

Consideraciones alimentarias en Amato Lusitano: de Ceres, Baco y Venus¹

Ana Isabel Martín Ferreira
(GIR *Speculum medicinae* / Universidad de Valladolid, España)

1. Introducción

Las *Centurias* de Amato Lusitano (João Rodrigues de Castelo Branco 1511-1568), una monumental obra compuesta a lo largo de 15 años (1551-1566), constituyen un testimonio excepcional acerca de cómo se enfermaba, cómo se curaba, cómo se vivía y cómo se moría en la Europa de mediados del siglo XVI. La azarosa vida de este judío converso portugués² abarca un espacio geográfico que se extiende desde el Oeste de la Península Ibérica, desde su Castelo Branco natal, hacia el Este del Mediterráneo, pasando por Amberes, Ancona, Roma, Pésaro y Ragusa (Duvrovnik), hasta que, víctima de la peste, muere en Salónica, abrazando abiertamente el judaísmo, pues, al amparo del entonces permisivo Imperio turco otomano, allí pudo contar con la protección de importantes personalidades de la llamada Nación Portuguesa en el exilio. En estas circunstancias, Amato nos proporciona un rico muestrario de cuál era la dieta de sanos y enfermos a través de las páginas de una obra excepcional, compuesta de siete volúmenes, en cada uno de los cuales se incluyen cien casos clínicos (de ahí el nombre de *Centurias*),³ pertenecientes a lo que se ha dado en llamar género de las *observationes y curationes* (Pomata 2005 y 2010); son el antecedente de las historias clínicas, aderezadas por él con buenas dosis de erudición en los escolios que suelen acompañar a la mayoría de estos casos. Hay por tanto una parte práctica relevante, donde se detallan todos los datos del paciente (edad, sexo, condición, naturaleza, etc.) y la enfermedad (síntomas, diagnóstico y tratamiento, resultado final), y otra en la que entran en debate diferentes cuestiones, un soporte teórico que cuenta con profusión de citas de los clásicos de la medicina (Hipócrates, Avicena, Aecio de Amida, Pablo de Egina, Razes, etc.), a la cabeza de los cuales se sitúa Galeno. También se introduce nuestro autor en numerosas cuestiones y polémicas, de candente actualidad en su momento, y respecto a temas diversos, relacionados con tratamientos quirúrgicos, con procedimientos farmacológicos o incluso con la interpretación y discusión de las autoridades, en las que muestra sus discrepancias con no pocos autores contemporáneos. Es un *vademecum*, no exento de intención didáctica, que contiene un rico mosaico de la medicina europea del siglo XVI y es exponente de un tipo de literatura que incluye diferentes formas narrativas, entre las que se encuentran algunos diálogos, epístolas o ensayos.

Por lo que respecta al contenido, por sus manos pasan muchas enfermedades de pacientes de todo tipo, sexo, edad y condición, teniendo en cuenta que nuestro autor fue además visitador médico de conventos masculinos y femeninos, con lo que la casuística de su obra es muy rica. Y en este ejercicio práctico de la medicina, que ante todo aspira a tener éxito (se presenta a sí mismo como *felix practicus*), la postura del médico es de cuño conservador, en la estela de Hipócrates y Galeno; dicho de otra manera, atiende a prevenir más que a curar, e intenta que el tratamiento sea mínimamente invasivo y de carácter poco

¹ Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto de investigación subvencionado por el Gobierno de España (MINECO) (referencia FFI2017-82381-P) y por la Junta de Castilla y León (referencia VA222P20).

² Sobre la vida de Amato existe una abundante literatura; nos limitamos a destacar, entre otros, los trabajos de Lemos, Friedenwald, Gutwirth, Lopes Andrade, David de Morais y Engelhardt.

³ Fueron publicándose sucesivamente desde 1551; la primera edición de las 7 juntas fue en 1566 (Venezia: Valgrisi). Para el estudio detallado de todas ellas, remitimos a Alves Dias.

lesivo (*ut iuuet et non noceat*; Recio Muñoz 2018), por eso la dieta tiene especial relevancia en su desempeño.

Pero es preciso que sepamos previamente qué ha de entenderse por “dieta” en el contexto en el que nos movemos, ya que difiere del sentido que le damos hoy, aplicado en exclusiva a la comida y la bebida. En principio, según el concepto griego, la dieta constituía el régimen de vida en sí; partiendo del corpus hipocrático, Galeno sistematiza este correcto modo de vida en las llamadas *sex res non naturales* (Álvarez de Palacio 2008), sobre las que el hombre puede intervenir, a diferencia de las *res naturales* que entran dentro del ámbito de la fisiología⁴ y no es sencillo modificar; las “cosas no naturales” son las que el galenismo posterior, con ligeras variantes (Weiss, 21), concretará en las siguientes: aire o ambiente que nos rodea, comida y bebida, ejercicio y reposo, sueño y vigilia, expulsiones y retenciones, pasiones del alma (*aer, cibus et potus, motus et quies, somnus et vigilia, excreta et secreta, affectus animi*). La intervención del médico consiste en regularlas correctamente, y, de acuerdo también con los preceptos de la tradición clásica, podemos decir *grosso modo* que en el término medio está la virtud. Todo ello compone la “higiene”, entendida en griego como el estado de salud frente a la enfermedad (personificada, recordemos que *Hygeia* es la diosa de la salud).

De esta manera, la Medicina cuenta con tres herramientas fundamentales, en orden de intervención: dietética, farmacología y cirugía; y muy pronto la primera se basó, principalmente, aunque no de manera exclusiva, en la alimentación y la bebida,⁵ como el mismo Amato reconoce en el siguiente pasaje relativo al caso de un joven que no mejoraba solo con dieta y medicamentos (5.6):

Ego vero, ut qui sciam artem medicam universam perfici uno ex tribus instrumento, suadente id saepe Galeno et Avicenna, eius interprete, nempe diaeta, hoc est victus ratione, medicamento, id est remediorum potu et assumptione, et opera manuali, Graecis ‘chirurgia’ dicta, videns utique nec diaeta nec pharmacis iuvenem hunc hucusque iuatum, ad opus manuale, tanquam certum et a me et caeteris hodiernis doctis medicis pro comperto remedio habitum confugi.

Con el paso de los siglos, y con antecedentes en obras como la de Antimo,⁶ la dieta se personaliza o focaliza, lo que en la Edad Media nos lleva a los *regimina*, al concepto de *Regimen sanitatis*, título habitual de muchos textos médicos que se refiere al régimen de vida, que no se prescribe de manera general, sino de manera particular, con destino a un personaje determinado, normalmente un rey o un príncipe, un noble o prelado eclesiástico, o que se orienta a dirigir determinados estados (embarazadas, por ejemplo: *regimina pregnantium*) o a regir diversas actividades y profesiones, y a enderezar o combatir enfermedades varias (*regimina pestis*). En este contexto, hacia los siglos XIII-XIV, se consolida el género literario de los *regimina*, conocido sobre todo a través de las obras de los maestros Taddeo Alderotti, Pedro Hispano o Arnaldo de Villanova (Albala, 23-36; Nicoud 2007; Gil-Sotres, 473ss) en los cuales la función del médico es recomendar un modo de vida saludable, en el que los alimentos tienen mucho peso, aunque siempre

⁴ Se trata de componentes internos del cuerpo humano que constituyen los elementos, complexiones, humores, miembros, virtudes, operaciones y espíritus. Cfr. Nicoud (2017, 44, n. 18).

⁵ A grandes rasgos, ya los tratados medievales entienden la dieta en sentido amplio (*large*) o estricto (*stricte*); dependiendo de si se refiere al conjunto de las *sex res non naturales* o solo a la comida y la bebida. Cfr. Nicoud (2017, 45-46).

⁶ La epístola *De observatione ciborum*, compuesta en el siglo VI y destinada al rey de los francos (Weiss, 31-33).

buscará el equilibrio entre lo que dicta la norma y el gusto del paciente, a la vez que tiene en cuenta su situación económica y social (Andretta, 287ss).

Con este telón de fondo, cuando Amato se enfrenta a la enfermedad, la entiende según el legado griego, “como la entendió Galeno”, “como una modificación preternatural del cuerpo por obra de la cual padecen inmediatamente las funciones vitales” (Gil-Sotres, 477) y su objetivo terapéutico consiste en restaurar la salud,⁷ el equilibrio roto en cada paciente, mediante diversos procedimientos, sin excluir la cirugía, pero fundamentalmente eliminando lo que sobra y reponiendo lo que se ha perdido según la teoría humoral. De acuerdo con la tradición galénica, los cuatro humores (sangre, flema, bilis o colera amarilla, cólera negra o melancolía) se relacionan con los cuatro elementos (fuego, agua, aire y tierra) y tienen asignadas una serie de cualidades (cálido, húmedo, seco y frío) que prevalecen en cada uno de ellos en parejas de dos, siendo el estado ideal el de equilibrio entre los humores, la llamada *eucrasia* o *symmetria*, un estado que en la práctica no se da, ya que, dependiendo de los individuos, y según los sexos, el clima, las edades, etc., predomina un humor sobre otro, dando lugar a una complexión determinada, a un “temperamento” (sanguíneo, flemático, colérico y melancólico).⁸ En esta dinámica, cuando el médico reconoce el temperamento del paciente, la alimentación se considera fundamental para restaurar el equilibrio perdido, según el caso, y a ella alude nuestro autor al referirse a la dieta aplicada a un enfermo concreto como el *victus ordo* o la *victus ratio*; la dieta adecuada es la *optima ratio victus* / el *optimus victus ordo*, una de las expresiones más recurrentes, que nos traslada al título latino del tratado hipocrático *De diaeta sive de victus ratione*.⁹ Es el régimen alimenticio que el médico prescribe y al que debe obedecer el paciente para recuperarse, pues, en caso contrario, puede enfrentarse a una recaída o, lo que es peor, a un peligro de muerte.

