い。ほかの種についても同様である。

11.12 ἅπαντα δ' (ὡς εἶπεῖν) ἐν ταύταις ταῖς αἰτίαις ἐστίν. διὸ καὶ ὅπου πλείων εὐτροφία, καὶ τὰ ἄνω τῶν φύσει ξηρῶν ἐδώδιμα, καθάπερ ἐν Αἰγύπτῳ τοῦ καλάμου τοῦ ἐν τοῖς ἔλεσι. ἔχει μὲν γὰρ τινα γλυκύτητα καὶ ὁ ἄλλος ἐπὶ τῶν ἄκρων, ἀλλ' ἐπὶ βραχὺ πάντων· ἐκεῖνος δὲ διὰ τὴν εὐτροφίαν ἀπαλός τ' ἐπὲ πλεῖον ἐστὶ καὶ γλυκύς. ἔχουσι δὲ καὶ αἱ ῥίζαι τὴν γλυκύτητα μέχρι οὔ ἂν ξηρανθῶσιν, ἀναξηρανθεῖσαι δ' οὐκέτι· τὸ δὲ ξηρὸν οὔτ' ἐδώδιμον οὔτ' ἔγχυλον (διὸ καὶ τῶν καυλῶν ἀκμή τις).

11.12 言ってみれば、どの植物もこれらのどれかの原因のもとにある。だからこそ、栄養が豊富である場合には、自然に乾燥した上部すら食するに適したものとなる。エジプトの湿地に生息するアシがそうである。ほかのアシは先端部分にはなんらかの甘さがあるものの、概してごく小さな部分にしかない。ところがその(エジプトの)アシは、栄養が豊富であることから、広い範囲で柔らかく甘味があり、根も乾燥してしまうまでは甘さがある。干からびてしまうと、甘さはなくなる。干からびた根は食用にも適さないし甘さもない。だからこそ茎にもなんらかのピーク時があるのである。

11.13 ἡ δ' ὀσμὴ σχεδὸν ἀνάπαλιν, ἐπί γε τούτων· χλωραὶ μὲν γὰρ [ἡ] οὐκ ὄζουσιν, <ἡ> οὐκ ὁμοίως· ἀποξηρανθεῖσαι δ' ὄζουσιν, ὥσπερ καὶ ἡ τῆς ἴριδος, καὶ ἡ τῶν καλάμων δὲ καὶ σχοίνων καὶ ἀπλωῶν τῶν ἐνύγρων. (ἐπεὶ καὶ τὸ κύπειρον, καίπερ ὀσμῶδες ὄν καὶ ξηρὸν ὄν, ἦττον ὄζει πρόσφατον.) ἀκμὴ δὲ τις καὶ τούτων, ὥστ' ἀπομαραινόμενα μᾶλλον ἀοσμότερα γίνεσθαι.

11.13 少なくともそれらの植物の場合、香りはそれとはほぼ正反対である。若い根は香りがないか、（成熟したものと）同じようには香らないが、乾燥すると香ようになる。アイリスがそうであるし、アシヤイグサなど、湿った土地に生息する植物は概してそうである。カヤツリグサの場合も、乾燥した状態でも香りがあるが、瑞々しいときの香りはそれよりも弱い。これらの植物にはなんらかのピーク時があり、それを過ぎてしおれるほどに香りはなくなっていく。

11.14 ἀλλὰ τοῦτο ὥσπερ σύμφωνον· οἱ δὲ χυλοὶ καὶ ἐν τοῖς ἄλλοις ὁμοίως ἔχουσι τὰς δυνάμεις· ἐνίῳν γὰρ ἐν ταῖς ῥίζαις μάλιστα εἰσιν, καθάπερ τῶν δριμύων (οἶον σκόρδων κρομμύων ῥαφανίδων), ὡσαύτως δὲ καὶ τῶν φαρμάκων. ἅπασαι δὲ καὶ αὐταὶ σαρκώδεις· οὐ μὴν ἀλλὰ διαμένουσιν αἱ δυνάμεις τῶν φαρμακωδῶν ἀποξηραίνοντων μέχρι τινός, εἴτ' ἀκμάζουσιν. ἐπεὶ τό γ' ὅλον ἰσχυρότεροι ξηρανθεῖσαι, διὰ τὸ ἀφηρηθῆσθαι τὸ ὑδατώδες· οὕτω γὰρ καὶ οἱ γ' ὅποι πάντες χρήσιμοι καὶ σωματωθέντες, ἡ δὲ σωματώσις ἐκκρινόμενου τοῦ ὑδατώδους. διὸ καὶ παρασκευάζουσιν αὐτοί, τὰ μὲν ἐγχυλίζοντες καὶ ξηραίνοντες, τὰ δ' ἐντέμνοντες ὅπως ὁ ἥλιος καὶ ὁ ἀήρ πῆξι (καθάπερ τὰς ῥητίνας καὶ ὅσα ἄλλα τοιαῦτα, καὶ τὸν λιβανωτὸν καὶ τὴν σμύρναν, καὶ τὸν ὀπὸν τοῦ σιλφίου).

