



ÁGORA

Suplemento n.º 6
2022

Diálogos Luso-Sefarditas

António Manuel Lopes Andrade
Saul António Gomes
Maria de Fátima Reis (Coords.)



universidade de aveiro
theoria poiesis praxis

Diálogos Luso-Sefarditas

A comunidade judaica tem uma presença significativa na Península Ibérica (*Sefarad*) desde tempos muito recuados, anterior à formação dos reinos ibéricos. Ao longo dos séculos, manteve uma relação estreita e dialogante com a maioria/minoria católica e muçulmana, repleta de momentos de diálogo frutuoso e de colaboração mútua, mas também de intolerância.

É precisamente a história fascinante da comunidade judaica e portuguesa, umas vezes cortejada e protegida, outras repudiada e perseguida, que ora trazemos a público pela mão de investigadores oriundos de instituições nacionais e estrangeiras, contribuindo para dar corpo e forma aos diálogos luso-sefarditas nas suas diversas materializações. Este volume decorre das palestras apresentadas no II Colóquio Internacional “Diálogos Luso-Sefarditas”, realizado no Museu de Aveiro / Santa Joana, em Dezembro de 2019.

TÍTULO
DIÁLOGOS LUSO-SEFARDITAS

COORDENAÇÃO

António M. L. Andrade, Saul A. Gomes & Maria de Fátima Reis

EDIÇÃO

UA Editora – Universidade de Aveiro

Email: editora@ua.pt

URL: <http://www.ua.pt/editora/>

CONCEÇÃO GRÁFICA E DESIGN DA CAPA

Meiokilo Design Studio

IMAGEM DA CAPA

Recriação do rosto da Bíblia de Ferrara, 1553

EXECUÇÃO GRÁFICA

Graficamares, L.da – Amares

REVISÃO DE TEXTO

Leonor Furtado

ISBN

978-972-789-755-1

ISBN DIGITAL

978-972-789-756-8

DOI

<https://doi.org/10.48528/d9rp-7a51>

DEPÓSITO LEGAL

499672/22

TIRAGEM

400 Exemplares

Diálogos Luso-Sefarditas

António Manuel Lopes Andrade
Saul António Gomes
Maria de Fátima Reis (Coords.)

Aveiro | 2022
UA Editora - Universidade de Aveiro

COMISSÃO CIENTÍFICA

Anthony Barker

Bruno Feitler

Claude Stuczynski

François Soyer

Irene Vaquinhas

João Manuel Nunes Torrão

Maria Cristina Pimentel

Maria Helena da Cruz Coelho

OBRA PUBLICADA COM A COORDENAÇÃO DE

Centro de Línguas, Literaturas e Culturas da Universidade de Aveiro

Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra

Cátedra de Estudos Sefarditas Alberto Benveniste da Universidade de Lisboa



cllc

universidade de aveiro

centro de línguas, literaturas e culturas



LISBOA
UNIVERSIDADE
DE LISBOA



LETRAS
LISBOA



Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto com a referência UIDB/04188/2020.

ÍNDICE

- 7 Diálogos Luso-Sefarditas: um projecto que se transformou em livro
António M. L. Andrade, Saul António Gomes e Maria de Fátima Reis
- 13 Denúncia, perseguição e dispersão de cristãos-novos de Santarém
entre a União Ibérica e a Restauração
Maria de Fátima Reis
- 33 A Inquisição de Goa e o delito de judaísmo (1561-1732)
Miguel Rodrigues Lourenço
- 73 Os prefácios do tratado de ginecologia de Rodrigo de Castro Lusitano
Cristina Santos Pinheiro
- 107 Amato Lusitano, Garcia Lopes e as propriedades terapêuticas da romã
Emília M. Rocha de Oliveira
- 133 Cristãos-novos nas Minas Gerais: colonização, religiosidade e trajetórias
sefarditas na América portuguesa durante o ciclo do ouro
Angelo Adriano Faria de Assis
- 163 New Christian Memory in Dispute: the Disputed Fonseca Inheritance
Between Rome, Coimbra and Lamego
James W. Nelson Novoa
- 205 Curia na rota dos refugiados da Segunda Guerra Mundial:
o caso da família Stadler (1940)
Carolina Henriques Pereira
- 229 Língua, Pertença e Identidade na Diáspora Sefardita Portuguesa:
um estudo exploratório
Anabela Fernandes
- 251 Pátria recordada. Uma leitura sobre memórias familiares
de judeus sefarditas da América do Norte
Carla Vieira
- 287 Negocios de *crístãos-novos* en Sevilla a finales del reinado de Carlos I.
El caso de Blas Reynel, 1548-1555
Manuel F. Fernández Chaves
- 327 Entre a tolerância e a exclusão: o real e o imaginário da herança judaica
na paróquia de Leomil
Jaime Ricardo Gouveia
- 367 "Presos pelo Santo Ofício". O destino dos bens de cristãos-novos
da comunidade de Leiria
Saul António Gomes

EMÍLIA M. ROCHA DE OLIVEIRA

(CLLC, Universidade de Aveiro)

Amato Lusitano, Garcia Lopes
e as propriedades terapêuticas da romã

*Amatus Lusitanus, Garcias Lopus
and the therapeutic properties of the pomegranate*

Amato Lusitano, Garcia Lopes e as propriedades terapêuticas da romã

Amatus Lusitanus, Garcias Lopus
and the therapeutic properties of the pomegranate

EMÍLIA M. ROCHA DE OLIVEIRA¹

(CLLC, Universidade de Aveiro)

Resumo: Em 1553, o médico cristão-novo João Rodrigues de Castelo Branco, que ficou conhecido como Amato Lusitano, publica as *Enarrationes*, a segunda obra dedicada ao estudo do tratado *De materia medica* de Dioscórides. O albacastrense consagra a *enarratio* 138 do livro primeiro à tipificação da romã (*malum punicum*) e à descrição das suas propriedades curativas. Pouco depois, o tema haveria de ser retomado por Garcia Lopes, outro médico de origem hebraica, num dos 27 capítulos (o cap. 4) que compõem a única obra que se lhe conhece, dada à estampa em Antuérpia no ano de 1564, sob o título *Commentarii de uaria rei medicae lectione*. A reflexão que aqui trazemos sobre as faculdades e usos terapêuticos da romã, e que assenta, como sugere o título do nosso trabalho, no confronto entre os comentários de Amato e os de Garcia Lopes, permitir-nos-á, por um lado, identificar os elementos da tradição incorporados por cada autor na sua própria descrição e, por outro, compreender em que medida o albacastrense, citado pelo médico de Portalegre, se afigura como uma autoridade ou um mestre a seguir.

Palavras-chave: Amato Lusitano; Garcia Lopes; propriedades terapêuticas; romã.

Abstract: In 1553, the New Christian physician João Rodrigues de Castelo Branco, who became known as Amatus Lusitanus, published the *Enarrationes*, the second work he devoted to the study of Dioscorides' treatise *De materia medica*. The physician devotes *enarratio* 138 of book 1 to the typification of the pomegranate (*malum punicum*) and to the description of its healing properties. Shortly after, the theme was to be taken up by Garcias Lopus, another physician of Jewish origin, in one of the 27 chapters (chapter 4) which constitute his only known work, printed in Antwerp in 1564, under the title *Commentarii de uaria rei medicae lectione*. The reflection that we bring here on the faculties and the therapeutic uses of the pomegranate, which is based, as the title of our work suggests, on the confrontation between the words of Amatus and Garcias Lopus, will allow us, on one hand, to identify the elements of tradition incorporated by each author in his own description and, on the other hand, to understand to what extent the physician from Castelo Branco, cited by Garcias Lopus, appears as an authority or a master to follow.

Keywords: Amatus Lusitanus; Garcias Lopus; therapeutic properties; pomegranate.

¹ emilia.oliveira@ua.pt, <https://orcid.org/0000-0002-8433-9129>. Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto “Gynecia: Rodrigo de Castro Lusitano e a tradição médica antiga sobre ginecologia e embriologia” (PTDC/FER-HFC/31187/2017), assim como da celebração do contrato-programa previsto nos números 4, 5 e 6 do art.º 23.º do D.L. n.º 57/2016, de 29 de agosto, alterado pela Lei n.º 57/2017, de 19 de julho.

1. Introdução

Em 1553, o médico cristão-novo João Rodrigues de Castelo Branco, que ficou conhecido como Amato Lusitano, publica as *Enarrationes*, a segunda obra dedicada ao estudo do tratado *De materia medica* de Dioscórides. O al-bicastrense consagra a *enarratio* 138 do livro primeiro à tipificação da romã (*malum punicum*) e à descrição das suas propriedades curativas.

Pouco tempo depois, o tema haveria de ser retomado por Garcia Lopes, também ele médico de origem hebraica, num dos 27 capítulos (o capítulo 4) que compõem a única obra que se lhe conhece, dada à estampa em Antuérpia, no ano de 1564, sob o título *Commentarii de uaria rei medicae lectione, Medicinae studiosis non parum utiles*.

A reflexão que aqui trazemos sobre as faculdades e usos terapêuticos da romã assenta, como sugere o título do nosso trabalho, no cotejo entre a *enarratio* amatiana e o *commentarius* de Garcia Lopes. Antes, porém, de nos debruçarmos sobre o que escreveram acerca do assunto, evocaremos, em breves palavras, o percurso biográfico e a obra de cada autor.

2. Os autores

Amato Lusitano (1511-1568)²

João Rodrigues de Castelo Branco (nome de batismo de Amato Lusitano) nasce em 1511, na então vila de Castelo Branco, no seio de uma família de origem judaica.

À semelhança de outros jovens portugueses, muitos dos quais cristãos-novos, prossegue os seus estudos na Universidade de Salamanca, onde, após cursar Artes, obtém o grau de bacharel em Medicina, no ano de 1532.