2. Alimentos buenos y alimentos malos: la buena y la mala sustancia

Si Galeno es el autor por antonomasia para el Lusitano, no es casualidad que en el tema que nos ocupa, además del mencionado tratado hipocrático, tengan un papel relevante, entre otras, dos obras del médico de Pérgamo relacionadas con la dieta y los alimentos; ambas, citadas profusamente por nuestro autor en su versión latina, fueron reeditadas con nuevas traducciones a lo largo del siglo XVI: *De bonis et malis alimentorum succis* (*Sobre los alimentos de buena y mala sustancia*)¹⁰ y *De alimentis facultatibus* (*Sobre las facultades de los alimentos*), más los comentarios: *In Hippocratis librum de acutorum victu commentarii IV* (*Sobre la dieta en las enfermedades agudas*). De este modo, siguiendo la estela de los clásicos, entendemos que en las *Centurias* de manera habitual prescribe el Lusitano alimentos capaces de generar *bonus succus*, “buena sustancia” y que desaconseje por completo los alimentos que hacen lo contrario o que no favorecen la digestión o cocción, sobre todo de las sustancias nocivas, pues esta “cocción” de la comida en el aparato digestivo es el requisito imprescindible para proceder, bien al

⁷ Como desenlace de muchos casos, Amato repite la misma expresión para decir que devolvió al paciente su estado de salud: *ad integram sanitatem fuit restitutus*; *sanitati fuit restituta*, etc., al menos al que tenía con anterioridad al proceso morbosos, porque desde los textos antiguos y medievales lo realmente complejo es definir en qué consiste con exactitud y en cada paciente ese estado de salud, en principio dado por el equilibrio adecuado entre las cualidades primarias: cálido, frío, seco y húmedo.

⁸ Calor y humedad predominan en el temperamento sanguíneo; frialdad y humedad en el flemático; calidez y sequedad en el colérico; frialdad y sequedad en el melancólico.

⁹ Amato lo consultó en la traducción latina de Jano Cornario C. *Hippocratis Coi... Opera quae ad nos extant omnia, per Ianum Cornarium medicum physicum Latina lingua conscripta*. Basileae: Froben, 1546.

¹⁰ En Amato aparece citado como *De cibis boni et mali succi* y a veces como *De euchymia et cachochymia* (*Sobre la buena y mala sustancia*), dependiendo de si ha consultado la edición de Ricchi (la habitual en él) o los *Epitomes* de Andrés Laguna. Cfr. Recio Muñoz & Martín Ferreira.

aprovechamiento del alimento transformado en humor, bien a su expulsión transformado en residuo, mientras que, si las sustancias permanecen “crudas” en el interior del cuerpo, perjudican seriamente la salud. Por otro lado, siempre tiende a recomendar aquellos alimentos que, por sus cualidades y sus diferentes grados dentro de ellas, puedan ayudar a aumentar o contrarrestar la falta o el exceso del humor, y por tanto la cualidad pecante, que en un momento dado es responsable de la pérdida del equilibrio corporal en un individuo.

En este sentido, Amato se pronuncia sobre la mala cualidad de muchos alimentos y las consecuencias de su ingesta: hierbas, lentejas, alubias y alcachofas (5.92), hongos venenosos (1.39), aceitunas (1.65), alcaparras (2.3), lacticinios (2.34), etc. Pero no deja de apelar a la responsabilidad del paciente; porque a veces lo que sucede no es que el alimento sea malo “per se” (por su cualidad), sino que el uso o el abuso (la cantidad) son los factores que producen malos efectos (Nicoud 2015). No es bueno excederse, ni siquiera cuando el exceso obedece a un consejo médico llevado al extremo por el paciente (2.3).¹¹

No es este el espacio para revisar de manera completa la “despensa” de Amato Lusitano,¹² pues nos llevaría demasiado lejos, pero su criterio de manera general suele ser el mismo siempre, presidido por la moderación, ya que la alimentación puede ser remedio y también causa de enfermedad (Nicoud 2015, 151), no en vano en la primera edición de la quinta *Centuria* (Venezia 1560); Giovanni Marinelli, médico y filósofo, editor científico de la obra, saca a relucir en su prefacio-epístola, dedicada a Henrique Nunes, un conocido pasaje del *De officiis* ciceroniano (off. 2,86) a este respecto:

Qui enim bonae valetudini, quae (ut Cicero inquit) “sustentatur notitia sui corporis et observatione earum rerum, quae aut prodesse solent aut obesse, et continentia in victu omnique cultu et praetermittendis voluptatibus”, servire student atque incommodam a qua tenentur curare, hos ad te missos libros legant diligentissime, quibus excellentissimus Lusitanus totam suam de tuenda sanitate ac perdita recuperanda explicavit sententiam.

Pero ¿cuál es el modelo de una buena dieta? A grandes rasgos podríamos responder a la pregunta fijándonos en lo que recomienda en un caso tan frecuente como el de la fiebre, considerada entonces enfermedad, y no síntoma, y presente en el 30% de las *curaciones* de Amato. Un ejemplo como el de la curación de la cuartana del caso 1.8 se repite, con ligeras variantes, a lo largo de las *Centurias* y presenta una gran variedad de alimentos, de carnes, pescados y frutos, etc. Una buena dieta para Amato, por lo tanto, no está alejada de la cocina “de mercado” en el Renacimiento, dentro de las posibilidades económicas de cada uno. Habrá pacientes mejor y peor alimentados, pero, según el médico, es difícil que una alimentación que se toma de manera habitual sea la causante de una muerte (cfr. los casos 2.20 y 2.53, por ejemplo), aunque sea “deficitaria”, como diríamos en la actualidad: en todo caso puede ser responsable de una determinada complejidad o de problemas sobrevenidos. Este hecho se derivaba en numerosas ocasiones de la influencia de los preceptos religiosos en la comida; con un conocimiento de primera mano en la materia, nuestro médico habla por ejemplo de la alimentación de los judíos

¹¹ Refiere Amato el caso de un monje que sufrió un grave percance por comer demasiadas alcaparras en la ensalada, en la comida y en la cena, siguiendo el consejo de los médicos, para acabar con una obstrucción de los conductos del hígado.

¹² Remitimos a Pérez Ibáñez & Recio Muñoz 2021.

como la causa de su marcada tendencia a la melancolía¹³, es decir, al predominio de la cólera negra en el cuerpo, y por tanto de sus características, húmeda y fría (Gutwirth 2009).

El paciente siempre tiene la última palabra, pero el médico toma la delantera; uno es el que debe alimentarse de manera adecuada, para no enfermar, para recuperarse, si ya está enfermo, y, en determinadas propensiones, para evitar recaídas. Pero el otro es el que prescribe y el primer paso del tratamiento es la dieta, adecuada a cada ocasión, sea cual sea el motivo por el que el médico acude a ver al enfermo. Y ello es así porque existe el convencimiento de que una alimentación conveniente puede reorientar y contribuir a mejorar determinadas pulsiones en el individuo, de que hay ciertos alimentos-medicamento, y algunos casi “milagrosos”, sumamente útiles cuando se trata de afecciones situadas en los límites de la salud (y también del pudor). Por eso, del rico catálogo de consideraciones de Amato acerca de la comida, hemos seleccionado dos casos curiosos, y únicos en las *Centurias*,¹⁴ pertenecientes a la segunda de ellas, que Amato trata con suma delicadeza, pues se refieren a la impotencia masculina de dos varones, un judío de Constantinopla y un noble italiano; el lenguaje metafórico y algunas dosis de ironía acompañan al tratamiento para remediar este problema, que se basa en la recomendación de alimentos capaces de reforzar la potencia sexual, la libido y la eyaculación, es decir, afrodisíacos.

3. Ceres, Baco y Venus, y los mitos de la alimentación: los afrodisíacos

En el primero de ellos, el caso 2.18 titulado *in qua agitur de quodam qui re venerea uti non poterat*, un varón de 40 años, judío, en buena forma física (*boni habitus vir*) se traslada a Ancona desde Bursa, la antigua capital del Imperio otomano, y solicita de Amato un remedio para su impotencia, aunque el médico no pone nombre específico a la enfermedad, ni en el título ni en el cuerpo del texto, cosa que por otra parte no es infrecuente en sus *curationes*;¹⁵ se quejaba de debilidad de los genitales, de que hacía tiempo que no tenía relaciones sexuales con su esposa y, más aún, de que no tenía hijos. Para que lograra su objetivo, el médico le receta primero una purga (fase habitual de limpieza previa a cualquier tratamiento) y luego “que comiera y bebiera de manera adecuada, pues ya se sabe que ‘sin Ceres y Baco Venus se enfría’”:¹⁶

primo per pharmacum corpus optime purgetur et optimis utatur cibariis et potu commendavimus, nam absque Cerere et Baccho Venerem frigere omnes norunt.

La expresión aforística, según la cual sin una buena comida y una buena bebida no es posible estimular el deseo sexual, cuenta con una larga tradición a lo largo de la literatura clásica (García Romero 2016) y alcanzó gran popularidad en un verso de los

¹³ En ese sentido, la melancolía podía acarrear enfermedades al cuerpo, pero también podía tener su aspecto positivo, como dice Aristóteles en *Problema XXX*; la melancolía se relaciona con la creatividad propia de los poetas y las personas muy inteligentes. Tratándose de judíos, y teniendo en cuenta su fama, el hecho de que sean propensos a la melancolía no tiene por qué ser solamente signo y causa de enfermedad, sino también de capacidad creativa. Amato era consciente de ello, como demuestra en el caso 4.42, donde detalla el cuadro nosológico y el tratamiento aconsejado a un intelectual judío amigo suyo.

¹⁴ Posteriormente, en la quinta, sexta y séptima *Centurias* se ocupa de casos de esterilidad femenina (5.83; 6.53; 6.96 y 7.57) pero con un tenor muy diferente que no es momento de tratar aquí.

¹⁵ En efecto, son muchos los casos en que Amato prescinde del nombre, incluso de lo que es el diagnóstico en sí, y pasa directamente a dar cuenta del tratamiento del enfermo, de este modo parece que nuestro autor no entra en las numerosas cuestiones *de nomine* presentes en los tratados medievales. En esta ocasión es comprensible, si tenemos en cuenta lo delicado del tema.

