

Cocina y medicina en Grecia: mandrágoras, amapolas y otras drogas del montón



Fernando Pérez Lambás
Universitat de València

Proyecto de investigación “Res alimentaria: gastrónomos y dietistas griegos menores” (MICINN PID2021-122873NB-I00)



Cocina y medicina en Grecia

- Escritores de *Tratados Culinarios* (Ath. 12.516c) de temática variada:
 - a) Recetas: Miteco en Ath. 7.325f.
 - b) Aclaraciones léxicas: Epéneto en Ath. 3.88c, 7.304d, 9.371e, etc.
 - c) Reflexiones eruditas: Glauco de Lócride en Ath. 14.661e.
 - d) Dietética: Epéneto en Ath. 2.58b, Eutidemo en Ath. 3.118b.
- Conocimiento de las propiedades de los alimentos con fines dietéticos (función compartida por médicos y cocineros):
 - a) Dífilo de Sifnos, *Sobre los alimentos servidos a enfermos y sanos*.
 - b) Hicesio, *Sobre la materia*.

Cocina y medicina en Grecia

ὑπὸ μὲν οὖν τὴν ἰατρικὴν ἢ ὀψοποικὴν ὑποδέδουκεν, καὶ προσποιεῖται τὰ βέλτιστα σιτία τῷ σώματι εἶδεναι, ὥστ' εἰ δέοι ἐν παισὶ διαγωνίζεσθαι ὀψοποιόν τε καὶ ἰατρόν, ἢ ἐν ἀνδράσιν οὕτως ἀνοήτοις ὥσπερ οἱ παῖδες, πότερος ἐπαΐει περὶ τῶν χρηστῶν σιτίων καὶ πονηρῶν, ὁ ἰατρός ἢ ὁ ὀψοποιός, λιμῶν ἂν ἀποθανεῖν τὸν ἰατρόν. (...) Τῇ μὲν οὖν ἰατρικῇ, ὥσπερ λέγω, ἢ ὀψοποικῇ κολακεία ὑπόκειται· τῇ δὲ γυμναστικῇ κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπον τοῦτον ἢ κομμωτικῇ (...) ἴν' οὖν μὴ μακρολογῶ, ἐθέλω σοι εἰπεῖν ὥσπερ οἱ γεωμέτραι— ἤδη γὰρ ἂν ἴσως ἀκολουθήσῃς— ὅτι ὁ κομμωτικῇ πρὸς γυμναστικὴν, τοῦτο σοφιστικῇ πρὸς νομοθετικὴν, καὶ ὅτι ὁ ὀψοποικῇ πρὸς ἰατρικὴν, τοῦτο ῥητορικῇ πρὸς δικαιοσύνην (Pl. Grg. 464d-465c)

Así pues, la culinaria se introduce en la medicina y finge conocer los alimentos más convenientes para el cuerpo, de manera que si, ante niños u hombres tan insensatos como niños, un cocinero y un médico tuvieran que poner en juicio quién de los dos conoce mejor los alimentos beneficiosos y nocivos, el médico moriría de hambre. (...) Así pues, según digo, la culinaria, como parte de la adulación, se oculta bajo la medicina; del mismo modo, bajo la gimnástica se oculta la cosmética. (...) Para no extenderme más, voy a hablarte como los geómetras, pues tal vez así me comprendas: la cosmética es a la gimnástica lo que la culinaria es a la medicina; o, mejor: la cosmética es a la gimnástica lo que la culinaria es a la medicina; o, mejor: la cosmética es a la gimnástica lo que la sofística a la legislación, y la culinaria es a la medicina lo que la retórica es a la justicia.

Cocina y medicina en Grecia

- πολυειδῶς δ' αὐτὰς σκευάζουσιν οἱ τὴν ὀψαρτυτικὴν ἐμπειρίαν ἀσκοῦντες (cf. Pl. *Grg.* 500e-501a), ἢς οὐδ' αὐτῆς παντάπασιν ἀμαθῶς ἔχειν ἀξιῶ τὸν ἰατρόν· ἀμεινον γὰρ εἰς τὴν πέψιν ἐστὶ τῶν ἐξ ἴσης ὑγιεινῶν τὸ ἡδιον (Gal. *De alimentorum facultatibus* 6.609 K.).

