

Manuel CEREZO MAGÁN, *Galeno, pionero del nutricionismo*, Ediciones de la Universidad de Lérida, Lérida, 2018, 397 pp.

El nuevo libro del profesor Manuel Cerezo Magán, actualmente jubilado, ha sido publicado por su Universidad de Lérida, contiene la traducción al español del tratado *Sobre las propiedades de los alimentos* [en tres libros], que Galeno había titulado *Περὶ τῶν ἐν ταῖς τροφαῖς δυνάμεων λόγοι γ'*, también conocida por *Περὶ τροφῶν δυνάμεως λόγοι γ'*. Esta obra fue conocida en latín bajo el título *De alimentorum facultatibus libri III*, y recibió otros títulos como *Liber alimentorum*, *De cibis*, *De virtutibus cibariorum*, *De virtutibus alimentorum*, *De virtutibus ciborum*. Esta obra se conserva en quince manuscritos y existen, además, tres extractos también manuscritos. Las ediciones impresas de las obras completas de Galeno (indicamos el volumen y las páginas donde se encuentra el texto) son Aldina (IV-2-, 45-69, 1525), Basiliense (IV. 303-350, 1538), Chartier (París; VI. 300-402, 1679) y Kühn (Leipzig, Hildesheim; VI. 453-748. 1823); además existen otras dos ediciones de esta obra elaboradas por G. Helmreich, *Galenus de alimentorum facultatibus libri III*, para el *Corpus Medicorum Graecorum* v.4.2 (Leipzig-Berlín 1923, pp. 201-386. Teubner) y la bilingüe griego-francés de John Wilkins, en *Galenus, tome V: Sur les facultés des aliments* (París 2013, pp. XLIII+260 dobles), elaborada para la editorial Les Belles Lettres). Actualmente se tiene acceso *online* a algunas ediciones y manuscritos de este tratado en las bibliotecas de New Haven, Oxford, París, Vaticano, Wolfenbüttel (palimpsesto) y han propuesto correcciones y notas Ackermann, Diels y Durling. Las traducciones medievales de esta obra han sido al siríaco por Sergios de Rēš'ainā, Job de Edesa y Ḥunain, al árabe por Ḥunain y Hubaiš (K. Quwā l-ag`diya, K. fi l-At`ima) y al latín por Gulielmus de Moerbeke, Joachimus Martinus y Martinus Gregorius; a lenguas modernas se cuenta con traducciones al alemán (Beintker / Kahlenberg 1948-1952), al inglés (Powell 2003), al francés (Wilkins) y al español (María Joana Zaragoza Gras 2015: Ediciones Clásicas, Madrid, CAG, Gal. n. 12, 312 p.). Entre los estudios que se han dedicado a esta obra,

es de interés el publicado por John Wilkins y Siam Bhayro, "The Greek and Syrian traditions of Galen: *De alimentorum facultatibus*", *Galenos* 7, 2013, 95-113. Cuenta con una serie de traducciones parciales al alemán realizadas por algunos estudiantes universitarios alemanes entre los años 1937-1940, como sucedía también con otros tratados del mismo Galeno (véase el *Corpus Galenicum. Bibliographie der galenischen und pseudo-galenischen Werke, zusammen-gestellt von Gerhard Fichtner (†) und Roland Wittwer... (Corpus Medicorum Graecorum)* der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften. Ausgabe 2019/01).

Hablar de nutrición en el mundo griego significa tener que leer, además de los escritos *Sobre el régimen* del *Corpus Hippocraticum* y el *Anónimo Londinense*, los textos que Galeno publicó sobre esta materia; uno de ellos es el tratado que ahora comentamos, *De alimentorum facultatibus libri III*, pero su lectura se habrá de completar con otros dos libritos más breves: *De probis pravisque alimentorum sucis* (*Sobre los humores buenos y malos de los alimentos*. Kühn, VI, 749-815) y *De ptisana* (*Sobre la tisana*. Kühn, VI.816-831). Pero para tener una idea más exacta de la nutrición entre griegos y romanos habría que leer también la doctrina de los cuatro humores que está recogida en el hipocrático texto *De natura hominis* (*Sobre la naturaleza del hombre*) y recordar lo que escribieron Heraclides, Erasístrato, Filistión, Diocles o Mnesiteo de Atenas sobre los humores; éste prefería un régimen constituido por alimentos equilibrados sin contar con los baños y ejercicios físicos, otras dos prácticas que entonces se aconsejaba.

Digamos que en el libro que reseñamos Galeno recomienda realizar la comida en función de las propiedades o facultades nutritivas de los alimentos (libros I y III), cereales, carnes y pescados, porque nutren bien en el sentido de proporcionar al cuerpo lo que necesita, las suficientes calorías. En el libro II Galeno habla de las frutas y legumbres y afirma con frecuencia que tal o cual alimento (fruta, legumbre) alimenta poco. Y esta afirmación se debe a que esta clase de alimentos puede nutrir, pero también afectar al organismo sea humedeciéndolo, enfriándolo, calentándolo o enflaqueciendo los humores espesos o viceversa. Por eso Galeno reconoce que la nutrición es

una ciencia compleja, pues hay que saber diferenciar en los alimentos sus facultades (o propiedades) y sus efectos, así como su preparación y cocción. Galeno dará de cada alimento una receta breve y comentará los aciertos de sus predecesores antes citados, además de Praxágoras, Filótimo, Heraclides de Tarento, Teofrasto y Dioscórides. Galeno se esfuerza por clasificar y caracterizar las plantas, los animales terrestres y marinos, las estaciones y las regiones terrestres.