¹⁶ Citamos por la edición crítica y traducción de esta *Centuria* que estamos llevando a cabo dentro del proyecto referenciado en la primera nota del trabajo, aún en prensa.

fragmentos de Eurípides (ἐν πλησμονῇ τοι Κύπρις: “en la saciedad está Afrodita”), así se hizo proverbial o puede que ya lo fuera antes. Sin embargo, la fórmula que se repite en versión latina hunde sus raíces en un verso de Terencio (*Eunuco*, 732), en el que se menciona como si ya fuera frase hecha, cuando el joven Cremes, que había rechazado con anterioridad los favores de una hetera y su criada, después, bajo los efectos del vino y una abundante comida, exclama: *verum Hercle hoc verum erit “sine Cerere et Libero [Baco] friget Venus!”* A partir de la autoridad de Cicerón, que explica la metonimia implícita en el verso (en *De natura deorum* II 23,60: *ut cum fruges Cererem appellamus vinum autem Liberum, ex quo illud Terenti “sine Cerere et Libero friget Venus”*), se encuentra la expresión en cantidad de autores de diferente signo y época, también como advertencia contra los placeres de la carne: Minucio Félix, Donato, Servio, Isidoro de Sevilla, Jerónimo. Y de ahí pasó a la Edad Media y al Renacimiento, donde ya aparece en lengua vernácula, hasta el punto de que durante los siglos XVI y XVII se utiliza como título y divisa de numerosas pinturas y grabados alegóricos.¹⁷ Seguramente Amato lo tomó prestado a partir de los *Adagios* de Erasmo (II.3: 1297), como hace en otras ocasiones; el autor de Rotterdam presenta a este propósito una extensa glosa, muy documentada, donde explica todos los términos de la metáfora sobre el frío y el sexo, y saca a relucir a San Jerónimo para confirmar que, efectivamente, la libido es compañera de la buena mesa,¹⁸ aunque no puede ignorar que sobre el vino hay discrepancias.¹⁹ Esta paremia ha dejado numerosas huellas trasladadas al castellano por la sabiduría popular en expresiones similares como “tripa vacía, corazón sin alegría”, “la danza sale de la panza”, “cuando el hambre entra por la puerta, el amor salta por la ventana” o “no hay placer do no hay comer”.²⁰

Nuestro autor vuelve sobre este dicho en el segundo caso de impotencia, aunque tampoco en esta ocasión le ponga nombre semejante al mal que sufre el paciente; se trata del 2.81, *in qua agitur de electuario ad eiaculandum semen faciente*, según reza en el encabezamiento. En él cuenta que “uno de los Nobili de Montepulciano”²¹ le pidió un remedio para un pariente suyo de Reggio, que ya era padre, pero que ahora “tenía los genitales tan débiles que no eran capaces de conseguir una erección ni eyacular”. Amato es consciente de que a un paciente al que no le faltan, por su posición social y económica, “ni Ceres ni Baco, los dos promotores principales del ímpetu de Venus”, tiene que darle gusto con otro tipo de remedios, como veremos más adelante, y entonces pasa por alto el tema de la comida:

De nobilibus quidam ex Monte Politiano, pro consanguineo Regiensi praesidium quaerit, quo liberis operam dare posset. Qui, tametsi antea duos vel tres genuerat,

¹⁷ Recomendamos el excelente recorrido que al respecto hace García Romero, especialmente en las páginas 111-118 de su documentado artículo, así como el trabajo de Díez del Corral.

¹⁸ Erasmo, *Adag.* II.3: 1297, p. 314: “Diuus Hieronymus Terentianam sententiam crassiore Minerua explicans: ‘Distento ventre distenduntur ea, quae ventri adhaerent’, significans libidinem esse gastrimargiae comitem”.

¹⁹ *Ibid.*, p. 314-315: “Quanquam Artistoteles indicat immodicam vini potionem inutiles reddere ad coitum, nam dilui vim seminalem, atque ob eam causam Alexandrum Magnum in Venerem parum fuisse strennum, quod esset vinosus. Idque Theophrastum dixisse narrat Athenaeus.” En español se dice de los efectos etílicos sobre el miembro masculino: “A la corta la alarga, a la larga, la acorta”.

²⁰ Acerca de los refranes españoles relacionados con la gastronomía y la dietética, véase Barbadillo (2019).

²¹ Efectivamente parte de la familia Nobili estaba asentada en esta ciudad, cerca de Siena, en la Toscana, donde aún se conserva el hermoso palacio renacentista que poseyeron. A diferencia de otras ocasiones, Amato no desvela el nombre del paciente, acaso por tratarse de una cuestión delicada y objeto de pudor. Incluso nos aventuramos a pensar que el paciente pide el encargo para otro, aunque realmente fuera para él mismo y el médico lo supiera. Amato conocía a Vincenzo de Nobili, gobernador de Ancona y sobrino del papa Julio III, como señala en la curación 2.20.

nunc tamen genitalia membra debilia ita habet ut ipsa nec erigi, nec per ea semen eiaculari possint. Iuvenis autem is est ex principibus Italiae, omnibus bonorum genere affluens. Cum igitur huic Ceres et Bacchus non desint, duo potissima Veneris impetus concitantia, paucula haec optime concinnata desiderata obtinuit, dedimus...

Finalmente, la tercera vez que el aforismo se asoma a las *Centurias* es en un caso totalmente contrario, el 4.69, pues el paciente es un monje infectado de sífilis que también sufre de gonorrea. En los escolios explica los tres motivos por los que puede producirse esta enfermedad, esto es, la emisión involuntaria de semen, según la definición de Amato, y uno de ellos, aunque el menos frecuente, es consecuencia del exceso de excrementos de tipo benigno que no se expulsan por parte de quienes “se abandonan a Ceres y Baco y no tienen trato alguno con Venus”:

Novistis autem gonorrhoeam tribus modis fieri: aut imbecillitate vasorum seminalium, quae plerunque iis qui multum coeunt, evenit, aut colluvione benignorum recrementorum, quae raro evenit, nisi iis qui Cereri et Baccho indulgent, et cum Venere nullum commercium habent, tertio ob vasorum seminalium convulsionem, ut epilepticis evenire diximus.

Pero ¿en qué consiste una dieta capaz de estimular la libido? Amato la describe al detalle en el primero de los casos citados, cuando le receta al hebreo que sufría de impotencia todo lo que viene a continuación:

3.1. Aves

Empieza enumerando las carnes de ave más adecuadas; le aconseja comer capones, gallinas, faisanes, tordos, mirlos, pollos de corral y avecillas silvestres. Puede decirse que en este apartado está vigente, como desde la dietética de Antimo, el dicho castellano: “Ave que vuela, a la cazuela”, con una recomendación especial, la de las sesadas y las partes cercanas a los riñones de unos pajaritos salaces, que, según Galeno, en griego se llaman “pyrgitas”, es decir, “que anidan en las torres”;²² pensamos que se trata del gorrión (*passer domesticus*),²³ pájaro acostumbrado desde hace siglos al hábitat humano y con buenas dotes sexuales y reproductivas, ya que es capaz de hacer hasta cuatro puestas en primavera:

utatur capis, gallinis, fasianis, turdis, merula, pullis gallinaceis, aviculis sylvestribus, sed potissimum passerculis salacibus, quos Graeci sua lingua

²² Al pie de la letra y tal y como el propio Amato refiere en la *curatio* 1.31, donde alude a estos mismos animales, aunque entonces los desaconseja, por tratarse de una úlcera cancerosa en la mama de una mujer. En esa primera ocasión cita su fuente: Galeno, en el libro 6 *De sanitate tuenda* (GAL. san. tu. 6.11 [R. 2, 530; K. 6, 435]).

²³ En el *Liber de coitu* de Constantino el Africano aparecen las sesadas de gorrión (*passer*) (Montero 1983, 16,80.86.89) como afrodisíaco, pero desde la Antigüedad se consideraba ya a este pájaro símbolo del apetito sexual, según se lee en Plinio (nat. 22, 138-189), y también se usaba con el mismo fin (nat. 30,141). Esta idea la recoge Francisco Marcuello, en su *Historia natural y moral de las aves*, donde dice que es “muy cálida y libidinosa, por lo cual dixo Constantino que su carne comida frecuentemente despierta la venus. Es muy fecunda porque pone muchos huebos” (Zaragoza, 1617, p. 256). No obstante, también podría identificarse este pájaro con el vencejo, según algunos comentaristas; así aparece en Pietro Arluni (*De faciliiori alimento tripartitus commentarius*. Milano: 1532, fol. 53a): *Galenus pyrgitas quas vulgus 'rondones' vocitat (hae sunt ab aliis appodes dictae)*. En todo caso, la promiscuidad de las aves aún se refleja en el dicho castellano “más puta que las gallinas”.

πυργίτας appellat; ex quibus cerebella ac quae prope renes partes sunt primatum obtinent.

En efecto, los sesos de los gorriones son un clásico que repiten las dietas alimenticias de los textos medievales en los capítulos dedicados al “aproxímeron”, nombre técnico por el que se conoció la impotencia²⁴ y que Amato silencia, como hemos dicho: encontramos este ingrediente culinario, por ejemplo, en la *Practica* de Plateario y después en el *Compendio* de Gilberto Ánglico (siglo XIII),²⁵ un autor que arrastra todas las fuentes anteriores al pie de la letra, aunque las fuentes confesas de Amato en esta materia han sido Aecio de Amida y el *Canon* de Avicena.²⁶ Pero nuestro médico ha hecho una selección intencionada, resumiendo mucho la cantidad de páginas destinadas al efecto; por ejemplo, en el caso de las aves, no menciona los testículos de los gallos de los que sí se ocupa en el caso del noble de Montepulciano (2.81). Allí introduce un escolio en el que se dedica a contar la graciosa anécdota ocurrida a cierta mujer de un noble que convirtió en eunucos a unos gallos (*eunuchos redderet*)²⁷ y, tras guisar los testículos con miel, se los dio a comer al marido, como alimento “de buena sustancia”. El marido sufre tras la ingesta un ataque de satiriasis y la mujer tiene que esconderse finalmente porque ya no podía sostener más el ímpetu del esposo. Este se dedica entonces a perseguir a las criadas de la casa y, sin que se le hubieran pasado los efectos, al despuntar la aurora hubo de ser llamado el médico, quien le libró de aquel furor y de los estímulos de Venus acudiendo a la simiente de agnocasto con canfora, en forma de bebida. Son justamente estos los medicamentos simples indicados como anafrodisíacos por excelencia en las farmacopeas medievales.²⁸

Es habitual que en muchas recetas se prescriban como afrodisíacos los testículos de diferentes animales, sobre todo de aquellos con fama de libidinosos o buenos copuladores; normalmente de zorro, de conejo o de toro, a veces de forma seca, reducidos a polvo y utilizados en compuestos medicinales, en la creencia de que “por simpatía”, si

²⁴ El vocablo, que triunfó en la tradición a partir de la obra de Plateario, quien la define como *parcium genitalium inoperacio. Est autem passio quando coitus non potest perficio* (Recio Muñoz 2016, 714-715 cap. 56); se trata de una deformación de los términos griegos ἀπραξία y μέρος. Sobre la historia del término véase Herrero Ingelmo & Montero Cartelle (2007), y su tradición completa se recoge en el DILAGE, s. v. *aproxímeron*.

