

Alimentación y Medicina en la Edad Media: el largo viaje de la dietética griega a través de los textos¹

María Teresa Santamaría Hernández
(Universidad de Castilla-La Mancha, España)

En el amplio espacio temporal que abarcan los siglos medievales, la valoración terapéutica de la alimentación estuvo siempre presente en los escritos médicos, tanto en aquellos de orientación práctica, como en los de corte teórico, estos últimos más propios ciertamente de la Baja Edad Media. Además, todas las recomendaciones relativas a la dietética, incluidas las de tipo alimenticio y las observaciones de carácter nutricional, se mantuvieron estrechamente vinculadas al concepto clásico, de origen hipocrático-galénico, de salud y enfermedad, que radicaba esta última en un desequilibrio humoral y, en consecuencia, encaminaba los procedimientos terapéuticos a conseguir el equilibrio perdido para restituir la salud. Conviene aclarar que el concepto antiguo de dietética no concernía solo a la alimentación, sino que abarcaba todo lo relativo al ejercicio físico, la edad, el sexo, el sueño y la vigilia, o el influjo de las estaciones y del entorno ambiental en el estado del cuerpo humano. Con esta perspectiva, pues, se entiende que los alimentos, igual que las sustancias y productos medicamentosos, tuvieran también algunas de las cuatro cualidades elementales presentes en los humores, frecuentemente combinadas en parejas, y que su consumo pudiera destinarse, como los medicamentos y otros recursos terapéuticos, a contrarrestar los excesos o defectos de los humores, atenuándolos o incrementándolos.

En ese marco conceptual aparecieron los escritos que recogen la preceptiva clásica grecolatina sobre alimentación terapéutica, unos dedicados exclusivamente a ella y otros incluyéndola en el contexto de asuntos relacionados, normalmente en el tratamiento de distintas enfermedades.² En ellos, por tanto, se proyecta lo que podríamos llamar valoración humoral de los alimentos, es decir, el análisis y la exposición de su capacidad de generar o disminuir humores concretos, de influir en el aumento o aminoración de las cualidades de estos cuando afectan al cuerpo, así como su naturaleza y composición misma desde esta perspectiva. Además, en estos escritos se presenta con frecuencia una utilización de la alimentación no solo con una finalidad terapéutica, es decir, orientada a paliar los efectos de enfermedades concretas o a curarlas, sino también preventiva, para evitar en la medida de lo posible el ataque de las dolencias.³

En lo que al corpus hipocrático concierne, cuatro son sobre todo las obras en que se fundamenta la doctrina dietética, con indudable influencia posterior, ya sea de forma directa, ya principalmente a través de Galeno: los tratados pseudohipocráticos *Regimen (De diaeta)* y *De salubri diaeta*,⁴ junto con el apéndice al *De ratione victus in morbis acutis*, a los que puede añadirse el también apócrifo *De alimento*, compuesto ya más bien

¹ Este trabajo se inscribe en el marco de los proyectos de investigación “Galeno árabo-latino: Recuperación del patrimonio escrito de la Medicina europea III” (PID2020-120212GB-I00, MICINN), “La Escuela de Traductores de Toledo y las traducciones de obras médicas” (SBPLY/19/180501/000087, JCCM), y *Ianua vitae* (Programa Logos 2019 - Fundación BBVA).

² Sobre la existencia de esta dietética dedicada a enfermedades concretas ha llamado la atención Fischer (2017), que subraya cómo fragmentos y escritos de varios médicos griegos y latinos (Areteo, Sorano, Filúmeno, Filagrio, Rufo de Éfeso, Teodoro Prisciano y otros) ponen de manifiesto el interés de los autores por este tipo de recomendaciones.

³ Un panorama general sobre autores y doctrina en Mazzini (1989, 1997 y 1998).

⁴ Sobre la pertenencia o no de este opúsculo al tratado *De natura hominis*, con estado de la cuestión, Ángel y Espinós (2011).

en un contexto helenístico.⁵ De todos ellos, el que llegaría a tener una mayor difusión e influencia en el período medieval, como se verá, fue el primero, compuesto presumiblemente entre los siglos V y IV a. C. y organizado en distintos capítulos sobre los alimentos (verduras y hortalizas, carnes, lácteos, huevos...), las regiones que los producen, su modo de preparación para que resulten terapéuticos, y las virtudes de cada uno.

Del corpus galénico resultarán siempre relevantes, por su profunda influencia y su constante presencia en la Medicina europea posterior, los escritos *De victu attenuante*, *De bonis malisque succis*, *De sanitate tuenda* y, sobre todo, los tres libros *De alimentorum facultatibus*,⁶ además de los comentarios del pergamino sobre los libros de Hipócrates *De ratione victus in morbis acutis*.⁷ En lo fundamental responden al mismo esquema conceptual de la doctrina dietética de corte hipocrático, aunque las explicaciones de Galeno sobre los alimentos son más detalladas y con un mayor nivel de profundización, en tanto que las aclaraciones sobre las virtudes y los efectos de los mismos frecuentemente revelan con más detalle todo el sistema conceptual en torno al cual se organizan. Pero, evidentemente, se trata de textos y autores de distinta naturaleza, separados además por varios siglos. Sirvan de ejemplo sendos fragmentos de dos capítulos de los libros galénicos *De alimentorum facultatibus*, donde el autor expone las propiedades nutritivas y terapéuticas de los pepinos y de los peces de roca:

Gal. *De alim. facult.* II 4, 1-2 Helmreich (6 K)

Περὶ πεπόνων

Ἡ μὲν ὅλη φύσις αὐτῶν ἐστὶ ψυχροτέρα σὺν ὑγρότητι διαμιλεῖ· ῥυπτικὸν δ' ἔχουσί τι, διὸ καὶ κινουῦσιν οὖρα καὶ διεξέρχονται κάτω τῶν τε κολοκυνθῶν καὶ τῶν μηλοπεπόνων μᾶλλον. ὅτι δὲ ῥύπτουσιν, ἔνεστί σοι μαθεῖν ἀνατρίψαντι ῥυπαρὸν χρωῶτα. διὸ κἂν ἔφηλιν τις ἔχη κἂν φακοὺς ἐν τῷ προσώπῳ κἂν ἀλφουὺς ἐπιπολαίους, ἀπορρύπτουσι καὶ τούτους. Τῆς δ' οἶον σαρκὸς αὐτῶν τὸ σπέρμα ῥύπτει μᾶλλον. ὥστε καὶ πρὸς τοὺς λιθιῶντας ἀρμόττει νεφροὺς, μοχθηρὸν δ' ἐργάζεται χυμὸν ἐν τῷ σώματι καὶ μᾶλλον, ὅταν μὴ καλῶς πεφθῇ. Τηνικαῦτα δὲ καὶ χολερικοὺς ἀποτελεῖν εἴωθε.

Sobre los pepinos

Toda la naturaleza de los pepinos es más fría y con abundante humedad. Y son detersorios, por lo cual también aceleran la orina y evacúan por abajo más que las calabazas y los melones. Cómo limpian puedes comprenderlo si con ellos frotas la piel sucia. Por ello, si uno tiene pecas o lunares en la cara, y psoriasis de la superficie [de la piel], los limpian también. Y su semilla limpia más que su carne, de modo que también vale contra las piedras en el riñón, pero en el cuerpo engendra un jugo malo, y más cuando no se digiere bien. En tal caso suele producir también afectados por cólera.

Gal. *De alim. facult.* III 27, 2 Helmreich (6 K)

Περὶ τῶν πετραίων ἰχθύων

[...]

Τροφή δ' ἐξ αὐτῶν οὐ μόνον εὐπεπτος, ἀλλὰ καὶ ὑγιεινοτάτη τοῖς τῶν ἀνθρώπων σώμασιν ἐστίν, αἷμα γεννῶντων μέσον τῆ συστάσει. Καλῶ δὲ μέσον, ὃ μήτε πάνυ λεπτὸν ἐστὶ καὶ ὑδατώδες, ἀλλὰ μηδ' ἱκανῶς παχύ.

⁵ Ediciones de estos escritos en Joly (1967 y 1972); Littré (1846); Joly & Byl (2003); Heiberg (1927).

⁶ Edición de los escritos en Koch, Helmreich, Kalbfleisch & Hartlich (1923).

⁷ Edición en Mewaldt, Helmreich & Westenberger (1914).

Sobre los peces de roca

[...]

El alimento que se obtiene de ellos no solo es fácil de digerir, sino también muy saludable para el cuerpo de los hombres, que generan una sangre de consistencia media. Llamo media a la que no es muy tenue y acuosa, pero tampoco particularmente crasa.