Depois de ter exercido clínica durante breve tempo em Portugal, parte, em 1534, para Antuérpia, com o intuito de se antecipar aos perigos que o estabelecimento da Inquisição em Portugal representaria para a comunidade ju-

² São várias as monografias e os estudos de referência, nacionais e estrangeiros, dedicados à figura maior de Amato Lusitano, em que ancoramos a nossa síntese. Referimo-nos não apenas às biografias de LEMOS (1907), JORGE (1936) e FRIEDENWALD (1937), mas também aos estudos mais recentemente levados a cabo por ANDRADE (2010; 2014, 25-157) e ANDRADE & CRESPO (2012), que trouxeram à luz novos dados sobre o percurso do médico cristão-novo e que permitem, por isso, uma leitura mais esclarecida da sua obra.

daica a viver no país. Durante os anos em que ali reside, participa ativamente no negócio da família, dedicado ao comércio de especiarias, drogas e simples, sem, contudo, abandonar o exercício e o estudo da medicina. O acesso privilegiado às plantas medicinais está, aliás, na origem de estudos aturados que o levariam a publicar, em 1536, em Antuérpia, o seu primeiro livro de comentários ao tratado grego *De materia medica* de Dioscórides — o *Index Dioscoridis* — sob o nome de batismo João Rodrigues de Castelo Branco.

Em 1540, juntamente com outros membros da família Pires-Cohen, muda-se para Ferrara, onde, a convite de Hércules II, aceita a docência de medicina teórica no Estudo daquela cidade. Na corte do duque de Ferrara, convive de perto com ilustres médicos, botânicos e humanistas, como Giovanni Manardo e Antonio Musa Brasavola. No exercício da arte curativa, viaja com alguma frequência até Roma, Florença e Veneza, para se ocupar da saúde de figuras de proa, como o Papa Júlio III, Diana d'Este, Cosme de Médicis, Diogo Furtado de Mendonça e André de Lencastre. É nesse período que dá início à redação das sete *Centúrias de Curas Mediciniais*, célebre tratado de clínica que viria a concluir anos depois, em Salonica.

Em 1547, após a falência da sociedade comercial que os Pires-Cohen haviam estabelecido com o duque de Ferrara, Amato muda-se com a família para o estado pontifício de Ancona, onde estava estabelecida uma florescente comunidade judaico-portuguesa.

No ano de 1553, desta feita sob o nome de Amato Lusitano, é dada à estampa, na cidade de Veneza, a segunda obra, bastante mais madura, que dedicou ao comentário do tratado *De materia medica* de Dioscórides, o *In Dioscoridis Anazarbei de medica materia libros quinque... enarrationes*.

Entretanto, com a ascensão, em 1555, de Paulo IV ao sólio pontifício, a ação do Santo Ofício em Ancona e a consequente degradação do ambiente de tolerância religiosa até então vivido, vê-se obrigado a fugir apressadamente para Pesaro, perdendo, então, parte dos seus teres e haveres, nomeadamente, a *Quinta Centúria*, já quase concluída, e uns comentários sobre a quarta *fen* do livro I de Avicena, cujo texto havia sido traduzido por Jacob Mantino.

De Pesaro segue, em meados de 1556, para Ragusa, onde reencontra o seu primo Diogo Pires, recém-chegado de Istambul. Como não tivesse sido nomeado, conforme esperava, médico municipal, parte, por volta de 1559,



para Salonica, onde, ao que parece, terá sido nomeado médico do grão-turco Solimão. Aí prossegue a sua atividade científica, levando a cabo as três últimas centúrias e o seu famoso juramento, datado de 1561. Aí, também, viria a falecer, no dia 21 de janeiro de 1568, vítima de peste.

Garcia Lopes (c. 1520-1572)³

Menos conhecido é o médico cristão-novo Garcia Lopes. Nascido em Portalegre por volta do ano de 1520, faz, em Évora, os estudos preparatórios de Gramática, Latim e Grego. Mais tarde, cursa Artes e Medicina em Salamanca, cidade por onde já tinham passado outros insignes médicos humanistas portugueses, como Amato e Garcia de Orta.

Regressado à terra natal, casa com Clara Lopes, membro de uma família abastada de cristãos-novos. Da união nascem dois filhos.

Após pouco mais de uma década de prática clínica na região, vê-se obrigado a fugir de Portalegre e a abandonar a família; deixara de ser capaz de dar contas ao erário régio do dinheiro que havia conseguido com a arrematação das terças reais, atividade que acumulara, durante algum tempo, com o exercício da arte curativa.

Depois de breves passagens por Almada, onde vivia o irmão, e, mais tarde, por França, ruma a Antuérpia. Durante o tempo em que aí permanece, convive com ilustres cristãos-novos, entre os quais se contam os irmãos e um sobrinho do médico Tomás Rodrigues da Veiga, Jácome de Olivares e Pero de Faria, Fernão Galindo (de Évora), Francisco Fernandes (de Castelo Branco) e Pero Lopes. Antes de regressar a Portugal, publica, em 1564, um livro de comentários médicos que dedica a D. João de Mascarenhas (1512-1580), o famoso herói do cerco de Diu (1546), e cujo título é *Garciae Loppii Lusitani, Portalegrensis medici, Commentarii de uaria rei medicae lectione*,

³ Este e outros dados biográficos que aqui evocamos foram coligidos e divulgados por CARVALHO (1930) 8-15. O autor tomou por fonte o processo movido pela Inquisição de Évora contra Garcia Lopes (proc. n.º 171), cuja digitalização pode ser consultada em: Arquivo Nacional Torre do Tombo, “Processo de Garcia Lopes”, <https://digitarq.arquivos.pt/details?id=2362211> (acedido a 3 de novembro de 2020). Outros dados relevantes constam do processo movido pela Inquisição de Évora (n.º 11422) contra Inês Lopes, prima do médico quinzentista. Sobre ele, leia-se o estudo de HENRIQUES (DA CARNOTA) (1898) 176-180. Proveitosa será também a leitura dos trabalhos de CORREIA (2018) 47-60, MENDES (1993) e PINTO (2020).

Medicinae studiosis non parum utiles — “Comentários sobre leitura variada de matéria médica, de não pequeno proveito para os estudiosos de Medicina, do português Garcia Lopes, médico de Portalegre”.

Regressa, então, a Portalegre, mas não tarda muito a que seja detido por dívidas, possivelmente as mesmas que já antes o haviam obrigado a abandonar o torrão natal. Recupera a liberdade ao fim de dois anos, contudo, por pouco tempo. Ao tomar conhecimento de que o tribunal da Inquisição, por ordem de D. André de Noronha, o bispo de Portalegre, havia detido Inês Lopes, sua prima, e mandara inquirir outros parentes próximos, decide, uma vez mais, fugir do reino. Parte em agosto de 1569, em direção a Espanha, para logo depois ser detido, na companhia da irmã, de um sobrinho e de um criado, em Llerena.

Reconduzido a Évora por ordem do Santo Ofício, é-lhe instaurado processo, sob a acusação de judaizante. Após cerca de três longos e atribulados anos de cárcere, acaba por morrer em auto-de-fé celebrado em Évora, juntamente com outros 16 condenados, na praça da cidade, no dia 14 de dezembro de 1572.

A única obra que se lhe conhece, o tratado dado à estampa em Antuérpia no ano de 1564, compreende 27 capítulos em 86 fólhos; “escritos em diferentes épocas, uns são comentários a obras clássicas de medicina, outros são cartas que em geral respondem a consultas que amigos do autor, profissionais ou leigos, lhe faziam⁴.” O livro do médico de Portalegre insere-se no Humanismo Renascentista, movimento que se caracterizou pelo regresso às fontes da Antiguidade greco-latina. A intenção de publicar a obra terá levado Garcia Lopes a verter para latim (à época, a língua franca da ciência) os escritos que inicialmente havia redigido em vernáculo⁵.

Os *Commentarii de uaria rei medicae lectione* são um texto extraordinariamente rico. Nele encontramos referências ao seu percurso biográfico, o relato de episódios vividos com pacientes, o elogio de amigos, mestres e autoridades políticas e eclesiásticas, considerações sobre o método de ilustres autores da Antiguidade (como Aristóteles, Hipócrates e Galeno) e colegas de profissão

⁴ CARVALHO (1930) 10. De acordo com CASTRO (2011) 84, o tratado “é uma miscelânea bem organizada de comentários, uma reunião de epístolas a personagens e a colegas (eis porque é o único redigido na primeira pessoa).”

⁵ CASTRO (2011) *ibidem*. Cf. *idem* (2017), *maxime* 67-9. Para um conhecimento mais profundo da estrutura da obra e do estilo do autor, leiam-se também os trabalhos de MENDES (1993) e PÉREZ IBÁÑEZ (1997) 164-7.

coevos⁶, a par da descrição científica de doenças, à luz dos conhecimentos da época, e, não raras vezes, de propostas de intervenção terapêutica.

3. A romã em Amato Lusitano e Garcia Lopes

Conforme foi já referido, Amato consagra a *enarratio* 138 do livro primeiro dos seus comentários à tipificação da romã (*malum punicum*) e à discussão das suas faculdades terapêuticas.

Cerca de uma década depois, Garcia Lopes consagraria ao mesmo tema o quarto dos 27 capítulos que compõem a sua obra — “Sobre a faculdade e o uso da maçã púnica, dita romã, carta que escrevi em língua hispânica a D. Juan de Vargas e de novo redigi em Latim, para utilidade dos médicos”.

3.1. Os nomes da romã

Amato abre a *enarratio* enunciando os nomes da romã nas línguas clássicas e em diversas línguas vernáculas:

*Em Grego, ῥόα ou ῥοιά; em Latim, malum punicum, malum granatum, pomum granatum; em língua da Hispânia, granadas, romanas; em língua da Itália, pome granate; em Francês, pomes granates*⁷.

Garcia Lopes, por sua vez, alargando-se um pouco mais em considerações de âmbito filológico, explica a origem dos nomes grego e latino:

Por conseguinte, as miligrãs (para começar pelo nome) parecem ser assim chamadas por causa dos grãos ou bagos de que são plenas; são também denominadas maçãs púnicas em virtude de serem muito abundantes entre os Púnicos, na região de Cartago, e, por esse motivo, como afirma Plínio no livro 13, capítulo 19⁸, [a romã] reivindicou para si o nome ‘maçã púnica’; os Gregos chamam-lhe ῥοιά⁹.

⁶ Cf. PÉREZ IBÁÑEZ (1997) 166.