²⁵ Los sesos de los gorriones (*cerebella passerum*) se mencionan en la *Practica* *ibid.* 718-719 y se repite receta al pie de la letra en Gilberto Ánglico, *Compendium*, cap. *De aproxímeron*, fol. 286v.

²⁶ De hecho, nuestro autor titula este caso como el capítulo correspondiente del amideno (*De his qui re venerea uti non possunt*) y a él remite para saber más acerca de alimentos y ungüentos adecuados para remediar esta afección con las siguientes palabras casi al final de la *curatio* 2.18: “de quibus et inunctionibus variis si quis multa scire desiderat, legat Aetium sermone undecimo suae Medicinae, capite trigesimo quinto, cui titulus est de iis qui re Venerea uti non possunt, et Avicennam, fen vigesima libri tertii, capite 15 et 16 et 17 et 18 et 19 et 20.” Efectivamente, tanto Aecio como Avicena refieren un montón de recetas para esta materia; para Aecio es casi seguro que Amato tuvo delante la traducción de Cornario, *Tetrabiblos*, 1542, pp. 634-636. Los capítulos del *Canon* mencionados se titulan respectivamente: 15. *de diminutione coitus*; 16. *de signis*; 17. *curationes*; 18. *de medicinis singularibus ad coitum*; 19. *de inunctionibus* y 20. *de suppositoriis*. Avic. can. lib. 3, fen. 20, caps. 15-20 (Venezia 1527, ff. 280rb-281va).

²⁷ Los gallos capados, los capones, engordaban de este modo y su carne alcanzaba una textura especial; Marcial lo recuerda en el libro 13, epigrama 63, donde juega con el doble sentido de *gallus*, “animal” y “sacerdote eunuco de Cibeles”, que quizá le suene a nuestro autor: “Ne nimis exhausto macresceret inguine gallus, / amisit testes. Nunc mihi gallus erit.”

²⁸ El agnocasto o sauzgatillo es una de las hierbas que más se utilizan para calmar la libido, por ejemplo, en caso de satiriasis; cfr. Plateario, *Practica* cap. 56, 711. Recio (2016, 711, n. 3) allí recoge la explicación etimológica de sus efectos que se lee en el *Circa instans* al respecto: “Agnus castus ... libidinem comprimiendo reddit castum hominem ut agnum.” Por lo que se refiere a la canfora o alcanfor, en el mismo capítulo Plateario cita un famoso verso salernitano (*Flos medicinae*, 593) que decía: “camphora per nares castrat odore mares.” (*ibid.* 713, nota 4).

se ingerían o se llevaban encima ciertas partes de los animales, se adquirirían sus cualidades por contagio (Recio Muñoz 2012, 199-200). Pero no parece que estos *experimenta* de tipo popular y empírico le resulten útiles a Amato Lusitano; su jocoso relato más bien parece obedecer a otro dicho castellano, que aún se menciona en tono de broma: “de lo que se come, se cría”. No entra en comprobaciones de tipo científico, como tampoco en la actualidad, a pesar de que se siga recurriendo de manera popular a un tipo de pensamiento “analógico” (Roy, 287) que procede por asociaciones de ideas.

3.2. Cuadrúpedos

En este apartado Amato solo recomienda las carnes de cabrito y carnero (*Ex quadrupedibus hoedus et vervex praecipue numerantur*), pues no hay que olvidar que el paciente es judío; aun así, son las carnes habituales en las recetas que se prescriben en los textos médicos, en aras a aumentar sangre, humedad y calor, por lo tanto, ricas en calorías, *condicio sine qua non* para el ejercicio del sexo con regularidad.

3.3. Pescados y mariscos

En cuanto a los pescados y mariscos, Amato, que suele desplegar un amplio repertorio de peces de mar y de río en otras ocasiones, en esta prefiere guardar silencio; aunque consciente de las cualidades afrodisiacas de crustáceos y bivalvos, se limita a permitir al paciente aquellos de naturaleza cálida que sean admitidos por la ley mosaica (Levítico, 11-9-10) y bien preparados, pues para que un animal marino sea kosher debe tener simultáneamente aletas y escamas, con lo que se deja fuera todo el marisco, potenciador de la libido:

Sed et pisces in lege admissos concedimus modo tamen calidos et bene paratos comedat. Quanquam multi coriotecti, veluti testa cooperti, libidinem incitent, sed quia huic per religionem vetiti sunt, eos silentio praeterire satius est.

3.4. Legumbres, hortalizas y plantas en general

Más prolijo se muestra en el repertorio de legumbres y hortalizas adecuadas al caso, entre las que destaca los garbanzos, una recomendación que nunca falta en los textos médicos medievales, cuando se citan los alimentos que favorecen el coito. Ello es así por sus cualidades, capaces de generar semen y “neuma” (*ventositatem*), necesarios para la erección, puesto que son muy nutritivos, y cálidos y húmedos.²⁹ Pero, como recomendaba Constantino el Africano, lo ideal es combinar los alimentos (en su tratado se mencionan más de cien), así que Amato enumera a continuación un buen puñado de plantas: la menta, los nabos, la oruga, el puerro, la cebolla, el mastuerzo, el ormino, los satiriones, la ortiga, el azafrán, el cardo, la alcachofa y otro de los grandes lugares comunes tratándose de estos temas, la cebolleta, a los que se añade el “producto estelar”: el palmito o margallón:

Cicer ex leguminibus ad rem multum facit, veluti ex herbis mentha, rapa sativa, eruca, porrum, cepa, nasturtium, orminum, satyriones, urtica, crocus, carduus pinea, scolintos dictus, cuius tam radix, quam calix chichophilos dicta expetitur, bulbus esculentus de quo Martialis dicere solebat.

*Cum sit anus coniux, et sint tibi mortua membra,
Nihil aliud bulbis quam satur esse potes.*

²⁹ Así lo explica Constantino el Africano en el *Liber de coitu*, cap. 13: *De cibi generantibus semen et extinguentibus* (Montero 1983, 142-147).

Quibus addere est herisimum, cephalionem, encephalum dictum, nostris palmitem, vel palmae caput, de quo *capite de elate* in nostro legito *Dioscoride*.

Como puede comprobarse, se trata de ingredientes habituales en la dieta cuando se quiere promover la actividad sexual del individuo, a los que se suman algunas novedades destacadas. De muchas de estas hortalizas y hierbas había escrito Amato en sus comentarios a la obra de Dióscorides (en lo sucesivo citamos abreviada: enarr.), y aunque se usaban mucho para otros fines, la mayoría servían también como estimulante de la concepción; a propósito de la menta u hortelana en español, allí leemos: *Dicitur porro menta quod odore suo mentem et venerem excitet* (enarr. 39, p. 305).

Y acerca de de la naba o nabos en español (*De rapis*) dice Amato que generan sangre e incitan al sexo; en el terreno de las asociaciones, no podemos olvidar que también en castellano se utiliza el nombre del nabo para referirse al miembro viril:

Sunt esui communissima rapa, quorum oblonga quaedam sunt, alia vero rotunda, alia alba, alia vero rubra ... Rapa crassum et flatuosum generant nutrimentum, cocta vero praesertim cum carnibus non aspernenda sunt, cum optimum gignant sanguinem et venerem incitent [...] De quibus Galenus libro sexto *Simplicium medicamentorum* (6, 3 [R. 2, 808; K. 11, 861]) ita tradit: ‘Gongolydis semen, venerem excitat, utpote spiritum flatuosum procreant, sic et radix coctu difficilis est inflatque et semen generat’. (enarr. 105, p. 235).

Sobre la oruga³⁰ (*De eruca*, vegetal, no animal), una variedad de la rúcula, habitual en las ensaladas, además de utilizar la falsa etimología como recurso habitual, recuerda que ya entre los poetas latinos tenía fama de ser una verdura libidinosa:

Eruca tam domestica quam sylvestris communissima est herba, quae plerumque in acetariis venit, et ideo eruca dicitur, quia in gustu erodat, ‘euzomos’ vero, quia iura commendet detque illis gratu saporem, Venerem enim eruca movet, qua de causa a poetis ‘salax eruca’ appellatur; de qua Galenus, libro secundo *De alimenterum facultatibus* capite quinquagesimo tertio (2,53 [R. 2, 145; K. 6, 639]), ita inquit: hoc olus manifestissime calfacit semenque gignere creditur et coeundi excitare appetitum. (enarr. 135, p. 255).

Efectivamente la *Appendix Virgiliiana*, en *Moretum* se refiere a esta hierba, “la que llama al sexo cuando este se hace de rogar”:³¹ *Venerem revocans eruca morantem* (verso 84) y tanto Ovidio (ars 422: *herba salax*; rem. 799: *erucas ... salaces*) como Columela (10,372: *Iamque eruca salax foecundo provenit horto*) le dedican el adjetivo “salaz”, el mismo que usa Marcial (3.75) cuando se refiere de manera más explícita a un tal Luperco, que tenía problemas de erección, y, además de esta rúcula, tomaba cebollas y similares:

Stare, Luperce, tibi iam pridem mentula desit,
luctaris demens tu tamen arrigere.
Sed nihil erucae faciunt bulbique salaces,
improba nec prosunt iam satureia tibi.

³⁰ Es una especie de rúcula (*rucola* en italiano, dice Amato; *hispanice arugua*).

³¹ Como remedio para excitar la libido tiene una larga tradición; a los ejemplos que aquí señalamos pueden añadirse fragmentos de Priapeos, Plinio, Marcelo de Burdeos, San Isidoro, etc. Cfr. *Thesaurus Linguae Latinae*, s.v. *eruca*. Enlace: <https://publikationen.badw.de/de/thesaurus/lemmata#39116> [consulta: 24/05/2021].