11.14 だがそのことはほかとも一致する。そうした樹液はほかの植物でも同様の潜在力をもち、ときにそれは根に最も多く見いだされる。たとえばニンニクやタマネギ、大根など、辛さをもつ植物がそうだし、同じく薬草の類もそうである。それらの根はいずれも肉付きがよく、薬草がもつ薬効はある一定の段階まで乾燥しても持続し、次いでピーク期を迎える。全体として、乾燥が進むほどその薬効は強くなる。水分がなくなるからである。どの樹液も物質的成分が増すほど、いっそう活用できるものになり、物質的成分が増すのは水との分離による。ゆえに生産者は次のように準備するのである。つまり植物を圧搾して樹液を取り出し乾燥させるか、植物に切り込みを入れて太陽と風により硬化させる。そうして樹脂やそれに類するもの、乳香や没薬、シルフィウムの樹液などを得るのである。

11.15 ἔστιν δὲ καὶ τῶν μὲν καὶ ἄνω καὶ ἐν ταῖς ῥίζαις ἡ ἐντομή, καθάπερ φαρμακωδῶν τέ τινων καὶ τοῦ σιλφίου (καὶ γὰρ ἡ ῥίζα καὶ ὁ καυλὸς ἐντέμενεται, καὶ ἐκατέρωθεν ὁ ὀπός)· τῶν δὲ μεμερισμένη, τῶν μὲν ἐν ταῖς ῥίζαις, τῶν δὲ ἐν τοῖς καυλοῖς, ὡς ἂν ἔχουσιν ἐκάτερα φύσεως· ἔαν μὲν τὰς ῥίζας εὐχυλοτέρας, ταύτας, ἔαν δὲ τὰ ἄνω, τοὺς καυλοὺς (ἐπεὶ ὦν γε ξηραὶ καὶ ξυλώδεις, οὐκ ὀπίζουσιν). ὁμοίως δὲ καὶ τῶν αὐτομάτως ἐπιτηγνυμένων δακρύων, οἶον ἐπὶ τε τῇ σχίνῳ καὶ ἀκάνθαις τισίν, καὶ ἐπὶ τῶν δένδρων διαδίδωσιν, ὥσπερ ἀμυγδαλῆ καὶ ἡ ἄρρην ἐλάτη καὶ τέρμινθος·

τούτων δὲ καὶ τὰ μὲν καὶ εὖστομα καὶ εὐώδη, τὰ δ' ἄχυλα καὶ ἄοσμα, καθάπερ τὸ κόμμα τὸ τῆς ἀκάνθης τῆς ἐν Αἰγύπτῳ.

11.15 切り込みは上部と根に入れることもある。葉草やシルフィウムの場合がそうで、根と茎とに切り込みを入れ、両方から樹液が出るようにする。植物によっては、どちらかのみとし、それぞれの性質に応じて根か茎のいずれかに切り込みを入れる。根に樹液が多く含まれる場合には根に、上部に多く含まれる場合には茎に切り込みを入れる。根が乾燥し木のようにになっている場合には、そこから樹液は取らないからである。おのずと凝固していくガム質の樹液についても同様である。ランティスクやいくつかの棘のある植物、さらには樹木に生じるものもある。アーモンドの木やモミの雄木、テレピンノキなどである。それらのうちのいくつかは味わいもよく、芳香がしたりもするが、味わいや香りが無いものもある。エジプトのアカシアから取れるゴムなどがそうである。

11.16 καλοῦσι δὲ τὰ μὲν ὀπούς, τὰ δὲ δάκρυα, κοινότερον δὲ ὀπός· διαφέρει δὲ ἴσως οὐδέν, ἐπεὶ τό γε κοινότατον ἀνωλύμως λεγόμενον, ἢ ὑγρότης ἢ οἰκεία καθ' ἕκαστον, πέψιν ἔχουσα. διὰ δὲ τὸ σωματωδεστέρας εἶναι καὶ γλίσχρας, τὰς <δ'> ὑδατώδεις κάγλίσχρους, τῶν μὲν γίνεται πῆξις, τῶν δ' οὐ· πρὸς ἐνίας δὲ καὶ παρεμβάλλουσιν τι τοῦ πῆξαι καὶ συλλέγειν.

11,16 その成分を樹液と呼んだり、滲出物と呼んだりするが、樹液のほうが一般的である。両者には違いはない。というのも、とくに名称がないのが最も一般的だからである。それぞれの植物に固有の液体で、熟成の対象となるもの、と言うのみだ。樹液には、ほかよりも物質的で、粘り気もあるものもあり、水っぽく粘り気もないものもある。そんなわけで、凝固を生じさせるのは前者であって、後者ではない。場合によりなんらかの成分を加えることで、（人為的に）凝固や結合をもたらすこともある。