*Preparan [las olivas] de muchas maneras los que practican el oficio de la cocina, **del cual considero que tampoco ha de ser completamente ignorante el médico.** Pues, de entre lo que es saludable en igualdad de condiciones, **lo mejor para la digestión es lo más agradable.***

- τούτου δὲ τοῦ γένους ἐστὶ καὶ πήγανον καὶ ὕσσωπον ὀρίγανόν τε καὶ μάραθον, καὶ κορίαννον, περὶ ὧν ἐν τοῖς ὀψαρτυτικοῖς συγγράμμασι λέγεται, κοινοῖς μὲν πῶς οὖσιν ἰατροῖς τε καὶ μαγείροις, ἔχουσι δὲ τέλος καὶ σκοπὸν ἴδιον· ὠφελείας γὰρ ἡμεῖς στοχαζόμεθα τῆς ἐκ τῶν ἐδεσμάτων, οὐχ ἡδονῆς. ἐπεὶ δ' ἐνίων ἢ κατὰ τὴν ἐδωδὴν ἀηδία μέγα μέρος εἰς ἀπεψίαν συμβάλλεται, κατὰ τοῦτο μετρίως ἡδύνειν αὐτὰ βέλτιόν ἐστιν (Gal. *De alimentorum facultatibus* 6.638-639 K.).

*De esta clase son también la ruda, el hisopo, el orégano, el hinojo y el cilantro sobre las que se habla en los tratados de cocina, **que de alguna manera son comunes a médicos y cocineros,** aunque tienen un fin y un objetivo particular. Pues **nosotros buscamos los beneficios de los alimentos, no el placer.** Pero puesto que el mal sabor de algunos conduce en gran medida a la indigestión, según eso es mejor que sean moderadamente agradables.*

Cocina y medicina en Grecia

- Diferencia en la finalidad de médicos y cocineros, según Platón y Galeno:
 - a) Médicos: búsqueda de la salud y los beneficios alimenticios (ὠφέλεια).
 - b) Cocineros: búsqueda del placer (ἡδονή).
- Puntos en común: el médico debe tener conocimientos sobre la preparación de los alimentos y sus propiedades, para que estos sean agradables y saludables.
- Los alimentos deben ser equilibrados para mantener la salud: el equilibrio es salud y el desequilibrio es enfermedad (sabor agradable = buena digestión // sabor desagradable = indigestión).

Las plantas: usos culinarios y medicinales

- Algunas plantas, que por sus propiedades pueden provocar efectos en el organismo, tales como sueño o alteración de la realidad, son frecuentemente mencionadas entre los médicos (con fines terapéuticos o dietéticos) y los gastronomos, o usadas en recetas médicas elaboradas a base de la mezcla de ingredientes variados.
- Plantas objeto de estudio:
 - a) Mandrágora (μανδραγόρας).
 - b) Amapola / Adormidera (μήκων).
 - c) Cáñamo (κάνναβις).
 - d) Ajenjo (άψίνθιον).

La mandrágora (μανδραγόρας)

- Planta con efectos soporíferos, utilizada en recetas médicas con fines terapéuticos (NO gastronómicos). Existen dos tipos:
 - a) *Mandragora autumnalis* Bertol.
 - b) *Mandragora officinarum* L.
- Usos médicos:
 - a) Analgésico-sedantes.
 - b) Ginecológicos.



La mandrágora (efectos)

- ὁ δ' αὖ Σωκράτης εἶπεν· ἀλλὰ πίνειν μὲν, ὧ ἄνδρες, καὶ ἐμοὶ πάνυ δοκεῖ. τῷ γὰρ ὄντι ὁ οἶνος ἄρδων τὰς ψυχὰς τὰς μὲν λύπας ὥσπερ ὁ μανδραγόρας ἀνθρώπους κοιμίζει (X. Symp. 2.24-26). *Entonces dijo Sócrates: "También me parece muy bien el beber, pues en realidad el vino al regar las almas adormece las penas, como la mandrágora hace con los hombres"*.
- φάρμακα, τὰ δηλητήρια καλούμενα, κώνειον καὶ μήκων καὶ ὑοσκυάμου σπέρμα καὶ μανδραγόρας καὶ ὅσα ἄλλα τοιαῦτα, θᾶπτόν τε καὶ μᾶλλον ἐν ταῖς θερμαῖς φύσεσιν ἐνεργεῖ (Gal. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri xi* 11.596.9-13 K.). *Los llamados venenos nocivos, la cicuta, la semilla de beleño negro, la mandrágora y todas las demás plantas similares, rápidamente entran en acción en naturalezas calientes.*

La mandrágora (usos médicos)

- Προσθετὸν ἐνεργόν· ὄπὸν μανδραγόρου καὶ κολοκύντης ἀγρίας ξὺν γάλακτι γυναικείῳ πρόσθες. Ἡ τρύγα ξηρὴν ἐξ οἴνου παλαιοῦ λευκοῦ καίειν, καὶ οἴνω σβέσαι. Καὶ κολοκύντη ἀγρίη, λινόζωστις, νίτρον καὶ ἐρύσιμον. Θᾶσσον κατασπᾶ καὶ μανδραγόρου ρίζα, κανθαρίς, ἔρπυλος, δάφνης καρπὸς, μύρον ἱρίνον, δάφνινον· τιθυμάλου τὸν ὄπὸν μίσγειν, καὶ ἀνακινέειν, καὶ τὸν ἰξὸν ἀφαιρέειν, καὶ διδόναι ὅσον ὄροβον, καὶ προσθετὸν ποιῆσαι ἄριστον (Hr. *De mulierum affectibus* 1.74 (VIII 160 L.). *Un pesario eficaz: aplicar jugo de mandrágora y de calabaza silvestre con leche de mujer. También posos secos de vino blanco añejo quemados y apagados con vino. Igualmente calabaza silvestre, mercurial, nitro y erísimo que provocan una bajada rápida de la regla, y la raíz de mandrágora, el escarabajo triguero, el serpol, el grano de laurel; mezclarles jugo de titímalo, agitar bien, quitar la parte viscosa y darlo en cantidad de un grano de yero; mejor es aplicarlo en forma de pesario.*
- [μανδραγόρας]· ἐνιοὶ δὲ καθέψουσιν οἴνω τὰς ρίζας ἄχρι τρίτου καὶ διυλίσαντες ἀποτίθενται, χρώμενοι ἐπὶ τῶν ἀγρυπνούντων καὶ περιοδυνώντων κυάθῳ ἐνὶ καὶ ἐφ' ὧν βούλονται ἀναισθησίαν τεμνομένων ἢ καιομένων ποιῆσαι. ὁ δὲ ὄπὸς ποθεῖς ὀβολῶν δυεῖν ὀλκῆς πλήθος σὺν μελικράτῳ ἄγει ἄνω φλέγμα καὶ χολὴν ὡς ἐλλέβορος, πλείων δὲ ποθεῖς ἐξάγει τοῦ ζῆν. μείγνυται καὶ εἰς τὰς ὀφθαλμικὰς καὶ ἀνωδυνούς δυνάμεις καὶ πεσσοῖς μαλακτικοῖς· καθ' ἑαυτὸν δὲ ὅσον ἡμιβόλιον προστεθεῖς ἐμμηνα καὶ ἐμβρυα ἄγει, δακτυλίῳ τε ἀντὶ βαλανίου προστεθεῖς ὕπνον ποιεῖ (Dsc. IV 75.3-4). [*Mandrágora*]: *Algunos cuecen en vino las raíces hasta que quede la tercera parte, y una vez colado el cocimiento, lo guardan, del cual dan un ciato a los que padecen de insomnio y a los que tienen muchos dolores y a los que se quiere sajar o cauterizar, para anestesiarlos. Su licor bebido, el peso de dos óbolos, con miel, purga por arriba la flema y la bilis, como el eléboro. Si se bebe en mayor cantidad, quita la vida. Se mezcla también en fármacos oftálmicos y en poderes analgésicos y en calas emolientes. Aplicado por sí solo, atrae los menstruos y los fetos. Metido por el ano, a modo de supositorio, produce sueño.*

La amapola / la adormidera (μήκων)

- Tres tipos (cf. Thphr. *HP* 9.12.3-5)
 - a) Μήκων κερατῆτις ο παραλία: amapola marina.
 - b) Μήκων ροίας: amapola común.
 - c) Μήκων ἀφρώδης ο ἥρακλεία: amapola jugosa.
- Finalidad de Teofrasto:
 - a) Describir los tipos de amapolas.
 - b) Indicar algunos de sus usos medicinales.
 - c) ¿Comestible? (amapola común).



La adormidera (μήκων)

- Se trata de la *Papaver Somniferum* L.
- Efectos somnolientos.

σημεῖον δὲ τούτων καὶ τὰ ὑπνωτικά· πάντα γὰρ καρηβαρίαν ποιεῖ, καὶ τὰ ποτὰ καὶ τὰ βρωτὰ, μήκων, μανδραγόρας, οἶνος, αἶραι. καὶ καταφερόμενοι καὶ νυστάζοντες τοῦτο δοκοῦσι πάσχειν, καὶ ἀδυνατοῦσιν αἶρειν τὴν κεφαλὴν καὶ τὰ βλέφαρα (Arist. *De somno et vigilia* 456b 28-32). *Prueba de ello son también los narcóticos: pues todos dan dolor de cabeza, tanto los que se beben como los que se comen, la adormidera, la mandrágora, el vino y la cizaña. Inclinandose y adormeciéndose parecen experimentar este estado, y no son capaces de levantar la cabeza ni los párpados.*

οὕτω δὲ καὶ μήκων ὑπνοποιός ἐστι καὶ μανδραγόρας καὶ θριδακίνη καὶ πάνθ' ὅσα τὴν κρᾶσιν ὑγρότερα καὶ ψυχρότερα (Gal. *De temperamentis libri III* 1.585 K.). *Así también la adormidera, la mandrágora y la lechuga silvestre tienen efectos somnolientos, así como todas aquellas plantas que en su mezcla son más húmedas y frías.*

- Cápsula exudada > gran cantidad de alcaloides > obtención del opio y derivados (cf. ὄπιον = jugo obtenido de la adormidera al exudarla).



La adormidera (usos culinarios)

- Se emplean especialmente las semillas en la elaboración de panes y pasteles.
- ΜΑΚΩΝΙΔΩΝ δ' ἄρτων μνημονεύει Ἄλκμᾶν ἐν τῷ ε' οὕτως· κλῖναι μὲν ἑπτὰ καὶ τόσαι τράπεζαι / μακωνίδων ἄρτων ἐπιστέφοισαι (Alcm. PMG fr. 19 (apud Ath. 3.111a). *Los panes de adormidera los menciona Alcman en el libro quinto del siguiente modo: "Siete lechos y otras tantas mesas cubiertas de panes de adormidera"*.
- κοπτοπλακοῦς, ἐν Κρήτῃ δέ, φησὶν, πλακουντάριον ποιοῦσιν, ὅπερ ὀνομάζουσι γάστριν. γίνεται δὲ οὕτως· κάρυα Θάσια καὶ Ποντικὰ καὶ ἀμύγδαλα, ἔτι δὲ μήκων, ἄ [ὄν] φρύξας θεράπευσον καλῶς καὶ εἰς θυίαν καθαρὰν τρίψον ἐπιμελῶς. συμμίξας τε τὴν ὀπώραν μάλαξον μέλιτι ἠψημένῳ, προσβαλὼν πέπερι πλέον καὶ μάλαξον· γίνεται δὲ μέλαν διὰ τὴν μήκωνα (Crysippus Tyan., fr. apud Ath. 14.647f-648a). *Koptoplakûs: en Creta, afirma, hacen un pequeño pastel, que llaman gastris. Se realizaba del siguiente modo: nueces de Tasos y del Ponto, almendras y adormidera, que, después de tostar, límpiala bien y mézclala en un mortero limpio con cuidado. Mezcla la fruta y bate con miel cocida, añade un poco más de pimienta y bate: se vuelve negra por la adormidera.*



La adormidera (usos medicinales)

- Τῆς ἡμέρου μήκωνος τὸ σπέρμα χρήσιμόν ἐστὶν ἐπιπαττόμενον ἄρτοις ὡς ἥδυσμα, καθάπερ καὶ τὰ σήσαμα. βέλτιον δ' ἐστὶ τὸ λευκότερον σπέρμα τοῦ μελαντέρου, δύναμιν δ' ἔχει ψυκτικὴν, καὶ διὰ τοῦτο καὶ ὑπνωτικόν ἐστὶν, εἰ δὲ πλέον ληφθεῖη, καὶ καταφορικόν καὶ δύσπεπτον ἔτι τε τῶν ἐκ πνεύμονός τε καὶ θώρακος ἀναβηττομένων ἐπισχετικόν. ὠφελεῖ μέντοι τοὺς ἐκ κεφαλῆς καταρροῖζομένους λεπτῶν ῥεύματι. τροφήν δ' οὐκ ἀξιόλογον παρέχει τῷ σώματι (Gal. *De alimentorum facultatibus* 6.548.10-11 K.).
La semilla de adormidera cultivada es útil para aderezar en los panes como condimento, igual que también las de sésamo. Es mejor la semilla más blanca que más negra, tiene un poder refrescante y por este motivo es también somnoliento si se toma mucho, letárgico e indigesto, y paraliza lo que expectoramos de los pulmones y del pecho. Sin embargo ayuda al catarro que fluye ligero desde la cabeza. Pero proporciona al cuerpo un alimento que no es digno de mención.
- Ἦν γυναῖκα ὑστέρας ἀλγέουσαν ἀσιτίη τε καὶ πυρετὸς καὶ ῥῖγος λαμβάνη, μήκωνος λευκῆς ὅσον πεμπτημόριον ἡμιχοινικίου, καὶ κνίδης καρποῦ τὸ ἴσον, καὶ τυροῦ αἰγείου ὅσον ἡμιχοινίκιον ξύσας, ὁμοῦ μίξας, διεῖς οἴνω παλαιῷ, ἔπειτα ἐψήσας, διδόναι ῥοφάνειν (Hr. *Nat. Mul.* 50 (VII 392 L.)).
Si una mujer sufre de la matriz y le ataca la fiebre con escalofríos, que tome un quinto de medio quénice de adormidera blanca, la misma cantidad de simiente de ortiga y medio quénice de queso de cabra rallado, mezclar todo junto, diluirlo con vino añejo, cocerlo luego y dárselo para que se lo tome.

El cáñamo (κάνναβις)



- Se trata de la *Cannabis sativa* L.
- Hoja fuerte usada en la construcción de barcos (cf. Ath. 5.206f)
- Usos culinarios (los cañamones):

καὶ μετὰ δεῖπνον κόκκος / ἑρέβινθος κύαμος, / χόνδρος, τυρός, μέλι, σησαμίδες, / βράχος, βρυγμός, μνοῦς, πυραμίδες, / μῆλον, κάρυον, γάλα, **κανναβίδες**, / κόγχαι, χυλός, Διὸς ἐγκέφαλος (Ephipp. PCG V, fr. 13 (apud Ath. 14.642f). *Y después de la cena semillas de granada... / garbanzos..., habas, / gachas, queso, miel, sésamo, / rana, sicomoro, dulces, pyramis, / manzana, nueces, leche, **cañamones**, / moluscos, zumo, "cerebro de Zeus".*

El cáñamo (usos médicos)

- ταύτης ὧν οἱ Σκύθαι τῆς καννάβιος τὸ σπέρμα ἐπεὰν λάβωσι, ὑποδύνουσι ὑπὸ τοὺς πύλους καὶ ἔπειτα ἐπιβάλλουσι τὸ σπέρμα ἐπὶ τοὺς διαφανέας λίθους {τῷ πυρί}. τὸ δὲ θυμιᾶται ἐπιβαλλόμενον καὶ ἀτμίδα παρέχεται τοσαύτην ὥστε Ἑλληνικῇ οὐδεμία ἂν μιν πυρὴ ἀποκρατήσῃ. οἱ δὲ Σκύθαι ἀγάμενοι τῇ πυρὴ ὠρύονται· τοῦτό σφι ἀντὶ λουτροῦ ἐστὶ· οὐ γὰρ δὴ λούονται ὕδατι τὸ παράπαν τὸ σῶμα (Hdt. 4.75). *Pues bien, los escitas toman la semilla del susodicho cáñamo, se deslizan bajo los toldos de lana y, acto seguido, arrojan la semilla sobre las piedras candentes. A medida que la van arrojando, la semilla exhala un perfume y produce tanto vapor que ningún brasero griego podría superar semejante cantidad de humo. Entonces los escitas, encantados con el baño de vapor, prorrumpen en gritos de alegría. Esto les sirve de baño, pues resulta que jamás se lavan el cuerpo con agua.*
- Οὐχ ὥσπερ αὐτὸ τὸ φυτὸν τῆς καννάβεως ἔοικε πως τῷ ἄγνῳ, καὶ τὸ σπέρμα τῷ σπέρματι παραπλήσιόν πῶς ἐστὶ τὴν δύναμιν, ἀλλ' ἀποκεχώρηκε πάμπλου, δύσπεπτόν τε καὶ κακοστόμαχον ὄν καὶ κεφαλαγὲς καὶ κακόχυμον. ὅμως δ' οὖν καὶ τοῦτό τινες ἐσθίουσι φρύγοντες ἅμα τοῖς ἄλλοις τραγήμασιν. ὀνομάζω δὲ δηλονότι τραγήματα τὰ παρὰ τὸ δεῖπνον ἐσθιόμενα τῆς ἐπὶ τῷ πίνειν ἡδονῆς ἔνεκα. θερμαίνει δ' ἱκανῶς καὶ διὰ τοῦτο καὶ κεφαλῆς ἄπτεται βραχεῖ πλεῖον ληφθέν, ἀτμὸν ἀναπέμπον ἐπ' αὐτὴν θερμόν θ' ἅμα καὶ φαρμακῶδη (Gal. *De alimentorum facultatibus* 6.550 K.). *No por el hecho de que la planta del cáñamo se parezca a la del sauzgatillo, su semilla tiene, de algún modo, propiedades parecidas, sino que dista mucho de serlo: es de difícil digestión, mala para el estómago, produce dolores de cabeza y humores dañinos. No obstante, algunos se la comen asada con otras golosinas. Evidentemente me refiero a los dulces que se comen después de la cena, por placer, después de beber. Calienta bastante y, a causa de ello, cuando se toma en gran cantidad durante corto tiempo afecta a la cabeza, enviando un vapor que es al mismo tiempo caliente y medicinal.*

El ajenjo (άψίνθιον)



- Dioscórides (III 23.1) describe diferentes variedades:
 - a) *Artemisia absinthium* L.
 - b) *Artemisia pontica* L.

- Usos culinarios (planta aromática usada en algunas bebidas > absenta):

άψινθίτης δὲ ποικίλως σκευάζεται· οἱ μὲν γὰρ τοῖς μη' ξέσταις [τῷ Ἰταλικῷ κεραμίῳ] <γλεύκους> μείξαντες άψινθίου Ποντικοῦ λίτραν μίαν ἔψουσι, μέχρι τὸ τρίτον ἀπολειφθῆ· ἔπειτα προσεπιχέαντες γλεύκους ξέστας ἑνενήκοντα καὶ άψινθίου ἡμίλιτρον <καὶ> ἐπιμελῶς μείξαντες καταγγίζουσι, κατασταθέντα δὲ διυλίσαντες ἀποτιθέασιν (...) (Dsc. V 39). *El vino de ajenjo: el vino perfumado con ajenjo se prepara de variadas maneras. Unos mezclando con cuarenta y ocho sextarios de ánforas italianas una libra de ajenjo póntico, lo cuecen hasta que mengüe la tercera parte. Después, añadiendo noventa sextarios de mosto y mezclando con ello con cuidado media libra de ajenjo, lo transvasan. Una vez asentado, lo cuelan y lo guardan (...).*

El ajenjo (usos médicos)

- Ἦν αἰ μῆτραι πρὸς τὸ ἰσχίον ἐκθέωσι, τὰ τε ἐμμήνια οὐκ ἐγγίνεται, καὶ ὀδύνη ἐς τὴν νειαίρην γαστέρα φοιτᾷ καὶ ἐς τὸν κενεῶνα, καὶ ἦν ἄψη τῷ δακτύλῳ, ὄψει τὸ στόμα πρὸς τῷ ἰσχύῳ. Ὄταν ὧδε ἔχη, λούειν θερμῷ, καὶ σκόροδα διδόναι εσθίειν ὡς πλεῖστα, καὶ γάλα ὄϊος πινέτω ἄκρητον, ἐπειδὴν κατατρώξη· ἐπεὶτα πυριήσας δοῦναι φάρμακον κάτω· ἐπειδὴν δὲ καθαρθῆ, αὐθις πυριῆν τὰς ὑστέρας, τὸ μάραθρον καὶ τὸ ἀψίνθιον ξυμμίσγοντα· ἐπὴν δὲ νεοπυρήτος ἦ, ἀφέλκειν τὸ στόμα τῷ δακτύλῳ (Hr. *De natura muliebri* 8 (VII 322 L.). *Si la matriz se gira hacia la cadera, la regla no baja, un dolor va y viene del bajo vientre a la cintura y si se toca con el dedo, se ve el orificio uterino vuelto hacia la cadera. Cuando ocurra esto, lavar con agua caliente y darle a la enferma todos los ajos que se pueda para que se los coma. Que beba también leche pura de oveja después de comer. Después, fumigar y dar un purgante hacia abajo. Una vez que se haya purgado, volver a fumigar la matriz con una mezcla de hinojo y ajenjo y, recién fumigada, empujar el orificio uterino con el dedo.*

- Ἔτερα μαλθακτικὰ, ὑφ' ὧν καθαίρεται ὕδωρ καὶ αἷμα, ἐπιμήνιά τε ἄγονται, ἦν μὴ πουλυχρόνια ἦ, καὶ τὸ στόμα μαλθάσεται· ναρκίσσινον, κύμινον Αἰθιοπικόν, λιβανωτὸν, ἀψίνθιον, κύπειρον, τῶν μὲν ἄλλων ἴσον ἐκάστου, τοῦ δὲ ναρκισσίνου μοίρας τέσσαρας, ἐπικτένιον ὠμόλινον ξυμμίξας, ταῦτα τρίψας, καὶ ποιήσας βάλανον, προστίθει (Hr. *De natura muliebri* 32 (VII 364 L.). *Otros remedios emolientes que hacen liberar agua y sangre, provocan que baje la regla si no lleva mucho tiempo suprimida y, además, ablandan el orificio uterino: aceite de narciso, comino etíope, incienso, ajenjo y juncia, de cada uno la misma cantidad y cuatro partes de aceite de narciso; hacer la mezcla sobre un trozo de lino crudo, triturar, confeccionar un pesario en forma de bellota y aplicarlo.*

Conclusiones

- El médico busca el provecho / El cocinero busca el placer.
- Preparación de alimentos con fines diversos (preparación de alimentos).
- Plantas medicinales y recetas con fines gastronómicos (placer) o médicos (terapéuticos).
- Algunos postres: μακωνίδες, κανναβίδες, κοπτοπλακοῦς, vino de ajeno.
- Fines médicos: dietéticos y terapéuticos. Sirve para aliviar dolores (de útero), hacer bajar la regla, etc.