Coepisti puras opibus corrumpere buccas:
sic quoque non vivit sollicitata Venus

Sobre las hortalizas bulbosas, en las *enarrationes* también señala el Lusitano que, entre las cualidades de los puerros, destaca su capacidad para calentar el semen: *genitale semen calefacit* (enarr. 143, p. 259) y otro tanto indica de las cebollas (enarr. 145, p. 260), capaces de generar semen y estimular la erección, por lo que sirven para alimentar el chiste fácil de Marcial (13,34). Esta vez nuestro autor recoge en su texto otro jocoso epigrama del poeta, como veíamos, que también condensa el refrán castellano: “La cebolla engorda la polla”. Cuando los genitales del destinatario del verso ya están muertos y su mujer es vieja, solo puede hartarse de cebollas.

Otro estimulante de Venus es el mastuerzo, cuyas virtudes pregona el Lusitano, aunque “hace torcer la nariz” por su olor, como el nombre indica (de nuevo el recurso de la evocadora falsa etimología), además de provocar estornudos. La experiencia lo demuestra, según nuestro autor, a pesar de contradecir a Plinio:

Nasturtium appellatum est a naribus torquendis, quod odore et seminis acrimonia sternutamenta provocet, cuius genera sunt duo, sylvestre et domesticum [...] de sativo sive domestico sermo habetur, quod egregie inter olera provenit et Venerem stimulat, quanquam Plinius libro vigesimo, capite decimotertio illud eam inhibere contendat, non absque errore tamen, ut experientia quotidiana docet. De nasturtio. (enarr. 149, p. 262).

Y no agota aquí su catálogo el médico portugués, cuando se refiere al ormino, que en sus comentarios identifica con la planta conocida en español como “gallocresta”, “verbenaca” o “salvia de los prados” (enarr. 357, cap. *De orminio*) o al satirión, de nombre parlante que lo relaciona con los “sátiros”, símbolo de la lascivia. Se trata de otro ingrediente presente entre los afrodisíacos desde el Medievo, del que distingue dos tipos: el que solo tiene un bulbo y el que tiene dos (llamado por ello *testiculus canis*, en castellano “cojón de perro” o “compañón”³²):

Desiderantur hodie veri satyriones, unum tantum bulbum pro radice habentes, sic satyriones, a satyris salacibus animalibus dicti, quorum loco, testiculi canum herbae superiori capite descriptae suscipiuntur sic dictae, quia duos habeant bulbos canum testiculis similes. Verum cum Dioscorides dicat, in hoc textu 141: Venerem satyrionem stimulare [...] de satyrionibus ita meminit Galenus libro octavo *De facultatibus simplicium medicamentorum* (8, 18 [R. 2, 888; K. 12, 118]): Satyrion triphyllon, humidum calidumque est temperie ... ad venerem incitat. (enarr. 140 y 141 p. 357).

Es una de las plantas de la familia de las orquídeas³³ más conocidas y utilizadas para aumentar la libido, aunque su tipo concreto sea difícil de precisar, las farmacopeas y tratados medievales se refieren sobre todo al compuesto llamado “diasatirion”, en el que se empleaba este tipo de planta por sus propiedades afrodisíacas.

³² En las farmacopeas medievales y renacentistas se habla tanto del *testiculum canis* como del *testiculum vulpis*; ambas reciben el nombre de “satyrion”, por lo que resulta difícil distinguir ambas plantas, de las que sólo se consumía la raíz.

³³ No olvidemos que ὄρχις en griego significa “testículo”. Debe tenerse en cuenta que Amato se está refiriendo a orquídeas silvestres, abundantes en los campos de Europa, y no a la bonita planta decorativa con la que todos asociamos hoy el nombre.

Otro tanto cabe decir de la ortiga, muy conocida, aunque solían emplearse más sus simientes:

Omnibus urtica nota est [...] ita tradit Galenus lib. 6. *De facultatibus simplicium medicamentorum* ([R. 2, 786; K. 11, 817]: Huius herbae tum fructus tum folia [...] Quiddam flatuosum exhibent, dum coquantur quo extimulant verenum, et maxime ubi semen cum musto bibitur (enarr. 95 p. 423).

Tan conocida era como el azafrán, en este caso una especia más que un alimento como tal, y, desde luego, no al alcance de cualquiera por ser un producto caro: *Omnibus notissimus est crocus, quo condimenta coquinaria passim ornatur* (*De croco*, enarr. 25, p. 45). Hablando de la comercialización del producto, Amato señala que el mejor se da en España, y que sirve como medicina cordial que, además, provoca la risa (*nam cor roborat et laetificat et ea de causa risum promovet*). Cuenta allí mismo que un mercader Lusitano en Medina del Campo compró un montón de fardos de azafrán y echó una cantidad generosa del mismo en un guiso de carne para cenar, después le entró un ataque de risa y casi se muere; también cuenta como ocurrida hace algunos años otra anécdota similar, ocurrida en Pisauro, a uno que durmió sobre unos sacos de este producto y murió mientras dormía.

Amato reserva para el final de su lista de vegetales dos productos más, menos frecuentes y más difíciles de identificar; el primero el cardo, tanto la raíz como el cáliz de la planta, la alcachofa, la *carduus pinea, scolintos dictus, cuius tam radix quam calix, chichophilos dicta, expetitur*, un diurético hoy empleado en numerosas dietas adelgazantes a las que ha dado nombre. Es la misma cualidad que destaca el autor, así como su precio, y nos proporciona, a modo de pista, los diferentes nombres de esta especie en sus comentarios a Dioscórides:

De scholymo. Graece σκόλυμος Latine scolymus, carduus, strobilus, cinara, carduus pinea. Hispanice cardo de comer, cardos. Italice cardoni. Gallice artichaut. Germanice artitoca. Etsi carduorum multa et varia sint genera, carduus tamen absolute dictus is est qui in victus usum venit, et lautioribus mensis pro sigilandis ac roborandis stomachis apponitur. Nam apud universam Hispaniam frequens carduus iste habetur, qui hibernis mensibus terra obruitur et albus ac delicatissimus redditur. (enarr.14, p. 294).

El segundo es el palmito, sobre el que el propio Amato remite al capítulo correspondiente de sus *enarrationes* (enarr. 137, 133-135). Allí distingue dos tipos de *elate*; el primero, en griego ἐλάτη, es el coco, fruto de la palmera, parecido a la cabeza de un simio, de ahí que reciba el nombre con el que las madres meten miedo a los niños: *quoquo appellatur, voce qua mulieres pueris metum inducere solent*. Es afrodisiaco (*multum genitalis seminis gignens, qua de causa multis conditis ad irritandam venerem dicatis miscetur*) y de ahí que lo cite a renglón seguido entre las frutas. Pero el segundo “elate”, el que recomienda en el pasaje, nuestro “palmito”, es producto de una especie de palmera enana de la que se aprovechan sus fibras y sus frutos, ἐλάτη ἐγκέφαλος:

palmae tenellum quoddam germen, encephalon, id est cerebrum, vel medullam intra se continens, dictum, quamquam et encephalos planta reperitur parva, a nonnullis cephalio nuncupata, quam vocem hodie Neapolitani servant, eam cephalion vocantes, Lusitani vero nostri, simul ac reliqui Hispani, palmitem vel palmitum... (*ibid.*)

Es un alimento que califica como *delicatissimus, suavis, ventriculo gratus* y con capacidad de generar semen, por lo que es muy deseado: *multum genitalis seminis gignens, qua ratione abi illis multum desideratur (ibid.)*.

3.5. *Frutales*

Finalizado el extenso catálogo de las verduras, apenas encontramos algunos frutales; en realidad, todos los mencionados son frutos secos, salvo uvas e higos, aunque estos también podían y solían tomarse así potenciándose de este modo su aporte calórico, que es lo que se pretende para revigorizar al paciente. Recomienda almendras, pistachos, uvas pasas y el coco.

Ex fructibus vero, quos illi concedebamus, sunt uva, ficus, amygdalae, pistacia, uva sole exiccata, nux indica et alii plures silentio praetermissi.

Las frutas frescas no forman parte de las dietas favorecedoras de la potencia sexual; de hecho, tampoco se contemplan demasiado en los textos médicos ni en Amato en particular, sobre todo las frutas de temporada o veraniegas, debido a su facilidad para descomponerse y causar problemas por su rápida fermentación.³⁴

3.6. *Preparados y complementos alimenticios*

Aparte de los alimentos recomendados, Amato prescribe una serie de compuestos adecuados para solucionar el problema de su paciente judío; hoy los llamaríamos complementos nutricionales, en los que tienen cabida unos ingredientes farmacológicos, que van desde los frutos secos a las especias, pasando por elementos más o menos exóticos, confecciones de larga tradición en la farmacopea medieval (en forma de electuario) y algunas golosinas hipercalóricas:

Recipe amygdalarum albarum librae semissem, pinearum recentium albarum uncias III, carnis scincorum renes amplectentis uncias II, radicum testiculorum canis et vulpis in aqua primo coctarum uncias III, seminis eruciae uncias II, piperis longi, cardamomi ana drachmas II, mellis quantum suffecerit. Ad ignem secundum artis ministerium fiat conditum molle et cum drachmis duabus specierum diamoschi aromatizetur. Cuius semiunciam quando vadit dormitum comedat et desuper parum vini malvatici ebibat.

[...]

Ceterum multa et varia pro hac complenda operatione excogitari possunt, tam condita quam unguenta. Ex conditis autem prostat in officinis confectio diasatyron dicta, quae recens parata primas in hoc loco tenet. Sed ex citatis simplicibus marsipanes parari possunt, veluti rotulae, conservae, electuaria et huiusmodi alia.

³⁴ Amato refiere una cita de Galeno en la que el médico de Pérgamo cuenta que enfermó alguna vez por comer frutas de temporada, llamadas “horarias” (cent. 1.29): “Galenus quoque saepius ob esum fructuum, quos ‘horarios’ dicimus, in varios morbos se venisse tradit, ut libro *De euchymia et cacochymia* ipsum est audire sic dicentem: “Porro quamdiu ipse, patris consilium sequutus, ab usu immodico fructuum, quos ‘horarios’ vocant, abstinui observavique ab illo traditam optimam victus rationem, tamdiu immunis ab omni intemperie persisti; quoties autem eius praecepta negligens una cum coetaneis meis ultra modum fructibus illis me implevi, semper in morbos incidi, qui sanguinis missionem desyderarent”. (Gal. bon. mal. succ. 1 [R. 2, 206–207; K. 6, 755–756]). Citamos por la edición de nuestro colega de equipo González Manjarrés (en prensa).