La lectura de este tratado aconseja leer también el tratado *Sobre los medicamentos simples* así como *Los elementos según Hipócrates*, *Sobre la utilidad de las partes* y *Sobre las facultades naturales* por la estrecha vinculación temática que tienen.

El contenido del tratado en sus tres libros enseña a distinguir los alimentos de las medicinas y afirma que son pocos los alimentos cuya función sea únicamente alimentar. Es necesario tener mucha experiencia para indicar los efectos múltiples de los alimentos, para distinguir las partes de las plantas, sus raíces y hojas; recomienda conocer las circunstancias y hábitos de sus pacientes (fisiología, humores, modo de vida) para aconsejar con más seguridad.

Según estima John Wilkins Galeno compuso este libro entre los años 180-182, cuando contaba 50-52 años.

En sus "cuestiones previas" el profesor Manuel Cerezo Magán califica a Galeno como nutricionista o dietista (p. 14), dado su conocimiento amplio de las propiedades que como alimentos tenían las plantas y los animales. Hace una relación de sus obras que están relacionadas con el tema abordado, las propiedades de los alimentos y recorre todas las obras propias y ajenas (60) que han sido citadas en este tratado con un resumen de cada referencia. En el siguiente epígrafe el profesor Cerezo hace una comparación entre lo que ha sido la formación médica de Galeno (terapéutica, anatómica, farmacológica y quirúrgica) con el sentido dietético que asigna a los alimentos como instrumentos terapéuticos. Con frecuencia surge la observación filológica de algunas denominaciones, a veces, difíciles de captar, y que Galeno entiende que el nombre de las plantas y de sus partes, y de los animales y de sus partes no es lo más importante, sino su función, su utilidad, su uso.

En los capítulos segundo y tercero el profesor Cerezo Magán desarrolla el contenido de los tres libros que componen el tratado: mientras los libros I y II abordan las plantas fundamentalmente, el III está dedicado a los alimentos de origen animal. Distribuye su explicación entre el cuerpo del texto y las notas al pie de página, en las que añade otras explicaciones más técnicas y filológicas. La selección de plantas son explicadas en las páginas 32-112, mientras que los animales y sus partes aparecen en las páginas 113-153, en las que distingue animales pedestres y sus partes y los productos que se obtienen de ellos (huevo, leche, manteca, queso, sangre).

En el capítulo cuarto habla de las aves (avestruz, estornino, faisán, francolín, gallina, gallo, ganso, gorrión, mirlo, paloma, pavo, perdiz, tordo, tórtola) y entre los animales acuáticos (marinos o de río / laguna) cita acedía, anguila, amia, atún, ballena, burrito, burro, perro, cítaro, congrio...; crustáceos (camarones, conchitas, ostras, langostas...), etc. Termina este capítulo con algunos alimentos derivados como la miel, el vino, salazón de pescado y explica lo que entiende por alimentos medios, que son aquéllos constituidos por carnes medias, ni blandas ni duras.

Ésta es la segunda traducción que aparece en español, después de la que publicó María Joana Zaragoza Gras en Ediciones Clásicas en el año 2015, en la que hace el volumen 12 de la serie de Obras de Galeno dentro de la Colección de Autores Griegos, como más arriba hemos expuesto.

La dificultad intrínseca en toda traducción de una lengua antigua se ha visto también en esta traducción, a pesar de lo cual el traductor ha sabido y ha podido ofrecer una lectura fiel al original griego y entendible para el lector.

El profesor Cerezo Magán ha hecho un gran esfuerzo a la hora de traducir, anotar y explicar en notas y en la amplia introducción el contenido, estructura y sentido de este tratado. Como señala en la introducción, su contenido debe ser completado con la lectura de los otros libros de Galeno que hablan de los humores buenos y malos y de la tisana, incluidos en el mismo volumen VI en la edición de Kühn. Mas también lo completan los libros, ya traducidos por Cerezo Magán, titulados *Sobre la utilidad de las partes del cuerpo humanos I-XVII*. (Madrid 2009. Ediciones Clásicas, CAG.

Gal. 6, dos volúmenes), *Sobre el método terapéutico* (= GALENO. *Patologías y su tratamiento terapéutico y farmacológico, según sus dos obras: Sobre el método terapéutico, dedicado a Glaucón 1-II, y Sobre el método terapéutico, libros I-XIV*. Lérida 2013. Editorial Fonoll, dos volúmenes), y ha traducido también el libro *De sanitate tuenda* que él ha titulado: *La salud según Galeno. Estudio introductorio, traducción, notas, bibliografía y análisis terminológico sobre la salud y la enfermedad*. (S.P. Universidad de Lérida, Lérida 2015). Para completar este ámbito faltaría traducir el tratado titulado

*Sobre las facultades y temperamentos de los medicamentos simples* (Kühn, XI. 379-892).

Estamos, pues, ante una nueva versión española de un texto de Galeno, siempre de difícil traducción, que se suma a las publicaciones de Galeno editadas en Ediciones Clásicas, en Gredos y en otras editoriales, como es el caso del Servicio de Publicaciones de la Universidad leridana.

Luis Miguel PINO CAMPOS  
Universidad de La Laguna

DOI: <http://doi.org/10.25145/j.fortunat.2019.29.009>