Los escritos galénicos mencionados fueron aprovechados en época tardía para la composición en griego de relevantes enciclopedias médicas. En efecto, ya en el siglo IV d. C. el también pergameno Oribasio, médico del emperador Juliano, compiló en los cuatro primeros libros de sus *Collectiones medicae* las observaciones galénicas de carácter dietético y nutricional, tomándolas en su mayor parte de los libros *De alimentorum facultatibus*, aunque también de los *De bonis malisque succis* y *De sanitate tuenda*, además de los escritos de otros autores especialmente en el libro IV.⁸ Por ello dedicó distintos capítulos a las características y efectos de cereales y panes, peces y otros frutos de mar, carnes, frutas y otros vegetales, huevos, queso, leche y miel. Así, por ejemplo, describe Oribasio las virtudes nutritivas de cebolla, ajo y puerro, en una noticia que toma casi literalmente del galénico *De alimentorum facultatibus* (Gal. *De alim. facult.* II 69 Helmreich):

Orib. *Coll. med.* II 27 Raeder

κζ'. Περὶ κρομμύων καὶ πράσων καὶ σκορόδων καὶ ἀμπελοπράσων
 Δριμεῖαν ἰκανῶς ἔχει ταῦτα δύνανται καὶ ἀνάλογον αὐτῇ θερμαίνει τὰ σώματα καὶ
 λεπτύνει τοὺς ἐν αὐτοῖς παχεῖς χυμοὺς καὶ τέμνει τοὺς γλίσχρους. ἐψηθέντα
 μέντοι δις ἢ τρις ἀποτίθεται μὲν τὴν δριμύτητα, λεπτύνει δ' ὅμως ἔτι καὶ τροφήν
 δίδωσι βραχυτάτην τῷ σώματι· τέως δ' οὐδ' ὅλως ἐδίδου πρὶν ἐψηθῆναι. τὰ δ'
 ἀμπελόπρασά τισσοῦτον διαφέρει τῶν πράσων, ὅσον ἐν τοῖς ἄλλοις ἅπασιν τοῖς
 ὁμογενέσι τὰ ἄγρια τῶν ἡμέρων. φείδεσθαι δὲ χρὴ τῆς συνεχοῦς ἐδωδῆς ἀπάντων
 τῶν δριμείων, καὶ μάλιστα ὅταν ὁ προσφερόμενος αὐτὰ χολωδέστερος ᾖ· μόνοις
 γὰρ τοῖς ἦτοι τὸν φλεγματώδη χυμὸν ἢ τὸν ὠμὸν καὶ παχὺν καὶ γλίσχρον
 ἠθροϊκόσιν ἐπιτήδεια τὰ τοιαῦτα τῶν ἐδεσμάτων ἐστίν.

Sobre las cebollas, los puerros, los ajos y los puerros silvestres

Estos tienen una propiedad particularmente acre y de acuerdo con ella calientan el cuerpo, atenúan los humores espesos que hay en él y deshacen los viscosos. Hervidos dos o tres veces pierden la acritud, pero igualmente todavía atenúan y proporcionan una nutrición más limitada al cuerpo; mas al fin y al cabo tampoco la proporcionaban completamente antes de la cocción. Los puerros silvestres por su parte se diferencian de los puerros tanto cuanto las plantas silvestres de las cultivadas en todas las demás del mismo género. Y hay que evitar el consumo habitual de todas las acres, y principalmente cuando el que las consume está más bilioso; pues tales alimentos son convenientes solo para quienes abundan en humor flemático o crudo y espeso y viscoso.

También en lo concerniente a la alimentación a base de animales, Oribasio expone efectivamente la relación existente entre propiedad nutricional y cualidad humoral de los alimentos. Así lo vemos en la noticia sobre las carnes:

⁸ Edición en Raeder (1928).

Orib. *Coll. med.* II 28, 1-3 Raeder⁹

κη'. Περὶ τῆς ἀπὸ τῶν ζώων τροφῆς

Οὐ τὴν αὐτὴν ἅπαντα δύναμιν ἔχει τὰ μόρια τῶν ζώων. ἀλλ' αἱ μὲν σάρκες, ὅταν καλῶς πεφθῶσιν, αἷματός εἰσιν ἀρίστου γεννητικάι, μάλιστα τῶν εὐχύμων ζώων, ὁποῖόν ἐστι τὸ γένος τῶν ὑῶν, φλεγματικωτέρου δὲ τὰ νευρώδη μόρια. πάντων μὲν οὖν ἐδεσμάτων ἢ σὰρξ τῶν ὑῶν ἐστι τροφιμωτάτη. τὰ δὲ βόεια κρέα τροφὴν μὲν καὶ αὐτὰ δίδωσιν οὔτε ὀλίγην οὔτε εὐδιαφόρητον· αἷμα μέντοι παχύτερον ἢ προσήκει γεννᾶ, καὶ εἰ φύσει τις εἶη μελαγχολικώτερος τὴν κρᾶσιν, ἀλώσεται τιτι παθήματι τῶν μελαγχολικῶν ἐν τῇ τούτων ἐδωδῇ πλεονάσας.

Sobre la alimentación procedente de animales

Todas las partes de los animales no tienen la misma propiedad, sino que las carnes, cuando se digieren bien, generan una sangre mejor, sobre todo las de animales de buenos humores, como los cerdos, pero las partes nerviosas generan sangre más flemática. Ciertamente de todos los alimentos la carne de cerdo es la más nutritiva. La de vacuno por su parte proporciona también ella misma una nutrición abundante y no escasa, y no se pierde fácilmente; produce en cambio sangre más espesa de lo conveniente, y, si uno es por naturaleza más melancólico en su temperamento, será presa de alguna enfermedad de las melancólicas, si se ha excedido en el consumo de estas carnes.

Los setenta libros de las *Collectiones* serían posteriormente resumidos en los nueve de la *Synopsis ad Eustathium* y los cuatro de los *Euporista ad Eunapium*, y por ello encontramos un resumen de esos mismos contenidos en el libro cuarto de esa primera obra y en el primero de la segunda.¹⁰ Otros enciclopedistas médicos posteriores, Aecio y Pablo de Egina, de los siglos VI y VII respectivamente, recogerían también este tipo de contenidos de origen mayoritariamente galénico.

Asumiendo el gran peso conceptual de la Medicina griega, también la latinidad antigua produjo escritos médicos que prestaban atención a la preceptiva nutricional. Y esto es ya así en la primera obra latina que conservamos dedicada específicamente al arte médica: la sección sobre esta disciplina de la enciclopedia de Cornelio Celso (s. I a. C.-I d. C.), que, aunque no está centrada exclusivamente en el asunto de la nutrición, sí recoge importantes observaciones sobre ella, especialmente en su libro II.¹¹ Siendo Hipócrates y otros autores griegos fuentes fundamentales del autor latino, el concepto de *intemperantia* está por supuesto presente en sus recomendaciones dietéticas, así como el valor terapéutico y preventivo de la alimentación:

Cels. I 2, 8 Marx

Vbi ad cibum uentum est, numquam utilis est nimia satietas, saepe inutilis nimia abstinentia: si qua intemperantia subest, tutior est in potione quam in esca.

⁹ Cf. Gal. *De alim. facult.* III 2.

¹⁰ Edición en Raeder (1926). Conocemos traducción latina de estas dos obras breves de Orbasio, que nos ha llegado a través de lo que parecen ser dos estados de una misma versión anterior y que tradicionalmente denominamos Aa y La a partir de las siglas asignadas a dos de los manuscritos que las transmiten (Paris, Bibliothèque Nationale, lat. 10233, siglos VI-VII; y Laon, Bibliothèque Communale, cod. 424, siglo IX) por el primer editor contemporáneo de estas traducciones, Auguste Molinier. Se acepta que habrían sido elaboradas entre finales del siglo V o en el VI. Edición de las versiones latinas en Bussemaker, Daremberg & Molinier (1873-1876); y, para los dos primeros libros de la *Synopsis*, en Mørland (1940).

¹¹ Edición en Marx (1915).

Cuando se va a comer, nunca es útil una saciedad excesiva, a menudo es inútil la excesiva abstinencia: si hay algún desequilibrio, es más seguro beber que comer.

II 18, 1 Marx

Ad ea ueniendum est, quae alunt, id est, cibum et potionem. Haec autem non omnium tantum morborum sed etiam secundae uoletudinis communia praesidia sunt; pertinetque ad rem omnium proprietates nosse, primum ut sani sciant, quomodo his utantur, deinde ut exsequentibus nobis morborum curationes liceat species rerum, quae adsumendae erunt, subicere, neque necesse sit subinde singulas eas nominare.

Debemos pasar a lo que alimenta, esto es, la comida y la bebida. Estas no son solo la protección común de todas las enfermedades, sino también de la buena salud; y es pertinente para este asunto conocer las propiedades de todas, primero para que los sanos sepan de qué modo pueden servirse de ellas, luego para que yo, que persigo exponer la curación de las enfermedades, pueda establecer los tipos de cosas que hay que tomar, y no sea necesario nombrar una y otra vez cada una de ellas.

Además, Celso sostiene igualmente la idea de las cualidades humorales de los alimentos y su capacidad para aumentar o disminuir humores:

Cels. II 19, 1-2

Neque haec sola discrimina sunt; sed etiam aliae res boni suci sunt, aliae mali, quas εὐχύλους vel κακοχύλους Graeci uocant; aliae lenes, aliae acres; aliae crassiorem pituitam in nobis faciunt, aliae tenuiorem; aliae idoneae stomacho, aliae alienae sunt; itemque aliae inflant, aliae ab hoc absunt; aliae calfaciunt, aliae refrigerant; aliae facile in stomacho acescunt, aliae <non> facile intus corrumpuntur; aliae mouent aluum, aliae supprimunt; aliae citant urinam, aliae tardant; quaedam somnum mouent, quaedam sensum excitant. Quae omnia ideo noscenda sunt, quoniam aliud alii uel corpori uel uoletudini conuenit.

Y no existen solo estas diferencias, sino que también unas cosas son de buen jugo, otras de malo, a las que los griegos llaman εὐχύλους o κακοχύλους; unas suaves, otras acres; unas nos hacen la pituita más crasa, otras más tenue; unas son idóneas para el estómago, otras contrarias; e igualmente unas hinchan, otras no lo hacen; unas calientan, otras enfrían; unas se agrían fácilmente en el estómago, otras se corrompen dentro con dificultad; unas mueven el vientre, otras lo estriñen; unas aceleran la orina, otras la retrasan; algunas provocan sueño, otras excitan los sentidos. Hay que conocerlas todas porque cada una conviene a un cuerpo o a un estado de salud.