[Media libra de almendras blancas, tres onzas de piñones blancos recientes, dos onzas de la carne que rodea los riñones de los escincos, tres onzas de raíces de testículo de perro y de zorro,³⁵ previamente cocidas en agua, dos onzas de simiente de rúcula, dos dracmas a partes iguales de pimienta larga y de cardamomo, y la miel que haga falta. Se pone al fuego según los dictados del arte y se elabora un preparado suave que se aromatiza con dos dracmas de compuesto de almizcle³⁶. Que tome media onza de esto cuando se vaya a dormir y beba a continuación un poco de vino malvático.

[...]

Además pueden idearse otros muchos y variados remedios para cumplir esta función, tanto para tomar como en forma de ungüentos. Entre los preparados comestibles se encuentra a la venta en las boticas el compuesto de satirión, que recién preparado se lleva la palma en este aspecto. Y con los simples citados pueden elaborarse mazapanes, así como confites, conservas, electuarios y otras cosas por el estilo

Este tipo de preparados también se los recomienda al anónimo paciente noble; de semejante modo podía completar una alimentación que ya se le suponía buena, como hemos dicho, pero con ello se justificaba la intervención del médico. Como vemos, los ingredientes son prácticamente los mismos, aunque se incluyen algunos más (pistachos, simiente de ortiga, crisocola y canela).³⁷ No olvidemos que este personaje ya tenía de su parte a Ceres y Baco, pero había que complacerlo y darle lo que quería, teniendo en cuenta que se le suponía un alto poder adquisitivo:

Recipe pistaciorum praeparatorum uncias 2, pinearum mundatarum unciam 1, carnis scincorum drachmas 6, satyrionum elixatorum vel iringorum radicum unciam 1, seminis erucae hortensis drachmas 5, chrysocollae naturalis drachmas 2, piperis longi et nigri, cardamomi, specierum diamoschi dulcis ana drachmam semissem, cinnamomi electi drachmas 4, mellis despumati rutili uncias 9.

Misce et fiat electuarium secundum artis ministerium, ex quo, quando vadit dormitum, semunciae pondere comedat et desuper parum vini generosi pitisset.

[Dos onzas de pistachos preparados, una onza de piñones pelados, 6 dracmas de carne de escinco, una onza de satiriones cocidos o de raíces de eringios, cinco dracmas de simientes de rúcula cultivada, dos dracmas de crisocola natural, medio dracma de pimienta larga y negra, de cardamomo y de las especies de compuestos de almizcle dulce a partes iguales, cuatro dracmas de canela selecta, nueve onzas de miel dorada desespumada.³⁸

Mezcla y prepara un electuario según los dictados del arte, y cuando se vaya a dormir, que tome media onza y por encima que cate un poco de vino generoso.]

³⁵ Ya hemos dicho que ambas son un tipo de orquidea, plantas cuyo nombre en griego ὄρχις significa 'testículo'. Aunque en muchas recetas medievales se interpretaba literalmente, es decir, como los genitales de dichos animales, por el mencionado efecto de simpatía al que nos hemos referido también en líneas anteriores.

³⁶ Diamosco o diamusgo, en árabe *dawā' al musk*, compuesto de almizcle.

³⁷ Electuarios similares a estos se leen en la *Practica* de Plateario para curar la impotencia (*de aproximeron*, cap. 56; Recio Muñoz 2016, 717)

³⁸ Los ingredientes de este preparado tenían fama de afrodisíacos desde la Antigüedad, especialmente la rúcula, el almizcle y la canela.

Los pistachos, la pimienta, el cardamomo y el almizcle son también productos tradicionales que se encuentran en los textos médicos cuando se trata de favorecer el sexo; de los primeros dice Amato:

fructus [...] Venerem incitat et apprime nutrit, quibus de causis hodie bellariis instaurantibus et reficientibus eum misceri commendamus (enarr. 160, p. 155).

La pimienta solía combinarse con el jengibre,³⁹ ambos de naturaleza cálida, así como los aromáticos parientes del “amomo”: cardamomo y canela,⁴⁰ que no suelen faltar en múltiples recetas de los textos médicos medievales. Las especias, estimulantes de los sentidos por el calor, el color, el olor y el sabor (cierto picor la mayoría de las veces), se han unido desde siempre a la idea de la sensualidad, el erotismo y el sexo. Solo hay que tener en cuenta el doble sentido que tiene “picante” en nuestro idioma.

También incluye Amato en su receta crisocola (elemento mineral) y eringios⁴¹ como sustitutos del testículo de zorro. Pero el ingrediente que quizá sorprenda más es uno de los afrodisíacos más mencionados en las fuentes, nos referimos al “escinco” o “eslízón” en castellano, un reptil cuya carne se recomendaba para aumentar el apetito sexual, incluido en preparados farmacológicos en forma de electuario.⁴² No obstante, existe cierta confusión en las fuentes porque con el mismo nombre se podía aludir a un elemento vegetal que también surtía este efecto, similar al satirión (“testículo de perro”), junto al que se suele aparecer en las recetas. Es probable que, en virtud de esta confusión, a lo largo de la tradición en algunos casos se sustituyeran las plantas, así llamadas por la forma (testículos de zorro, testículos de perro), por los genitales de los animales tal cual, pero en el caso del Lusitano parece que la diferencia es clara, dado que distingue la “carne del escinco” de las hierbas y sus raíces en forma de testículo.⁴³

Algunos ingredientes de los preparados para la ingesta servían también para preparar un unguento, un medicamento de uso tópico, que Amato receta a estos pacientes:

Sed et membra debiliora facta hoc inungebat unguento: Recipe olei lilini uncias VI, pulveris stelionis unciam I, castorei scrupulum I, nucis moscatae, piperis longi ana unciam semissem, cerae citrinae, quantum pro ratione linimenti suffecerit. Misce et ad ignem, ut decet, paretur. (2.18)

³⁹ Cfr. Amato, enarr. 153 y 154 respectivamente, pp. 265-267. Hasta tal punto se usaban que en la *curatio* 5.83 cuenta el caso de una mujer que quería quedarse encinta y, por tomar en exceso un preparado de ambas sustancias, siguiendo el consejo de una comadrona, estuvo a punto de morir. Cabe señalar que desde la Edad Media las especias, especialmente el jengibre, el galangal o la pimienta, se consideraban afrodisíacas. Sobre las “especias del amor” cfr. Turner (2018, 273-328)

⁴⁰ Realmente son varios los tipos de cardamomo, sin que sepamos de manera fehaciente a cuál de ellos se refiere Amato. En cuanto a la canela es sabido que se encuentra en las ramas y la canela del *cinnamomum*, del que también suelen mencionarse diversas clases.

⁴¹ Otra de las plantas recomendadas por Plateario contra la impotencia (Recio 2016, 717 y 845).

⁴² Plinio ya se refiere a él como excitante del apetito sexual: nat. 8,91: *Similis crocodilo, sed minor etiam ichneumone, est in Nilo natus scincos, contra venena praecipuus antidotis, item ad inflammandam virorum Venerem*. Y en nat. 28,119: “Et eadem similitudine est scincus –et quidam terrestrem crocodilum esse dixerunt– candidior autem et tenuiore cute, praecipua tamen differentia dinoscitur a crocodilo squamarum serie a cauda ad caput versa. Maximus indicus, deinde Arabicus. Adferuntur salsi. Rostrum eius et pedes in vino albo poti cupiditates veneris accedunt, utique cum satyrio et eruae semine singulis drachmis omnium ac piperis duabus admixtis,” etc.

⁴³ Según Montero (1989, 203) la confusión vino favorecida por la similitud entre *scincus* y *stinc(h)us* (también *stingus*), siendo el primero el nombre del reptil, que es el que aparece en Amato, sin que hayamos encontrado variantes textuales entre las ediciones manejadas.

[También le extendía por las partes debilitadas este unguento: R. seis onzas de aceite de lirio, una onza de polvo de estelión, un escrúpulo de castóreo⁴⁴, media onza de nuez moscada y de pimienta larga a partes iguales, la cantidad suficiente de cera amarilla como para un linimento. Se mezcla y se prepara al fuego, de manera conveniente].

En la receta del caso 2.81 hay una variante importante, en lugar del “estelión”, una especie de lagarto o lagartija,⁴⁵ incluye las colas de “escinco” a las que ya nos hemos referido.

Recipe olei de lilio uncias 2, caudarum scinci drachmas 3, castorei grana 10, nucis moschatae, piperis longi ana scrupulos 4, cerae albae quod sufficit, misce et fiat unguentum molle.

[R. dos onzas de aceite de lirio, tres dracmas de colas de escinco, diez granos de castóreo, cuatro escrúpulos de nuez moscada y de pimienta larga a partes iguales, la cantidad suficiente de cera blanca, mezcla y haz un unguento suave].

No era infrecuente que se propusieran sucedáneos capaces de lograr el mismo efecto, o al menos imaginarlo, si no era posible encontrar el ingrediente original de la receta, sobre todo si se trataba de algo tan exótico como estos lagartos; por otra parte, los boticarios a veces tampoco eran muy de fiar.⁴⁶ Amato se excusa así en los escolios de este último caso:

Hic adverte quod vice herbae testicularum vulpis aut satyrionum radicum iringii radices adiecimus, non minus quod in unguento stellionis vice scincorum caudae venere, cum stellio non ita eo tempore quo haec parabantur haberi potuit.

[Nótese aquí que en lugar de las raíces de testículos de zorro o satirión añadimos raíces de eringios, lo mismo que en el unguento van colas de escinco en lugar de estelión, puesto que el estelión no pudo conseguirse en el momento en que se estaba preparando el producto].

3.7. *Productos ‘milagro’: el mito de Anfión*

En esta gradación hacia productos más bizarros, siempre hay alguna novedad exótica para darse a valer ante el público lector y los pacientes: refiere nuestro autor, por último, que los turcos, tildados de libidinosos, tienen su propio “Anfión” para estimular la libido, tomado en poca cantidad. Este personaje al que alude metafóricamente es en la mitología grecorromana un prototipo de fecundidad sexual por su unión con Níobe, con la que tuvo numerosa descendencia, aunque luego acabó en tragedia, como es sabido. Se

⁴⁴ Este aceite segregado por dos glándulas abdominales del castor es también considerado un afrodisíaco (Recio 2016, 826).

