

GALENO, *Sobre las facultades de los alimentos*. Introducción, traducción, notas e índices de Maria Joana Zaragoza Gras, Ediciones Clásicas, Colección de Autores Griegos, Gal. 12, Madrid, 2015, 315 pp.

Este libro, cuyo título original es Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων λόγοι γ', tiene en algunas ediciones antiguas el título en singular: Περὶ τροφῶν δυνάμεως λόγος γ'. Este libro sigue la edición de Helmreich y ha consultado algunos pasajes de la edición anterior de Kühn; contiene una nueva traducción de la obra de Galeno al castellano, cuya autora es la profesora de Filología Griega de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, Maria Joana Zaragoza Gras. Anteriormente había traducido otra obra de Galeno, *Sobre las facultades naturales* (Madrid 2003, B.C. Gredos, 313) y había publicado otros estudios dentro del ámbito de la medicina griega antigua como «Medicina y diversidad de géneros. Mujer y medicina en el mundo antiguo»; *Revista Arenal* 7. Universidad de Granada, pp. 341-358; y «Galé: tres tractats sobre l'art de la medicina», Tarragona. Publicacions de la URV.

La edición y publicación de este libro que reseñamos se inserta dentro de los Proyectos de Investigación dirigidos por Juan Antonio López Férez (FFI2010-22159/FILO) y Luis Miguel Pino Campos (FFI2014-55220-R) sobre Galeno, que han sido financiados por los Ministerios de Ciencia y Tecnología y de Economía y Competitividad, respectivamente.

La autora ha dedicado la Introducción a facilitar unos datos sobre la biografía de Galeno (pp. 9-16). El interés de este tratado está no sólo en los contenidos de carácter médico, deontológico, filosófico y biográfico, sino también filológico. Su interés médico permaneció activo a lo largo de la Edad Media y en los comienzos del Renacimiento, siendo su obra traducida al siríaco, árabe y latín. Partía Galeno de dos principios: la experiencia y la confianza en la capacidad reflexiva, de tal manera que consideraba necesario conocer la lógica, la naturaleza y la ética, con el fin de ejercer su actividad con prudencia, buen sentido y sabiduría. Son básicas en su formación las obras hipocráticas, además de las filosóficas de Platón, Aristóteles y Posidonio y de las distintas escuelas médicas como eran la solidista, ecléctica, pneumática y empírica. A lo largo de su forma-

ción y práctica profesional no cesó de escribir obras de medicina, mas también de filosofía, retórica y lingüística.

En su comentario introductorio Maria Joana Zaragoza explica el sentido que para Galeno tiene el concepto de 'alimento': una sustancia externa al cuerpo que produce modificaciones en él y que se altera por la digestión. Para Galeno el concepto de digestión tendría tres sentidos: el que se produce en el estómago e intestinos, cuyo resultado es el denominado 'quilo' o alimento purificado; los residuos del alimento serían eliminados por las heces fecales; en segundo lugar, el alimento purificado llegaría al hígado, donde se formarían los humores, entre los que se encontraría la sangre, lo que constituiría una segunda digestión; la parte desechada en esta segunda digestión se eliminaría por la orina. A través de las venas se distribuiría este alimento doblemente purificado por todo el organismo y la sangre se transformaría en una sustancia propia de cada parte del cuerpo a la que llegase. Los residuos se expulsarían a través del sudor, del pelo, etc. En este proceso, la sangre llegaría también pneumatizada (desde los pulmones) hasta el corazón, tras haber recibido el pneuma (es decir, el aire inspirado y purificado en los órganos respiratorios) de la vena pulmonar y se distribuiría por el pulso hasta llegar al cerebro, donde se iniciaría una cuarta transformación, la que permitiría que funcionasen las facultades anímicas.