⁷ En. 1.138: *Graece, ῥόα vel ῥοιά; Latine, malum punicum, malum granatum, pomum granatum; Hispanice, granadas, romanas; Italice, pome granate; Gallice, pomes granates*. A tradução de todos os passos citados é da nossa autoria.

⁸ Nat. 13.112.

⁹ *Mala igitur Granata (ut a nomine incipiam) a granis seu acinis, quibus plena sunt, dicta uidentur, quae mala etiam punica appellantur, quod apud Poenos circa Carthaginem multum abundant, et ob id punicum malum, ut Plinius auctor est libro 13, capite 19, nomen sibi uendicauit, quod et Graeci ῥοιά appellant (fol. 9).*

3.2. Tipificação da romã

Apresentados os nomes do fruto, ambos os autores referem a existência de diferentes tipos de romã. Segundo eles, o critério estabelecido desde a Antiguidade pelos autores médicos para distinguir as miligrãs (na verdade, os alimentos em geral) e inerentes propriedades terapêuticas é o sabor¹⁰. Afirma, a este propósito, Amato:

Dela estabelece Plínio, no livro 13, capítulo 19, cinco espécies, a saber: a doce, a acre, a mista, a ácida e a vinosa. Dioscórides, à maneira de Hipócrates, resumiu-as a apenas três: a doce, a ácida e a vinosa; não situa a acre na ácida, nem a mista na vinosa. Os mais modernos, porém, referem a doce, a acre e a de sabor intermédio, à qual os Árabes chamam musum; na falta desta, usam, em seu lugar, a doce e a acre misturadas¹¹.

Em termos muito próximos, explica Garcia Lopes:

Dela dizem, ainda, existirem cinco espécies: as doces, as acres, as mistas, as ácidas e as vinosas; entre estas, as doces são denominadas pelos Gregos, com propriedade, ἀπύρινα, desprovidas de grainha no seu interior¹².

Evocando, também, a autoridade de Dioscórides, acrescenta:

Dioscórides, porém, no livro 1, capítulo 152, afirma existirem três espécies de romãs, a saber: a doce, a ácida e a vinosa; procurando ser conciso, junta a acre com a ácida e a mista com a vinosa¹³.

¹⁰ São vários os estudiosos que reiteram esta ideia. Leiam-se e.g. GENTILCORE (2016) 20: “How did the dietary authors assign foods to their respective categories? First and foremost, they relied on the ancients, such as Galen and the writer on materia medica Dioscorides. To this, they added their own observations and experience. The most important criterion for assigning foods their respective ‘qualities’ (*facultates*) was taste.”; ALBALA (2002) 82: “The key to understanding the qualities in the humoral system is flavor. Behind nearly every single qualitative evaluation is ultimately a taste test, and flavor is the most consistent criterion for categorizing foods.”

¹¹ *En. 1.138: Cuius genera Plinius quinque facit, libro 13, capite 19, scilicet, dulce, acre, mixtum, acidum et vinosum. Quae ad tria tantum Dioscorides Hippocratis more reduxit, dulce, acidum et vinosum, non acre in acido collocavit et mixtum in vinoso. Recentiores vero, dulce, acre et medium, quod Arabes musum appellant, dicunt, cuius loco ipso deficiente, dulci et acri mixtis utuntur.*

¹² *Cuius ab eo etiam quinque traduntur species, dulcia, acria, mista, acida, uinosa, inter quae Graecis etiam ἀπύρινα, quibus lignosus nucleus abest, dulcia proprie appellantur (fol. 9).*

¹³ *Ibidem: Dioscorides tamen malorum punicatorum tradit tria genera, libro 1, capite 152, dulcis uidelicet et acidi, et uinosi: acre cum acido, et mixtum cum uinoso coniungit, breuitati studens.*



Destas palavras se depreende que os médicos reconheciam a existência de sabores simples nos alimentos, ainda que divergissem em relação ao seu número exato. Estes sabores diferiam em qualidade, em substância e na sua relação com os quatro elementos¹⁴. Assim, os alimentos de sabor doce ou aprazível eram classificados como quentes e húmidos e considerados os mais nutritivos — o calor e a humidade eram essenciais à vida. Os de sabor mais suave, com faculdades moderadas de aquecimento, eram considerados mais temperados. Os picantes eram vistos como quentes e secos, enquanto os de sabor azedo ou ácido eram considerados frios e secos. Por fim, os insípidos e aquosos, como a maioria das frutas e legumes de folha, eram classificados como frios e húmidos¹⁵.

A moldura teórica deste sistema classificativo dos alimentos, aplicável à romã, era a doutrina humoral desenvolvida pela escola de Cós, na qual se encontrava alicerçada a medicina do século XVI. De acordo com este sistema racional, havia uma correspondência entre os quatro humores (sangue, bÍlis amarela, bÍlis negra e pituíta ou linfa) — que procediam de diferentes órgãos do corpo humano (coração, fígado, baço e cérebro) —, as quatro qualidades (quente, fria, húmida e seca) e os quatro elementos da matéria (ar, fogo, terra e água). Deste modo, cada elemento apresentava duas qualidades e estava relacionado com um dos quatro humores. O ar, quente e húmido, relacionava-se com o sangue; o fogo, quente e seco, estava ligado à bÍlis amarela; a terra, fria e seca, relacionava-se com a bÍlis negra; a água, fria e húmida, com a pituíta ou linfa.

A prevalência no corpo humano de um destes humores sobre os restantes dava origem a um determinado temperamento ou constituição. No temperamento sanguíneo, predominava o sangue, no colérico, a bÍlis amarela, no melancólico, a bÍlis negra, no fleumático, a pituíta ou linfa. A saúde humana dependia do equilíbrio entre os quatro humores, enquanto a doença, da combinação desproporcionada entre eles.

As propriedades ou qualidades associadas aos quatro elementos da matéria entravam na composição de todas as coisas, não apenas dos humores. Por isso, também estavam presentes na composição dos alimentos e dos fármacos,

¹⁴ FLANDRIN (1996) 499.

¹⁵ GENTILCORE (2016) 20; cf. ALBALA (2002) 82-83.

os dois principais instrumentos de cura. Assim, de acordo com este sistema racional, a manutenção da saúde e o tratamento das doenças, isto é, a conservação e a reposição do equilíbrio humoral em cada indivíduo dependiam, entre outros fatores, da quantidade e da qualidade das substâncias ingeridas.

A classificação dos alimentos em função das qualidades identificativas dos humores permitia ao iátrico identificar o regime alimentar mais adequado a cada constituição, a cada doente. Sempre que o excesso de determinado humor viesse perturbar a harmonia essencial à saúde humana, cabia-lhe prescrever a ingestão de alimentos ou a administração de fármacos cujas propriedades contrariassem as que estavam associadas ao humor predominante, em observância do princípio hipocrático, *contraria contrariis curantur* (“os contrários curam”).

É por tudo isto que a determinação do sabor da romã se revela tão importante. Dele dependem as qualidades do fruto e, por consequência, as suas faculdades terapêuticas. Ora, de acordo com Amato e Garcia Lopes, os médicos gregos e árabes são unânimes em afirmar que quanto mais doce é a romã, mais quente se torna. Eis as palavras do primeiro:

Na verdade, Dioscórides entende no presente passo que a [romã] doce é quente, razão pela qual aconselha a que se evite em estados febris, pois produz calor. Do mesmo modo, afirma Hipócrates no livro 2 de Sobre o regime: “o suco da romã doce põe o ventre em movimento e, além disso, tem algo de ardente. As romãs vinosas são menos ardentes, mas as ácidas arrefecem mais. Contudo, os núcleos de todas elas prendem o ventre”. Eis as palavras de Hipócrates. Segundo elas, é ponto assente que a romã doce é quente, princípio com o qual quase todos os Árabes estão de acordo, e, em primeiro lugar, Razes, que afirma, deste modo, no livro 3 dedicado ao rei Almansor, capítulo 2: “as romãs doces não arrefecem, pelo contrário, provocam calor e sede.” Nenhum [autor] Árabe, que eu saiba, discorda deste princípio. Além disso, o sabor doce atesta o calor; como o que é doce é considerado quente, deve crer-se, com fundamento, que a romã doce é quente, ao invés de fria ou de outra qualidade. Com efeito, Paulo [Egineta] sabia que a romã doce é quente, como se depreende de Galeno, quando afirma, no livro 8 de Sobre as propriedades dos medicamentos simples: “toda a romã é de qualidade adstringente, embora esta não seja dominante sobre todas. Com efeito, algumas são ácidas, outras mais doces do que azedas”, pelo que a sua utilidade depende das qualidades dominantes¹⁶.

¹⁶ En. 1.138: *Nam Dioscorides in praesentia dulce calidum esse intellegit, qua de re in febribus uitandum suadet, quia calores inducit. Item Hippocrates libro secundo De diaeta: “mali punici dulcis succus”, inquit, “aluum*

E de que modo se deve definir, segundo Garcia Lopes, o temperamento ou qualidade da romã?

A partir dos sabores destes tipos de romã, identificarás, se observares com atenção, as respetivas qualidades. Com efeito, no que respeita às que são doces, não são poucos os que afirmam ser coerente defender que são de temperamento quente, entre os quais, Galeno, no livro 4 de Sobre as propriedades dos medicamentos simples, quando afirma, assim, no capítulo 9: “Na verdade, tudo o que é doce é quente [...].”

Com base nestes testemunhos, perceber-se-á clara e inequivocamente que as romãs doces são de temperamento quente, enquanto as ácidas têm a faculdade de arrefecer. Com efeito, como afirma também Galeno no livro anteriormente citado, capítulo 7, a ácida é fria. Daqui resulta que as romãs doces são quentes e as ácidas frias. Não será contrário à razão que as vinosas e as mistas sejam de qualidade intermédia. As acres, porém, devemos associá-las às ácidas, porque, na verdade, são de natureza fria¹⁷.