⁴⁵ En la literatura latina Ovidio se refiere con este término a una especie de lagartija o salamandrea, el animal en el que convirtió Ceres a un niño que se rio de ella y la llamó glotona cuando estaba apagando su sed (met. 5,451). Plinio también menciona a este animal como una suerte de lagarto (nat. 29,73), el líquido de cuyos huevos actúa como depilatorio permanente (nat. 29,116), ingrediente medicinal, entre otros, como remedio para los ojos que lagrimean sin cesar (nat. 29,131), para el lumbago (nat. 30,53), etc. Como afrodisíaco solo aparece en nat. 30,143: *mirum et de stelionis cinere, si verum est, linamento involutum in sinistra manu venerem stimulare*.

⁴⁶ Por ejemplo, se refiere a ellos como *officinarum mangones* en 2.7, maestros en jugar con los productos y también con sus nombres.

trata del jugo de cierta hierba, no es un tipo de amapola, pero Amato, alimentando en este caso el misterio, tampoco acaba de decir de qué se trata, sino que redirige el asunto hacia otros productos, uno que había sido mencionado por Teofrasto, en virtud de sus propiedades, y otro más conocido, el bórax⁴⁷ o atíncar en castellano:

At hodie Turchae libidinosi suo Amphione ad incitandam libidinem in cibo fabae magnitudine utuntur, qui succus herbae cuiusdam est, non vero papaveris, ut quidam putant. Citat Theophrastus herbam quandam, vere ‘libidinis irritamentum’ vocatam, de qua nos quoque olim mentionem fecimus. Sed indi nostros Lusitanos docuerunt chrysocollam, boracem officinis dictam, ciceris magnitudine in ovo sorbili ebibitum, hominem in priapismum trahere et tentiginem ciere.

[Hoy en día los turcos libidinosos utilizan su propio “Anfión” para estimular la libido, en un alimento del tamaño de una alubia; se trata del jugo de cierta hierba, no de la amapola, como piensan algunos. Cita Teofrasto una hierba, denominada con razón ‘estimulante de la libido’, que también nosotros hemos mencionado ya en otra ocasión. Por otro lado, los indios enseñaron a nuestros lusitanos que la ‘crisocola’, llamada ‘bórax’ en las boticas, bebida con un huevo pasado por agua en la cantidad equivalente a un garbanzo, favorece el priapismo y la erección en el hombre].

Respecto a la cita de Teofrasto, en efecto, Teodoro de Gaza en su traducción al latín de la *Historia plantarum* de Teofrasto,⁴⁸ atribuye efectos afrodisíacos a una planta conocida como *filix foemina* y *filix mascula*, una especie de helecho, en el capítulo vigésimo del libro noveno de la *Historia plantarum*. No solo en ingesta, bastaba con tocarlo para excitar la libido y tener sexo durante doce o hasta setenta veces seguidas, dependiendo del caso:

De filice foemina, et quid distet a mascula. De herba ab Indo quodam allata, qua, si usi fuerint, septuagies coire valeant [...] Caput XX.
[...] Ad rem veneream mirum in modum herba pollebat, quam Indus attulerat. Non solum edentibus, sed etiam tangentibus tantum genitalibus vim dixere vehementem adeo fieri, ut quoties vellent coire valerent. Et quidem qui usi fuerunt, duodecies egisse dixerunt. Indum autem ipsum, qui vel magno atque robusto corpore erat, septuagesies aliquando coivisse fatentem licuit audire... (p. 126).

Amato se hace eco de ello en sus *enarrationes* (*De filice, enarratio* 184 y 185, pp. 464-465), pero no atribuye al helecho estos efectos, sino a un tipo de satirión llamado

⁴⁷ Según el DRAE: 1. m. “Sustancia blanca constituida por sal de ácido bórico y sodio, usada en farmacia y en la industria, que se puede encontrar en estado natural.” Del árabe *bauráq* (“natrón”); emparentado con el persa *burah*, es el *nítron* de los griegos, el *nitrum* de Plinio, y daba nombre a una mezcla de sales en las que predominaba el carbonato de sosa. Pero también se llamó “bórax” o “atíncar”, sobre todo en la Edad Media, con este otro arabismo, menos culto que el primero, a una gomoresina vegetal, la llamada “crisocola” en la tradición grecolatina. (Cfr. Maíllo Salgado, 124 y 350).

⁴⁸ Citamos por la edición de 1534: *Theophrasti philosophi clarissimi, de historia plantarum lib. IX. Et decimi principium. De causis sive generatione plantarum. lib. V, Theodoro Gaza interprete*. Basilea: apud Andream Cratandrum.

molorticulum Veneris (enarratio 140 y 141, p. 357),⁴⁹ en el capítulo titulado *De altero satyrio, Graece σατύριον τὸ ἐρυθρόπον; Latine satyrium alterum, molorticulum veneris*.

Y por último, también en sus *enarrationes* se había referido nuestro autor a los diferentes nombres de la “crisocola”: *chrysocola, id est auricolla, hodie officinis borax dicitur, Hispanis vero, Arabica, ut plerunque fieri solet, voce, attincar*; en español ‘bórax’, el arabismo ‘atincar’, el preferido durante la Edad Media, frente al técnico ‘bórax’, se cita en el *Libro del buen amor*, precisamente por sus propiedades afrodisíacas.⁵⁰

No parece de todos modos que los dos pacientes del médico portugués obtuvieran estas sustancias, que Amato cita únicamente para satisfacer o, más bien, acrecentar la curiosidad del lector. Por lo demás, al menos en el caso del judío procedente de Turquía, tal y como dice que le contaron después otros pacientes llegados de Constantinopla, tuvo hijos y disfrutó alegremente con su mujer. Final feliz:

Iudaeus hic, ut, qui ad nos ex Constantinopoli redierunt, testati sunt, filios genuit et hilariter eum uxore agit.

4. Conclusiones

Amato, testigo de su tiempo, como siglos antes lo había sido su admirado Galeno, se adapta a las necesidades del paciente y lo primero que hace es recomendar la dieta adecuada en cada caso. Como corresponde a un médico, en sus páginas se habla de alimentación, pero no de gastronomía, aunque se deslicen algunos compuestos, a medio camino entre el dulce y la golosina, para reponer fuerzas en los pacientes. De manera general, como hemos visto en estos ejemplos, la nutrición suele ser la primera vía para lograr un objetivo determinado, pues existe también el convencimiento de que hay alimentos medicamento, en el sentido de que favorecen una serie de funciones fisiológicas: la digestión, la evacuación y la producción de sustancias o humores en el organismo, entre las cuales están las relacionadas con la reproducción (el semen y también las ganas de copular). Rara es la enfermedad, de la gran cantidad por él tratada, que no tenga asociado un tipo de dieta, y tampoco podía faltar en el caso de la impotencia. Pero en este caso, comprensiblemente, silencia el nombre de la enfermedad, por pudor o respeto a los pacientes, ambos varones, el uno identificado por nombre y religión, acaso por venir de lejos y ser ajeno a su círculo más cercano; el otro en el anonimato relativo que le confiere ser un pariente o un amigo de la familia Nobili. Aun hoy en día es habitual que, ante temas delicados, siempre se traslade el caso personal al de un amigo imaginario que le ha contado al verdadero paciente sus sufrimientos con todo detalle.

Preside la dieta de los indisuestos el sentido común, una buena alimentación, Ceres, pero no tan importante como Baco, para arropar a Venus. Efectivamente Amato, a pesar del aforismo, se muestra parco en el uso del vino, solo recomendado por él para acompañar el electuario que receta a ambos clientes después de la dieta. En el caso del judío aconseja un vino malvático, un vino que se usaba mucho en las dietas medicinales, suave y a medio camino entre el medicamento y la bebida, aromatizado con hierbas, sobre

⁴⁹ Allí copia la cita de Teofrasto al pie de la letra: “In mentem venit herba illa, de qua Theophrastus dixit, libro nono de causis plantarum, capite vigesimum, ad istum modum: Ad rem autem veneream mirum in modum herba pollebat, quam Indus attulerat. Non enim solum edentibus, sed etiam tangentibus tantum genitalibus vim dixere vehementem adeo fieri, ut quotiens vellent coire, valerent. Et quidem qui usu fuerunt, duodecies egisse dixerunt,” etc.

⁵⁰ En relación a la homonimia y falsas identificaciones de comentaristas y lexicógrafos entre bórax (sal de boro) y bórax vegetal (resina natural de un árbol), cfr. Maíllo Salgado, 124-125.

todo malvas, como el nombre indica⁵¹. En el caso del noble, el vino recomendado es un “generoso”, es decir un vino más potente, pero en poca cantidad en ambos casos, por sus efectos contraproducentes a la larga cuando del sexo se trata.

En los casos presentados se da más cabida a la alimentación vegetariana que a la animal, por razones obvias: el paciente judío está sujeto a una serie de limitaciones impuestas por su condición que afectan menos a legumbres y verduras; cuando se ocupa del noble, prescinde directamente de la dieta porque se presupone sobreabundante, dada su posición económica. El elenco de productos que se mencionan hunde sus raíces en la tradición de los textos médicos; Amato selecciona, pero es conservador, como hemos mostrado en nuestro recorrido por las fuentes. Aunque no recurre a los *experimenta* y *empirica* medievales, cercanos a la magia y la superstición, sí mantiene aquellos ingredientes que podían poseer un efecto “por contagio”: la carne de animales con fama de buenos copuladores, o “por analogía”, mediante la ingesta de plantas cuyas formas recuerdan a los testículos o el pene, o por sus propiedades, recomendando alimentos que arrastran tópicos desde la Antigüedad hasta nuestros días, como los flatulentos garbanzos y las socorridas cebollas. No olvida tampoco las especias, relacionadas con el despertar de la sensualidad, y en especial todo aquello que puede “alterar” al paciente desde el olor hasta el sabor, pasando por el calor y el tacto. El recorrido propuesto va desde lo más humilde hasta otros productos “de alta gama”, ya que otra de las misiones del médico, de Amato en particular, es dar a valer su trabajo, justificar su intervención⁵², por lo que encontramos el despliegue de otros ingredientes menos conocidos, más exóticos y por lo tanto más caros. Este hecho se pone de manifiesto especialmente en el electuario que prescribe a estos dos hombres y también en el medicamento de uso tópico cuya receta se indica.