Recuerda la profesora Zaragoza Gras que Galeno estaba convencido de la necesidad de llevar un régimen de vida sano para prevenir las enfermedades, por lo que era muy conveniente conocer los tipos de alimentos, práctica que, según el propio Galeno, habían hecho siempre los grandes médicos. El libro *Sobre las facultades de los alimentos* es casi un tratado de terapéutica, por cuanto explica las cualidades de cada uno de los alimentos y da consejos para que cada individuo tome los nutrientes necesarios según su propia constitución. Galeno, en efecto, insiste en que aplica en este libro su experiencia y razonamiento y tiene en cuenta las propiedades de los alimentos y las distintas naturalezas de los pacientes. Al estar en Roma menciona muchos alimentos que proceden de todas las partes del mundo. Galeno recomienda seguir una dieta para regular la vida humana y responder a las necesidades de los sanos y de los enfermos; lógicamente, parte del principio de la

dimensión individual en la salud y en la enfermedad, por lo que se esfuerza en determinar los efectos y posibles consecuencias de los alimentos. Sobre las bases de su conocimiento de los alimentos, experiencia y razonamiento hizo una teoría de la nutrición teniendo en cuenta las características de los cereales, verduras, frutas, pescados, carnes y lácteos.

Dividido este tratado en tres libros, parece que su fecha de composición se sitúa en tiempos del emperador Cómodo (180-192).

Este libro de Galeno ha recibido diferentes títulos en latín, de tal manera que se puede encontrar con las siguientes denominaciones: *De alimentorum facultatibus libri III; Liber alimentorum; De cibus; De virtutibus cibariorum; De virtutibus alimentorum; De virtutibus ciborum*. En el *Corpus Medicorum Graecorum* aparece anunciado como: *CMG: v 4,2: Galeni, De alimentorum facultatibus*, edición de G. Helmreich, Leipzig et Berlín 1923. El prólogo de Helmreich ocupa las páginas XXVII-XLI, que finalizó en marzo de 1920, pero su muerte, acaecida un año después, le impidió ver el libro publicado; corrigieron su texto Hermann Diels (también fallecido antes de la publicación) y Hermann Schöne; los índices los preparó C. Prehn, de acuerdo con la nota de Johann Mewaldt que se incluye en la p. XLI.

Contó con tres traducciones al siríaco: en el siglo VI de Sergios de Resh'aina, en el s. IX de Job de Edesa (= Ayyub al-Ruhawi) y de Hunain Ibn Ishaq.

Fue también traducido dos veces desde el griego o desde el siríaco al árabe, la primera de Hunain Ibn Ishaq y la segunda de Hunain Ibn Hubais, ambas del siglo IX.

Al latín fue traducido por Guillaume de Moerbeke en 1277.

En el Renacimiento se hicieron las ediciones Aldina (1525), Basiliense (1538), de Chartier (1679), de Kühn (1823) y la ya citada de G. Helmreich de 1923.

Existen las siguientes traducciones completas o parciales:

a) Al francés:

- John Wilkins: *Galien: Tome v: Sur les facultés des aliments*. París 2013. Collection des Universités de France, Série grecque. Edición en griego y traducción francesa.

b) Al inglés:

- Owen Powell: *Galen: On the Properties of Foodstuffs. (De alimentorum facultatibus)*. Intro-

duction, translation and commentary. With a foreword by John Wilkins. Cambridge 2003.

c) Al alemán (algunas publicaciones son tesis sobre una parte del texto griego):

- Erich Beintker y Wilhelm Kahlenberg: *Die Werke des Galen*. Bd. 3-4. Stuttgart 1948-1952.

Traducciones parciales de:

- K. Kaifel (*Galens Schrift über die Kräfte der Nahrungsmittel*, Buch II, Cap. 39-56, Tesis. Munich 1939).

- W. Krenner: (*Galen, Über die Kräfte der Nahrungsmittel, II. Buch Kap. 1-x. Kürbis, Melonen, Gurken und Baumnfrüchte*). Tesis, Munich 1938.

- H. E. Micheler: *Galen über die Kräfte der Nahrungsmittel, 3. Buch Kapitel 1-XIII* (Tierische Nahrung). Tesis. Munich 1939.

- F. Renner: *Übersetzung aus Galen 'Die Kräfte der Nahrungsmittel', Lib. I, Cap. IX-XVII. (Getreide und Hülsenfrüchte)*. Tesis. Munich 1940.

- M. M. Schönberger: *Übersetzung und Erläuterung von Galens Schrift: Über die Kräfte der Nahrungsmittel, I. Buch Kap. 25 bis Schluss 37* (die Hülsenfrüchte). Tesis. Munich 1937.

- Antonia Maria Schultz: *Beiträge zu Ernährungsfragen in der antiken und modernen Medizin (Übersetzung und Untersuchung zu Galens Werk 'Über die Kraft in der Nahrung')*. [Buch I, 1-15.] Diss. med. München 1938.

- N. Freiherr von Stromberg: *Übersetzung und Besprechung der Schrift Galens 'Über die Kräfte der Nahrungsmittel', III. Buch, Capitel 25-33*. Tesis. Munich 1939.

- A. Surauer: *Galens Schrift von der Kraft der Nahrungsmittel, Buch II, 21-26 über Äpfel, Quitten, Birnen, Granatäpfel, Mispeln, Spierlinge und Datteln*. Tesis. München 1939.

- G. Unmann: *Galen: Über die Kräfte der Nahrungsmittel, II. Buch, Kap. 11-20 (Beerenfrüchte, Steinfrüchte und ähnliches)*. Übersetzung und Erklärungen. Tesis. Munich 1939.

- E. Vidal: *Galen: Über die Kräfte der Nahrungsmittel, II. Buch, Kap. 30-38 (Früchte)*. Übersetzung und Bemerkungen. Tesis. Munich 1939.

- P. Zimmermann: *Galen: Die Hülsenfrüchte. [Buch I, 16-25.]* Tesis. Munich 1938.

Algunos estudios:

- W. Basler: «Die Cerealien, ihr Schicksal, ihre Wirkung im Körper und die in Beziehung dazu stehenden physiologischen Probleme. Nach der

Darstellung der Alten, besonders Galens». *Janus* 1 (1897/98), 116-127, 313-326.

- Philip van der Eijk: «A Textual Note on Galen, *On the Powers of Foodstuffs* I 1.3 (P. 202.17 Helmreich)». *Class. Quart. N.S.* 43, 1993, 506-508.

- L. Elaut: «Joachim Martins of Ghent and His Translation of Galen's Diet Book». *Med. Hist.* 3, 1959, 157-160.

- G. Helmreich: «Galen Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων, I 13», *Philologus* 63, 1904, 310-311.

- J. Klüger, J.: «Die Lebensmittellehre der griechischen Ärzte». *Primitiae Czernovicienses* 2, 1911, 1-53.

- Konrad Koch: «Das Wolfenbüttler Palimpsest von Galens Schrift Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων», *SBA*, 1907, 103-111.

- Hermann Schöne: «Ein Palimpsestblatt des Galen aus Bobbio». *SBA* 1902, 21, 442-447.

- Elinor Lieber: «Galen on contaminated cereals as a cause of epidemics». *Bull. Hist. Med.* 44 (1970), 332-345.

- Albert Wifstrand: «Eikota. Emendationen und Interpretationen zu griechischen Prosaikern der Kaiserzeit, VIII: Galenos zum dritten Mal». Lund 1964. (*Scripta Minora Regiae Societatis Humaniorum Litterarum Lundensis*, 1962/63, 3).

La anterior relación responde a una parte de lo que está recogido sobre esta obra en la *Bibliographie der galenischen und pseudogalenischen Werke* del *Corpus Galenicum*, recopilación que patrocina la Academia de Ciencias de Berlín-Brandenburg, y cuyo coordinador ha sido hasta su fallecimiento Gerard Fichtner y ahora continúa su labor Roland Wittwer.

La traducción de Maria Joana Zaragoza Gras abarca las páginas 49-132 (libro I, 37 capítulos), 133-214 (libro II, 69 capítulos) y 215-285 (libro III, 41 capítulos); siguen tres índices; el primero de antropónimos, teónimos y nombres relacionados; el segundo de topónimos e hidrónimos, y el tercero de términos.

Valgan estas líneas para agradecer esta publicación que nos permite leer en castellano un texto que por su terminología específica de los alimentos no resulta fácil traducir y comprender, y felicitar por ello a la autora que se une a los pocos filólogos que han traducido este tratado de Galeno (Owen Powell, John Wilkins y Maria Joana Zaragoza).

Luis Miguel PINO CAMPOS
Universidad de La Laguna