A chave para identificar as qualidades da romã é, por conseguinte, o seu sabor. É este o critério, conforme referimos, a seguir na categorização dos alimentos. A doçura indica calor (e humidade), ao passo que a acidez é sinal de frieza (e seca).

mouet, habet autem quid aestuosum. Mala punica uinosa minus aestuosa sunt, acida uero magis frigefactoria. Nuclei autem omnium aluum sistunt.” Haec Hippocrates. Ex quibus constat malum punicum dulce calidum esse, cui axiomati omnes fere Arabes fauent, et primo Razes libro tertio ad Almansorem regem dicato, qui capite secundo ita inquit: “mala granata dulcia non infrigidant, sed inflammationem et sitim faciunt.” A quo nullus quod sciam Arabum dissentit. Praeterea sapor dulcis caliditatem attestatur, cum quae dulcia sunt, ea calida dicantur, ut iure credendum sit, dulce pomum granatum, calidum sit, non uero frigidum aut alterius qualitatis. Sciebat enim Paulus dulce pomum granatum calidum esse, ut ex Galeno deprehenditur libro octauo De facultatibus simplicium medicamentorum dicente: “Omne malum granatum astringentem qualitatem sortitur, non tamen in omnibus ea exuperat. Nam inter ea quaedam sunt acida, quaedam plus dulcia, quam austeram”, pro ratione quarum qualitatum uincentium suos usus praestant.

¹⁷ *Ex quarum specierum malorum punicorum saporibus, si diligenter aduertas, illorum temperaturas inuenies. Quae enim dulcia sunt, temperamento calido constare rationi consentaneum esse, non pauci sunt qui dicant, inter quos Galenus auctor est libro 4 de Simplicium medicamentorum facultatibus ubi in hunc modum ita inquit, capite 9: “Verum, dulce omne calidum est, [...]”. Ex quibus aperte et sine dubio discas mala punica dulcia calidi temperamenti esse, acida uero, refrigerandi uim habere; acidum enim ut Galenus auctor etiam est libro citato superius, capite 7, frigidum est. Quo fit ut mala punica dulcia calida sint, et acida, frigida; uinosa tamen et mixta medio modo se habere consonum rationi esse poterit; acria uero cum acidis coniungenda sunt, utpote, quod frigidae naturae sint (fols. 9-9v).*

O iátrico de Portalegre lembra, no entanto, duas *auctoritates* cujos escritos parecem de algum modo contrariar o que defendiam os citados Dioscórides, Hipócrates e Razes sobre as propriedades da romã. Segundo ele, Paulo Egineta e Avicena defendiam que a romã doce era de qualidade fria:

Paulo Egineta, por outro lado, manteve opinião diferente, ao afirmar: “qualquer romã tem propriedades extraordinárias de adstringência, com as quais arrefece e seca, a doce, porém, menos do que as restantes.” Por estas palavras, é claramente evidente que afirma serem frias as romãs doces. Também Avicena, que quase sempre segue Paulo [Egineta], está de acordo com ele, quando refere no livro 2 do seu Cânon¹⁸: “a romã doce é fria e húmida em primeiro grau, enquanto a azeda é fria e seca em segundo¹⁹.”

Tal como Avicena, os médicos do Renascimento acreditam que as qualidades dos alimentos se caracterizam por um certo grau de intensidade. Os diferentes graus de intensidade da natureza das substâncias ingeridas dão indicações sobre o seu efeito no corpo do indivíduo que as ingere. Os alimentos com qualidades de primeiro grau são aqueles que alteram levemente um corpo temperado, não deixando evidências claras dessa alteração; os de segundo grau alteram manifestamente o corpo; os alimentos que apresentam qualidades no terceiro grau alteram fortemente o corpo; os de quarto grau são os mais poderosos e alteram veementemente o corpo, queimando-o pelo calor ou entorpecendo-o pelo frio²⁰. Quando Avicena descreve a romã doce como um alimento pouco frio e húmido (i.e. “em primeiro grau”), e a azeda como moderadamente fria e seca (i.e. “em segundo grau”), está também a dar a indicação de que o fruto, dependendo do grau de intensidade das suas qualidades, pode ter um efeito mais ou menos vigoroso sobre o corpo de quem o ingere.

Amato, por sua vez, na tentativa de conciliar as palavras de Paulo Egineta com as de outros autores, defende:

¹⁸ AVICENA (1522) lib. 2, tract. 2, cap. 320, p. 97; cf. EGINETA (1532) lib. 1, cap. 81, p. 39: *Mala punica frige faciunt, et paruum alimentum praebent.*

¹⁹ *Iis porro Paulus Aegineta oppositus est, cum dicat: “malum punicum omne astringendi vires eximias possidet, quibus refriferat siccataque, verum dulce aliis minus.” Per quae verba clare patet quod mala punica dulcia frigida esse dicat. Cui adstipulatur quoque Avicenna Paulum plerumque sequens, cum libro secundo sui Canonis dicat: “granatum dulce frigidum et humidum in primo gradu est, acetosum vero frigidum et siccum in secundo (fol. 9v).”*

²⁰ ALBALA (2002) 84.

Nós, porém, para nos pronunciarmos com ousadia nesta matéria, acreditamos que Paulo não conheceu as romãs verdadeiramente doces e, mais ainda, que toma como doces as que são, entre nós, vinosas ou intermédias, donde ter afirmado, não sem alguma razão, que todas elas são frias²¹.

Um sistema classificativo dos alimentos assente, como este, num critério tão subjetivo quanto o grau de intensidade da qualidade dos alimentos dá origem, necessariamente, a dúvidas e diferentes opiniões²². Os critérios de classificação dos alimentos em função do seu sabor são objetivos e universalmente aceites e não estão sujeitos à perceção individual. Por isso, as diferentes categorias de alimentos (quentes, frios, secos e húmidos) permanecem constantes²³. Já o grau de intensidade das qualidades estabelecidas com base no sabor pode diferir de indivíduo para indivíduo, porquanto a sua determinação depende da perceção humana e subjetiva²⁴. Não surpreende, por isso, que, para uns, a romã doce seja ligeiramente fria, enquanto para outros seja quente.

E o que pensa Garcia Lopes desta interpretação amatiana do testemunho de Paulo Egineta sobre a romã? Eis a sua avaliação:

Na verdade, ainda que Paulo Egineta afirme que toda a romã tem faculdades extraordinárias de adstringência com as quais arrefece e seca — embora a doce menos do que as restantes —, não é lícito, por causa disso, afirmar-se, de modo precipitado e irrefletido, que toda a romã é fria, pois não se deve dizer que a doce não é quente. Também não é bastante a conciliação de Amato Lusitano, que nos seus comentários a Dioscórides defende que Paulo [Egineta] não conheceu as romãs doces, e afirma, ainda, que as que entre nós são vinosas ou de sabor intermédio são por aquele consideradas doces²⁵.

²¹ *En. 1.138: Nos uero, ut in hac re audacter iudicium nostrum proferamus, credimus quod Paulus uere dulcia granata non nouit, immo quae apud nos uinosa aut media sunt illi pro dulcibus habebantur, unde omnia non immerito frigida esse dixit.*

²² GENTILCORE (2016) 20.

²³ ALBALA (2002) 289.

²⁴ ALBALA (2002) 85.

²⁵ *Verum, quamuis Paulus Aegineta dicat, Punicum omne astringendi uires eximias habere, quibus refrigerat, siccatur, uerum dulce aliis minus, non ob id statim facile licet fateri, malum punicum omne frigidum esse, cum dulce calidum esse non est negandum. Nec sufficit Amati Lusitani conciliatio, qui in enarrationibus suis in Dioscoridem credit Paulum dulcia granata non cognouisse, immo, quae apud nos uinosa aut media sunt, pro dulcibus illi haberi ait (fol. 9v).*

Garcia Lopes sugere, pois, que teria havido uma interpretação abusiva das palavras de Paulo Egineta; afirmar, como Amato, que Egineta não conheceu as romãs doces é o mesmo que dizer que o próprio Galeno as não conheceu:

Difícilmente alguém medianamente versado nos escritos de Galeno o afirmaria, porque, de acordo com aquele raciocínio de Amato, seria óbvio que o próprio Galeno também não havia conhecido as romãs doces. O que por ele foi escrito no livro 8 de Sobre as propriedades dos medicamentos simples, capítulo 81, com estas palavras, mostra que tal não corresponde à verdade:

“Qualquer romã participa da faculdade adstringente, ainda que esta não seja dominante sobre todas. Algumas são ácidas, outras mais doces do que azedas. A utilidade que procede de cada uma delas depende forçosamente da qualidade preponderante.”

Paulo Egineta seguiu estas palavras ao evocar as romãs doces, as quais, de acordo com a opinião do próprio Galeno, devem ser consideradas quentes. Com efeito, se ele não tivesse conhecido as romãs doces, em vão nos teria remetido para a leitura do livro 4 deste tratado, onde afirma, como referimos anteriormente, que qualquer [romã] doce é quente²⁶.

Na hipótese de a sua contra-argumentação não ser suficientemente convincente aos olhos do leitor, propõe o iátrico que se ignore, então, a opinião de Egineta, tal como a de Avicena, e que se tome em consideração o parecer de outras ilustres autoridades na matéria, como Dioscórides e Hipócrates:

Mas, se esta argumentação parecer pouco sólida, gostaria que não atribuísse crédito algum a Paulo Egineta, porque Dioscórides afirma no livro 1, capítulo 152, que as romãs doces geram calor, o que Hipócrates atesta no livro 2 de Sobre o regime. Por estes testemunhos de tão insignes autores, é por demais evidente que Avicena se enganou no livro 2 do Cânon, capítulo 320²⁷.