Sin demasiada fe en ellos, muy de pasada, tampoco podía dejar de mencionar afrodisíacos arcanos, de tradición escasa o mínimamente documentada; como se desprende del texto, los cita más para lucir sus conocimientos personales que como panacea. Viene a decir nuestro autor que el que quiera saber más, puede leer a Aecio y Avicena y que, además, existen otros remedios, misteriosas panaceas, dignas de entrar en un capítulo de posibles y desconocidos efectos secundarios, unos efectos que pocos querrían asumir y menos aún contar.

⁵¹ Aunque podría tratarse del “vino malvasía”, un vino muy dulce, comercializado en la época (siglos XIV-XVI) por mercaderes italianos, que en principio se produjo en Grecia, y de allí se exportó a los Balcanes, Italia, Francia, Inglaterra y España.

⁵² Contraria a la intervención del Amor personificado, cuando, en tono de burla, dialoga con un viejo, en un conocido poema del siglo XV, y promete solucionarle este tipo de problemas sin remedios caros, que son parte de los recomendados por Amato: “sin daño de la salud / puedo con mi suficiencia / convertir el impotencia / en muy potente virtud, / sin calientes confacciones, / sin comeres muy abastos, / sin conservas ni piñones, / estincos, sateriones, / atincar ni otros gastos”. (Rodrigo de Cota, *Diálogo entre el Amor y un Viejo*, recogido en el *Cancionero General* de Hernando del Castillo en 1511).

Obras citadas

- Aecio de Amida. *Aetii medici Graeci contractae ex veteribus medicinae. Tetrabiblos, hoc est quaternio ... per Ianum Cornarium medicum physicum latine conscripti*. Basilea: Froben, 1542.
- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 2002.
- Álvarez de Palacio, Eduardo. “El esquema galénico de las *sex res non naturales* como fundamento del concepto de salud corporal en el Humanismo renacentista español.” En Jesús María Nieto Ibáñez & Raúl Manchón Gómez eds. *El humanismo español entre el viejo mundo y el nuevo*. León/Jaén: Universidad de León, Secretariado de Publicaciones/Universidad de Jaén, Servicio de Publicaciones, 2008. 255-274.
- Amato Lusitano. *In Dioscoridis Anazarbei De medica materia libros quinque enarrationes*. Venezia: G. Scoto, 1553.
- Andrade, António Manuel Lopes. “A Senhora e os destinos da Nação Portuguesa: o caminho de Amato Lusitano e de Duarte Gomes.” *Cadernos de Estudos Sefarditas* 10-11 (2011): 87-130.
- Andretta, Elisa. *Roma medica. Anatomie d'un système medical au XVI^e siècle*. Roma: École française de Rome, 2011.
- Avicena. *Liber Canonis medicine cum castigationibus Andreae Bellunensis*. Venezia: in edibus Luce Antonii Iunta Florentini, 1527.
- Barbadillo de la Fuente, M.^a Teresa. “*Tripa vacía, corazón sin alegría*. Gastronomía y dietética en los refranes españoles.” *Paremia* 28 (2019): 105-118.
- Blanco Pérez, José Ignacio. “Cronología de Amato Lusitano”. En Miguel Ángel González Manjarrés ed. *Praxi theoremata coniungamus. Amato Lusitano y la medicina de su tiempo*. Madrid: Guillermo Escolar Editor, 2019. 287-306.
- Dias, João José Alves. *Amato Lusitano e a sua obra. Séculos XVI e XVII*. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal/Centro Editor Livreiro da Ordem dos Médicos/Centro de Estudos Históricos/Universidade Nova, 2011.
- Díez del Corral, Pilar. “*Sine Cerere et Libero, Venus friget*: La fortuna iconográfica de un proverbio latino desde la literatura emblemática del siglo XVI hasta las artes figurativas del siglo XVII.” *Open Library of Humanities* 4/1 (2018): 1-32.
- DILAGE = Montero Cartelle, Enrique, González Manjarrés, Miguel Ángel & alii eds. *Dictionarium Latinum andrologiae, gynecologiae et embryologiae | Diccionario latino de andrologia, ginecologia y embriología*. Barcelona/Roma: Fidem/Brepols, 2018.
- Engelhardt, Dietrich von. “Amato Lusitano (1511–1568). Leben und Werk eines religiös-politisch verfolgten Botanikers und Arztes auf der Flucht von Portugal ins Osmanische Reich.” En Mariacarla Gabedusch Bondio, Christian Kaiser & Manuel Förg eds. *Menschennatur in Zeiten des Umbruchs. Das Ideal des politischen Arztes in der Frühen Neuzeit*. Berlin/Boston: De Gruyter, 2020. 115-139.
- Erasmus de Rotterdam. *Adagiorum chiliades*. En Felix Heinimann & Emanuel Kienzle eds. *Opera omnia Desiderii Erasmi*. Amsterdam: Elsevier, 1981-2004. 2.1–8.
- Friedenwald, Harry. “Some Jewish Interests of a Marrano Physician.” *The Jews and Medicine*. Baltimore: John Hopkins University Press, 1944. Vol. 1, 384-386.
- Galeno. *Operum omnium sectiones prima-octava*. Agostino Ricchi ed. Venezia: Farri, 1541-1545 (= R.)
- Galeno. *Claudii Galeni opera omnia*. Karl G. Kühn ed. 20 vols. Leipzig: Cnobloch 18, 1821-1833 [repr. Hildesheim, Olms 1964-1965] (= K).

- García Romero, Fernando. “‘En la saciedad está Afrodita’. Historia de una idea proverbial, desde la Grecia antigua hasta nuestros días.” *Paremia* 25 (2016): 109-121.
- Gilberto Ánglico. *Compendium medicine Gilberti Anglici tam morborum universalium quam particularium nondum medicis sed et cyrurgicis utilissimum*. Lion: per Iacobum Saccon, expensis Vicentii de Portonariis, 1510.
- Gil Sotres, Pedro. “Introducción”. En Luis García Ballester, José Antonio Paniagua & McVaugh Michael R. eds. *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia X.I. Regimen Sanitatis ad regem Aragonum*. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1996. 471-885.
- Gutwirth, Eleazar. “Amatus Lusitanus and the Location of Sixteenth-Century Cultures.” En David B. Ruderman & Giuseppe Veltri eds. *Cultural Intermediaries: Jewish Intellectuals in Early Modern Italy (Jewish Culture and Context)*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004. 216-238.
- Gutwirth, Eleazar. “Jewish Bodies and Renaissance Melancholy: Culture and the City in Italy and the Ottoman Empire.” En Giuseppe Veltri & Maria Diemling eds. *The Jewish Body: Corporeality Society, and Identity in the Renaissance and Early Modern Period*. Leiden: Brill, 2009. 57-93.
- Herrero Ingelmo, M.^a Cruz & Montero Cartelle, Enrique. “Las deformaciones léxicas en los textos salernitanos: *aproximeron* y *gomorrea*.” En Danielle Jacquart & Agostino Paravici Bagliani eds. *La Scuola Medica Salernitana. Gli autori e i testi*. Firenze: SISMEL/Edizioni del Galluzzo, 2007. 315-337.
- Lemos, Maximino. *Amato Lusitano e o seu tempo*- Oporto: E. Tavares Martins, 1904.
- Maíllo Salgado, Felipe. *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media. Consideraciones históricas y filológicas*. 3.^a ed. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1998.
- Montero Cartelle, Enrique. *Constantini Liber de coitu. El tratado de andrología de Constantino el Africano. Estudio y edición crítica*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 1983.
- Morais, J. A. David de. *Amato Lusitano. Reinterpretação historiográfica da sua biografia*. Lisboa: Edições Colibri, 2015.
- Nicoud, Marilyn. *Les Régimes de santé au Moyen Âge: Naissance et diffusion d'une écriture médicale (XIII^e-XV^e- siècle)*. Roma: École française de Rome, 2007.
- Nicoud, Marilyn. “L'alimentation, un risque pour la santé? Discours médical et pratiques alimentaires au Moyen Âge.” *Médiévales* 69 (2015): 149-170.
- Nicoud, Marilyn. “Nutrirsi secondo i medici nell'età antica e medievale.” En Chiara Crisciani & Onorato Grassi eds. *Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo*. Pisa: Edizioni ETS, 2017. 41-68.
- Pérez Ibáñez, M.^a Jesús & Recio Muñoz, Victoria. “*Victus ordine constituto*: la alimentación en la medicina de Amato Lusitano, una aproximación.” *Asclepio* 73.1 (enero-junio 2021): 335-346.
- Pomata, Gianna. “*Praxis historialis*. The Uses of Historia in Early Modern Medicine.” En Gianna Pomata & Nancy G. Siraisi eds. *Historia. Empiricism and Erudition in Early Modern Europe*. Cambridge, Mass: Massachusetts Institute of Technology, 2005. 105-146.
- Pomata, Gianna. “Sharing Cases: The *Observationes* in Early Modern Medicine.” *Early Science and Medicine* 15 (2010): 193-236.
- Recio Muñoz, Victoria. “*Experimenta y empirica* e el género médico de la *Practica*.” En M.^a Asunción Sánchez Manzano coord. *Sabiduría simbólica y enigmática en la*

- literatura grecolatina*. Madrid: Tecnos/Universidad de León/Instituto de Humanismo y Tradición clásica, 2011. 193-206.
- Recio Muñoz, Victoria. *La Practica de Plateario. Edición crítica, traducción y estudio*, Firenze: Sismel/Edizioni dell’Galluzzo, 2016.
- Recio Muñoz, Victoria. “*Ut iuuet et non noceat: médico, paciente y enfermedad en el Introitus de Amato Lusitano a las Curationum medicinalium centuriae.*” *Euphrosyne* 46 (2018): 261-277.
- Recio Muñoz, Victoria & Martín Ferreira, Ana Isabel. “Galeno en el espejo (Galeno en las Centurias de Amato Lusitano).” En M.^a Teresa Santamaría Hernández ed. *Estudios sobre Galeno Latino y sus fuentes*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2021. 307-334.
- Roy, Bruno. “Trois regards sur les aphrodisiaques.” En Carole Lambert ed. *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*. Montréal: Les Presses de l’Université de Montréal, 1992. 286-292.
- Turner, Jack. *Las especias. Historia de una tentación*. Miguel Temprano García trad. Barcelona: Acanalado, 2018.
- Weiss Adamson, Melitta. *Food and Drink in Regimen Sanitatis Litterature from 800 to 1400*. Manfred Kuxdorf ed. (German Studies in Canada, 5). Frankfurt am M.: Peter Lang, 1995.