Otros autores latinos posteriores a Celso, ciertamente inspirados en los griegos o trasladando directamente las opiniones de aquellos, como es el caso de Celio Aureliano (s. V d. C.),¹² salpicaron sus escritos terapéuticos de observaciones nutricionales, especialmente de preceptos dedicados a la alimentación de los enfermos. Y ya en los albores de la Edad Media, en el siglo VI, compuso el médico Antimo una *Epistula de obseruatione ciborum*, dirigida a Teodorico, rey de los francos, donde repasaba las

¹² Edición en Bendz (1990/1993).

propiedades nutritivas de animales y vegetales, con una expresión también sintética y simple que no deja, sin embargo, de recoger esa perspectiva humoral de la que hemos hablado.¹³ Esto, por ejemplo, es lo que dice sobre el tocino, que recomienda comer cocido pero no asado:

Anthim. 14 Liechtenhan

De laredo [...] si assatum fuerit ad hora quomodo bradonis, pinguamen ipsum defluit in foco et laredus deueniet siccus, ut, qui manducauerit, laeditur, nam non iuuatur; etiam et malus humoris (*sic*; malos humores *al. codd.*) generat et indigestionem facit. Sed elixatum laredum et refrigeratum si manducatur, melius iuuat et uentrem constrictum temperat et bene digeritur.

Sobre el tocino [...] si se asa como la carne, fluye su grasa en el fuego y el tocino se queda seco, de modo que hace daño a quien lo coma, pues no le ayuda; también genera malos humores y provoca indigestión. Pero si se come tocino hervido y enfriado, es de más provecho y templará el vientre estreñado y se digiere bien.

Precisamente en los siglos de transición de la Antigüedad Tardía a la Alta Edad Media fueron traducidas al latín algunas obras médicas griegas, ya por su utilidad para la enseñanza de la Medicina, ya por su carácter práctico, o por ambos motivos a la vez. Algunas de estas traducciones, o compilaciones procedentes de ellas, resultaron importantes en el proceso de transmisión de la dietética antigua, pues alcanzaron una notable difusión altomedieval. Presumiblemente en el siglo VI d. C. el libro II del *Regimen* pseudohipocrático fue traducido al latín, transmitiendo así al Occidente altomedieval sus antiguos preceptos sobre alimentación.¹⁴

Un buen testimonio de la valoración nutricional de los alimentos según sus cualidades o virtudes elementales aparece ya en el capítulo de dicho opúsculo que da paso a la relación de alimentos animales y vegetales. En la mencionada versión latina dice así:

De obseruantia ciborum <III> De cibo et potu 1-2 Mazzini (1984)

Itaque cibi et potus uirtutem et naturam, siue illam quae naturalis est, siue eam quae per artem fit, ita debemus agnoscere. Quoniam multi de his rebus temptauerunt dicere, id est de suauitate et de pinguedine, de salsedine et de aliis ceteris rebus, nihil tamen integrae aut ad plenum, de eorum uirtute potuerunt agnoscere. Neque enim eiusdem uirtutis sunt omnes species quae uidentur dulcis esse, sed neque pinguis, nequae aliae ceterae species: est enim dulce quod facile egeritur, aliut restringit, aliut uero siccatur. Sunt aliae species quae, cum uideantur uiscide, facile egeruntur; sunt uero aliae quae neutrum faciunt, nec non et calidae species aliae quae quam plurime uarias habent uirtutes. Quoniam ergo simul de omnibus dicere nequeo, singularum specierum uirtutes ut sese habent explanabo.

Así pues, debemos conocer la virtud y la naturaleza de la comida y la bebida, tanto la que es natural, como la que se consigue por medio de la técnica. Porque muchos intentaron hablar de estos asuntos, es decir, de la suavidad y la crasitud, de la salinidad y de las demás cosas, pero no pudieron conocer nada íntegra y plenamente sobre su virtud. Pues ni son de la misma virtud todos los tipos de dulce

¹³ Edición en Liechtenhan (1963). Sobre este escrito véase también Velázquez (2019).

¹⁴ Edición del texto en Mazzini (1977) y, mejorada, (1984) (sobre la datación, véanse pp. 31-34). Sobre el texto véase Joly (1964). También el libro I del tratado fue traducido al latín: *editio princeps* en Deroux & Joly (1978).

que parece haber, ni los de <alimento> graso ni los demás tipos. Pues hay dulce que se digiere fácilmente, otro es astringente, pero otro seca. Hay otros tipos <de alimento> que, aunque parezcan viscosos, se digieren fácilmente; pero hay otros que no hacen ni lo uno ni lo otro, y también tipos cálidos que tienen las más variadas virtudes. Así pues, como no puedo hablar a la vez de todos los tipos, explicaré cómo son las virtudes de cada uno de ellos.

Con estos presupuestos, y después de dos capítulos dedicados al influjo del entorno ambiental y de los vientos en los cuerpos humanos, el autor del *Regimen* comienza a describir brevemente las características de cada alimento simple o producto derivado de animales o vegetales, y lo hace en capítulos sucesivos de distinta extensión, desde los muy breves, como los que se recogen a continuación, a otros más amplios, como los relativos a la cebada y al trigo:

<XII> De lenticula (Mazzini 1984)

Lenticula deducit uentrem magis et urinam.

12.- De la lenteja

La lenteja evacúa más el vientre y la orina.

<XXIII> De porcina (*sc. carne*)

Porcina [maior etiam] uirtutem maximam prestat corpori et egeritur copiose, ideo quia uenas habet subtilissimas et sanguinis parum, carnes uero abundantes.

23.- De la carne de cerdo

La de cerdo tiene unas propiedades excelentes para el cuerpo y se digiere muy bien, porque tiene unas venas muy sutiles y poca sangre, pero carne abundante.

<XXXIII> De carne leporina

Leporina siccatur et constringit et ex parte tamen mouet urinam.

33.- De la carne de liebre

La de liebre seca, estríñe y, sin embargo, provoca en parte la orina.

Un tiempo después de la traducción latina del *Regimen*, se realizó la de otra obra que tendría una importante proyección en la dietética altomedieval: los *Therapeutica* de Alejandro de Tralles (s. VI d. C.).¹⁵ De dicha versión, realizada posiblemente a principios del siglo VII, y de algunas otras fuentes, saldría la compilación difundida con el título de *Liber dietarum diuersorum medicorum*, que recogía las indicaciones dietéticas de tipo alimenticio para los afectados por distintas enfermedades.¹⁶ Y una difusión también notable alcanzó la denominada *Diaeta Theodori*, de la que existen una versión reducida y otra aumentada, y que, igualmente a partir de diversas fuentes anteriores –traducciones latinas del *Regimen* pseudohipocrático y, en la versión aumentada, de Dioscórides y Oribasio–, dedica distintos capítulos a detallar las cualidades nutricionales de los

¹⁵ Edición del texto griego en Puschmann (1878-1879). Sobre el texto latino véase Langslow (2006). Edición del libro III en versión latina en Langslow (2020).

¹⁶ Descripción y fragmentos del escrito en Sudhoff (1917).

alimentos (carnes diversas, peces, huevos, legumbres, hortalizas, cereales, vino, etc.) y los beneficios del baño, el vómito y el ejercicio físico.¹⁷

En definitiva, el conjunto de escritos médicos producidos o difundidos en la Alta Edad Media occidental se construyó con los mimbres obtenidos de las obras anteriores, latinas y, principalmente, griegas vertidas al latín. Junto a las pocas traducidas a esta lengua procedentes del corpus médico organizado en torno a los escritos hipocráticos y galénicos, auténticos o no –fundamentalmente el *Regimen* en lo que a dietética se refiere–, y algunas otras, se difundieron también los escritos de Antimo y especialmente herbarios, recetarios y compilaciones médicas sobre todo de contenido terapéutico. Todos ellos son tipos de escritos muy característicos del periodo altomedieval latino, muchos de los cuales se originaron en realidad en la Antigüedad Tardía, y en ellos prima la exposición de una Medicina práctica despojada de disquisiciones teóricas. En todos ellos, en cualquier caso, siguió vigente la concepción humoral de salud y enfermedad y, en consecuencia, también la de la alimentación preventiva y terapéutica.

El carácter práctico de la exposición resulta evidente, por ejemplo, en un escrito pseudohipocrático, el *De augmento humorum*, que, junto a las causas externas o internas que provocan el aumento de los humores en el cuerpo humano, expone la dieta necesaria que se debe seguir para restablecer el equilibrio humoral. Transmitido en manuscritos de entre los siglos IX y XIV,¹⁸ su composición ha de situarse presumiblemente hacia el siglo VI d. C., pues su carácter esquemático y didáctico lleva a pensar que pueda proceder de un entorno académico como otros escritos, traducciones, comentarios y compilaciones médicos destinados a la enseñanza producidos especialmente en ese siglo.¹⁹ En una de sus secciones, el escrito detalla los alimentos que hay que utilizar para contrarrestar las cualidades humorales de enfermedades provocadas por los humores que las poseen, siguiendo el principio de la curación por contrarios. Así, se presentan por ejemplo aquellos alimentos que son aptos para curar enfermedades provocadas por la cólera o bilis, que es cálida y seca, y por la flema, que es húmeda y fría:

Karlsruhe 196v-197r²⁰

Quomodo eos oportet cibare ad sicca[m] [e cum] et calidam causam: que infundant et infrigent; ad frigidam autem et humidam causas: que desiccant et calefaciant. Sunt autem que humectant et infrigant hec: de oleribus que uocantur chrisolachano et rapa et lactucas et intibas; de quadrupedibus autem carnes ouium, et sepius que media pene ad utendum et secundum unicuique tempus bona sunt. In holeribus uero addimus malvas; in piscibus uero qui uocantur aspratiles que sunt orfos glaucos e[st] cerida et sagros²¹ [agro] e[st] scorpena et hi his que sunt similia; et gallinarum maxime domesticorum et fasianorum et perdicum que bonos faciunt sucos, et porcinus ficatum eucymus est...

¹⁷ Sobre el escrito véase Sabbah, Corsetti & Fischer (1987, 68-69). Una edición del texto puede encontrarse en Sudhoff (1915). Acerca de los defectos de esta edición y las fuentes del escrito, véase Ferraces Rodríguez (2008, esp. 75-77).

¹⁸ Karlsruhe, Badische Landesbibliothek, Reichenau CXX, s. IX, ff. 196r-197vr (principio incompleto); Paris 7008, s. XII, ff. 49r-50r; Paris, Bibliothèque Nationale, lat. 14025, s. XII-XIII, ff. 98rb-100ra; Roma, Biblioteca Angelica, 1338, s. XIV, ff. 38rb-39v. Más información sobre este escrito en Santamaría (2017 y 2021).

¹⁹ Este tipo de escritos se vinculan frecuentemente a la escuela médica de Rávena, activa precisamente en el siglo VI. Al respecto véase Mazzini & Palmieri (1991).

²⁰ Actualizo uso de mayúsculas y signos de puntuación. Mantengo la difícil expresión del código de Karlsruhe (K), sin corregir apenas sus peculiaridades gráfico-fonéticas y sintácticas. Para los nombres de peces, a veces difíciles de identificar, véanse Gesner (1558) y Aldrovandi (1613).

²¹ La lectura del manuscrito es la siguiente: *orfos glaucon e cerida et fagos agro scorpena*.

Cómo conviene alimentar en una enfermedad seca y cálida: con lo que humedezca y refrigere; y para enfermedades frías y húmedas: con lo que seque y caliente. Lo que humedece y refrigera es esto: de las hortalizas, las que se llaman armuelle, nabo, lechugas y endibias; de los cuadrúpedos, las carnes de oveja, y más a menudo son buenas las que son de mediana edad y según el tiempo para cada uno. En las hortalizas añadimos malvas; y entre los peces, los que se llaman escamosos, que son mero, lecha, tordo, sargo y rascacia y los que son similares a estos; y el hígado sobre todo de las gallinas de entre los <animales> domésticos, y de los faisanes y de las perdices, que generan buenos jugos, y el de cerdo también es de buen humor...

El panorama formal y conceptual de la Medicina occidental cambió notablemente durante los siglos de la Baja Edad Media latina, a los que la doctrina médica antigua, y con ella los principios de la dietética humoral, llegó por dos vías diferentes. En efecto, la ausencia casi absoluta en la Alta Edad Media de los escritos más importantes de la medicina griega tuvo su contrapartida en la importante asimilación de la misma que, a través de traducciones, compilaciones, tratados y comentarios, realizaron los árabes desde el siglo IX d. C., en un proceso en el que tuvieron una importante implicación las traducciones al siríaco de algunos escritos médicos griegos, como los de Galeno que se habían realizado previamente, desde el siglo VI d. C. Entre estos escritos, por supuesto, figuraba también el *Regimen* pseudohipocrático, que es citado en obras árabes de Medicina. Muchos de esos textos árabes, encabezados por versiones y adaptaciones de importantes obras galénicas, entraron después, a partir del siglo XI, en la Europa occidental, cuando fueron traducidos al latín en diversos centros como Montecassino, Toledo y Palermo. Con ello el corpus textual de la Medicina se amplió de manera considerable, pero los principios de la dietética humoral siguieron siendo básicamente los mismos, pues seguían basados en los mismos autores antiguos. El galenismo imperante en las obras por así decir greco-árabes, receptor a su vez de la doctrina hipocrática, es la causa de que en las traducciones latinas bajomedievales del corpus galénico y en los escritos que se realizaron tomándolas como fuente, siga vigente el mismo concepto humoral de salud, enfermedad y terapéutica, y, en consecuencia, la misma valoración cualitativa, cuantitativa y temperamental de los alimentos. Es lo que, en términos generales, encontramos por ejemplo en el *Continens* de Rhazes (s. IX-X d. C.), traducido al latín en el siglo XIII por Farag ben Salem por mandato del rey de Sicilia Carlos de Anjou; en el *Canon* de Avicena (s. X-XI d. C.), en versión latina de Gerardo de Cremona (s. XII d. C.); o en los *Aforismos* de Maimónides (s. XII d. C.) en su versión latina del siglo XIII realizada por Juan de Capua.²² Así, por ejemplo, en su *Canon* el mencionado médico persa dedicó la fen tercera del libro I a la nutrición y el régimen de vida, distinguiendo además sus preceptos por edades, desde la infancia, y dedicando capítulos precisamente al engrosamiento de lo vacío, a la atenuación de lo craso, al vómito y al ayuno, todo ello en la línea de aumentos y aminoraciones de las sustancias humorales en el cuerpo. El peso de Galeno es también manifiesto en los *Aforismos* del judío que escribió en árabe Maimónides, que cita minuciosamente las obras del pergamino de las que extrae sus sentencias, incluidas las relativas a alimentación. Lo vemos en los siguientes ejemplos basados en los escritos *De alimentorum facultatibus* y *De bonis malisque sucis*,²³ en los que recoge las sentencias relativas al valor terapéutico de la comida, a las carnes mejores para el consumo y a las cualidades nutricionales que estas obtienen según el modo de

²² Véase al respecto Hasselhoff (2002).

²³ Véase nota 6.

preparación, siempre desde la perspectiva humoral que reconoce cualidades elementales en los alimentos:

Maimónides, *Aphorismi, particula XX*²⁴

88v Scientia uirtutum ciborum est prior scientia uirtutum medicinarum, quia cibus necessarius est tempore sanitatis et tempore egritudinis. Primo *ciborum*.

El conocimiento de las propiedades de los alimentos precede al de las propiedades de las medicinas, porque la comida es necesaria en tiempo de salud y en tiempo de enfermedad. *De alimentis* 1.

89v Carnibus quadrupedum meliores sunt carnes porcine, et post has carnes edine et post edinas carnes uituline, et post uitulinas arietine molles uiscose et mucrose. Et precipimus ut quicumque intendit cibare se cibus boni chimi a cibo carniū quadrupedum aliorum debeat cauere. Particula sexta *de bonitate chimi*.

De las carnes de los cuadrúpedos las mejores son las carnes de cerdo, y después de ellas las carnes de cabrito y después las de cordero, y después de las de cordero las de carnero tiernas, gelatinosas y jugosas. Y aconsejamos que quien aspire a alimentarse con comidas de buen jugo se guarde de comer carne de otros cuadrúpedos. *De bonitate chimi* 6.

89v Accidit corpori ex omnibus carnibus que comeduntur assis vel suffixis cibus siccus dominans. Et ex omnibus carnibus elixatis cum aqua, cibus humidus. Et ex omnibus carnibus coquinatis in olla et preparatis cum speciebus vel appositione ipsarum specierum super ipsas, cibus medius inter omnes duos status. Tercio *ciborum*.

De todas las carnes que se comen asadas o fritas le llega al cuerpo alimento predominantemente seco. Y de todas las carnes hervidas con agua, alimento húmedo. Y de todas las carnes cocinadas en una olla y preparadas con especias o añadiéndoles las especias mismas por encima, un alimento intermedio a los dos estados. *De alimentis* 3.

Otro ejemplo de este proceso de transmisión de la preceptiva dietética griega antigua a través de la vía árabe es el escrito pseudogalénico *De dissolutione continua*. Procedente de un original árabe compuesto desde la doctrina galénica, fue traducido hacia 1200 por Accursius da Pistoia al hebreo, y de esta lengua al latín por un traductor anónimo. Esta versión fue publicada como escrito auténtico en varias colecciones de los *opera* galénicos desde la primera, latina, cuidada por Diomedes Bonardus.²⁵ Solo en la edición conjunta revisada por Agostino Gadaldini (1565) sería ya considerada un opúsculo espurio.²⁶

El escrito, que refiere preceptos generales sobre las circunstancias y criterios que deben determinar la correcta administración e ingestión de alimentos (como la hora, la realización o no de ejercicio, etc.), comienza exponiendo los principios de una alimentación determinada por la composición humoral del cuerpo y fundamentada en el principio de asimilación:

²⁴ Maimónides (1489).

²⁵ Bonardo (1490). Edición moderna por Ivan Garofalo en Bos & Garofalo (2007).

²⁶ *Ibid.* 67.

Dissol. cont. 1-2 Garofalo

Quia corpora hominum sunt in continua dissolutione et propter calorem naturalem qui est in ipsis et propter calorem aeris circumdantis ea extrinsecus fuit necessarium restaurare in eis quod dissolutum est de ipsis. Ideoque fuerunt necessarii cibi et potus, et fuit infusa in ipsis uirtus appetitus ad cognoscendum horam necessitatis eorum et quantitatem assumendam de eis et speciem comuenientem eis. uerum quia non restauratur id quod dissoluitur nec stat loco eius nisi sit sibi simile, nec inuenitur in cibo et potu aliquod simile ei quod dissoluitur de corpore, ideo fuit necessarium naturam mutare cibum et potum ut stet loco eius quod dissolutum est et ingrediatur in locum eius, neque potest uirtus que mutat et conuertit cibum et potum in corpore hominis facere quod mutetur et conuertatur nisi quod est simile corpori et proprium. Et quoniam non totum quod comeditur et bibitur assimilatur corpori, ideo non est dubium quod remaneat ex cibis et potibus superfluitas in corpore quod de corpore mundificare oportet et ab eo eijcere. [...] Verum oportet te scire diuersitates naturarum ciborum et diuersitates naturarum corporum et nocumenta eorum ut scias conuenientiam cuiuslibet specierum cibi et cuiuslibet differentiarum hominis, propterea quod nature ciborum sunt diuerse. Nam eorum quidam sunt temperati, sicut ex quibus generatur sanguis purus et mundus, et quidam eorum sunt non temperati, sicut ex quibus generatur sanguis cum colera aut flegmate aut colera nigra superflue, aut uentositas crossa et inflatiua, et eorum quidam sunt crossi et quidam subtiles, et quidam ex quibus generatur humor uiscosus, et eorum ex quibus generatur humor sine uiscositate nocitius, et eorum qui iuuant proprie naturis alicuius membrorum et non aliis.

Puesto que los cuerpos de los hombres están en continuo desgaste por el calor natural que hay en ellos y por el calor del aire que los rodea fuera, fue necesario restaurar en ellos lo que se les desgastó. Y por esto fueron necesarias la comida y la bebida, y les fue infundida la virtud del apetito para saber la hora de su necesidad, la cantidad que hay que tomar y el tipo que les conviene. Pero puesto que lo que se desgasta no se restaura ni permanece en su lugar a no ser que sea similar a sí mismo, y como no hay en la comida ni en la bebida algo similar a esto que se desgasta en el cuerpo, por esto fue necesario que la naturaleza cambiase la comida y la bebida para que ocupen el lugar de lo que se ha desgastado y lleguen a su lugar. Y la virtud que cambia y transforma la comida y la bebida en el cuerpo humano no puede hacer que cambie y se convierta sino lo que es similar al cuerpo y propio de él. Y como no todo lo que se come y se bebe se asimila al cuerpo, por esto está claro que queda en el cuerpo un excremento de la comida y la bebida que conviene limpiar y expulsar de él [...] Conviene entonces que conozcas la diversidad de la naturaleza de los alimentos y de la naturaleza de los cuerpos y sus daños, para que conozcas la conveniencia de los tipos de cada alimento y de las diferencias de cada hombre, porque la naturaleza de los alimentos es diversa. Pues de estos unos son templados, como de los que se genera sangre pura y limpia, y otros no lo son, como de los que se genera sangre con cólera o flema, o cólera negra superfluas, o una ventosidad gruesa y que hincha; y de estos unos son gruesos y otros sutiles; y unos generan humor viscoso, y de otros se genera un humor no viscoso y dañino, y unos ayudan específicamente a la naturaleza de alguno de los miembros y no a otros.

La misma concepción humoral proyectada en una alimentación con fines terapéuticos es la que revela también un régimen alimenticio dedicado a los enfermos procedente de la importante escuela médica salernitana, cuyos textos, exponentes de la asimilación de la doctrina médica greco-árabe y de la adaptación de la misma a un contexto latino, marcaron la enseñanza y la práctica médicas durante buena parte de la Baja Edad Media: se trata de la *Summula de preparatione ciborum* de Petrus Musandinus (s. XII ex.), destinada a enseñar cómo debe ser la correcta elaboración y administración de los alimentos para los enfermos.²⁷ En esta obra Musandino explica incluso cómo debe actuar el médico cuando un paciente con fiebre desea comer lo que no le conviene, y lo hace por supuesto basándose en las enseñanzas de Hipócrates y Galeno:

Musandinus, *de prep.* (Renzi, 261-262)

De hiis qui contraria querunt.

Restat dicere quod faciendum sit cum febriens appetit cibum sibi contrarium et incongruum et nichil uelit comedere. Nunc in angustia positus est medicus et nescit quid faciat: nam si dederit comedere et moriatur imputetur ei, et si non dederit et debilitabitur natura et ad nichil laborat, et si forte subcombat dicetur postea quod culpa medici mortuus est. Nam cum uidetur eum nichil uelle nisi hoc, et si esset debilis multum debuisset igitur dedisse quia natura confortata esset propter hoc quod conualuisset, et sic male angustie undique sunt medico. Quid ergo faciendum est? Quod appetit dari debemus, quia sepe contingit quod uitium confortatur eius nature ex hoc quod liberatur iuxta dictum Ypocratis in *Amphorismis*. Ait enim in secunda particula: parum deterior cibus et potus et cetera. Unde debemus in quantum possumus cibi illius maliciam alterare quo dietetur. Prius tamen notandum quod unus pro alio dari debet qui sit eiusdem similitudinis, ueluti si ille appetit mel quod est contrarium feбри quia est calidum et siccum et unctuosum, accipe igitur sirupum quem non uides ei esse nociuum, scilicet uiolaceum, et coque usque ad spissitudinem et sic in pulchra scutella ei tribue, et parum comedat: hoc feci cuidam et confortata est natura et assellauit satis et liberatus est. Si uero petierit carnem bouis accipe gallinam et coque bene, postea pulpam de ala accipe et scinde in transuersum, ut non possit eam cognoscere, nam ut caro bouina habet fila, et sic ei da. Audi quid fecit Galienus cuidam patienti febrem acutam nichil uolenti comedere, dixit tandem quod comederet carnem bouinam cum allium que omnia erant contraria et nociua. Tum Galienus predicto modo fecit parare gallinam...

Acerca de quienes quieren lo contrario

Queda decir qué hay que hacer cuando al que tiene fiebre le apetece comer lo que le es contrario e inconveniente, y no quiere comer nada. Entonces el médico se angustia y no sabe qué hacer. Pues si le da de comer y se muere, se lo imputarán a él, y si no le da y su naturaleza se debilita y no se esfuerza en nada, y si entonces resulta que sucumbe, se dirá después que ha muerto por culpa del médico. Pues cuando parece que no quiere nada sino esto, aunque estuviera muy débil hubiera debido dárselo para confortar su naturaleza porque estaba enfermo. Y así el médico se siente presionado de mala manera por todos lados. ¿Qué hay que hacer entonces? Debemos darle lo que le apetece, porque a menudo sucede que un vicio de esta naturaleza se conforta porque se libera, según el dicho de Hipócrates en los *Aforismos*. Pues dice en la sección segunda: “un poco peor la comida y la

²⁷ Sobre el escrito véase Lauriou (2007). Edición en Renzi (1859, 254-268).

bebida” etc.²⁸ De ahí que debamos alterar cuanto podamos la malignidad de la comida con la que se alimenta. Primero hay que aclarar sin embargo que debe darse una cosa por otra que sea similar a ella, como si le apetece miel, que es contraria a la fiebre porque es cálida y seca y untuosa, coge entonces un jarabe que veas que no es nocivo para él, como el de violetas, y cuécelo hasta que espese y así dáselo en una escudilla bonita, y que coma un poco: esto lo hice con uno y su naturaleza se reconfortó y se curó. Y si quiere carne de buey, coge una gallina y cuécela bien, luego coge la carne del ala y córtala transversalmente para que no pueda reconocerla, pues tiene filamentos como la carne de vacuno, y dásela así. Escucha lo que hizo Galeno a un paciente de fiebre aguda que no quería comer nada: le dijo en definitiva que comería carne de vacuno con ajo, todo lo cual era contrario y dañino. Entonces Galeno hizo preparar gallina del modo que hemos dicho arriba...

Precisamente un grupo de obras muy características de la Baja Edad Media fueron los regímenes de salud (*regimina* o *consilia sanitatis*) que recogían preceptos dietéticos dedicados a personas concretas o a colectivos, así como al tratamiento y prevención de enfermedades específicas.²⁹ Este género de escritos no solo encontró desarrollo en la Medicina de expresión latina, sino que alcanzó también a aquella de tradición árabe y judía. El propio Maimónides escribió un régimen de salud que sería traducido al hebreo por Ibn Tibbon en 1244, y lo mismo hizo Judah ben Jacob para tratar la preservación de la salud en relación con las *sex res non naturales* de tradición galénica.³⁰ En este grupo de los regímenes se incluyen los tratados contra la peste, producidos abundantemente en Europa desde la irrupción de la peste negra en 1347. Los preceptos que reunían aquellas obras sobre la alimentación terapéutica para los pacientes responden igualmente al sistema humoral de origen antiguo con que se explicaban todavía la constitución del cuerpo humano, la salud y la enfermedad. En el caso de la peste, es una idea repetida en este tipo de escritos, a partir de la doctrina de Galeno, que, aunque la enfermedad sea originada por la corrupción del aire ambiental, se produce sobre todo en aquellos cuerpos que tienen malos humores. Evidentemente, la razón de esta pervivencia doctrinal es la misma que la que justifica su presencia en los escritos mencionados antes: las fuentes siguen siendo las obras del corpus galénico con algunas hipocráticas y las compuestas a partir de ellas, llegadas desde distintas vías de transmisión. Además, a la hora de recomendar una alimentación adecuada para prevenir la peste o para cuidar a los enfermos, estos escritos añaden el factor de la desinfección de los vapores corruptos o venenosos que supuestamente entran en el cuerpo a través del aire. De entre la enorme cantidad de textos que podrían servir de testimonio de esta aseveración, podemos tomar la *Preservatio contra pestilentiam* de Juan de Tornamira (ca. 1330 – ca. 1396).³¹ En este escrito ocupa un lugar importante la sección dedicada a la alimentación preventiva, en la que el autor dice basarse en los *Aforismos* hipocráticos:

²⁸ Hipp. *Aph.* II 38 (Littré 4, 1844, 480): Τὸ μικρῶ χειρὸν καὶ πόμα καὶ σιτίον, ἥδιον δὲ, τῶν βελτιόνων μὲν, ἀηδεστέρων δὲ, μᾶλλον αἰρετέον (“Hay que anteponer la comida y la bebida un poco peores, pero placenteras, a las mejores pero menos gratas”).

²⁹ Sobre el género véanse Agrimi & Crisciani (1994); Nicoud (2010) y (2017).

³⁰ Bos & Garofalo (2007, 50).

³¹ Transcripción en Sudhoff (1911). Modifico en mi traducción del fragmento la puntuación de dicha transcripción.

Tornamira, *Preseru.* 102-112 (Sudhoff, 51-52)

Secundo quod partiens (*sic*) teneat diaetam tenuen (*sic*); hoc dico ex intentione Ypocratis, primo *amphorismorum* canone isto: ad ultimas vero aegritudines etcetera. Unde primo die nichil sumat nisi aquam cum modico aceti. Secunda et tertia die, sero et mane sumat duas aut tres offas in colaturis lencium, ubi sit modica portio aceti cum modico piri uel coctani bene et sufficienter cocti. Quarta et quinta die potest capere parum ordeaci uel auenaci cum modico piri, pomi uel coctani, aquam coctam cum modico aceti post eius decoctionem permixti: in potu seu tribuendo uerum extremitates capreti uel porci cum salsa acetosa uiridi uel cum solo aceto patienti tale apostema competunt.

En segundo lugar, que el paciente tenga una dieta tenue. Digo esto a partir del precepto de Hipócrates, en el primer libro de los *Aforismos* con esta sentencia:³² “Pero para las enfermedades extremas” etc. De donde el primer día, que no tome nada a no ser agua con un poco de vinagre. Los días segundo y tercero, por la tarde y por la mañana, que tome dos o tres albóndigas de lentejas coladas donde haya un poco de vinagre con un poco de pera o de membrillo bien y suficientemente cocidos. El cuarto y el quinto día puede tomar un poco de cebada o avena con un poco de pera, manzana o membrillo, agua cocida con un poco de vinagre mezclado después de su cocción: en bebida o mezclando patas de cabrito o cerdo con salsa vinagreta verde o solo con vinagre quitan las bubas al paciente.

Como se ha podido comprobar, Tornamira insiste repetidamente en el empleo del vinagre como aderezo de algunos alimentos o solo con agua. La razón de tal recomendación es que se asegura que el vinagre tiene la propiedad de combatir la corrupción venenosa de los humores y su ebullición, que provoca que los vapores resultantes asciendan al corazón y a otros miembros. Por ello, el vinagre se recomienda también para quienes van a visitar a un paciente afectado por la peste:

69-77 (Sudhoff, 50)

Aliqui doctores medicinae sunt alterius opinionis: quod sumere duo coclearia oxiatiae simpliciter cum sex uel septem coclearibus aquae cicerum de mane in ortu solis semel uel bis in septimana est potissimum in hoc casu, et ego credo eos bene opinari. Nam iste potus, quia acetosus, tiriacalis est in praeseruatione, praeseruat enim ebullitionem et corruptionem humorum et, cum est cordialis, similiter mundat stomachum, epar et renes, quod ualde expedit in praeseruatione.

Algunos doctores en Medicina son de otra opinión: que tomar dos cucharadas de bebida avinagrada simplemente con seis o siete cucharadas de agua de garbanzos por la mañana a la salida del sol una o dos veces a la semana, es muy bueno en este caso, y yo creo que opinan bien. Pues esa bebida, como está avinagrada, es teriacal en la prevención, pues preserva de la ebullición y la corrupción de los humores y, como es cordial,³³ igualmente limpia el estómago, el hígado y los riñones, lo que es muy útil en la prevención.

³² Hipp. *Aph.* I 6 Ές δὲ τὰ ἔσχατα νοσήματα αἱ ἔσχαται θεραπείαι ἐς ἀκριβεῖην, κράτισται (“Para las enfermedades extremas, los tratamientos extremos hasta el límite son los mejores”). Littré 4, 462.

³³ Los medicamentos cordiales eran reconstituyentes; se entendía que actuaban sobre todo estimulando la actividad del corazón y, de ahí, la de todos los órganos.

Un buen ejemplo de la sólida y duradera pervivencia, todavía a principios del siglo XVI, de esa Medicina bajomedieval en la que confluyeron las tradiciones griega, árabe y latina son las obras del médico judío converso Álvaro de Castro. Natural de Toledo y vecino de Santa Olalla, fue médico del conde de Orgaz, Álvaro Pérez de Guzmán, además de ejercer la Medicina también en esos municipios y en Escalona.³⁴ Las tres obras que dejó manuscritas fueron donadas por su nieto, el humanista Álvar Gómez de Castro, a la Catedral de Toledo, en cuya Biblioteca se encuentran conservadas en la actualidad.³⁵ La primera, *Ianua vite* (mss. 97-8/9 de la Catedral de Toledo), es una extensa compilación sobre medicamentos simples. Su *Antidotarium*, como corresponde a este tipo de obras, recoge medicamentos compuestos (ms. 97-10). Y, finalmente, los *Fundamenta medicorum* (ms. 97-7) detallan los conceptos fundamentales de la Medicina. Las tres obras están redactadas a manera de concordancias, con léxico ordenado alfabéticamente y fragmentos que ilustran cada concepto y término, obtenidos de multitud de autores médicos. Compuestas presumiblemente en el primer tercio del siglo XVI, las obras se basan sin embargo en los escritos médicos más significativos de la Baja Edad Media, entre ellos las traducciones árabo-latinas de escritos galénicos y otros textos basados en ellas. Su presencia aquí se debe seguramente a que fueron las obras sobre las que se articuló la formación académica del autor.³⁶

Precisamente en los *Fundamenta medicorum*, que abarcan los conceptos básicos necesarios para aprender la Medicina en todas sus áreas, incluyó Álvaro de Castro los términos relativos a la alimentación, y lo hizo en el marco conceptual tradicional, citando repetidamente a Hipócrates y Galeno, aunque también a otras autoridades medievales como Avicena.

Sobre la dieta alimenticia, por ejemplo, viene a valorar, basándose en el pergamino, su virtud curativa como mejor que la que puede brindar la administración de medicamentos, y ello porque a través de la comida se puede alcanzar de un modo idóneo el equilibrio humoral (*temperantia*) que garantiza la buena salud:

Álvaro de Castro, *Fundamenta medicorum* s.v.

Dieta quod sit nobilius curationis instrumentum patet per Galenum in libro *De experimentis* capitulo ultimo dicens (*sic*): “Optime debemus laudare uirum qui illa facit per cibum plusquam illum qui curat per medicinam, quia corpora quae curantur per exhibitionem dietae reducuntur melius ad temperantiam quam quae curantur per medicinam.

Que la dieta es el más noble instrumento de curación queda claro a través de Galeno, que dice en el libro *De experimentis*³⁷ en el último capítulo: “Debemos alabar mucho al hombre que hace aquello a través de la comida más que a aquel que cura con medicamentos, porque los cuerpos que se curan con la administración de la dieta se reconducen mejor hacia el equilibrio que los que se curan con medicamentos.

³⁴ Al respecto, Gómez-Menor (1969), (1973) y (1974); Sancho de San Román (1970); Beaujouan (1992, 174); y García Ballester (2001, 360-363).

³⁵ Referencias y breve descripción en Millás Vallicrosa (1942), aunque sin profundizar en las características de forma y contenido.

³⁶ Sobre la relación de los escritos de Álvaro de Castro con las *Concordantiae* de Jean de Saint-Amand o Pierre de Saint-Flour y las fuentes en los *Fundamenta medicorum*, véanse Santamaría Hernández (2015, 2016, 2017a, 2017b y (2019).

³⁷ Se trata del escrito pseudo-galénico *De medicinis experimentatis* (o *De medicinis expertis*), en traducción del árabe al latín. Véanse Fortuna (2015-), Wickersheimer (1922), y Ventura (2017).

El examen de los principios de la dietética alimenticia vigentes en la Edad Media latina tiene en los textos, como se ha visto, el más sólido fundamento para conocer su viaje a través de los siglos desde sus orígenes en la Antigüedad. Naturalmente, dichos principios pervivieron sin cambios en los escritos médicos redactados en lenguas vernáculas y en hebreo, tanto en las traducciones de los textos transmisores de tal preceptiva, como en las obras que las acompañaron y siguieron.³⁸ El proceso de traducción de latín a vernáculo se inició ya en la Alta Edad Media, en la que el testimonio capital de esta actividad lo constituyen las versiones de escritos médicos, frecuentemente compilaciones terapéuticas, al antiguo inglés. Sirva como ejemplo el *Bald's Leechbook* (ca. 900 d. C.), que utilizó entre sus fuentes la obra latinizada de Alejandro de Tralles y, por tanto, transmitió sus observaciones sobre los alimentos.³⁹ Pero dicho proceso fue especialmente impulsado al final de la Baja Edad Media, con traducciones realizadas desde el latín sobre todo, pero también desde el árabe e incluso desde lenguas vernáculas. No se trata, sin embargo, las más de las veces de versiones de escritos médicos de tema exclusivamente dietético y nutricional, sino de obras que asimilan o trasladan esta preceptiva en distintas secciones, con mayor o menor profundidad. Piénsese, por ejemplo, en el *De regimine acutarum aegritudinum* de Bernardo de Gordon (ca. 1258-ca. 1318/20),⁴⁰ que en el primero de sus tres capítulos exponía la dieta adecuada para estas enfermedades, y que fue objeto de versiones castellana, de fecha y traductor desconocidos,⁴¹ y hebrea.⁴² Y el exitoso *Lilium medicine* del mismo autor, donde este incluía recomendaciones alimenticias para la cura de distintas enfermedades, fue traducido al castellano,⁴³ al francés,⁴⁴ al gaélico,⁴⁵ al inglés,⁴⁶ al alemán,⁴⁷ al hebreo⁴⁸ y, fragmentariamente, al catalán,⁴⁹ aunque no todas estas versiones alcanzaron la misma difusión. En lo relativo a la transmisión de las obras más importantes de la dietética griega, deben ser destacadas las traducciones al hebreo derivadas de la tradición greco-árabe, entre las que se cuentan tres del *Canon* de Avicena (dos en el siglo XIII y una en el XIV) y las que realizó en el último cuarto del siglo XIII Natan ha-Meati de los hipocráticos *Aforismos*, *Pronósticos* y *Régimen en las enfermedades agudas*, todos con el comentario correspondiente de Galeno (es decir, un Hipócrates de tradición árabe, o, si se prefiere, simplemente Galeno).⁵⁰ Pero la valoración y asimilación de los textos antiguos de Medicina cambiaría notablemente con la irrupción del humanismo renacentista europeo, y particularmente con los procedimientos de interpretación que sobre los mismos proyectarían los médicos filólogos. El descubrimiento de nuevos escritos que habían estado ocultos durante los siglos medievales, a los que siguieron las nuevas traducciones y comentarios realizados por los médicos modernos, difundidos a través de la imprenta junto con los textos ya conocidos y aquellos que procedían del

³⁸ Véanse al respecto Demaitre (1998); Sánchez González de Herrero & Vázquez de Benito (2010, esp. 79-81 – “El proceso de vernacularización de la ciencia”); Cifuentes (1997), con bibliografía adicional (esp. n. 3, sobre lenguas vernáculas).

³⁹ Al respecto, véase, por ejemplo, Cameron (1983).

⁴⁰ Demaitre (1980).

⁴¹ *Regimiento de las <enfermedades> agudas*, en Gordon (1495). Edición contemporánea en Cull & Dutton (1991).

⁴² Al respecto, Ferré (2000).

⁴³ Cfr. nota 40.

⁴⁴ Sanchez (2019).

⁴⁵ Grace (2020).

⁴⁶ Connelly (2018).

⁴⁷ Demaitre (1998).

⁴⁸ Olalla Sánchez (2005, 2015 y (2016).

⁴⁹ Carré Pons (2013).

⁵⁰ Ferré (2003), Shatzmiller (1994), y Caballero Navas (2019).

periodo medieval, llevaron la Medicina a un progreso formal y conceptual marcado en buena medida, aunque no absolutamente, por su distanciamiento de aquella etapa. Los principios de la dietética y de la alimentación terapéutica y preventiva siguieron siendo, sin embargo, prácticamente los mismos, pues en lo conceptual la Medicina renacentista siguió anclada en el galenismo hipocrático más clásico, aunque afortunadamente supo progresar a partir de él.

Obras citadas

- Agrimi, Jole & Crisciani, Chiara. *Les Consilia médicaux*. Turnhout: Brepols, 1994 (Typologie des Sources du Moyen Âge occidental, fasc. 69).
- Aldrovandi, Ulisse. *Vlyssis Aldrouandi ... De Piscibus libri V et De Cetis lib. unus. I. C. Vteruerius ... collegit*. Bononiae: Apud Bellagambam, 1613.
- Ángel y Espinós, Jesús. “En torno a la unidad del tratado hipocrático de *natura hominis* a la luz de la estadística lingüística.” *Cuadernos de filología clásica: Estudios griegos e indoeuropeos* 21 (2011): 45-64.
- Beaujouan, Guy. “Manuscrits médicaux du Moyen Âge conservés en Espagne.” En Guy Beaujouan, *Science médiévale d’Espagne et d’alentour*. Aldershot: Variorum, 1992. 170-215.
- Bendz, Gerhard ed. *Caelii Aureliani Celerum passionum libri III, Tardarum passionum libri V, edidit G. Bendz, in linguam Germanicam transtulit I. Pape. Indices composuerunt J. Kollesch et D. Nickel*. Berlin: Akademie-Verlag, 1990/1993 (CML VI 1).
- Bonardo, Diomedede ed. *Galenii opera*. Venetiis: apud Pincium, 1490, 2 vols.
- Bos, Gerrit & Garofalo, Ivan. “A Pseudo-Galenic Treatise on Regimen: The Hebrew and Latin Translations from Unayn Ibn Isaq’s Arabic Version.” *Aleph: Historical Studies in Science and Judaism* 7 (2007): 43-95.
- Bussemaker, Ulco Cats; Daremberg, Charles & Molinier, Auguste eds. *Oeuvres d’Oribase*, vols. 5-6. Paris: Imprimerie Nationale, 1873-1876.
- Caballero Navas, Carmen. “The Reception of Galen in Hebrew Medieval Scientific Writings.” En Petros Bouras-Vallianatos & Barbara Zipser eds. *Brill’s Companion to the Reception of Galen*. Leiden: Brill, 2019.
- Cameron, Malcolm Laurence. “Bald’s *Leechbook*: its sources and their use in its compilation.” *Anglo-Saxon England* 12 (1983): 153-182.
- Carré Pons, Antònia. “Les traduccions catalana i castellana del *Lilium Medicine* (1303-1305) de Bernat de Gordon.” *Revista Catalana de Teologia* 38/2 (2013): 635-651.
- Cifuentes, Lluís. “*Translatar* sciència en romans catalanesch: la difusió de la medicina en català a la Baixa Edat Mitjana i el Renaixement.” *Llengua i literatura: Revista anual de la Societat Catalana de Llengua i literatura* 8 (1997): 7-42.
- Connelly, Erin. “My Written Books of Surgery in the Englishe Tonge: The London Company of Barber-Surgeons and the *Lylye of Medicynes*.” *Manuscript Studies* 2/2 (2018): 369-391.
- Cull, John & Dutton, Brian eds. *Lilio de medicina: un manual básico de medicina medieval*. Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1991.
- Demaitre, Luke. *Doctor Bernard de Gordon. Professor and Practitioner*. Toronto: University of Toronto, 1980.
- . “Medical Writing in Transition: Between *Ars* and *Vulgus*.” *Early Science and Medicine* 3.2. *The Vernacularization of Science, Medicine, and Technology in Late Medieval Europe* (1998): 88-102.
- Deroux, Carl & Joly, Robert. “La version latine du livre I du traité pseudo-hippocratique *Du régime (editio princeps)*.” En Guy Cambier, Carl Deroux & Jean Préaux eds. *Lettres latines du Moyen Âge et de la Renaissance*. Brussels: Latomus, 1978 (Coll. Latomus, 158). 129-151.
- Ferraces Rodríguez, Arsenio. “Oribasiana”. En María Teresa Santamaría Hernández ed. *La transmisión de la ciencia desde la Antigüedad al Renacimiento*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2008. 71-96.
- Ferré, Lola. “Las traducciones hebreas de la obra médica de Bernard de Gordon.” *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, sección Hebreo 49 (2000): 191-205.

- . “Avicena hebraico: la traducción del *Canon de Medicina*.” *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, sección Hebreo 52 (2003): 163-182.
- Fischer, Klaus-Dietrich. “Cibi da scegliere e cibi da evitare: il *Liber diaetarum Alexandri et aliorum*.” En Serena Buzzi ed. *Il regime di salute in medicina. Dalla dieta ippocratica all’epigenetica*. Alessandria: Edizioni dell’Orso, 2017. 111-124.
- Fortuna, Stefania dir. *Galeno Latino. Catalogo delle traduzioni latine*. 2015- Enlace: <http://www.galenolatino.com/index.php?id=11&L=&uid=21> [consulta: 07/15/2021].
- Gordon, Bernardo de. *Lilio de medicina [...] Las tablas de los ingenios [...] el Regimiento de las agudas [...] el Tractado de los niños con el Regimiento del ama [...] Las pronosticas*. Sevilla: Meinardo Ungut y Estanislao Polono, 1495.
- García Ballester, Luis. *La búsqueda de la salud: sanadores y enfermos en la España medieval*. Barcelona: Península, 2001.
- Gesner, Conrad. *Conradi Gesneri... Historiae Animalium Liber III. qui est de Piscium et Aquatiliu animantium natura*. Tiguri: Apud Christoph.<orum> Froshoverum, 1558.
- Gómez-Menor, José Carlos. “Algunos datos documentales sobre médicos toledanos del siglo XVI.” *Cuadernos de Historia de la Medicina española* 8 (1969): 119-168.
- . “Los médicos toledanos del Siglo de Oro y su clase social.” *Cuadernos de Historia de la Medicina española* 12 (1973): 369-392.
- . “Los manuscritos médicos de los maestros toledanos Álvaro de Castro y Diego Sobrino.” *Cuadernos de Historia de la Medicina española* 13 (1974): 15-50.
- Grace, Pierce. “Medicine in Gaelic Ireland and Scotland, c. 1350–c. 1750.” *Irish Historical Studies* 44/166 (2020): 201-223.
- Hasselhoff, Gorge K. “Maimonides in the Latin Middle Ages: An Introductory Survey.” *Jewish Studies Quarterly* 9/1 (2002): 1-20.
- Heiberg, Johan Ludvig ed. *Hippocratis Indices librorum, Iusiurandum, Lex, De arte, De medico, De decente habitu, Praeceptiones, De prisca medicina, De aere locis aquis, De alimento, De liquidorum usu, De flatibus*. Leipzig/Berlin: Teubner, 1927 (CMG I 1).
- Joly, Robert. “La traduction latine du livre II du régime et l’unité de la tradition hippocratique.” *L’Antiquité Classique* 33 (1964): 45-57.
- ed. *Hippocrate, Du régime*. Paris: Belles Lettres, 1967.
- ed. *Hippocrate VI.2: Du régime des maladies aiguës. Appendice. De l’aliment. De l’usage des liquids*. Paris: Belles Lettres, 1972.
- Joly, Robert & Byl, Simon eds. *Hippocratis De diaeta*. Berlin: Akademie-Verlag: 2003 (CMG I 2.4.2).
- Koch, Konrad; Helmreich, Georg; Kalbfleisch, Karl & Hartlich, Otto eds. *Galenus De sanitate tuenda libri VI, edidit K. Koch, De alimentorum facultatibus libri III, edidit G. Helmreich, De bonis malisque sucis liber, edidit Idem, De victu attenuante liber, edidit K. Kalbfleisch, De ptisana liber, edidit O. Hartlich*. Leipzig/Berlin: Teubner, 1923 (CMG V 4.2).
- Langslow, David R. *The Latin Alexander. The Text and Transmission of a Late Latin Medical Book*. London: The Roman Society, 2006. (Journal of Roman Studies Monograph, 10).
- ed. *Alexandri Tralliani latini liber tertius: de febribus singulis. Introduction, Edition, Translation, Notes, Indices*. Santiago de Compostela: Andavira Editora, 2020. *Medica Graecolatina (MGL-5)*.
- Lauriou, Bruno. “Petrus Musandinus et son traité sur l’alimentation des malades.” En Danielle Jacquart & Agostino Paravicini Bagliani eds. *La Scuola Medica*

- Salernitana. Gli autori e i testi.* Firenze: Sismel/Edizioni del Galluzzo, 2007. 235-260.
- Liechtenhan, Eduard ed. *Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula.* Berlin: Akademie-Verlag 1963 (CML VIII 1).
- Littre, Émile ed. *Oeuvres complètes d' Hippocrate*, vol. 4. Paris: J.-B. Baillière, 1844.
- ed. *Oeuvres complètes d' Hippocrate*, vol. 6. Paris: J.-B. Baillière, 1846.
- Maimónides. *Aphorismi excellentissimi Raby Moyses secundum doctrinam Galieni medicorum principis*, Bononie: i[m]pressum impensa Benedicti Hectoris librarii: opera uero vero Platonis diligentissimi impressoris Bononiensium, 1489. Enlace: <https://www.digitale-sammlungen.de/en/view/bsb00067212?page=,1> [consulta: 15/09/2021].
- Marx, Friedrich ed. *A. Cornelii Celsi quae supersunt.* Leipzig/Berlin: Teubner, 1915 (CML I).
- Mazzini, Innocenzo. “De observantia ciborum. Un’antica traduzione latina del *peri diaites pseudohipocraticis* I. II (editio princeps).” *Romanobarbarica* 2 (1977): 287-357.
- ed. *De observantia ciborum. Traduzione tardo-antica del peri diaites pseudohipocratico I. II.* Roma: Giorgio Bretschneider, 1984.
- . “Alimentazione e salute secondo i medici del Mondo Antico: teoria e realtà.” En Oddone Longo & Paolo Scarpi eds. *Homo edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo.* Milano: Diapress, 1989. 257-264.
- . “Alimentazione e medicina nel mondo antico.” En Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari eds. *Storia dell'alimentazione.* Roma/Bari: Laterza, 1997. 191-200.
- . “Alimentazione, gastronomia, dietetica nel Mondo Classico (saggio di sintesi e approfondimento di alcune tematiche più attuali).” *Aufidus* 23 (1998): 35-56.
- Mazzini, Innocenzo & Palmieri, Nicoletta. “L'École médicale de Ravenne.” En Philippe Mudry & Jackie Pigeaud eds. *Les écoles médicales à Rome. Actes du 2ème Colloque international sur les textes médicaux latins antiques, Lausanne, septiembere 1986.* Genève: Droz. 286-293.
- Mewaldt, Johannes; Helmreich, Georg & Westenberger, Johannes eds. *Galeni In Hippocratis De natura hominis commentaria III, edidit J. Mewaldt, In Hippocratis De victu acutorum commentaria IV, edidit G. Helmreich, De diaeta Hippocratis in morbis acutis, edidit J. Westenberger.* Leipzig/Berlin: Teubner, 1914 (CMG V 9.1).
- Millás Vallicrosa, José María. *Las traducciones orientales en los manuscritos de la Biblioteca Catedral de Toledo.* Madrid: CSIC, 1942.
- . “La obra médica de la familia toledana de los Castro.” En José María Millás Vallicrosa. *Estudios sobre historia de la ciencia española.* Barcelona: CSIC, 1949. 444-454.
- Mørland, Henning ed. *Oribasius Latinus*, Osloae: A.W. Brøgger, 1940.
- Nicoud, Marilyn. “La dietetica medievale, testi e lettori.” *Minerva: Revista de filología clásica* 23 (2010): 15-34.
- . “Les Conseils médicaux en langues vulgaires: Recherches sur des formes de communication entre patients et praticiens.” *Romance philology* 71/2 (2017): 523-562.
- Olalla Sánchez, Mónica, *Lilium medicinae de Bernardo de Gordon (en su versión hebrea)*, I: *Los venenos*; II: *Enfermedades de la piel.* Cuenca: Editorial Alfonsópolis, 2005.

- . “Aspectos contextuales en una versión hebrea del *Lilium medicinae* de Bernardo de Gordon: el galenismo y otras fuentes médicas.” En Israel Sanmartín & Sonia Gómez-Jordana eds. *Temporalidad y contextos: la interdisciplinariedad a partir de la historia, el arte y la lingüística*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2015. 461-476.
- . *Lilium medicinae de Bernardo de Gordon (en su versión hebrea)*, III: *Las fiebres. El dolor. Sobre los que van de viaje*. Cuenca: Editorial Alfonsópolis, 2016.
- Puschmann, Theodor ed. *Alexander von Tralles. Originaltext und Übersetzung nebst einer einleitenden Abhandlung*. Wien: Wilhelm Braumüller, 1878-1879. 2 vols.
- Raeder, Johannes ed. *Oribasii Synopsis ad Eustathium. Libri ad Eunapium*. Leipzig/Berlin: Teubner, 1926 (CMG VI 3).
- ed. *Oribasii Collectionum medicarum reliquiae libri I-VIII*. Leipzig/Berlin: Teubner, 1928 (CMG VI 1.1).
- Renzi, Salvatore De. *Collectio salernitana*, 5. Napoli: Filiatre-Sebezio, 1859.
- Sabbah, Guy; Corsetti, Pierre-Paul & Fischer, Klaus-Dietrich. *Bibliographie des textes médicaux latins. Antiquité et Haut Moyen Âge*. Saint-Étienne: Université, 1987.
- Sanchez, Adeline. “Les traductions françaises du *Lilium medicinae* de Bernard de Gordon: intérêts d’une approche littéraire et linguistique pour l’histoire de la transmission des savoirs médicaux.” *Cahiers François Viète*, sér. III/6 (2019): 37-53.
- Sánchez González de Herrero, María de las Nieves & Vázquez de Benito, María de la Concepción. “La traducción de textos médicos medievales. Cuestiones en torno al léxico.” *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua* 4 (2010): 77-103.
- Sancho de San Román, Rafael. “Notas para una historia de la Medicina toledana.” *Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Medicina* 10/1 (1970): 4-12.
- Santamaría Hernández, María Teresa. “Los *Fundamenta medicorum* de Álvaro de Castro: léxico y fuentes.” En María Teresa Muñoz García de Iturrospe & Leticia Carrasco Reija eds. *Miscellanea Latina*. Madrid: Sociedad de Estudios Latinos/Universidad Complutense de Madrid, 2015. 617-622.
- . “Las traducciones en los *Fundamenta medicorum* de Álvaro de Castro.” En María Teresa Santamaría Hernández ed. *Traducción y transmisión doctrinal de la Medicina grecolatina desde la Antigüedad hasta el Mundo Moderno: nuevas aportaciones sobre autores y textos*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2016. 67-83.
- . “Genetics and Generation in the *Fundamenta Medicorum* of Álvaro de Castro: Evaluation of the Terminology and Sources.” *Medicina nei Secoli. Arte e Scienza* 29/1 (2017a): 939-954.
- . “La polémica sobre los purgantes en el *De catharticis* pseudogalénico: un comentario latino sobre doctrina médica griega.” *Medicina nei Secoli. Arte e Scienza* 29/3 (2017b): 971-998.
- . “Recursos de modernización de un escrito médico: los *Fundamenta medicorum* del converso toledano Álvaro de Castro. Con edición y traducción al español de la epístola del licenciado Cañete.” En Miguel Ángel González Manjarrés ed. *Praxi theoremata coniugamus. Amato Lusitano y la medicina de su tiempo*. Madrid: Guillermo Escolar, 2019. 35-45.
- . “Humores y catárticos en la medicina altomedieval: tradición oribasiana en el *De augmento humorum* pseudohipocrático.” En María Teresa Santamaría Hernández ed. *Estudios sobre Galeno latino y sus fuentes*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2021. 13-26.

- Shatzmiller, Joseph. *Jews, Medicine and Medieval Society*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 1994.
- Sudhoff, Karl. "Pestschriften aus den ersten 150 Jahren nach der Epidemie des 'schwarzen Todes' 1348. III. Aus Niederdeutschland, Frankreich und England." *Archiv für Geschichte der Medizin* 5/1-2 (1911): 36-87.
- . "Diaeta Theodori." *Archiv für Geschichte der Medizin* 8/6 (1915): 377-403.
- . "Codex medicus Hertensis (Nr. 192), Handschriftenstudie." *Archiv für Geschichte der Medizin* 10 (1917): 265-313.
- Velázquez, Isabel. "El vocabulario latino sobre la alimentación en la Antigüedad Tardía: de Anthimus a Isidoro de Sevilla." *AnTard* 27 (2019): 25-34.
- Ventura, Iolanda. "Ps. Galenus, *De medicinis expertis*. Par un état des lieux." En Gabriella Zuccolin ed. *Summa doctrina et certa experientia. Studi su medicina e filosofia per Chiara Crisciani*. Firenze: SISMEL, 2017. 161-194.
- Wickersheimer, Ernest. "A Note on the *Liber de medicinis expertis* Attributed to Galen." *Annals of Medical History* 4 (1922): 323-327 (= "Note sur le «*Liber de medicinis expertis*» attribué à Galien." *Bulletin de la Société Française d'Histoire de la Médecine* 17 [1923]: 19-27).