²⁶ *Quod uix quispiam in Galeni scriptis mediocriter uersatus dicat, quod ex ratione illa Amati apertum esset Galenum ipsum etiam dulcia mala punica non uidisse. Quod uerum non esse ostendunt, quae ab eo scripta sunt libro 8 de Simplicium medicamentorum facultibus, capite 81, his uerbis: “Malum granatum omne abstringentem, facultatem obtinet, non tamen in omnibus ea exuperat. Sunt enim inter ea quaedam acida, quaedam plus dulcia quam austera. Et sane quae ab unoquoque eorum procedit utilitas, secundum uicentem eueniat qualitatem necesse est.” Quae a Paulo Aegineta sumpta sunt, ubi granatorum dulcium meminit, quae calida secundum ipsius Galeni sententiam censenda sunt. Frustra enim nos ad lectionem 4 libri huius tractationis relegasset, ubi dicit dulce omne calidum esse, ut supra annotauimus, si dulcia granata illi nota fuissent (fols. 9v.-10).*

²⁷ *Quod si haec ratio fortassis leuis uideatur, nullam fidem uelim adhibeas Paulo Aeginetae, quod Dioscorides dicat libro 1, capite 152, dulcia granata calorem gignere, quod Hippocrates testatur libro 2 de Diaeta. Quibus grauissimorum auctorum sententiis liquido constat, Avicennam deceptum fuisse 2 libro Canonis, capite 320 (fol. 10).*

Não obstante esta divergência de opiniões no que toca ao testemunho de Paulo Egineta, os dois iátricos lusos estavam de acordo quanto ao critério a seguir na classificação do temperamento da romã, ou seja, o sabor. Encerra Amato, deste modo, a questão:

Por conseguinte, a qualidade nestas romãs deve ser indagada a partir do sabor, pois quanto mais tendem para a doçura, tanto mais devem ser denominadas quentes, e quanto mais se afastam da doçura e se aproximam da agrura, tanto mais devem ser ditas frias [...]»²⁸.

3.3. Usos terapêuticos da romã

Vários são os usos terapêuticos da romã, assim como várias são as partes e os produtos seus derivados conservados nas boticas. Explica Amato:

Conservam-se as cascas e até se mantêm conservados os próprios frutos. Também se conserva o suco delas extraído, sobretudo das ácidas; os práticos chamam-lhe vinho de romã e dão-no a beber aos febricitantes para matar a sede, fortalecer o estômago e baixar a temperatura provocada pela febre. Também se prepara com este suco e açúcar o chamado oxissácaro²⁹, que se conserva, simples ou composto, nas boticas de muitos lugares³⁰.

Garcia Lopes, por sua vez, detém-se nas propriedades do fruto. Evocando, uma vez mais, Dioscórides, afirma ser a romã salutar para as afeções do estômago, sobretudo a doce:

Dioscórides, que compôs, melhor do que ninguém, um tratado sobre a matéria dos medicamentos, afirma, tal como Galeno no livro 6 de Sobre as propriedades dos medicamentos, que qualquer romã é benéfica para o estômago e que a doce é ainda mais benéfica, com estas palavras:

²⁸ *En. 1.138: A sapore igitur inquirenda temperatura in iis malis punicis est, cum quanto magis ad dulcedinem tendunt, eo magis calida dicenda sunt, et quanto magis dulcedine discedunt et ad acetositatem appropinquant, tanto frigidiora dicenda sunt, item quaecumque magis lignosa grana habuerint, eo magis styptica dicenda sunt [...].*

²⁹ Veja-se que Amato refere este xarope acetoso em *Cent. 3.74; 6.3.*

³⁰ *Ibidem: Seruantur cortices, quin ipsa poma seruata habentur. Ex quibus et sucus quoque extractus seruatur, praecipue ex acidis, quem uinum granatorum practici appellant, et eum febricitantibus pro extinguenda siti et roborando uentriculo ac mitigando ardore febrili, in potu propinant. Non minus oxysacchara ex hoc succo et saccharo dicta paratur, quae et simplex et composita passim in officinis habetur.*

“Qualquer romã é sucosa, benéfica para o estômago e de baixo valor alimentício; as doces são consideradas mais apropriadas para o estômago³¹.”

Estas palavras espelham bem a atitude dos médicos da Antiguidade e do Renascimento em relação aos frutos. Considerados pouco nutritivos³², não são perspetivados como verdadeiros alimentos, antes “temperos” ou corretivos, cuja função é neutralizar um desequilíbrio somático ou contrabalançar os efeitos de outros alimentos de qualidade antagónica. O conjunto de regras básicas que regem o processo de interação entre a compleição de cada ser humano e as características dos alimentos também se aplica à combinação de alimentos. No âmbito desta lógica alimentar, que promove a preparação de pratos que devolvem o equilíbrio ao corpo³³, a romã pode, assim, ser adicionada a outras substâncias ou alimentos, para robustecer estômagos mais frágeis. É com o intuito de ilustrar e corroborar esta ideia que Garcia Lopes decide evocar dois episódios clínicos vividos pelos próprios Hipócrates e Galeno:

Além disso, as romãs são apropriadas para alguns estados físicos, como as dores de estômago, que Galeno recorda no livro 2 de Sobre as faculdades dos alimentos, capítulo 24³⁴, com estas palavras:

“Com efeito, por vezes elas são mais úteis do que os dois frutos anteriormente referidos [i.e. as maçãs e as peras], tanto para outros estados físicos quanto para este que Hipócrates recorda no livro 2 de Epidemias³⁵, com as seguintes palavras: “Uma mulher sofria de dores de estômago, e a indisposição não desapareceu até ingerir, uma vez ao dia, farinha de cevada misturada com suco de romã, enquanto se abstinha de outras refeições; e não vomitou mais, tal como sucedeu com Quérion, filho de Cárion.””

Afirma, ainda, depois: “Seguramente que a farinha de cevada secou este humor; o suco de romã com ela ingerido de tal modo fortaleceu o estômago que fez com que

³¹ *Quod tamen malum punicum omne stomacho utile sit, utilius etiam quod dulce est Dioscorides qui, ut Galenus auctor est 6 libro de Simplicium medicamentorum facultatibus perfectissime omnium, tractatum de Medicamentorum materia confecit, dicit his uerbis: “Malum punicum omne boni succi est, stomacho utile, perexiguum sufficiens alimentum; dulcia, stomacho utiliora habentur” (fol. 10).*

³² Galeno, por exemplo, considerava as frutas muito aguadas e pouco alimentícias (cf. *De alimentorum facultatibus* 2.7. Cf. KÜHN 6, 569-570).

³³ ALBALA (2002) 88-89.

³⁴ Cf. KÜHN 6, 604-605.

³⁵ Cf. KÜHN 3, 436.

esse mesmo humor retido nas membranas fosse expelido.” Este passo revela que a romã é extraordinariamente benéfica para o estômago. Galeno confirma-o de um modo não menos sábio do que o habitual no livro 10 de Método de cura, capítulo 3³⁶, onde, com muita elegância e vivacidade, expõe o caso de um jovem febricitante que, por indicação de uns médicos incompetentes, ficara fraco e debilitado pela privação de alimentos. Tendo-se ele próprio [i.e. Galeno] ocupado dele, usou alica³⁷ preparada com água quente, não fervida, depois de nela ter deitado grãos de romã. “E, de facto”, afirma ele, “este é um ótimo alimento para um estômago bilioso, pois a romã fortalece-o.”³⁸

Na medicina galénica, o estômago era perspectivado como uma espécie de panela natural e a digestão como um processo de cozedura dos alimentos (coção)³⁹. Era, por conseguinte, fundamental que aquele órgão se mantivesse saudável, pois só assim seria capaz de cumprir plenamente a sua função. A romã, pelas suas faculdades estomacais, poderia desempenhar um papel importante no restabelecimento do equilíbrio de um estômago bilioso, isto é, afetado pelo excesso de bílis; revigorando-o, tornava-o capaz de eliminar o excesso desse humor.

Se até meados do século XVI o objetivo da dietética fora a manutenção da constituição do indivíduo com recurso a substâncias de natureza semelhante — por exemplo, alimentos frios para pessoas de complexão fria, alimentos quentes para pessoas de constituição quente — a partir de então os alimentos passaram a ser perspectivados como um meio usado para contrariar as peculiaridades da constituição de cada indivíduo, ao invés de as reforçar⁴⁰.

³⁶ Cf. KÜHN 10, 674-675.

³⁷ *Alica* (ou *zea*) designa um tipo de grão semelhante a espelta. O mesmo nome designa também uma bebida preparada com esse grão.

³⁸ *Sunt praeterea mala punica ad nonnullos affectin commoda, ut est Cardialgia, cuius Galenus meminit libro 2 de Alimentorum facultatibus, capite 24, his uerbis: “Sunt enim interdum praedictis duobus fructibus utiliora, tum ad alios affectus, tum ad eum cuius Hippocrates libro 2 de Morbis populariter grassantibus meminit, his uerbis: “(Mulier Cardialgia torquebatur, nec prius malum est sedatum, quam polenta succo punici aspersa, semel in die uteretur reliquis cibis abstinens; nec amplius reiciebat, qualia Cherion Charitonis filius)”. Hunc certe humorem”, inferius etiam inquit, “polenta quidem exiccavit: succus autem punici cum ea sumptus, uentriculum roboravit adeo, ut humorem ipsum in tunicis contentum expellere potuerit”. Quo loco malum punicum uentriculo mirum in modum confere ostenditur. Quod Galenus non minus erudite quam solet confirmat libro 10 Methodi medendi, capite 3, ubi elegantissime, et festiuissime febrientis cuiusdam iuuenis narrat historiam. Qui quorundam imperitorum medicorum consilio inedia confectus, et extenuatus erat, ad quem, cum accessisset ipse, alica ex aqua calida, citra cocturam, iniectis in eam mali punici granis usus est. “Est namque”, inquit ille, “is optimus cibus bilioso stomacho, nam et roborat hunc malum punicum” (fols. 10v.-11).*

³⁹ GENTILCORE (2016) 39; cf. FLANDRIN & MONTANARI (1996) 494-495.

⁴⁰ FLANDRIN (1989) 295-296. Cf. ALBALA (2002) 174-175.

De acordo com este sistema racional, as substâncias de qualidade semelhante à do indivíduo que as ingere nutrem, ao passo que as de qualidade oposta corrigem os desequilíbrios. Conseqüentemente, para preservarem a saúde dos seus pacientes, os médicos recomendam substâncias de qualidade semelhante e de intensidade equiparada ou menor; para corrigir o desequilíbrio, prescrevem substâncias de qualidade oposta à dos seus doentes, de intensidade proporcional⁴¹, tal como fez Hipócrates, quando deu farinha de cevada à sua paciente, com o objetivo de secar o estômago bilioso, mas também o revigorante suco de romã, para lhe devolver o equilíbrio.

Em estados febris, reitera Garcia Lopes, o uso da romã é fundamental no tratamento da debilidade do principal órgão do tubo digestivo. Além disso, o seu aprazível sabor torna-a mais fácil de digerir:

Neste passo, é claramente evidente que se pode dar a beber aos febricitantes, sem qualquer censura, o suco ou os grãos de romãs, e usamo-los não como alimento, mas como medicamento, para revigorar o estômago. Os febricitantes precisam sempre deste remédio; Galeno recomenda no livro 2 de Método de cura, capítulo 15⁴², que vigiemos atentamente a digestão dos alimentos e, por causa disso, que tenhamos igualmente em atenção o vigor dos órgãos com que ela se processa. Considere-se, ainda, outra razão pela qual qualquer pessoa poderá, inteligentemente, usar uns quantos grãos de romã em estados febris: não cremos que seja um erro capital, porque alguns alimentos são consumidos apenas para nutrir, outros para serem medicamentos; outros, porém, são consumidos em virtude do seu agradável sabor, “com efeito, o que sabe bem é mais fácil de digerir do que os [alimentos] que são igualmente salutares”, como afirma Galeno no livro 2 de Sobre as propriedades dos alimentos⁴³, no capítulo sobre as azeitonas⁴⁴.

Portanto, de acordo com Galeno e Garcia Lopes, havendo necessidade de escolher entre dois alimentos, a escolha deverá recair sobre o de sabor

⁴¹ ALBALA (2002) 175; cf. 289.

⁴² Na verdade, no livro 11 (XI), não 2 (II). Cf. KÜHN 10, 788.

⁴³ Mais precisamente, no cap. 27, *De oliuis* (KÜHN 6, 609).

⁴⁴ *Quo loco manifeste apparet febricitantibus citra calumniam ullam propinari posse succum, uel grana malorum punicatorum, eisque non ut alimento, sed ut medicamento utamur, ad roborandum uidelicet uentriculum. Quo remedio febricitantes semper opus habent, ut scilicet ciborum concoctioni magnopere prospiciamus, ac eius rei causa roboris quoque instrumentorum, quibus perficitur, non leuem curam habeamus, quod Galenus commendat libro 2 Methodi medendi capite 15. Adde etiam aliam rationem, qua quis non inepte poterit uti in febribus paucis mali punici granis: nec admodum capitale esse credimus, quod quaedam alimenta ut nutriant solum sumuntur, quaedam ut medicamenta etiam sint: alia uero suauitatis gratia sumuntur, “nam quod suauius est, facilius iis, quae ex aequo sunt salubria, concoquitur”, ut Galenus auctor est libro 2 de Alimentorum facultatibus capite de Oliuis (fol. 11).*

mais aprazível. Acreditam os iátricos que o estômago aceita e digere com mais facilidade alimentos saborosos, como se as papilas gustativas ditassem à mente aquilo de que o corpo precisa⁴⁵.

Se é verdade que Amato e Garcia Lopes estão em sintonia relativamente ao uso benéfico e revigorante da romã em estômagos frágeis, o mesmo não se pode dizer sobre o seu emprego na cura de certos estados febris. Recorrendo ao artifício literário do colóquio entre si próprio e Luís Nunes, Amato adverte o leitor para os perigos inerentes ao uso do fruto ou do seu xarope acetoso (oxissácaro) no tratamento de certo tipo de febres:

LUÍS: Convém alertar os médicos a respeito deste xarope de romãs, já que o administram continuamente aos que padecem de febres pútridas⁴⁶ resultantes de obstrução, pouco atentos ao facto de este xarope constringir e tornar estreitos os meatos, conforme ensina Galeno no livro 13 de Método de cura, quando trata da romã, ao dizer: “as romãs e outros [medicamentos] que adstringem, ao estreitarem a abertura do canal biliar, impedem que a própria bilis seja excretada”. Assim sendo, as romãs e o respetivo xarope, tal como outros [medicamentos] semelhantes, de modo algum contribuem para a cura da febre pútrida.

AMATO: Malditos sejam os médicos que apenas levam em consideração a febre, sem atenderem à sua origem! Como bem sabes, Galeno nunca curou febres pútridas com medicamentos frios constringentes, mas, de preferência, com medicamentos desobstruentes, que são algo quentes⁴⁷.

Creem os médicos que o efeito de um alimento na língua não apenas determina as suas qualidades como também indica o seu efeito em todas as outras partes do corpo, à medida que vai passando pelas várias etapas da digestão. Alimentos ácidos, ásperos e constringentes (que são frios e secos) para a língua, uma vez convertidos em humores, terão o mesmo efeito sobre

⁴⁵ ALBALA (2002) 172.

⁴⁶ Febres procedentes da putrefação ou corrupção dos humores.

⁴⁷ En. 1.138: *LVDOVICVS. In hoc syrupo malorum granatorum medici monendi sunt, quia laborantibus putridis febribus ab obstructione pendentibus continuo illum tribuunt, parum animadvertentes quod syrupus iste constringat et arctos meatus reddat, ut Galenus libro decimotertio Methodi medendi docet, cum de malo punico agit, dicens: “malum punicum et cetera quae astringunt, dum bilis meatus os arctant, bilem ipsam excerni prohibent.” Proinde mala granata et ipsorum syrupus veluti similia alia putridae febris curandae nullo modo conferunt. AMATVS. Detestandi sunt medici illi, qui tantum ad febrim despecta eius causa advertunt, numquam, ut tu probe nosti, Galenus febres putridas frigidis constringentibus depulit, sed potius medicamentis aperientibus, quae non nihil caliditatis habent.*

outras partes do corpo. Os alimentos desobstruentes (quentes e secos), que dilatam a boca e os meatos nasais, irão dilatar também os restantes meatos do corpo humano. Os sabores estão associados a efeitos fisiológicos específicos no corpo⁴⁸. Não surpreende, por isso, que Amato Lusitano condene veementemente a administração do xarope acetoso de romã, de reconhecidas faculdades constringentes, a indivíduos que padecem de febres pútridas resultantes de obstrução.

Garcia Lopes, no entanto, considera que os bagos e o suco de romã constituem medicamento eficaz no tratamento de quaisquer doentes com febre. Apoiado, desta vez, na autoridade de Oribásio e Galeno, contrapõe que a romã, não obstante ser pouco nutritiva, tem um sabor agradável e é digestiva, o que, por si só, faz dela um excelente medicamento:

E como a romã, de acordo com o testemunho de Oribásio, no livro 1, capítulo 51, “proporciona muitíssimo pouco alimento ao corpo⁴⁹”, usamo-la mais como medicamento do que como alimento; e sendo saborosa, por que razão não havemos nós de a dar a beber, em virtude do seu agradável sabor, aos febricitantes? Porventura o próprio Galeno não ensina, no livro 1 de Arte curativa⁵⁰, que dedicou a Glauco, no capítulo sobre a febre terçã, que se deve dar a comer frutos que não são difíceis de digerir? Quem poderá, pois, afirmar que as romãs não são de fácil digestão, quando a sua qualidade ténue o demonstra claramente? Decerto, ninguém, a não ser que se trate de um medicezeco qualquer [...]”⁵¹.

Garcia Lopes reitera, portanto, duas ideias que vinham sendo defendidas pelos médicos desde a Antiguidade. A primeira é a de que os alimentos pouco nutritivos, como os legumes e a fruta, são usados como medicamentos, mais do que como alimentos, quer dizer, como fontes de nutrimento. Em virtude de serem de consistência fria e aquosa, o seu consumo dá origem a um sangue

⁴⁸ ALBALA (2002) 83.

⁴⁹ ORIBÁSIO (1555) lib.1, cap. 51, p. 15.

⁵⁰ Cap. 10 (KÜHN 11, 35): *Ex fructuum autem genere ii gustari conceduntur, qui omnino coctu difficiles non sint.*

⁵¹ *En. 1.138: At malum punicum “cum perexiguum”, teste Oribasio libro 1, capite 51, “omnino corpori alimentum praebeat”, et illo pro medicamento, quam pro alimento utimur; suaue etiam est, cur non suauitatis gratia, febricitibus degustandum propinabimus? Nonne Galenus ipse docet libro 1 Artis curatiuae ad Glauconem capite de Tertiana febre ex fructibus illos degustandos esse qui non sunt difficiles concoqui? Quis tamen negabit mala punicæ facilis non esse concoctionis cum eorum subtilitas id praespiciue [perspicue] ostendat, nemo sane nisi fuerit medicellus aliquis [...].*

fino e aguado. Ao mesmo tempo, por terem reduzidas faculdades aglutinantes, circulam rapidamente pelo sistema digestivo, proporcionando, desse modo, escasso nutrimento⁵². A segunda ideia retomada pelo médico portalegrense é a de que os alimentos de compleição ténue e sabor agradável, como a romã, são mais fáceis de digerir e, por isso, recomendáveis a febricitantes.

Depois de recuperar precisamente o mesmo passo galénico que Amato, pela boca de Luís Nunes, já antes havia citado para condenar o uso da romã na cura de febres pútridas, Garcia Lopes tece duras críticas contra aqueles que, à imagem do médico albicastrense, interpretaram de forma abusiva as palavras do mestre de Pérgamo:

Neste passo, [Galeno] afirma que as romãs estreitam os meatos e que, por isso, não devem ser dadas em acessos de febre. Quem tiver percebido que o parecer do próprio Galeno se aplica apenas às inflamações do fígado, não às febres — em cujo tratamento, de acordo com o passo por nós acima citado, o próprio usou bagos de romã misturados com alica —, facilmente ajuizará quão irrelevante é este argumento. Na verdade, embora Dioscórides, no livro 1, capítulo 152, que evocámos anteriormente, defenda que se deve abdicar das romãs nos acessos febris (Plínio também defende esta ideia nos passos por nós citados), asseveramos, todavia, que as opiniões destes [autores] devem ser entendidas como referindo-se às [romãs] doces, por causa do calor que encerram em si; como confortam o estômago, também podem ser ingeridas, contanto que não seja consumida uma grande quantidade; com efeito, aumentar-se-á o calor da febre se o seu consumo não for moderado⁵³.

Apesar de Amato não ser mencionado neste passo, as palavras corrosivas de Garcia Lopes parecem ter como alvo o médico albicastrense, que, conforme foi referido, condenava o uso da romã na cura de febres pútridas. Contudo, para o portalegrense, a chave do bom uso da romã é a moderação. As doces são, afinal, naturalmente benéficas, desde que usadas com critério.

⁵² Cf. ALBALA (2002) 68; GENTILCORE (2016) 20.

⁵³ *Quo loco inquit mala granata arctos meatus redere, et proinde febribus esse neganda, quam nullius momenti sit haec argumentatio, facile iudicabit qui uiderit Galeni ipsius sententiam in iocinoris phlegmonis locum solum habere, non in febribus, in quarum curatione ipse loco superius a nobis citato usus est granis malis punici mistis cum alica. Verum licet Dioscorides libro 1, capite 152, cuius superius meminimus, mala punica in febribus abdicanda esse uelit, cuius etiam sententiae Plinius est locis a nobis citatis: dicimus tamen, de dulcibus eorum sententias esse intelligendas, ob calorem uidelicet quo praedita sunt, quae quoque confortandi uentriculi ergo degustari etiam possunt, dummodo nec multum illorum edas: auges enim febris calorem, si modum non seruaueris edendo (fol. 11v.).*

Não é apenas na cura de febres que a romã pode e deve ser usada. Em contraciclo, uma vez mais, com outros colegas de profissão, desta feita, apoiado na *auctoritas* de Avicena, Garcia Lopes defende acerrimamente as virtudes terapêuticas do fruto no tratamento do pleuris⁵⁴:

Depois de todas estas considerações, não posso deixar de fazer referência à audácia de Luigi Mondella⁵⁵, que, numa carta escrita ao jurisconsulto Agazzi⁵⁶, corrige, omitindo o nome [do autor], um erro de Avicena, o qual oferece romãs aos pleuríticos, como se isso representasse um crime capital contra eles. Declaro abertamente que o cometo em toda a parte, e julgo que em circunstância alguma devo ser condenado por isso, principalmente quando, de um modo geral, ofereço romãs doces aos pleuríticos⁵⁷, pois, em virtude da doçura que apresentam, têm a faculdade de acalmar o peito. Quem poderá, pois, dizer que não são benéficas para o peito? Além disso, porque são quentes, são de certo modo apropriadas para digerir os espútos (e é necessário que a digestão se faça pelo calor). E, na verdade, não são tão quentes que possam fazer subir a febre. Mesmo que tudo o que é doce seja quente, não ultrapassa imoderadamente o nosso calor⁵⁸.

São várias, portanto, as vantagens associadas ao uso de romãs na cura do pleuris. Atendendo a que um dos sintomas deste mal é uma dor lateral aguda, as romãs doces, pela sua doçura, podem ser usadas para mitigar esse desconforto. Por outro lado, se se tiver em consideração que, neste período, a

⁵⁴ O pleuris (*pleuritis* ou *dolor lateralis*) era descrito pelos médicos da época como uma doença caracterizada por uma febre aguda com pontada num dos flancos. Uma das principais terapêuticas utilizada para tratar este mal, a flebotomia, está no centro de uma célebre e acesa discussão “nos meios científicos europeus dos séculos XVI e XVII, cujo epicentro teve lugar na cidade de Évora, nas primeiras décadas de Quinhentos, no período compreendido entre 1518 e 1522”, que ficou conhecida como a polémica da sangria e cujos protagonistas foram os afamados Doutores Pierre Brissot e Dionísio Brudo, nas palavras de ANDRADE (2015) 85-86.

⁵⁵ Cf. MONDELLA (1550) epist. 32, p. 436: *Propterea neque illos multum laudo, qui dulcia punica pleuriticis exhibent, aut etiam serapium ex illorum succo confectum, quod non omni destituta sint adstringendi facultate, quae pleuritidi aduersatur, quoniam dilatatione potius corporis meatuum, ac reseratione, quam obstructione indigeat, nisi fortasse ex illis sit compositum malis, quae nullis, uel minimis praedita sunt nucleis.*

⁵⁶ Martino Agazzi, intelectual do século XVI, natural de Brescia, que se distinguiu nas letras e na jurisprudência.

⁵⁷ Cf. AVICENA (1522) lib. 2, cap. 320 (p. 97): *[granatum] acetosum exasperat pectus et dulce lenit ipsum, et confortat pectus...*

⁵⁸ *Ex quibus omnibus dissimulare non possum Aloisii Mundelae audaciam, qui epistola quadam sua Agathio iureconsulto scripta, Auicennae tacito nomine errorem uertit, qui pleuriticis mala punica exhibet, quasi hoc capitale sit illis, quod me facere ubique palam fateor, nec ob id me aliquo iure damnandum esse arbitror, praesertim cum dulcia granata passim exhibeo pleuriticis, quod ob dulcedinem quam habent, pectoris leniendi facultate pollent. Quis enim dulcia neget pectori conducere? Tamen etiam quia calida sunt, quodammodo sputis concoquendis apta sunt, concoctionem a calore fieri necesse est: uerum nec adeo calida sunt ut febrem augere possint, cum dulce omne calidum sit, non tamen immodice nostrum calorem exuperat (fol. 12).*

digestão é perspctivada como uma forma de cozedura e que o agente essencial nesse processo é o calor por meio do qual os alimentos são suavemente cozidos no estômago⁵⁹, facilmente se compreenderá por que razão é dito que as romãs doces podem auxiliar a digestão dos esputos. Os alimentos classificados como quentes, que têm a virtude de contrabalançar os humores frios e de auxiliar o corpo na digestão desses humores, têm também a faculdade de tornar mais digeríveis os esputos.

Nesta análise das faculdades da romã, Garcia Lopes vai, no entanto, mais longe; mesmo que o fruto tenha propriedades adstringentes, acrescenta, essa adstringência – que, na opinião de alguns, é prejudicial aos pleuríticos – ao invés de promover a retenção dos esputos, favorece a sua expulsão. As substâncias adstringentes são de qualidade seca, e essa secura robustece os músculos e os nervos, tornando-os mais eficazes no processo de excreção dos humores retidos:

Mas se dísseres que por causa do poder adstringente que têm são prejudiciais aos pleuríticos, a isso respondemos que, pelo contrário, por causa desse poder adstringente, os músculos e os nervos do peito fortalecem-se e ficam mais aptos para expulsar do que para reter os esputos. É tão certo que não carece de ser comprovado que a capacidade expulsiva dos nervos é reforçada pela qualidade seca (da qual quaisquer substâncias adstringentes são moderadamente compostas). E sendo a romã moderadamente adstringente, é mais benéfica do que prejudicial para o peito⁶⁰.

Os últimos excertos apresentados revelam que, não obstante a literatura médica quinhentista ter por base teórica comum a doutrina humoral desenvolvida pela escola de Cós, os autores nem sempre estiveram de acordo na avaliação das virtudes terapêuticas de certos alimentos ou do regime a prescrever para certas doenças. A dependência de autoridades mais antigas, umas vezes, ambíguas, outras, discordantes, alimentava a controvérsia e permitia aos tratadistas defenderem os princípios que consideravam melhor servir os seus intentos. A prevalência do sistema hipocrático-galénico em todas as discussões sobre as qualidades e as faculdades curativas de certas substâncias,

⁵⁹ FLANDRIN & MONTANARI (1996) 494-495.

⁶⁰ *Quod si dicas propter astringentem uim, quam habent, pleuritidi aduersari, dicimus ad hoc quod immo propter illam uim astringentem magis pectoris musculos, et neruos roborari, pararique aptiores ad sputorum expulsionem, quam constringi. Certius est quam ut demonstrari debeat, expultricem neruorum facultatem, siccitate (qua constant modice astringentia omnia) roborari. At, cum malum punicum modice astringens sit, potius pectori conferet quam aduersabitur (fol. 12).*

não impediu, por conseguinte, que houvesse espaço para divergências de opinião e, em último caso, para a criação de obras originais⁶¹.

4. Considerações finais

Nos textos aqui revisitados, Amato Lusitano e Garcia Lopes expõem o seu parecer sobre as propriedades e o uso da romã no tratamento de males diversos. A análise desses excertos revela que ambos sustentam o estudo teórico das faculdades terapêuticas do fruto num conjunto de *auctoritates* que, de forma mais ou menos direta, vão citando, revelando, desse modo, uma grande capacidade de tratamento das suas fontes. O confronto que estabelecem entre as suas próprias ideias e a opinião de outros colegas de profissão, anteriores e coevos, permite-nos identificar os elementos que herdaram da tradição e incorporaram na sua própria reflexão, mas, sobretudo, constatar que não se limitam a reproduzir o pensamento alheio.

Da mesma análise ressalta, ainda, que Amato Lusitano e Garcia Lopes, não obstante ancorarem os seus pareceres nas mesmas *auctoritates*, nos mesmos princípios teóricos, nem sempre convergiram no que ao uso terapêutico da romã e à sua integração na prática clínica diz respeito. O conhecimento empírico que foram acumulando ao longo da sua carreira, esse saber de experiência feito, bem como a vontade de darem resposta às reais necessidades dos seus leitores e pacientes impeliram-nos a adaptarem e a modelarem um conjunto de princípios bebidos da tradição em torno das suas próprias observações, das suas próprias convicções⁶².

E se é verdade, pois, que Amato Lusitano, cujas ideias haveriam de ser recuperadas pelo médico de Portalegre cerca de uma década depois, se afigura como uma referência para os colegas de profissão seus contemporâneos, também não deixa de ser verdade que o próprio Garcia Lopes, ao assumir, de forma clara e inequívoca, as diferenças que daquele e de outros iátricos o separam, acaba por se converter, ele próprio, numa *auctoritas* a respeitar.

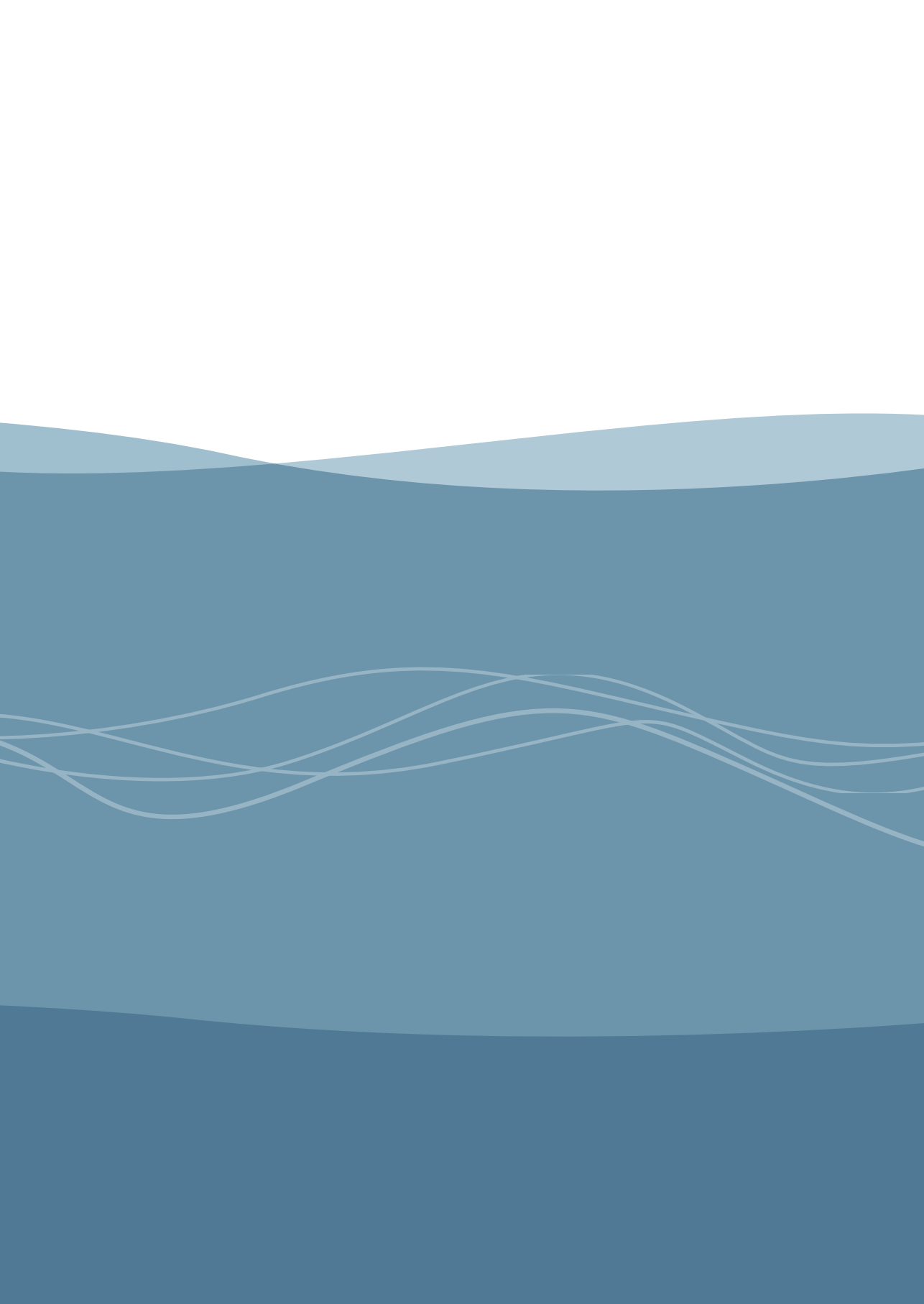
⁶¹ ALBALA (2002) 2-5.

⁶² Cf. GENTILCORE (2016) 183.

Referências bibliográficas

- ALBALA, K. (2002), *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley/Los Angeles, University of California Press.
- ANDRADE, A. M. L. (2010), “Ciência, Negócio e Religião: Amato Lusitano em Antuérpia”: I. O. CASTRO & V. ANASTÁCIO (coord.) (2010), *Revisitar os Saberes – Referências Clássicas na Cultura Portuguesa do Renascimento à Época Moderna*. Lisboa, Centro de Estudos Clássicos – Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 9-49.
- ANDRADE, A. M. L. (2014), *O Cato Minor de Diogo Pires e a Poesia Didáctica do Século XVI*. Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.
- ANDRADE, A. M. L. (2015), “Ciência, religião e livros na Europa de Quinhentos: a controvérsia da sangria entre Perre Brissot e Dionísio Brudo”: *Cadernos de Estudos Sefarditas* 14 (2015) 85-152.
- ANDRADE, A. M. L. & CRESPO, H. M. (2012), “Os inventários dos bens de Amato Lusitano, Francisco Barbosa e Joseph Molcho, em Ancona, na fuga à Inquisição (1555)”: *Ágora. Estudos Clássicos em Debate* 14.1 (2012) 45-90.
- AVICENA (1522), *Liber canonis totius medicinae ab Auicenna Arabum doctissimo excussus, a Gerardo Cremonensi ab Arabica lingua in Latinam reductus...* Lugduni, Opera Jacobi Myt.
- CARVALHO, A. S. (1930), “Notícia sobre Alguns Médicos Judeus do Alentejo”: *Separata do Jornal da Sociedade das Ciências Médicas de Lisboa* (1930).
- CASTRO, I. O. (2011), “Prática Médica e Alimentação nos Textos Portugueses Seiscentistas.”: P. F. COSTA & A. CARDOSO (coords.) (2011), *Percursos na História do Livro Médico.1450-1800*. Lisboa, Edições Colibri, 73-91.
- CASTRO, I. O. (2017), “De Vinho e de Humores. O Testemunho dos Textos Seiscentistas de Bromatologia”: L. C. SOUSA & R. S. PAIXÃO (coords.) (2017), *Nunc est Bibendum. Vinho, Identidades e Arte de Viver*. Porto, Edições Afrontamento, 57-79.
- CORREIA, A. N. M. (2018), *A Inquisição Portuguesa em face dos Seus Processos*. Vol. 2. Lisboa, Edições Ex-Libris.
- EGINETA, P. (1532), *Pauli Aeginetae Opus de re medica, nunc primum integrum latinitate donatum, per Ioannem Guinterium Andernacum, doctorem medicum*. Parisiis, apud Simonem Colinaeum.
- FLANDRIN, J.-L. & MONTANARI, M. (1996), *Histoire de l’Alimentation*. Paris, Fayard.
- FLANDRIN, J.-L. (1989), “Distinction through Taste”: P. ARIÈS & G. DUBY (eds.) (1989), *A History of Private Life*, vol. 3. Cambridge, Harvard University Press, Belknap Press, 265-307.
- FRIEDENWALD, H. (1937), “Amatus Lusitanus”: *Bulletin of the Institute of History*

- of Medicine* 5.7 (1937) 603-653.
- GENTILCORE, D. (2016), *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*. London, Bloomsbury.
- GRANT, M. (2000), *Galen on Food and Diet*. London/New York, Routledge.
- HENRIQUES (DA CARNOTA), G. J. C. (1898), *Inéditos Goesianos*, vol. 2. Lisboa, Typ. de Vicente da Silva.
- JORGE, R. (D.L. 1962), *Amato Lusitano. Comentos à sua vida, obra e época*. Lisboa, Editorial Minerva.
- KÜHN, C. G. (ed.) (1821-1833), *Claudii Galeni Opera Omnia* (20 vols.). Lipsiae, prostat in officina libraria Car. Cnoblochii.
- KÜHN, C. G. (ed.) (1825-1827), *Magni Hippocratis Opera Omnia*. (3 vols.). Lipsiae, prostat in officina libraria Car. Cnoblochii.
- LEMONS, M. (1907), *Amato Lusitano. A sua vida e a sua obra*. Porto, Eduardo Tavares Martins.
- LOPES, G. (1564), *Garciae Lopii Commentarii de uaria rei medicae lectione, Medicinae Studiosis non parum utiles. Quorum Catalogum ab Epistola sequens pagella indicabit*. Antuerpiae, apud uiduam Martini Nutii.
- MENDES, J. C. (1993), "O Livro Commentarii de Varia Rei Medicae (Antuérpia, 1564) de Garcia Lopes": *A Universidade e os Descobrimentos. Colóquio promovido pela Universidade de Lisboa*. Lisboa, CNCDP/Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 267-290
- MONDELLA, L. (1550), *Alosii Mundellae Brixienensis medici clarissimi et acutissimi, Epistolae medicinales, nunca ab ipso autore auctae et recognitae in quibus uariae et difficiles quaestiones utiliter tractantur: Galeni, atque aliorum Medicorum loci obscuri et implicati illustrantur et explicantur: quae quidem omnia, omnibus uerae et incorruptae Medicinae studiosis tum utilissima, tum necessaria sunt*. Basileae, apud Mich. Isingrinium.
- ORIBÁSIO (1555), *Oribasii Sardiani Collectorum Medicinalium, libri xvii, qui ex magno septuaginta librorum uolumine ad mostram aetatem soli peruenerunt. Ioanne Baptista Rasario, medico, Nouariensi, interprete*. Parisiis, apud Bernardinum Turrisanum, uia Iacobaea, sub officina Aldina.
- PÉREZ IBÁÑEZ, M. J. (1997), *El humanismo médico del siglo xvi en la Universidad de Salamanca*. Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico, Universidad de Valladolid.
- PINTO, A. G. (2020), "Achega para uma Antologia de Médicos Latinistas Portugueses: Garcia Lopes e D. Sebastião": R. REBELO & M. MIRANDA (coords.) (2020), *O Mundo Clássico e a Universalidade dos seus Valores – Homenagem a Nair de Nazaré Castro Soares*. Vol. II. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 139-149.





ÁGORA

S6

Diálogos

Luso-Sefarditas

No centro do frontispício da magnífica Bíblia de Ferrara (1553), saída dos prelos do cristão-novo Duarte Pinel/ Abraão Usque, encontra-se a imagem simbólica de uma nau ostentando uma esfera armilar, que se agita, em plena tempestade, no mar revolto, com o mastro da gávea quebrado, fustigada pelos fortíssimos ventos soprados pelas figuras divinas que ornamentam as margens do rosto. Foi nosso desejo, neste volume, que estes ventos do passado continuassem a dar vida, no presente, aos fecundos diálogos luso-sefarditas havidos ao longo de séculos, já não num clima tempestuoso, como no tempo em que a Bíblia foi dada à estampa, mas antes de diálogo, de reflexão e de tolerância.



universidade de aveiro
theoria poiesis praxis

cllc

centro de línguas, literaturas e culturas

CHS C

CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE
E DA CULTURA



FCT

Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia