



PROYECTO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

ПРОЕКТ ДЕ ИННОВАЦИОН ЕДУКАТИВА

ÍNDICE ALFABÉTICO ESPAÑOL-GRIEGO DE LAS PLANTAS, ÁRBOLES, ESPECIAS Y DE SUS USOS CULINARIOS Y MÉDICOS EN LA ANTIGUA GRECIA. CITAS DE AUTORES GRIEGOS: DIOSCÓRIDES, TEOFRASTRO, GALENO, HIPÓCRATES DE COS, ATENEO DE NAUCRATIS, ETC, ETIMOLOGÍAS DERIVADAS

Orden alfabético. División en columnas:

1ª nombre en español, 2ª Nombre griego y 3ª Transcripción al español, 4ª Nombre científico, 5ª Dioscórides de materia médica, 6ª citas de autores griegos 7ª Helenismos derivados





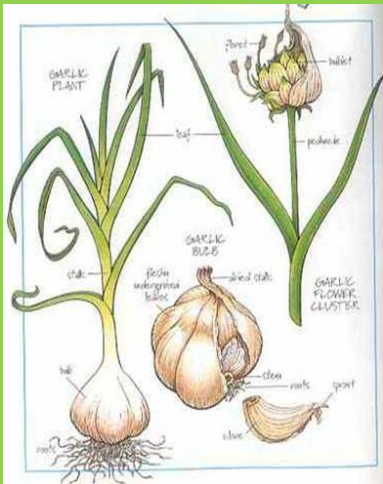
1.-PALABRA CASTELLANA	2.-PALABRA GRIEGA	3-TRANSLITERACION GRIEGA	4-NOMBRE CIENTÍFICO GRIEGO	5-DIOSCÓRIDES SECCIÓN-LIBRO	6-CITAS DE AUTORES GRIEGOS	7-HELENISMOS
Acebuche, olivo silvestre	ἀγρι-ελαιία (ό,ή) κότινος,-ου	Agrielaía kótinós	Olea europaea L. var. sylvestris Mill.	1.105		Elaíso, elainaelaiuriaElaió metro, eleidórico, (Acebuche Del ár. hisp. azzabbúğ).
Aceite de oliva,	έλαιον-ου, το'	Elaion	Olea europaea L	1.30	II.23,186,Od.2,339, II,10,577	eleo-carpo, eleocerato, eleófago, eleólico
Usos del aceite: 1.Culinarios para la comida 2.Alumbrar con Lucernas o lychnon 3.Unción gimnástica, Perfumes y baños 4.Usos médicos aceite omphákinon propiedades médicas	<p>⁶Dioscórides: 1.30 Del aceite (élaion) El aceite mejor con vistas a su consumición saludable es el resultante de la trituration de la aceituna antes de madurar, al que también llaman omphákinon. Y dentro de éste destaca el reciente, no picante y bienoliente. El aceite de esa calidad es útil también para la confección de perfumes. También es bueno para el estómago por su capacidad de astringir, comprime las encías, robustece los dientes si se mantiene, se administra en bebida aliente, con gran utilidad, a los que sufren retortijones de tripas y expulsa las lombrices; lo mismo se les administra en lavativa a los que padecen de íleo.</p> <p>[Gal., de simpl. med. K. XI 868.e]</p> <p>El aceite añejo es más calorífico y sudorífico y sirve en unción ligera para la agudeza visual. Si no hay aceite añejo, debe imitarse de la manera siguiente: decanta en una vasija el mejor aceite que tengas a mano, cuécelo hasta que adquiera el espesor de la miel, y úsalo, pues aporta la misma virtud que el antedicho. Es humidificador... y calorífico en proporción equilibrada, así es el más dulce. ... El que se tritura sin madurar, que es llamado también omphákinon, en el mismo grado que participa de astringencia, en ese grado participa de frialdad. El aceite añejo que procede de un aceite dulce que se ha hecho envejecer es más caliente y hace sudar más. El que procede de fruto no maduro, mientras mantiene algo de astringencia, tiene unas propiedades mixtas, pero cuando la pierde del todo se iguala con el otro.</p> <p>Imágenes del uso del aceite: 2.- Lucernas o lychnon y 4.- Aríbalo Corintio de Valencia(perfumes, el más apreciado era el perfume extraído del vino de Tasos(Ar.Eclesiazousas)</p>					



Aceite, almazara de, local para la fabricación del aceite	ἐλαι-ουργεῖον,-ον (τό)		D.L.1,26 Prensas de vino y aceite	
Aceite, libaciones de	ἐλαιό-σπονδα	Elaió-sponda Tipos de vasos para las libaciones	Porph.Abst,2,20 . Ritones o Vasos para las Libaciones en forma de esfinge, cabra y león   	
Aceituna, olivo	ἐλαία,-ας (ῆ)	ELAIA,-AS	Olea europaea L 	1.172 Derivadas del griego elaio, elaia: Elaíso, elaina, elaiuria, Elaiómetro, eleidórico, Eleolita, eleomeli, eleosácaro, eleópteno, eleotesioeleo-carpo, eleocerato, eleófago, eleólico.
Olivo	ἐλαίων, ὄνοϛ(ός)	elaion, onos	Olea europaea	(Del lat. olīvum).
olivo rastrero	χαμελαία	khamelaía	Daphne oleoides L.	4.171

<p>Aceituna, el vareo y recogida de la</p>	<p>ἐλαιό-λογος,ον (ό,ή)</p>	<p>Elaió-logosç Vareo de la aceituna</p>		<p>AR.Vesp.772(Aristófanes , Avispas) Etimología de aceite: (Del ár. hisp. azzáyt, este del ár. clás. azzayt, y este del arameo zaytā).</p>
<p>injerto de olivo en una viña El uvo-olivo</p>	<p>ἐλαιο-στάφυλλον,ον(το) ἐλαιό-φυλλον,ον (το)</p> 	<p>Elaio-stáfyllo Elaió-fyllo</p>	<p>Diosc.3.140(de materia medica) Geop.9,14: ¿Aceitunas con sabor a uvas y viceversa? y otros aceites vegetales.</p>	<p>GEOPÓNICO O EXTRACTOS DE AGRICULTURA, 9,14.Traducción de María José Meana de un texto de Casiano Baso Recopilación de Carlos Azcoytia Del capítulo 14 del libro IX, según consejo de Africano nos dice que merece la pena no desaprovechar la compatibilidad del olivo con la vid, que Florentino menciona en el undécimo libro de sus Geórgicas: pues dice que si se injerta olivo en vid no sólo nacen racimos, sino también aceitunas. Afirma que contempló un árbol así en casa de Mario Máximo y que probó su fruto, apreciándolo al saborear un grano de uva y cibera de aceituna al mismo tiempo. Dice que tales plantas se dan en Libia y que se llaman en la lengua del país uvolivos. Hay que poner, pues tutores capaces de sostener el peso del olivo; pero no le atemos tutores, si vamos a injertar de forma distinta. Perforemos la vid a ras de tierra e introduzcamos el retoño del olivo, para que se apodere tanto del dulzor de la vid como de la grasa natural y del alimento de la tierra. Más tarde, si le quitamos retoños y los trasplantamos, cosecharemos el fruto de la vid con menos daño al no estar sobrecargada; y conservará el cruce incluso cuando arraigue por sí sola. El fruto que nace de ella se llama elaio- stáphylous=(Olivo-vid).</p> <p>Del capítulo 18 del libro IX, según consejo de Damegeron Del fruto del terebinto, molido en la muela como la aceituna y exprimido, se obtiene aceite; y también su cuesco sirve para alimentar a los cerdos y como combustible. Dan aceite asimismo el sésamo y la nuez, quitándoseles la cáscara y; evidentemente, también exprimidos.</p>

aceitunas en escabeche.	κολυμβάδες	kolymbádes	Olea europaea L.	1.105.4	
Aceitunas aliñadas	<p>GEOPÓNICA O EXTRACTOS DE AGRICULTURA DE CASIANO BASO.DISTINTAS FORMAS DE ALIÑAR LAS ACEITUNAS Traducción de María José Meana. Reconpilación de Carlos Azcoitia</p> <div> <p>Un aliño de aceitunas excelente de Florentino.</p> <p>Elige aceitunas grandes y sanas cogidas con las manos, hazles una incisión alrededor con una caña aguzada y échalas así en un recipiente nuevo sin empegar esparciéndoles sal muy ligeramente, y después de que se haya diluido ten preparada en otro recipiente, si es posible miel, y si no, arrope y hojas de cidro, y pon las aceitunas en este aderezo para que el líquido las cubra. Mezclan también algunos con este aderezo semilla de hinojo, de alcaravea, de apio y de eneldo, y consiguen un aliño de aceitunas excelente y maravilloso que la mayoría desconoce.</p> <p>Aliño con ojimiel de Florentino.</p> <p>Coge, junto con las ramitas que vienen adheridas, aceitunas grandes, por supuesto las mejores, negras y muy enteras, y luego, tras sumergirlas en agua fría, déjalas secar sobre zarzos. Échalas así en una cubeta y vierte aceite sobre ellas, esparciendo un quénice de sal triturada por cada nueve quénices de aceitunas, y remuévelo con las manos suavemente para que no se agrieten al chocar unas con otras. Acto seguido pon las aceitunas en el recipiente echándoles por encima ojimiel, el líquido ha de cubrirlas, tápalas así con ramas de hinojo y guárdalas.</p> <p>Aliño con mosto de Florentino.</p> <p>Recogen aceitunas blancas y las ponen en remojo con agua de mar seis días. Luego las ponen en un recipiente y les echan por encima mosto recién exprimido, pero sin llenar mucho los recipientes para que el mosto no rebose al hervir, y cuando hierve lo calafatean alrededor. Otros echan un puñado de sal antes de verter el mosto y luego las aceitunas, y cuando hierve lo calafatean alrededor.</p> <p>Aliño de aceitunas con cibera de uva de Dídimo.</p> <p>Echa en un recipiente cibera reciente antes de que se seque alternando con las aceitunas, y luego calafatéalo alrededor.</p> <p>Sobre las aceitunas partidas de Dídimo.</p> <p>Coge las aceitunas más sanas antes de que se pongan negras, después de partirlas sobre una tabla échalas en agua caliente, a continuación sácalas y déjalas escurrir en una cesta, espárceles sal no muy triturada. Al día siguiente llena con ellas un recipiente, añadiendo un puñado de sal y tapándolo con ramas de hinojo. Otros al partirlas, les quitan el hueso y les esparcen sal triturada con comino y ramas de hinojo, añadiendo luego un buen mosto y tapándolas</p> </div>				
Acelga	τεῦτλον (σεῦτλον)	teûtlon (seûtlon)	Beta cicla L.	2.123	acelga
Acelga de Sicilia	síkela	síkela(acelga siciliana)	Beta cicla L.		Art.árabe a+ sikela>acelga de Sicillia >a-celga

Adormidera o amapola	άργεμώνη 	argemone L.	Argemōnē Papaver 	2.177	Usos medicinales, tiene cualidades alucinógenas.Se mezclaba en la bebida del Ciceón Etimología: Amapola<de ababol.(Del ár. hisp. ḥappapáwr[a], y este del lat. papāver, con infl. del ár. ḥabb 'semillas').
Agnocasto o árbol casto	ἄγνος ἐλαί-αγνος,-ου(ό)	ágnos	Vitex agnus-castus L.	1.103	agnocasto
árbol casto		Elaí-agnos	Agnus castus	1.103	Teof.H.P.4,10,2(arbolillo de Beocia con propiedades medicinales, usado para enfermedades de la mujer)
achicoria silvestre	σέρις ἡμερος κιχώρεια	séris hēmeros Chichoria	Cichorium intybus L 	2.132	Achicoria<latín Cicoria.(Del lat. cichorĭum, y este del gr. κιχώρεια).
Ajo	Σκόροδον/skórdon skordaliá (sopa de ajos) Otras denominaciones griegas ὕβοσκον - ἐλαφόβοσκον - ἀγλῖς - ὀφίσκορδον - μυττωτός	skórodon	Allium sativum L. 	2.152	AR.Vesp.679.PL.718,Pax,502;Jen.An.7,1,37 

EL AJO (skórodon) EN DIOSCÓRIDES Y GALENO

Dioscórides: Del ajo (skórdon) [1] Ajo. [Otros ‘comida de cerdo’ (hyóboskon), otros ‘comida de ciervo’ (elaphóboskon); los romanos alium.]


Hay una variedad cultivada y de huerta que en Egipto sólo tiene una cabeza y es blanco. Lllaman aglíthas sus dientes. Hay otra variedad silvestre que se llama ‘ajo de serpiente’ (ophíioskordon).





Tiene propiedad acre, calorífera, mordicante, secretora de gases y causa molestias al vientre; reseca el estómago y provoca sed, [transforma las flatulencias y, comidos, suponen manifestación de cuerpos] [2]. Comido expulsa la tenia y provoca la orina; si se come con vino de forma continuada o si se bebe, tras triturarlo con vino, conviene a los mordidos por víbora y los que sufren hemorroides como ninguna otra cosa. En cataplasma se puede usar para las mismas aplicaciones y es útil aplicada a mordidos por perro rabioso; comido les beneficia; conviene para los efectos de aguas extrañas. Aclara las carraseras y alivia las toses antiguas, si se come crudo, cocinado o cocido; destruye los piojos y liendres, si se bebe en decocción con orégano. {3} Quemado y empapado con miel, sana en ungüento las contusiones oculares y las calvas. Para las calvas, con perfume de nardo; mientras que con sal y aceite es tratamiento de erupciones cutáneas. Desprende con miel pecas, excrescencias cutáneas, descamaciones, caspas, lepra blanca, lesiones leprosas. Recocido con astilla de pino y con incienso y, dejando que se disuelva en la boca, alivia los dolores de dientes; es cataplasma para la mordedura de la musaraña con hojas de higuera y comino. La decocción de sus pelos es baño de asiento que expulsa menstruos y secundinas; lo mismo en sahumero. Sus raspaduras y las de aceituna negra, que se llaman myttótón, comidas provoca la orina y desopila; también es útil en la hidropesía.

[Gal., de simpl. med. K. XII. 126.] Deseca y caliente en el 4º grado.




Características farmacológicas del ajo: En el bulbo del ajo encontramos fructanas, saponósidos y mayoritariamente compuestos azufrados. El componente principal del ajo fresco es la aliína. Cuando se corta o separa esta aliína se transforma en alicina la cual se oxida al aire en disulfuro de dialilo que es el constituyente mayoritario de la “esencia” de ajo. Productos de la condensación de la alicina son los llamados ajoenos.

El bulbo tiene propiedades antibacterianas, antifúngicas. En experimentación animal ha demostrado que produce un descenso de los niveles de triglicéridos y colesterol (conejo y rata) y que ejerce efectos antihipertensivos (rata). Propiedades antiagregantes plaquetarias in vitro atribuibles a los ajoenos. Se emplean tradicionalmente en el tratamiento de trastorno circulatorios menores. Como complemento de medidas dietéticas en hiperlipidemia así como para la profilaxis de modificaciones vasculares inducidas por la edad.




Ajo menos amargo, Rocambola	σκορδό-πρασον,ου(το)	Skordó-prason	Allium sativum L.	2.182	
ajopuerro	σκορδόπρασον 	skordóprason	Allium descendens L. Del ajopuerro (skordóprason) [1]Ajopuerro. Crece una especie de puerro grande que participa de las cualidades del puerro y del ajo, por lo que sus propiedades también son mezcla y es eficaz para todo lo que el ajo. fol. 072r fol. 072v y el puerro, aunque flojamente. Se come como hortaliza igual que el puerro, cocido y endulzado.	2.153	El bulbo y las hojas presentan en su composición química: Compuestos azufrados: cicloaliína y metilaliína; mucílagos, rico en arabano y pepsina; heterósidos flavónicos, derivados de kanferol y quercetol. Tiene propiedades diuréticas y nutritivas. Del latín allium porrum

Ajos, sopa o salmuera de	σκορδ-άλμη,ης(ή)	Skordalmes. Ar.Eq.199,1095, Eccl.292,Luc.Alex.39 (Aristófanes, Caballeros y Asambleístas)				
Albaricoquero Albérchigo (variedad de albaricoque) <alpersikón< (artic.árabe al+persicón, de Persia)	μήλα ἄρμενιακά Etimología< Al-praikokion Al-persikon Berikóko (Gr.Moderno)	mêla armeniaká (manzanas de Armenia) Alpraecoquio> albracoquio> albaricoque(al- precoz) Alpérsico> albérchigo(al- de persia)	Prunus armeniaca L.  albaricoque Prunus armeniaca - Rosaceae fruto drupa	115.5 ^a 1.156	El albaricoquero es originario del Mar Negro y de Armenia , donde tiene una gran tradición de su cultivo desde tiempos remotos y es la tierra que da nombre a su nombre científico. En los países cercanos a Armenia, los griegos de época helenística le llamaban la manzana de Armenia". Se cree que los griegos lo introdujeron en Europa aproximadamente el año 400 (A.c.).Los romanos posteriormente lo extendieron aún más hacia el año 70 a. C. llamándole al+praecox>al praecoquium , pues era un fruto que florecía precoz o temprano en la primavera . La etimología de Albaricoque viene del artículo árabe al más la palabra griega πρεκοκκία [/prekokia/] o πραικοκκιον(praekokion) que pasó al latín con la nomenclatura de al- praecoquium>alpraecoquium<albaricoque-	
Algarrobo	κεράτια	kerátia	Ceratonía siliqua L.  algarrobo Ceratonía siliqua - Caesalpinaceae fruto legumbre	1.114	Etimología : (Del ár. hisp. alḥarrúba, este del ár. clás. ḥarrūbah o ḥarnūbah, y este del persa ḥar lup 'quijada de burro').	
Alholva	τῆλιν	têlis	Trigonella foenum-graecum L.	2.102	(Del ár. hisp. alḥúlba, y este del ár. clás. ḥulbah).	
Almendra	ἄμυγδαλέα,-ας-η.-ης,(ή)	Amygdale	Prunus dulcis var. amara (DC.) Buchheim  almendra Prunus dulcis - Rosaceae fruto drupa	1.123	Com.Ath.52 c,d,53 a,etc. Plut.M.233a.Geop.10.14 Jen.An.4.4.13	Amígdala, amigdalitis, almendra

Almendras, cascador de	amugdalokatákthē	Amygdalo- katáktes	Ath.53b.(Ateneo de Naucratis)			Amígdala, amigdalitis, almendra
Almendo	άμυγδαλή amugdaléa,-éas (h) amugdalh,-h (h)	amygdalê	Prunus dulcis var. amara (DC.) Buchheim	1.123	Arist.H.A.9,40, TH.H.P.1,11,3	Amígdala. amigdalitis
Altramuz	θέρμος	Al-thérmos	Lupinus albus L.	2.109		Al+thermos>al-tramuz
anís	ἄνησσον	äneson	ánēsson Pimpinella anisum L. 	3.56		Áneson>anisum>anís
Aperitivos.	ὄψον,-ου(τό)	opson	Todo alimento cocido al fuego. Condimento vianda o companaje, como olivas frutos secos, cebollas, etc que se comen con pan acompañando a la carne (Il.11,630,THC.1,38,Jen.Mem.3,14,2,Pla.rep.372c,Ath.277a)			Opsofagia, opsomanía, opsónico, opsonina, opsonología, opsonoterapia
Apio	σέλινον σέλινον κηπαῖον	sélēnon kēpaïon	Apium graveolens L. 	3.64		Apio<lat.apium

Apio caballar	ἵπποσέληνον	hipposélēnon	Smyrnum olusatrum L.	3.67		
Apio de monte	ὄρεοσέληνον	oreosélēnon	Athamanta macedonica L.	3.65		
Apio silvestre	ἐλαιοσέληνον ἐλεοσέλινον	elaiosélēnon (heleosélēnon)	Apium graveolens L. var. sylvestre	3.64.2		
Arroz	ὄρυζα	óryza 	Oryza sativa L.	2.95	Teofrasto.,IV,4 10, Galeno,XII, 92, y Diosc.2,95 Conocido por las expediciones de Nearco a la India, era considerado un cereal exótico y usado en medicina como tisanas. Era muy caro en tiempos de Horacio	Originario de la India. (Del ár. hisp. arráwz, este del ár. clás. āruz[z] o aruz[z], y este del gr. ὄρυζα). Oryza>aoridia> arroz
Avellana	κάρυα ποντικά	kárya pontiká (nuez del ponto) lepto-karyon kárua leptón, pontikón	Corylus avellana L.  avellana Corylus avellana - Betulaceae fruto nuez	1.125.3 1.103 1.179	Geop.10.33	(Del lat. abellāna [nux], de Abella, Avella, ciudad de Campania).
Azafrán, planta y flor	κρόκος	Krókos	Crocus sativus L. 	Etimología: (Del ár. hisp. azza‘farán, y este del ár. clás. za‘farān) Citas de autores griegos H.H. Dem vv 428, Core recogía flores y azafrán en las llanuras de Nisia. II,14,348,Ar.Nub.51,etc, Sóf.O.C.685 Diosc.1.26: El azafrán más eficaz en la práctica médica es el de los montes Córicos (Montes de Jonia al Este de la ciudad de Teos, en la costa occidental de la actual Turquía). El segundo en calidad es el que viene de Córico [6] junto a Licia y el del monte Olimpo de Licia; el tercero el de Egas en Etolia [7]. El de Cirene o el de Centuripe [8] en Sicilia son débiles en sus propiedades, todos estos tienen aspecto de leguminosa. A pesar de ello, por tener mucho jugo y buen color, en Italia lo usan para hacer tinciones en el mortero (bien caro se vende); pero para hacer medicamentos resulta útil el indicado antes.		

<p>El azafrán era un importante colorante en la Grecia antigua y en Roma era usado para colorear la ropa de matrimonio. En otro tiempo fue usado como tintes para el pelo por los romanos. Los griegos lo consideraban como un perfume sensual. Fue esparcido en los vestibulos, patios, y teatros griegos y en baños romanos; las calles de Roma fueron rociadas con un azafrán cuando Nerón entró en la ciudad. El cultivo del azafrán parece haberse extendido del Oriente al Occidente. Teofrasto considera excelente el azafrán de Cirene y superior al de Grecia. Virgilio canta al azafrán de los montes de Tmolus de Lidia, Varrón, Dioscórides. Columella y Plinio citan otras comarcas, especialmente de Asia Menor, que proporcionaba el mejor azafrán.</p> <p>http://es.wikipedia.org/wiki/Crocus_sativus</p>		<p>Crocus sativus L.</p> 		<p>Dioscórides: {2} Se adultera en la mezcla con ungüento de azafrán machado o mediante decocción se presenta como ungüento, pero en realidad se ha mezclado con litargirio o plomo para que pese más [9]. Se desenmascara porque se vuelve polvoriento enseguida y porque por el olor se descubre que es resultado de una decocción. [Tésalo [10] dice que sólo tiene buen olor, pero otros afirman que es mortal si se bebe en cantidad de tres dracmas [11] con agua.] [12] Tiene propiedad digestiva, emoliente, algo astringente, diurética; da buen color, es bueno contra la náusea si se bebe tras mezclarlo con vino dulce; en ungüento con leche de mujer contiene el flujo de los ojos. {3} Se mezcla con provecho también para pócmas para males internos; y en supositorios y cataplasmas aplicados en la matriz o el ano. Es de ayuda para activar la sexualidad; alivia las hinchazones parecidas a las de la erisipela en emplasto y es útil para males de oído. Para que sea fácil de moler debe secarse al sol en un cacharro de barro caliente y nuevo. Hay que removerlo rápidamente. Su raíz, si se bebe con dulce, provoca la orina.</p>
<p>El azafrán de Kozani, conocido bajo el nombre comercial “Krokos Kozanis” , es famoso por sus cualidades terapéuticas y gastronómicas. Rico en vitaminas B1 y B2, el azafrán calma los dolores del estómago y ayuda a la digestión. Como especia, se utiliza para dar color y mejorar el sabor de los platos salados. Se utiliza, también, como infusión.</p> <p>http://www.panoramagriego.gr/2013/01/alimentos-griegos-hierbas-y-especias.html</p>				
<p>Azafrán, orujo o aguardiente de</p>	<p><i>Κροκό-μαγμα,-ατος(τό)</i></p>	<p>Krokó-magma</p>	<p>1.26</p>	<p>Dioscórides: Del ungüento de azafrán (krokómagma)</p> <p>El ungüento de azafrán resulta de la pasta de azafrán una vez exprimidos del todo los aromas y remodelados en pastillas. Su variedad bienoliente es la buena, que huele moderadamente a mirra, pesado, negro, sin briznas, de color bastante azafranado al desleírse, liso, ligeramente amargo, capaz de teñir fuertemente los dientes y la lengua y de permanecer fol. 025vfol. 026r muchas horas. Así es el de Siria. Tiene la virtud de eliminar, como deterativo, las opacidades de las pupilas, así como virtud diurética, molificativa, digestiva y calorífica. Su virtud es similar, en buena medida, a la virtud del azafrán, pues en su composición tiene la mayor parte.</p>

<p>Azúcar de caña o bambú</p>	<p>σάκχαρ,-άρος(τό) σακχάρι,-ιτος(τό) σακχάρον,-ου(τό)</p> 	<p>Sácchar-os Sacchári Saccharon</p>	<p>Se llama sákkharon [5] a una especie de miel [6] solidificada de la India y en la Arabia feliz [7] que se encuentra en los extremos de unas cañas, es parecida en su constitución a la sal y se tritura con los dientes como la sal. Sienta bien al vientre, al estómago, diluido en agua, y, bebido, ayuda a la vejiga enferma y a los riñones. Limpia también las opacidades de las pupilas en ungüento.</p>	<p>Diosc.Par . 2,104</p>	<p>Gal.de Simpl.facult.7. ARR.M.rubr.p.9</p>	<p>a-zúcar, sacárico, sacárido, sacarígeno, sacarina, sacarita sacarología, sacarómetro, sacaromiceto, sacarorrea, sacrosuria</p>
<p>Azufaifo, o flor de loto de Cirenaica</p>	<p>λωτός .-ου(ο2)</p>	<p>Loto,lotó-fago</p>	<p>Zyzyphus lotus Rahmnus lotus</p> 	<p>Lotófagos: Odisea,9,84, 9,93, Jen.An.3.2,25, Heród.2,96,4,177;TH.H.P 4.31sig u., Pol.12,2.Es el azufaifo o loto de la Cirenaica. nombre del árbol y su fruto</p>		<p>Loto, lotófago</p>
<p>Almez o lōtós</p>	<p>λωτός</p>	<p>lōtós</p>	<p>Celtis australis L.</p> 	<p>1.117 desplazado</p>	<p>Dioscórides: El almez participa de una astringencia no muy fuerte; también diluye los humores y es desecativo. El serrín de su madera es apropiado para detener el flujo menstrual y en condiciones de disenteria y problemas de vientre. Se puede cocer con agua o con vino según convenga a su aplicación, pues no sólo se inocular, también se toma bebido.</p>	

Almez o lōtós	λωτός	El loto	Celtis australis L.		
				1.117desplazado	El que detenga la caída del cabello es señal no pequeña de que su virtud es astringente y al tiempo desecativa con moderación. Ya se ha afirmado a propósito del lādano (De simpl. med. XII 28) que tiene esas propiedades el medicamento capaz de detener la caída del cabello.[Gal., de simpl. med. K. XII. 65.] Lotófagos: Odisea,9,93
Bellotas comestibles	ἄκυλος:	ákylos		Od. 10,242	
Bellota dulce, Berro	βάλανος , ἡ σισύμβριον	balanos sisýmbriion	Nasturtium officinale R. Br.	Diosc.2.128	Arist.Tesm.420(Tengo retención de orina ayer comí berros)
	Κάρδαμον-ου(τό)	Kárdamon	Nasturtium officinale R. Br.	Jen.Cyr.1,2,8; Cyr.1.2.11,(Los jóvenes persas comen pan de trigo y de cebada con berros) El.V.H.3,39;Ar.Nub.284,Eub.Ath. 247 d)	
Berros, pan sazonado con	Καρδαμάλη-ης(ή)	Kardamále		Ath.114	
Berros, simiente o grana de	Καρδαμό-σπορον-ου(τό)	Kardamó-sporon		Gal.14.505	




Berza cultivada	κράμβη ήμερος	krámbē hēmeros	Brassica cretica Lamb.	2.120		
Berza silvestre	κράμβη άγρία	krámbē agría	Brassica oleracea L.	2.121	http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brassica_oleracea2.jpg 	
Bonetero o matapiojos	Arbusto de frutos cuadrados Τετραγωνιά,-ας (ή)	Tetragoniá	Euonymus europaeus L.	Teof.H.P, 3,4,2 Propiedades Los frutos, secos y pulverizados se usaban como insecticida contra los ácaros y los piojos. Contra las afecciones hepáticas y biliares. Por vía externa se ha recomendado contra la sarna. Por ser tóxico, no es aconsejable su uso.		
Brionia o viña blanca	άμπελος λευκή viña blanca μηλωθρον,-ου(το)	άmpelos leukē mélotron	Bryonia cretica subsp. dioica (Jacq.) Tutin	4.182	TH.H:P,3,18,18 (mandrágora, zarzaparrilla o viña de culebras, viña blanca)	Brionia

Calabaza	κολόκυνθα ἐδώδιμος kolókunqh,-hç(h2)	Kolókyntha edōdimos Kolókynthē	Cucurbita pepo .Cucurbitaceae Lagenaria siceraria (Molina) Standl. 	Diosc: 2.134 2.162 4.178	Lagenaria siceraria (Molina) Standl. HPC.447,ss;Gal.6,467(Hipócrates de Cos y Galeno)	
Camomila o manzanilla	άνθεμίσ Camai-mhlon	Anthemís Chamae-melon >Camomila	Matricaria chamomilla L.	3.137	Camomila<chamai-melon(manzana de tierra)	
Canela de Ceylán Cinnamomo opocinamomo	Οπο-κιννάμωμον Κιννάμωμον	Opo-cinnamomo, (jugo del cinamomo) Cinnamomon	Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum <u>J.Presl</u>)	Diosc. 1,14	TH.HP.4,4,14	Cinamomo>cinnamomon
Canela de Ceylán Cinnamomo opocinamomo			Cinnamomo opocinamomo Dioscórides, 1,14 Existe también el montano, grueso y corto, de color claramente anaranjado pálido. El tercero, contando a partir del Mósylon, es negro, muy bien oliente y ramoso [4], y no de muchos nudos. El cuarto es blanco, esponjoso, de aspecto tuberoso y de mucho porte, fácil de tronchar y tiene la raíz grande [tirando a la del canelero de China]. El quinto <huele como el canelero de China>, de forma agresiva; es de color fuego rebajado y semejante en la corteza al canelero de China de color fuego, duro al tacto, no muy fibroso y de raíz gruesa. Los que huelen a incienso, a <mirto>, a canela de China o algo fétidos en su aroma son peores. {3} Desecha el blanco, el escamoso, de ramas rugosas y <no> liso, y el de raíz leñosa recházalo por inútil. Tiene una capacidad extrema para diluir humores, con todo, no es <extremadamente> caliente, sólo en el tercer grado, y no calienta en la misma proporción que otras plantas que calientan debido a su naturaleza capaz de diluir humores. [Gal., de simpl. med. K. XII 26]			

Canelero y la canela	<p>1,14 Del canelero de Ceilán [1] (kinamômos)</p> <p>Canelero de Ceilán. Hay muchas especies, denominadas con nombre del lugar en el que nacen. Descuella el Mósylon por conservar cierta semejanza con el llamado ‘canelero de Mósylon’ [2], y de éste el fresco, de color negro, el que con aspecto vinoso tira a ceniciento, y es de varas finas, liso, provisto de nudos continuos, bienoliente en extremo -pues casi la selección del mejor se debe a su peculiaridad basada en el buen olor; pues el olor del más agradable y característico se acerca al de la ruda y es semejante al del mastuerzo-; además es acre, su gusto mordiente y un tanto salado al calentarlo; al friccionarlo no se desmenuza [3] rápidamente y al troncharse es liso entre los nudos.</p> <p>{2} Para comprobarlo, coge el tallo de una sola raíz, pues es fácil tal comprobación. En efecto, incluso aunque sus fragmentos estén mezclados, los que son mejores, por el olor que exhalan y por llenar el olfato, impiden que elijas el inferior incluso en la primera prueba.</p>				
Cardamina, clase de berro o mastuerzo	Καρδαμίζ,-ίδος(ή)	kardamís	Nic.Al.533, Plut.M.125 f, 466 d.		cardamina mastuerzo, lepidio, berro hortelano
	κάρδαμον	kárdamon	Lepidium sativum L.	2.155	<p>Cardamina:[Gal., <i>de simpl. med.</i> K. XII. 11.] Se parece en todo a lo relativo a la mostaza.</p> 

Cardamina, clase de berro o mastuerzo		<p>Dioscórides: 2.155 Del mastuerzo (kárdamon) ^[1] Mastuerzo. [Otros ‘mastuerzo perruno’ (<i>kynokárdamon</i>), otros ‘planta de Iberia’ (<i>lbēris</i>), otros <i>kardamínē</i> ^[2]; los egipcios <i>semeth</i>; los romanos <i>nasturcium</i> ^[3].] El mejor parece ser el de Babilonia. La semilla de cualquiera de ellos ^[4] es acre, sienta mal al <u>estómago</u>, afecta al vientre, remueve los gusanos, reduce el bazo, destruye el feto, provoca la menstruación, incita a tener relaciones sexuales. Se parece a la <u>mostaza</u> y a la <u>oruga</u>: limpia lesiones leprosas y excrecencias cutáneas. {2} En cataplasma con miel reduce el bazo y purifica las lesiones en forma de panal; recocado con purés hace salir las flemas del pecho; bebido es un antídoto de mordeduras de serpiente. Sus sahumerios ahuyentan las serpientes, contienen la caída del pelo, cercan el carbunco haciendo que supure; con vinagre y harina de cebada en cataplasma, fol. 072v fol. 073r ayuda a los que sufren de ciática, hace desaparecer inflamaciones e hinchazones y en cataplasma con sal hace supurar los diviesos. La planta tiene los mismos efectos que la semilla pero es menos poderosa.</p>				
Cardamomo, planta aromática y medicinal, oriunda de la India	Καρδάμωμον, ου(το)	kardámōmon	Elettaria cardamomum Matton	1.6	Teof.H.P.9,72 Gal., de simpl. med. K. XII 11	cardamomo
						
Castanea, ciudad de Tesalia abundante en castaños	Καστθαναία, ίας(ή)	Castanea(ciudad)	Heród.7,183,Teofr.H.P.4.8.11, Gal.6,357,6,426, Geop.2,8,4;3,15,7.			Castaña, castaño
			Cataño, Castaña			
Castaño(árbol)	Καστανία, -ίας Kastanéa,-eas(h)	Kastanía Kastanéa	Castanea sativa Mill.	1.106.3	Bosque de Castaños Geop.3.15.7	Castaña, castaño
Castaña(fruto)	Κάστανον, ου (τό)	Kástanon	Castanea sativa Mill		D.S.2,50,Gal.6,426,Geop.2,8,4, Nic.,Al.271, Al.269	Castaña, castaño
						

Cebada	Κριθή , ης,(ή)	krithē	Hordeum vulgare L. 	2.86	Cebada<lat.Cibata, de cebar	
Cebada borde	ἄγρωστις ἢ ἐν Κιλικίᾳ	ágrōstis, hē en Kilikía	Hordeum marinum L.	4.32		
Cebada, cataplasma de	ἄλφιτον,-ου (τό)	álfiton	Hordeum vulgare L.	Diosc. 4,37		
Cebada, bebida de	ἄλφιτον, ου (τό)	álfiton	HPC.Epid.5,10			
Cebada, harina de	ἄλφι, ἄλφος (τό) ἄλφιτον, ου (τό)	Alfi, alfos álfiton	H.H.Dem.208,Il.11,631, Il.11,640,Odis.(2,290,2,355, 14,77, 14, 429)			
Cebada, molinero de	ἄλφιτο-ποιός	Alfito-poiós				
Cebada, pan de	ἄλφιτον,-ου (τό) μάζα	Álfiton maza	AR.Nub.106,Ar.Plut.219.THC.1.138	Masa, amasar, masar<gr.maza (harina o pan de cebada)		
Cebolla	κρόμμυον βολβός,-ου (ό)	Krómmyon Bolbós	Ἄλλium cepa L. 	2.151	Ar.Nub.188,Eccls.,Aristót.Probl .20,26,TH.H.P.7.13,8.Propiedades terapeuticas yafrodisíacas	Bulbos, bulboso<gr.bol bós
						



Cebolla albarrana	σκίλλα	skílla	Urginea maritima (L.) Baker	2.171	http://www.eweb.unex.es/web/botanica/frutos/urgmar.html
					
Cebollada	ἄλυπον	álypon	Globularia alypum L.	4.178	Cebollas: (Del lat. cepulla, cebolleta, dim. de cepa).
Cebollas y lentejas, puré de	Βολβο-φακῆ,-ῆς(ή)	Bolbo-faké	ATH.584 d(Ateneo de Naucratis, puré de lentejas con cebolla)		
Cebolleta	Βολβίνης,-ης(ή)	Bolbíne	schoenoprasumAllium	TH.H.P.7.13.9.Matr.(ATH .64c)	Bulbos, bulbosos
					
Cebollino	Βολβίον,-ου(το)	Bolbión	Allium schoenoprasum Imágenes de wikimedia	HPC.669,53	
					

Cereza	Κεράσιον, -ον (το)	Kerásion	<p>Prunus avium L</p> 	1.113	Originaria del Ponto, Mar Negro	Cereza<kerasia
Cerezo	Κέρασος.ον (ο)	kérasos	Prunus cerasus L.			Cerezo<kérasos
Cerveza	ζύθος, οὔζ(τό)	zythos	<p>Dioscórides: 2.87 De la cerveza (zýthos) La cerveza se obtiene de cebada. Es diurética y afecta a los riñones y nervios; es perjudicial especialmente para las meninges; produce muchos aires, malos humores y la elefantiasis ^[2]. El marfil ^[3], puesto en remojo en cerveza, es fácil de trabajar. Texto griego de Dioscórides περὶ ζύθου· ζύθος σκευάζεται ἐκ τῆς κριθῆς. ἔστι δὲ διουρητικὸς καὶ νεφρῶν καὶ νεύρων ἀπτικός, καὶ μάλιστα μηνίγγων κακωτικός, πνευματοτικός [1] τε καὶ γεννητικὸς κακοχυμίων καὶ ἐλεφαντιάσεως ποιητικός. εὐεργὴς δὲ καὶ ὁ ἔλαφος [2] γίνεται βρεχόμενος αὐτῷ. Es más acre que la cebada y espesa los humores, ya que proviene de una fermentación. Es flatulento. Tiene acritud y es calorífico, pero sobre todo es frío, acusadamente acuoso. [Gal., de simpl. med. K. XI. 882.] Texto griego del margen del manuscrito δριμύτερός τῶν κριθῶν παχύχυμος, ὥς ἂν ἐκ σηπεδόνης γεγενημένος. ἔστι δὲ καὶ φυσώδης, καὶ τὸ μὲν δριμὺ καὶ θερμαῖνον ἔχον, τὸ δὲ πλεῖστον ψυχρὸν ὑδατῶδες ὀξύ.</p>			


Cerveza	ζῦθος,-οὔζος(Τό) κρίθινος οἶνος	zythos	Cerveza egipcia:Th.C.P.11, 2; Str.799,Ds.1,34 y ss Cerveza de los pueblos del norte: Posid.(Ath.152 c), Diosc.2, 109, Gal.13, 176	cerveza.(Del celtolat. cerevisiā).Poco apreciada por griegos y romanos por su sabor amargo. La consideraban bebida propia de las clases bajas y de bárbaros. Preferían el vino.		
Cerveza, vino de cebada		vino de cebada Kríthinos oinos		Vino de cebada en cráteras en una aldea de Armenia: Jen.An.4.5.26, 27 HDT.2,72,ATH.447 a.		
Cidra, limón francés	μήλα Περσικά μήλα μηδικά κεδρόμηλα. ‘manzana de cedro’	mêla mēdiká manzanas de Media’ mela persiká kedró-mela	Citrus medica L. 	1.115.5b	del griego kitron(limón)>Kitria>Citria<lat citra >cidra	
Cidra, limón francés Citas de Galeno y Plinio el viejo	<p>Plinio el viejo Naturalis Historia: xii.7 De ^[1] las cidras (mêla mēdiká) ^[2]Las llamadas ‘manzanas de Media’ o ‘manzanas pérsicas’ o kedrómēla ^[3], en latín citria, son de todos conocidas, pues es una planta que produce fruto durante todo el año sin interrupción, y su fruto es alargado, rugoso, dorado por su color, oloroso con intensidad, provisto de una simiente parecida a la de la <u>pera</u>. Bebidas empapadas en vino tienen virtud de actuar eficazmente contra el efecto de los venenos mortales y de soltar el vientre. Su decocción y su jugo son enjuagatorios con vistas al buen olor de boca. Las comen sobre todo las mujeres para saciar el antojo de las embarazadas. Parece que colocadas sobre los vestidos en el interior de las arcas los conservan sin ser comidos por las polillas.</p> <p>El fruto de este frutal no lo llaman ya ‘manzana de Media’, sino todos kíttrion (lat. citrium). En lo que concierne al fruto es dominante la virtud ácida y desecativa, hasta el punto de ser del tercer grado de los que desecan y enfrían. En la corteza también participa de la constitución desecativa, aunque tenga no poco de acre, por lo que deseca en el segundo grado. Desde luego que es frío, en la misma proporción o algo menos. Su carne espesa los humores, es acuosa y fría. Se come tanto la carne como la corteza. El fruto es del todo incomedible, es húmedo y algo ácido, como se ha explicado al principio. El cuesco (nuestro manuscrito por mala lectura dice "la humedad del interior es de buen olor) que se encuentra en su interior, <el que es propiamente la semilla,> es amargo y claramente sudorífico y deseca en el segundo grado pero no pertenece a los equilibrados. Sus hojas tienen virtud desecativa y sudorífica. [Gal., de simpl. med. K. XII. 77.]</p>					





Chirivía o pastinaca	σίσαρον káron,-ou (to2)	Sisaron káron	Pastinaca sativa L.	2.113 3.66 ¹	De la chirivía (sísaron) ^[1] La chirivía es una planta cuya raíz comida es digestiva, diurética y estimula el apetito.	Calienta en el 2º grado su raíz. Tiene algo de acritud y astringencia moderada. [Gal., de simpl. med. K. XII. 124.] Chirivía<al-caravea.Etimología: (Del ár. hisp. alkarawíyya, este del arameo karawyā, y este del gr. Κάρον).
Ciceón, bebida de harina de cebada, adormidera y menta	Κικεῶν,-όνος Bebida refrescante de harina de Cebada con MENTA y Adormidera. Aparece en el Himno a Deméter, 2, 184:” Metanira llenó un vaso con vino dulce y se lo ofreció, pero ella se negó, porque ella dijo que no le era lícito beber vino tinto, pero le pidió que mezclara harina de cebada y agua con menta suave y adormidera y darle de beber”					
Ciceón, bebida de vino de Pramnio, harina de cebada y queso rallado	Κικεῶν,-όνος	Ciceón	<p>Il, 11, 624-645,vino de Pramno(Icaria) con harina de cebada y queso de cabra rallado. Odis.10,235: Circe les ofrece una bebida a los compañeros de Ulises hecha de vino de Pramno, harina, queso y miel. Y añade: “ les dio un perverso licor y drogas mágicas y tocándoles con su varita mágica les convirtió en cerdos”. Lo bebe Deméter en el Himno homérico a Deméter, y según los Misterios de Eleusis, celebrados en su honor los iniciados lo bebían con harina de cebada, menta y adormidera.</p> <p>Usado en medicina con ingredientes diversos: Teofrasto Caracteres, 5,Aristóf.Paz, 712, Platón. Rep.408 b</p>			
					<p>Litografía de Core y Perséfone con hongos o papaver que se añadían a la bebida del ciceón : agua, cerveza con harina de cebada y menta.</p> <p>Fresco de Pompeya de los Misterios de Eleusis donde se ve bebiendo el ciceón</p> 	

Ciruela	Κοκκύ-μηλ-ον,-ου(τό) προύμνον ου τὸ	Koký-melon proumnnon	Prunus domestica L. 		Com. (Ath.49 f)	ciruela. (Del lat. cereŏla, que tiene color de cera).
Ciruelo	προύμνη ης ἡ Κοκκύ-μηλέα,-έας(ή)	Kokky-mēléa	Prunus domestica L	1.121	TH.H.P.4,2,10	
Ciruelo salvaje	Κοκκύ-μηλον ἄγριον	Kokýmelon ágriion			TH. (Ath.509). La ciruela procede de Damasco y es de jugo ácido y de poco alimento	
Cocina, Arte culinario o tratado de cocina	αρτο-ποιητικη οψο-ποιετικη οψο-λογία	Artopoietica Opso.logía				Culina>cocina>griego moderno kouzina
Cocinero cocinero-jefe	οψο-ποιός μαγειρος	Opsopoiós mageiros				opsomania
Coco y cocotero	kouki'(to)	kuki	Coco nucífera 	TH.H.P.4,2,7		coco



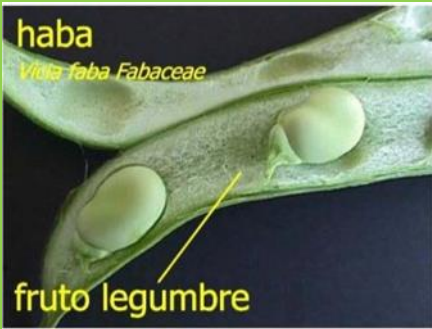
Col, berza, nabo, rábano	ράφανος, -ου(ή)	ráfanos	Raphanus sativus L.	1. Col y berza: AR.fr.163,Dind., Arist.H.A.5,19.5, 2. Nabo: Arist.Probl.20 ,13,Com.(Poll.1,247) 3. Rábano:AR.Pl.,544;Ar.Nub.981		Rábano<griego ráfanos
Comino común	κύμινον ἡμερον	kýminon hēmeron	Cuminum cyminum L.	3.59		Comino<Cuminum<gr,kyminon
Comino de Creta	τορδίλιον	tordílion	Tordylium officinale L.	3.54		Comino<Cuminum<gr,kyminon
Comino de Marsella	σέσελι Μασσαλιωτικόν	séseli Massaliōtikón	Seseli tortuosum L.	3.53		Comino<Cuminum<gr,kyminon
Comino silvestre	κύμινον ἄγριον	kýminon ágrion	Lagoecia cuminoides L.	3.60		Comino<Cuminum<gr,kyminon
Coscoja Bellota de coscoja	κόκκος Βαφικη	kókkos baphikē	Quercus coccifera L. 	4.48		
Roble o encina, bellotas de encina	δρῦς	drŷs	Quercus L. 	1.106	De [1] las bellotas (bálanoi) También las bellotas son eficaces para lo mismo. Ingeridas provocan la orina, dolores de cabeza y flatulencias. Comidas van bien asimismo contra los venenos de alimañas. Su decocción y la de su cáscara, bebida tras mezclarla con leche de vaca, auxilia contra venenos. {2} Majadas crudas y aplicadas en forma de emplasto alivian las inflamaciones. Mezcladas con grasa de cerdo salada van bien contra las durezas de mal temple y las úlceras malignas. Por su virtud son más eficaces las bellotas de encina que las de roble.	druida

Bellotas de roble y encina	βάλανοι [δρυῶν]	bálanoi [dryôn]	Quercus sp.	1.106.1		balano
						
Endrina o Enebrinas	ἄρκευθος	árkeuthos	Prunus espinosa 	AR. Tesmoforias: “ Y mientras mi marido machacaba unas bayas de enebro con anís y salvia, yo...”		Endrinas<lat. Andrina<(del ant. *adrina, y este del lat. vulg. [pruna] *atrīna '[ciruelas] negruzcas', der. del lat. ater 'negro'; cf. it. [a]trigna).
Vino de fruto de enebro	ἐκ τῶν ἀρκευθίδων [οἶνος]	ek tōn arkeuthídōn oīnos	Juniperus communis L.	Diosc.5.36.2	Del vino de fruto de enebro real> (arkeuthidītēs) [1] Se hace también de las enebrinas, al igual que de las cédrides, y es eficaz para las mismas cosas.	
Enebro real	ἄρκευθος, μικρά	árkeuthos, mikrá	Juniperus communis L. 	Diosc.1.75	Hay un enebro pequeño y uno grande. Ambos son acres [5], favorecen la orina [y son calientes]; quemados en sahumerio ahuyentan las alimañas. Su fruto resulta ser, uno [6] del tamaño de una nuez [7], el otro igual que una avellana [8]; redondo, de buen olor, dulce y algo anaranjado al masticarlo; se llama ‘enebrina’ (arkeuthís); bebido, es moderadamente calorífico, astringente, bueno para el estómago, eficaz para toses de pecho, flatulencias, retortijones y alimañas. Es bueno para orinar por lo que conviene para espasmos, roturas y mujeres con ahogos uterinos.	

Enebro grande	άρκευθις μεγάλη κυπάρισσος άγρία – μνησίθεος – άκατέρα	arkeuthís megálē kyparisos agria mnesitheos-akatera	Juniperus oxycedrus L	1.75RV	Enebro<(Del lat. vulg. iinipĕrus, lat. iunipĕrus).	
Eneldo	 -ον (ό)	άνηθον έσθιόμενον	ánēthon esthiómenon	Anethum graveolens L.	3.58	Galeno: Es tan calorífero que habría que suponer que está en el 2º grado intenso o en el 3º relajado. Es desecativo en el 2º grado en su principio. [Gal., de simpl. med. K.XI. 832.] Etimología de Eneldo<(Del lat. anethŭlus, dim. de anēthum, y este del gr. άνηθον).
Dioscórides: Τοβ (372) <Del eneldo [1]> (ánēthon) [2] Eneldo que se come. [Otros ‘de muchas formas’ (polýeidos), otros ‘invencible’ (aníkēton), los adivinos ‘hijo del cinocéfalo’ [3], de forma parecida ‘pelos de cinocéfalo’, otros ‘hijo de Hermes’; los egipcios arákhū; los romanos anethum; los africanos sikkiriá, los dacios polpu.] [El eneldo es una planta conocida, que hace orinar, calorífera, de buen paladar, buena para el estómago, digestiva cuando se mezcla con antídotos y carminativos. Es semejante al anís. Su raíz cocida es comestible como la zanahoria] [4]. La decocción de la cabellera del eneldo seco bebida provoca la secreción de leche, hace cesar los retortijones y las flatulencias. Retiene el vientre y los vómitos superficiales. Favorece la orina y conforta de los hipos, si se bebe constantemente debilita la vista y debilita la concepción. Su decocción es útil en baño de asiento para las mujeres que sufren de la matriz. La semilla quemada en cataplasma elimina callosidades.						
Espárrago	άσπάραγος ασπαράγια,-ίας(ή)	aspáragos	Asparagus officinalis L.	2.125	NIC.TH.833;ANTH.11, 325;Gal.Th,etc	Espárrago, esparraguera
Esparraguera		asparaguía	Asparagus officinalis L.	2.125	TH.H.P.6,4,2;Plutarco	Espárrago esparraguera
	άσπάραγος πετράϊος	aspáragos petraïos	Asparagus officinalis L.	2.125		Espárrago, esparraguera
Esparraguera	Dioscórides: 2.125 Del espárrago (aspáragos) Espárrago de roca o ‘espino de ratón’ (myákantha), otros lo llaman ‘ratón’ (mýon) [2]. [Es planta conocida.] Su tallito, cocido y comido, ablanda el vientre y provoca la orina. La decocción de sus raíces, bebida, ayuda a los que orinan con dificultad, a los ictericos, a los que sufren del riñón, a los que padecen de ciática; a los mordidos por la tarántula en decocción con vino; a los que sufren dolores de dientes, si se presiona la decocción en el diente que duele. Tiene los mismos efectos la semilla bebida. Dicen que los perros que la han bebido mueren al momento. Algunos relatan que si uno entierra los cuernos recortados de un carnero, crecen espárragos. [A mí me parece poco creíble. El espárrago es una mata de muchas ramas con muchas hojas, largas, semejantes a las del hinojo. Su raíz es redonda, grande con un nudo. Su tallito, majado con vino blanco, pone fin a las inflamaciones del cerebro. Cocido su jugo o cocinado, ingerido, hace cesar la estranguria, la dificultad urinaria, la disentería. Su raíz, cocida en vinagre o vino, alivia las torceduras; cocido con higos y garbanzos, sana la ictericia y hace cesar la ciática y la estranguria. Tocando la planta, o bebiendo su decocción, provoca infertilidad e infecundidad.]					

Frambues-o.-a	βάτος Ἰδαία	bátos Idaía	Rubus idaeus L.	4.38	etimología: (Del fr. framboise). Moras frambuesas y arándanos
					 
Fresa	Camai.kérasoc Camo-kérasoc fraoula	Chamai-kérasoc Chamokéraso fraula	Bavaria vesta F. viridis o F. Moschata Φραγκάρια η λεπτή	1.157	<p>Origen: frutas del bosque de origen Euroasiático, tal vez de los Alpes. Fue conocida por los griegos y romanos, vinculada a la diosa Afrodita por su forma y color y relacionada con el mito de Adonis, por el cual, al morir Adonis, la diosa venus enamorada de él vertió lágrimas que se convirtieron en corazones de fresas. Los antiguos romanos usaban las bayas para aliviar los síntomas de melancolía, desmayos, todo tipo de inflamaciones, fiebres, infecciones de la garganta, piedras en el riñón, mal aliento, ataques de gota, y enfermedades de la sangre, el hígado y del vaso. Los poetas romanos Plinio, Virgilio y Ovidio le dedicaron sus versos. Los griegos Dioscórides^{1.157}, Asclepiádes y Ateneo de Naucratis en su banquete de los sofistas, 59 d le dedicaron sus escritos. Etimología del(Del fr. fraise).</p>
	  				


Garbanzo	ἐρέβινθος, - <i>ον (ό)</i>	erébinthos	Cicer arietinum L. 	2.104 2.126	TH.H.P.6.53;Gal.13,174;Il.13,589,AR. Pax,1136,AR.Ach.901, Ran.545,Plat.Rep.372 e Origen del mediterráneo oriental de Greciq, Turquía y Siria. Etimología incierta: Garbanzo: de origen incierto, parece provenir de un gótico arwaits (que derivaría en el alemán antiguo araweiz y luego erbse, que designa las legumbres en general) que daría arvanço con una g- protética probablemente asimilada de garroba o algarroba
Garum, salsa de aceite y salmuera	<i>ἐλαιό γαρον, ον (το)</i>	Elaio-garon	Aet.3, 100.		Garon>Garum
Granada, pepita o grano de	<i>Κόκκος, ον(ο)</i>	Kókkos,-ou(o)	HH.Dém.373,412, HDT.4, 143, HPC.39, 605, etc.		
Granada, pepita o grano de	<i>Κόκκων, ωνος(ο)</i>	Kókon	HPC.609,6; Sol(Phpyn.398)		
Granadas, vino de	ροίαç οinoç <ροίαç oinos	Diosc.5.26	VINO DE GRANADAS que nos ha transmitido Dioscórides, V, 26 que se prepara de la siguiente manera: “toma granadas maduras sin pepitas, exprímelas y almacena su zumo, cuécelo hasta que quede de él una tercera parte y almacénalo así”. http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/search/label/PANES		

Granados	ρόια	roia	Punica granatum 		Símbolo de la muerte y del Hades, vinculada al mito de Perséfone	
Grano cereal	χόνδρος	khóndros	Triticum dicoccum Schrek.	2.96		
Guisantes	πίσος,ον(ό)	písos	Pisum Sativum-Fabaceae 		TH.HP.8.14; Eup.(COM.fr.2,545), Alex.(Com.fr.3,524).AR:fr.88 Dind.	Pisolita Pisófago <Pisum(guisante)<Pisoc
Haba	κύαμος Ἑλληνικός	kýamos Hellenikós	Vicia faba L. 	2.105	TH.H.P.4,87,C.P.4,14,2.Recomendadas por los Pitagóricos y los órficos	Ciamoideo ciamita



κύαμος Ἑλληνικός



Pitágoras aseguraba que dentro de las habas se albergaban los espíritus difuntos y, además, si les daba el sol su olor semejaba al del esperma del hombre. Sin olvidar que, cuando germinaban, tomaban la forma del órgano femenino.

Harina de trigo candeal	ἄλειατα, ἄλευρα, ἄλφιτον πύρινα	Aleiata, aleua, alfiton pyrina	Od.20,108,HDT.7,19,Jen.An.1,5,6,Plat.Rep.372 b			
Harina gruesa harina,	κρίμνον	krimnon		2.90		
Condimento o adobo de harina	αλφιτο-ποῦα	Alfito-poĩa	Jen.Mem.2,76			
Harina, comerciante de harina de	αλφιτ-αμοιβός	Alfit-amoibos	Ar.Av.491,Nicoph.(ATH.126e,Luc.D.mer,7,2			
Harina, mercado de	αλφιτο-πωλίζ	Alfito-polis				
Harina de cebada, Molinero de	αλφιτο-ποιός,-ον(ο)	Alfito-poiós				
Higos	ὄλυνθοι σῦκον,-ου(τό)	Ólynthoi sykon	 <p>Ficus carica L.</p>	1.128.5	<p>OD.7,121,Ar.Vesp.303,HDT.2,40</p> <p>Ateneo: “Banquete de los sabios”, 652 y sigs. En este texto se burla de las pretensiones de un rey de la India que pide al rey Antíoco que le envíe higos vino dulce y un sofista:”Amitrocatés, rey de los indios, era tan aficionado a los higos que escribió al rey Antíoco para solicitarle que le enviara vino dulce, higos y un sofista. Antíoco le respondió: “te envío los higos y el vino dulce, pero entre los griegos no es costumbre el vender a los sofistas” traduc.de F.J.Gómez Espelosín.</p>	<p>Sicofanta <sukofa'nthç (delator a sueldo) sicómoro</p>

Higos, compota de	Τα συκωτα	sykota	Gal.379,387,(remedio medicinal para enfermedades del hígado)			
Higos, cocción de	συκίων,-ου(το)	sykion	HPC.470,50;471,28			
Higos, vino preparado con	συκίτης οινος	Sykites oinos	Diosc.5,4;Plut.M,752b,			
Sicómoro, higuera de Egipto	συκόμορον (φρυντο) συκόμορος(άρβολ)	Sycó moro n Sycó moros	Diosc.1,181,STR.823,			Sicó-moro
Sicómoro, vino del	Συκομορίτης οινος	Sycomorites oinos	Diosc.5,42			
Higuera	σῦκα , συκῆ, συκῆς(η)	sýka	Ficus carica L.	1.128		
Higuera salvaje	Κόκυx,-υγος (ο2)	Κόkyx			Nic.Th.859	

Hongos, setas y champiñones	Μύκης. -kou(o2) Μύκης, -htos(o4)	Mykos mycetos	Amanita cesarea (oronja). Preferida por los emperadores romanos o césares 		Citas de autores griegos: Teofrasto, H.P. 4, 8. Antología palatina (12, 204) Ateneo de Naucratis 60 f Etimologías: Hongo < (Del lat. fungus). Micólogo, miceto < gr. mukos (hongo o seta) El término «Fungi» procede del latín fungus, hongo, y era ya empleado por el poeta Horacio y el naturalista Plinio el Viejo. ³ El término en inglés que designa al grupo, fungus, procede del latín. En cambio, en otros idiomas la raíz es el vocablo de griego antiguo σφογγος (esponja), que hace referencia a las estructuras macroscópicas de mohos y setas; de ésta han derivado los términos alemanes Schwamm (esponja), Schimmel (moho), el francés champignon y el español «champiñón». ⁴ La disciplina que estudia los hongos, la Micología, deriva del griego mykes/μύκης (hongo) y logos/λόγος (discurso). ⁵ se cree que fue creada por el naturalista inglés Miles Joseph Berkeley en su publicación de 1836 The English Flora of Sir James Edward Smith, Vol. 5.. ⁴ (Wikipedia)
Jengibre	ζιγγίβερι	zingiberi	Zingiber officinale Roscoe 	2.160	Jejibre < Zingíberi < zgr. Ζιγγίβερι. Origen India considerado afrodisíaco por los griegos.


Judía	σμίλαξ κηπαῖα λόβια - ἀσπάραγος	smîlax kēpaîa	Phaseolus vulgaris L	2.146	De la judía (smîlax) Diosc. 2.146 [1] Judía de huerta. Su fruto se llama ‘vaina’ (lóbia) y según otros ‘espárago’ (aspáragos). Tiene las hojas como la hiedra, pero más blandas; los tallos son finos con zarcillos que se entretajan en las matas que estén a su lado y crecen lo suficiente como para formar una especie de doseles. Produce un fruto semejante a la alholva, aunque mayor y con más cuerpo en el que están las semillas arriñonadas, desiguales de color, en parte tirando a color fuego. Se consume como alimento el fruto cocido con su semilla, igual que el espárago; es diurético y provoca pesadillas.
-------	---------------------------------------	---------------	----------------------	-------	--

Judía mungo	φασίολος	phasíolos	Vigna sinensis Endl. Fabáceas	2.107	Fasolata de frijoles. fabada Recomendado por Hipócrates de Cos
	ὀπός, -ον(ό)				
Jugo:	ὀπός, -ον(ό)	opós			
Jugo lechoso de la higuera para cuajar la leche	ὀπος, -ον(ό)	Plat.Tim.60b, Empéd.(Plut.M.95 a).Aristot.H.A.3,20,etc.			
. Jugo de cebolla	ὀπός, -ον(ό)	Nic.Th.931.	Jugo de adormidera: Nic.th.945		
. Laserpicio				HPC.389,33,AR.PL.717,Pax,1184	

Laurel	δάφνη	dáphnē	Laurus nobilis L.	1.78	Diosc. El laurel es un condimento típico en guisos de legumbres y en caldos de cocción de pescados y mariscos, en adobos, escabeches, etc. Las hojas de laurel contienen un aceite esencial cuyos principales componentes son el cineol y el eugenol, que le confieren propiedades carminativas (reducen los gases o alivian la flatulencia) y hepatoprotectoras. También se encuentran diversos ácidos orgánicos, ácidos grasos insaturados, sustancias de acción antioxidante y bactericida y minerales tales como manganeso, calcio, potasio y magnesio. A nivel digestivo estimula el apetito y las secreciones digestivas, así como los movimientos intestinales. Facilita la digestión, mejora o previene situaciones de pirosis o acidez, así como los espasmos intestinales. Sobre el sistema respiratorio favorece la expulsión de las mucosidades de las vías respiratorias y contiene sustancias de acción bactericida, por lo que resulta muy adecuado en caso de afecciones tales como la bronquitis, faringitis, etc. Contiene ácidos grasos insaturados, entre ellos el oleico y linoleico. Ambos ácidos grasos poseen acciones beneficiosas ya que su consumo contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, si bien la acción más destacable del laurel es a nivel del sistema digestivo..
bayas de laurel	δαφνίδες	daphnídes	Laurus nobilis L.	1.78.2	

1.78.2 bayas de laurel Diosc. Bayas de laurel. De [1] las bayas de laurel (daphnídes)
 Las bayas de laurel son más caloríficas que sus hojas. Majadas y mezcladas con miel o vino dulce y aplicadas en electuario son eficaces contra la consunción, la ortopnea [2] y las fluxiones de pecho. Se beben mezcladas con vino contra las picaduras de escorpión y eliminan la lepra blanca. Su jugo mezclado con vino añejo y aceite de rosas e instilado en el oído es beneficioso contra los dolores y zumbidos de oído y las dificultades auditivas. Se mezcla también en reconstituyentes, ungüentos caloríficos y sudoríficos. La corteza de su raíz desmenuza los cálculos, mata los fetos y es beneficiosa para los enfermos hepáticos si se bebe en cantidad de tres óbolos [3] y mezclada con vino oloroso. Posee una ligera acción antiinflamatoria, contribuye a regular la menstruación en la mujer y es diurético. Las personas que consumen dosis altas (por ejemplo: infusiones demasiado concentradas de hojas de laurel) pueden tener náuseas, vómitos e irritación de la mucosa gástrica. Por otro lado, el laurel es una de las plantas que con mayor frecuencia produce dermatitis de contacto y fenómenos de fotosensibilización. Su uso está desaconsejado en caso de gastritis y úlcera, así como en ciertas enfermedades que afectan al intestino y en personas que tienen el estómago delicado

<p><i>Laurel cerezo, Laurel real Lauroceraso, Lauro</i></p>	<p>Propiedades :</p> <p>Tiene efecto sedante y sobre el sistema nervioso. Estimulante respiratorio. En homeopatía su tintura se usa como calmante del sistema nervioso. Las semillas, por su contenido en ácido cianhídrico son altamente tóxicas y tienen el sabor de las almendras amargas. Usado en perfumería y con agua destilada como antiespasmódico</p> <p><i>λαυροκέρασος λαυροκέρασος</i></p>	<p><i>Prunus laurocerasus Laurocerasus officinalis</i></p> <p>Origen: nativa del suroeste de Asia Menor y norte de Persia y sureste de Europa El fruto es una drupa negra parecida a una cereza y se agrupa en racimos como las uvas. A diferencia del resto de la planta, que es venenosa, las cerezas son comestibles, aunque más suave y un poco seca en comparación con otras especies del género Prunus. Sin embargo, las semillas contenidas en las bayas si son venenosas.</p> <div data-bbox="1019 400 1677 917" data-label="Image"> </div>			
<p><i>Lechuga cultivada</i></p>	<p><i>θρίδαξ ἡμερος μαρουλιον,-ον (το)</i></p>	<p><i>thrídax hēmeros marulion</i></p>	<p><i>Lactuca sativa L.</i></p> <div data-bbox="1093 1005 1476 1294" data-label="Image"> </div>	<p>2.136</p>	<p>A.TR.2,156,Geop.12,1.2</p>
<p><i>Lechuga de agua</i></p>	<p><i>στρατιώτης</i></p>	<p><i>stratiōtēs</i></p>	<p><i>Pistia stratiotes L.</i></p>	<p>4.101</p>	<p>Lactuca>lechuga</p>
<p><i>Lechuga de mar</i></p>	<p><i>βρύον θαλάσσιον</i></p>	<p><i>brýon thalássion</i></p>	<p><i>Ulva lactuca L.</i></p>	<p>4.98</p>	

Lechuga silvestre	θρίδαξ ἀγρία	thrídax, agría	Lactuca serriola L.		2.136.2		Pitágoras la consideraba una planta de los eunucos, por relajar la pasión sexual. Alejandro Magno comía grandes cantidades de lechuga
legumbres	ὄσπρια	ospria					
Legumbres y hortalizas	λάχανον-ον(τό)	láchanon	AR.Tesm.456(Eurípides era hijo de una verdulera y se crió entre verduras),AR.Lys.557,Th.HP.7,12;1,3,4;Plat.Rep.372 c				
Legumbres, alimento compuesto de	λαχανο-φαγία	Lachano-fagía	HPC.500,56,1230,5;Plat.Rep.372c,TH.H.P.7,1,2;AR.Lys.557,Tesm.456				
Lenteja	φακός ἐσθιόμενος φάκος-ου(ό)	phakós estiómenos (lenteja comestible) fákos	Lens culinaris Medicus Ervum lens	2.107	Sol.263,Heród.4,17,TH.H.P .8,1,4;THCR.10,54	Del Latín: Lenticula>lenteja	

LENTEJAS PURÉ DE LENTEJAS Y CEBOLLA	φάκος,-ου(ό) Bolbo-fakh (Bolbo-fake)	Lens culinaris Medicus Ervum lens 	2.107	Sol.263,Heród.4,17,TH.H.P .8,1,4;THCR.10,54	
Lentejas con coriandro y zumaque sirio	(Antimo) “Las lentejas son buenas cuando se lavan y se cuecen cuidadosamente en agua fresca. En primer lugar hervir en agua durante un rato y después cambiar el agua y dejarlas hervir lentamente. Cuando estén cocidas añada para sazonar un poco de vinagre y una especia llamada zumaque sirio. Déjelas hervir con este condimento para que cojan sabor. A continuación, sacar las lentejas y servir. Se puede añadir una cucharada de aceite de oliva, coriandro picado y sal” (Antimo) http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/2013/01/para-paliar-los-efectos-de-eolo.html				
Lenteja de agua	φακὸς ὁ ἐπὶ τῶν τελμάτων	phakós ho epí tōn telmátōn	Lemna minor L. Lens minor L. 	4.87 1.12	Del latin, lenticula>lenteja

ἄλφιτον φακῶν

Lentejas, harina de		Álfiton fakon	HPC.Acut.53,Int.23		
Leontopétalon gr.	λεοντοπέταλον	leontopétalon	Leontice leontopetalum L.	3.96	leontopétalon
	Ζύμη, -ης (ή)				
Levadura del pan	Μῆλο-κίτριον,-ου (τό)	Zyme	Arstt.A3.4.3		
Limón(fruto)	Μῆλο-μηδικόν Κίτριον,-ου(τό) Μηλό-μελι,-ιτος(τό)	Melo-kitrion Melo-médikon (manzana de Persia) kitrion	Citrus limón-Rutaceae 	Gal.13,615,13,209,Plut.m.7 33f	Κίτρικος, citrato, citrón
Limón, mezcla de jugo de manzana o membrillo con miel	Κιτράτον,-ου(το)	Meló-meli		5.39	
Limonada, bebida de limón		Citraton	A.TR.10,p.566		


Κιτρέα, -ας (η)
Κίτριον, -ου (τό)

Limonero		Kitrea Kitrion	Geop.10,7,8;Gal.19,209;ATH.83 c(banquete de los sofistas)A.APHR.Probl.1,119(corteza del limonero)			
Limonero- manzano (injerto de un limonero en un manzano)	Κιτρό-μηλον, -ου (τό)	Citró-melon	Geop.10,76,7			
Loto	λωτός λώτον οἶνος	Loto	Nelumbo nucifera  loto Nelumbo nucifera - Nelumbonaceae fruto poliaqueno	2.106		loto
Loto, vino de	(λoto δε Εγίπτο)	Lotu oinos	HDT.4,177			
Loto sagrado de Egipto	λωτός ὁ ἐν Αἰγύπτῳ	lōtós ho en Aigýptō(loto de Egipto)	Nelumbo nucifera Gaertn.	4.113		
Madreselva	κυκλάμινος ἑτέρα	kykláminos hetéra	Lonicera periclymenum L.  madreselva Lonicera pyrenaica - Caprifoliaceae fruto bayas concrescentes	2.165		

Madroño	κόμαρος	kómaros	Arbutus unedo L.  madroño Arbutus unedo - Ericaceae fruto baya	1.122		
Manzana, Tipos de manzana por su origen	Μῆλον,-ου (τό)Μανζανα Μῆλον περσικόν(μελοχοτόν) Μῆλον ἀρμενιακόν (αλβαριχοθυε) Μῆλον κυδώνια(μεμβριλλο) Μῆλον μηδικόν(χιδρα ο λιμόν) Μῆλο-κίτριον(λιμονερο) Κροκό-μηλον (ναρανα	¹ Μέλον(Manzana) ² Melón persicón, ³ m.armiakón, ⁴ m.kydonia, ⁵ m.medikón ⁶ m.kitrion, ⁷ Krokó.melon 	Malus domestica 	1.56 Noth. 3. 5	Ath.81 a, Areteo de Capadocia y Galeno,13,209,Diph.ath. 82f, Od.7,20,Hes.Th.335,Plat .Leg.81 9b,845b,Plt.Artax.,24,ge op.10,20	(Del ant. mazana, y este del lat. Mattiāna [mala], una especie de manzanas).D.R.A.E

Manzanas del Epiro	ἡπειρωτικὰ μήλα	ēpeirōtikā mēla	Malus domestica Borkh. 	1.115.4 a	(Del ant. mazana, y este del lat. Mattiāna [mala], una especie de manzanas).
Manzanas dulces ² Probablemente se trata de un injerto de manzano y membrillo.	μελί μῆλα -	Melímēla ²	Malus domestica Borkh.	1.115.3 ¹ De [1] las ‘manzanas de miel’ [2] (melímēla) Las ‘manzanas de miel’ ablandan el vientre y expelen las lombrices, pues sientan mal al estómago y producen fiebre ardiente. Son llamadas por algunos ‘manzanas dulces’ (glykýmēla).	
Manzanas silvestres	ἀγριό μῆλα ,-εαζ(η)	agriómēla	Malus sylvestris (L.) Mill.	1.115.4b	
Manzano ²	μηλέα	mēléa	Pyrus malus ² Con este término en griego de mhlon se agrupan varios frutales como el manzano y otros con fruto en drupa: membrillero, melocotonero, albaricoquero, cidro. Es término de substrato mediterráneo que también encontramos en latín, mālus.	1.115 Del manzano y frutales con fruto en drupa (mēléa) [1]	Las hojas, las flores y los tallos de toda clase de frutal tipo manzano son astringentes y especialmente los del membrillero. Y el fruto, verde, es, por su naturaleza, astringente, mientras que, maduro, no lo es de igual manera. Las manzanas [2] que están en sazón en primavera son productoras de bilis, improcedentes para todo lo relacionado con tendones y nervios, y generadoras de flatulencias. [Gal., de simpl. med. K. XII. 75.] Así pues podrías con los más ásperos y ácidos soldar heridas, contener el flujo de inflamaciones en su fase de formación [y desaparición], fortalecer el estómago y vientres sueltos; mientras que con los más acuosos mejorar inflamaciones iniciales moderadas. En todo el país se encuentra la manzanilla o camomila. Se utiliza, sobre todo, como infusión para los problemas de estómago pero, también, en perfumería.

Manzanilla	Camai-mhlon 	Chamai-melon (manzana enana)	Chamaemelum nobile L. 	Origen europeo. Manzanilla, camomila Etimología Manzanilla<del latín, dimin. de manzana. Camomila<del griego Chamaemelum: nombre genérico que deriva del griego chamai = "baja, enana", y melón = "manzana", que significa "manzana terrera" ⁴ nobile: epíteto latino que significa "notable, famosa". En toda Grecia se encuentra la manzanilla o camomila. Se utiliza, sobre todo, como infusión para los problemas de estómago pero, también, en perfumería. http://www.panoramagriego.gr/2013/01/alimentos-griegos-hierbas-y-especias.html
Melocotonero	περσικά μήλα Manzanas de Persia ροδάκινον,ον	Persikà mēla	Prunus persica (L.) Batsch 	1.115.4c Origen Persia. Etimología del melocotón:<(Del lat. malum cotonium, membrillo, en cuyo tronco suele injertarse el pérsico para obtener las mejores variedades del melocotonero)
Melocotón		rodákinon	Prunus persica (L.) Batsch 	1.115.4c A.TR.7,323(Alejandro de Trales (S.VI.P.C))

Melón	Μηλο-πέπων,-νος(ο) Πέπων.ωνος	Melo-pépon Pepón,-ónos	Cucumis melo Cucumis citrullus L. 	Gal.6,465, 556.Diocl.(ATH.68e) Citado por Galeno, médico del S.II p.C, , Diocles de Atenas(S.V a.C, y Ateneo, sofista del s.IIIp.C) Etimología: viene del griego melon(manzana) y pepón(en forma de pepino)>latín, melo,-onis Nomenclaturas en español: Melón de Persia, melón de Chipre, melopepón, melón pepino Origen oriental, de la India y Persia.
Membrillero (árbol)	Κυδωνέ-α,-αζ(η) Κυδωνί-α,-αζ(η)	Kydonia kydonea	Cydonia oblonga Mill. 	1.115.1

Geop.4,1,12.

Diosc.1.115.1: De [1] los membrillos (kydōnia mêla) [2] Los membrillos son estomacales, diuréticos. Asados se vuelven más suaves. Son útiles, sobre todo crudos, para los flujos del vientre y de los intestinos, para abscesos internos [3] y flujos biliosos. Y su infusión, bebida, viene bien contra los flujos del estómago o del vientre. {2} El jugo de los membrillos crudos, tomado, presta ayuda a los que padecen de ortopnea [4]. La decocción de los membrillos es irrigación apropiada para el prolapso de matriz y de ano. Los condimentados a base de miel son diuréticos por sí mismos y la miel toma de ellos su misma virtud, pues se vuelve constrictiva y astringente. Los cocidos con miel son beneficiosos para el estómago y agradables al paladar, pero menos constrictivos. Los crudos se mezclan en emplastos para el estreñimiento del vientre, contra el vómito y ardor del estómago, la inflamación de mamas, las durezas del bazo y las callosidades. Se produce también un vino a partir de membrillos cortados en trozos y exprimidos; para su conservación se mezcla 1 sextario [5] de miel con 12 sextarios [6] de jugo, porque tiende a avinagrarse.

Éste es conveniente para todo lo dicho. {3} También de ellos se hace un ungüento, el llamado 'de membrillo' (mēlinon), del que hacemos uso cada vez que necesitamos de un aceite astringente. Es menester elegir los membrillos auténticos, que son pequeños, redondos y olorosos. Los llamados strouthía [7] y los grandes son menos útiles. Las flores de los membrillos, tanto secas como verdes, son apropiadas en emplastos para aquellas afecciones que tienen necesidad de astringencia, contra las inflamaciones de los ojos, y, bebidas tras mezclarlas con vino, van bien contra la expectoración de sangre, contra el flujo del vientre y la evacuación de los menstros.

Membrillo(fruto)

κυδώνια μήλα

Mhlo-kudwnion,-ou (to)

kydōnia mêla

melo-kydonion
manzana cretense

Cydonia oblonga Mill.



1.115.1
Par.2,12

Ath.81 a. (Ateneo de Naucratis)
Originario de Creta(Kydōneia)
Etimología de Membrillo:(Del lat. melimēlum, manzana dulce, y este del gr. μελίμηλον)





Membrillo con miel, compota de	κυδωνό μελι		Cydonia oblonga Mill.	5.29	
Membrillo, jalea de	Κυδονάτον,-ου(το)	Kydonáton	Aét.5,139		
Vino de membrillo y miel.	μηλό -μελι Jugo de mānzana [οἶνος] membrillo con miel	Mēló-meli: (membrillo y miel) Oinos: (vino)		5.21 5.39	
Cidonia, Región de Canea, Chania al norte de Creta abundante en membrillos	kydwnia Κυδωνία,-ας(η)	Cidonia	Heród.3, 44 y 59.		
Menta poleo, Poleo	γλήχων,-ωνος	Glechon	Mentha pulegium L.	3.31	
Menta poleo con vino aromatizado	γληχονίτης οἶνος	Glechonítes oinos	Mentha pulegium L.Oinos	5.62	Geop.8,7
Menta poleo, Poleo	γλήχων,-ωνος	glechon	Mentha pulegium L.	3.31	
Menta poleo con vino aromatizado	γληχονιτες οινος				


σσύμβριον



Menta: Hipócrates creía que comer con frecuencia menta diluía la densidad del semen, dificultaba la erección y cansaba el cuerpo. Se daba, sin embargo, la opinión diametralmente opuesta: que la menta era un afrodisíaco muy efectivo.



Se ha informado de que Aristóteles aconsejaba a Alejandro Magno (c.356-323 a. C.) que no permitiera a sus soldados beber té de menta durante las campañas, porque creía que era un afrodisíaco.

Mostaza negra	σίνηπι κηπαῖον	σίνῆπι κῆραϊον 	Brassica nigra (L.) Koch 	2.154		
Mijo	κέγχρος	κένkhros	Panicum miliaceum L.	2.97	Melino-fagos(comedores de mijo, cereal citado por Jenofonte)	
Mirra, hierba aromática natural de Esmirna	σμύρνα	Smýrna(esmirna)	Commiphora myrrha Engl. 	1.64	Jen.An.	mirra
Moral. Mora blanca y negra	μορέα	moréa	Morus nigra L. Morus alba L. 	1.126		moras

Liga de muérdago	ἰξός γογγιλίς,-ίδος(ή)	ixós	Loranthus europaeus Jacq. 	3.89	Teofrasto en H.P. 3.15.5. Se corta el fruto, después se lava, luego se cuece en agua. Algunos lo trabajan mascándolo. También se extrae del manzano, del peral y de otros árboles. Se encuentra también en las raíces de algunas matas.{2} Tiene la propiedad de disipar, ablandar, absorber, madurar tumoraciones, paperas <y otros abscesos>, mezclada a partes iguales con resina y cera; sana de ampollas nocturnas [4] aplicada en un vendaje. Con incienso ablanda las úlceras antiguas y abscesos malignos, reduce el bazo si se cuece con [url=5.128] piedra azabache[/url] o [url=5.124] de Asos[/url] y se aplica directamente; arrastra las uñas en emplasto con oropimente o sandáracas . Si se mezcla con cal viva y hez de vino aumenta el poder de éstos.	
Nabo	βουνιάς	Bouniás gongilís	Brassica napus L.	2.111	Ar.TH.1185,AR.Pax,28,AR.frag.476;Com. (ATH.7e, 133d, 419a)Jul.Polien.	
Nabo gallego	γογγύλη ^{-hς (h2)}	gongýlē	Brassica rapa L.	2.110		Latin Napus>nabo

Naranja	Manzana de color azafrán <i>Κροκόμηλον,-ου(το)</i>	Krokó-melon	Citrus sinensis. Rutaceae <i>naranja</i> <i>Citrus sinensis - Rutaceae</i>  <i>fruto hesperidio</i>		Originaria de la India y de Persia fue conocida por los griegos, en el siglo IV a.C, a raíz de las conquistas de Alejandro Magno Y recogida por Teofrasto en su Historia Plantarum A,TR.12.p.773	Naranja:<(Del ár. hisp. naraṅga, este del ár. nāraṅḡ, este del persa nārang, y este del sánscr. nāraṅga)
níspero	μέσπιλον	méspilon	Mespilus germanica L. <i>níspero del japon</i> <i>Eryobotria japonica - Rosaceae</i>  <i>fruto pomo</i>	1.118	Llegó a Grecia hacia el año 700 a.C y de allí se extendió a Roma en el año 200 a.C. Es originario de Asia Menor y del Mar Caspio y el sudeste de Europa, y fue llevado a Alemania por los romanos, de ahí el nombre científico de linneo de mespilus germanica	Nombres comunes: Cardápano, miézpola, míspero, míspola, mispolera, néspora, niéspora, niéspola, níspera, nisperero, níspero, níspero, níscola, níscolo, nispolero.Etimología: (Del lat. vulg. *nespīrum, y este del lat. Mespīlum<griego mespilon)
Níspero, otra variedad de	ἑτερον μέσπιλον	héteron méspilon	Mespilus germanica L.	1.118.1		
Nogal	κάρυα βασιλικα <i>Καρύα,-ας(ή)</i>	kárya basiliká karýa	Juglans regia L.	1.125	Sof.(ATH.52 b),Aristot.Plant.1,7,1, Gal.6,801,Th.H.P.1,11,3, Plut.M.647a Nogal<(Del lat. nucālis, semejante o relativo a la nuez)	

Κάρνον,-ου (τό)

Nuez		Káruon	Juglans regia L.	1.125	Jen.An.5,4,29,TH.H.P.4,5,4(nueces de Eubea) Nuez<(Del lat. nux, nucis)
	Καρνο-κατάκτης				
Nueces, cascador de		Karyo-kataktes	Autores griegos: Pamphil.Ath.53b		
Nueza negra	ἄμπελος μέλαινα	ámpelos mélaina	Tamus communis L.	4.183	
Olivarda	κόνυζα μεγάλη	kónyza megálē	Inula viscosa Aiton.	3.121R V	
Olivardilla	κόνυζα μικρά	kónyza mikrá	Inula graveolens Desf.	3.121	
Olivo	ἐλαίων, όνος(ό)	elaion, onos			
Olivo rastrero	χαμελαία	khamelaía	Daphne oleoides L.	4.171	
Opio	Opion,-ou(τό)	Opion	Papaver somniferum		
		El opio es una mezcla compleja de sustancias que se extrae de las cápsulas verdes de la adormidera (Papaver somniferum), que contiene la droga narcótica y analgésica llamada morfina y otros alcaloides.	Dioscórides describe el opio como algo que «quita totalmente el dolor, mitiga la tos, refrena los flujos estomacales y se aplica a quienes dormir no pueden». Por él —y por muchos otros escritores romanos— se sabe que la demanda de opio excedía la oferta, siendo frecuente su adulteración.		Mencionado por Hipócrates de Cos como opós mekonos: ‘jugo de adormidera’, por Heródoto como droga en el santuario de esculapio mediante la incubatio o ensueño sanador, por Plinio (Historia Natural, 18.2.9). Dioscórides, Heráclides de Tarento y por Teofrasto (H.P)
					Opio. El término «opio» deriva del griego ópion que significa ‘jugo’, refiriéndose al látex que exuda la adormidera al cortarla.

Opio /Papaver somniferum
Citado por médicos y botánicos griegos como droga
calmante.Dioscorides y Teofrasto







Orégano	ορίγανος,-ου(ό) μαρων,-ου(το)	Oríganos maron	Origanum vulgare L.	3.49	AR.Ach.874, Ecles.1030, Aristót. H.A. 9,6; Ath.68 b;Ath.116 e,Nic.Th.65.Th.Od.33 Origen Mediterráneo y de Asia Menor. La mitología griega atribuye su plantación a la diosa Afrodita. Es una especia usada como condimento	orégano
Orégano	όρίγανος Ἡρακλεωτική	oríganos Hērakleotikē	Origanum heracleoticum Rchb.	3.27		
Orégano, vino perfumado de	Οριγανίτης οἶνος	Origanites oinos		5.61		
Ortiga blanca	λευκάς όρεινη	leukás oreinē	Lamium album L.	3.99		
Ortiga mayor	άκαλύφη	Akalýphē	Urtica dioica L. Urtica urens L.	4.93	Ar.Eq.:la ortiga, que se comía hervida	
Palmera : 1. dátíl de palmera 2. dátiles tebanos 3. vino de palmera, 4. vino de dátiles	ἡ φοῖνῖξ ἴκος	Phoînix (palmera de dátiles)	Phoenix dactylifera L. 	1.109 4.43	Od.6,163,Jen.Cyr.7,5,4 ATH.651 b.TH.H.P.2,6,11	fenicio
2.Dátiles tebanos 3 vino de palmera, 4.vino de dátiles	φοινικοί θηβαικοί Φοινικῶν οἶνος	phoinikoî thebaikoî Foiníkon oinos	Hyphaene thebaica Mart. Phoenix dactylifera L.	1.109.2	Jen.An.2.3,14;1,5,10 (Vino de dátiles y palmeras en Babilonia)Her.1,193.	

Pan con carne. Especie de Hornazo o empanada de carne con pan	ἄρτο-κρέας,- ατος(το)	Arto-kreas	Eur.Pers.6,610		Pan.creas<kre'as, - atoç(carne)
Pan con leche. Torta de pan cocida con leche	μᾶζα, ης(ή)	masa	m.fusth: Ar,Vesp.610, Her.1,200(pasta o masa de pasta)torta o bizcocho:Plat.Rep.372b. μ.αμολγαιη : Hes.T.D.590,"entonces ojalá haya vino de Biblos, un buen pan cocido con leche y bebe a la sombra echando 3 de agua y una de vino		Masa, amasar, masar
Pan con miel	ἄρτο-μέλι, - ιτος(τό)	Arto-meli	Gal.10,233 a;263 c, etc.		Miel<meli
Pan de cebada	μᾶζα αλφιτον,-ου (το)	Maza álfiton	HPC.Acut.389, Hom.Od.18, 120, od.17,343, Her.8,137; THC.1,138;AR.Nub.106,Plut.219.		Masa, amasar, masar
Pan de cebada tosco y redondo	Κόλλιξ,-ικος(ό)	Kolix,kólikos	Hippon. Y Epiph.(ATH.112a,f;304b,etc.		
Pan de salvado	πιτυρωδες αρτος	Pityrodes artos	Gal.6,483		
Salvado de trigo molido	Πίτυρον,-ου(το)	pítyron	Diosc. 2,107	HPC.Acut.387,Dem.313,18;TH.C.R.2,33;TH.H.P.8,4,4	
Pan de trigo candeal	ἄρτος,-ου(ο) Σιτος πυροι	Artos Sitos pyroi	Hesíodo. T.D. 440,470: ("que un hombre de unos 40 años are la tierra bien alimentado con una hogaza de pan de 4 y 8 cortes, es el pan quadratus de los romanos, mientras otro esclavo detrás siembra las semillas con un azadón.") Ateneo III,114c, Jen.An.45,31:y les sirvieron carnes de todo tipo ...con abundancia de panes tanto trigo como de cebada.)		
Pan hecho con levadura	ζυμίτης ἄρτος	Zymites artos	Jen. An.7, 3,21. (Y comimos pan con levadura pinchado en pinchos de carne y bebimos vino en cuernos)		
Pan, levadura del	Ζύμη,-ης(ή)	Zyme	ARSTT.G.A.3,4,3		

Sitos : Cereales Pyros : trigo candeal Artos : pan Maza : pan de cebada o masa	<p>Los cereales (σῖτος / sîtos) constituyen la base de la alimentación griega, principalmente el trigo y la cebada. Descascarillado por remojo, el trigo podía ser transformado de dos maneras principales: reducido a sémola, será empleado en hervidos; molido y convertido en harina (ἀλεῖατα / aleíata) y amasado, servirá para fabricar pan o tortas, simples o aderezadas con queso o miel. Se conocía la levadura y corresponde a los griegos el invento del horno precalentado en su interior y con apertura delantera, que después se emplearía en cocina, pero el horno de piedra no aparecerá hasta la época romana. Según una prescripción de Solón, legislador ateniense semimítico del siglo VI a. C., el pan de trigo, artos, debía reservarse a los días festivos.</p> <p>En la Época Arcaica, la maze de cebada constituía la base de la alimentación. Posteriormente, en el siglo de Pericles, el artos (pan cocido) se compraba en la panadería, como la maze, más barata.</p>
opson	<p>La comida se componía de pan o de maze y del acompañamiento de pan u opson. Opson designaba todo alimento que no fuera pan: aceitunas, ajo, cebollas, legumbres, queso, carne, pescado, fruta y golosinas. Más adelante, sólo será el pescado (opson en griego moderno), alimento exquisito.</p> <p>El arte de los panaderos griegos consistió no sólo en la diversidad de la composición de la masa del pan, sino, sobre todo, en sus variadas formas, con frecuencia adecuadas para tal o cual fiesta. Se distinguía la panadería-fábrica o artokopeion del almacén de pan o artopoleion.</p>
TIPOS DE PAN DE WIKIPEDIA:	
Almogee Chondrite Phaios Keibanites	<p>Parece que para la amasadura se empleó mano de obra femenina. Las clases de pan que fabricaban las mujeres, no sería el <u>keibanitos</u>, mencionado por Aristófanes, porque era de molde, ni el pan de leche a la manera capadocia, también de molde. El streptice se trenzaba, el blosmilos se cuadrículaba. El daraton, sin levadura, era plano como una torta. El almogee, basto pan de campo, se hacía en las granjas. El <u>phaios</u> era un pan moreno y poco refinado. El syncomiste, pan negro por estar hecho con harina de centeno no cernida, era conocido porque facilitaba el tránsito intestinal al igual que el actual pan «dietético» de salvado.</p> <p>El chondrite de escanda y el semidalite de harina flor recibían los favores de la clientela acomodada.</p>
Hemiarton Plakon	<p>En Rodas se fabricaban galletas, en Éfeso, el <u>hemiarton</u>, cuya forma de media luna constituía una atención a Artemisa, diosa de la luna.</p> <p>Plakon, que se suele traducir por pastel, designaba en realidad una especie de galleta de harina de avena, con queso blanco y miel.</p> <p>El plakon se amasaba con queso blanco, al igual que la mayor parte de los pasteles. Se endulzaba con miel en la misma medida que se especiaba.</p>

TIPOS DE PASTELES

Pasteles: stolytés y artocras arietés y diakonon	<p>Muchos de estos pasteles se comían en ocasiones especiales: en el teatro (stolytés y artocras, chorreantes de grasa) o en las fiestas religiosas.</p> <p>En dichas festividades, los pasteles desbordaban en formas sugestivas. Los muloi de Siracusa (harina flor, miel y semillas de sésamo) reproducían con gran realismo el bajo vientre femenino. Se ofrendaban a Deméter y a su hija Perséfone, en los días de las Tesmoforias.</p> <p>Los arietés y diakonon en forma de media luna se dedicaban a Artemisa, entre pequeñas velas encendidas. Los kribanés, moldeados como el seno de Afrodita, no tenían otra vocación que la de agradar. Hacía reír el empetas, una zapatilla literalmente, que se rellenaba con plakos de queso.</p> <p>Se conocían las tartas de queso, como el euchylous (un bizcocho) o el bazyma (harina, miel, higos secos y nueces). Las uvas pasas se encontraban en el nastos. No hay que olvidar una multitud de buñuelos: de aceite, ekkrides y taggemidés; de miel: el stretés en espiral y el epychités cocido dos veces.</p>
Thyron Bachylis	<p>Antecesor del pudding inglés, el thyron fue explicado por el gramático y gastrónomo Julio Pólux: «se amasan manteca, sesos, huevos y queso fresco. Se enrolla la masa en hojas de higuera, se cuece en un caldo de ave o de cabrito, y después se descubre para freírlo en miel hirviendo».</p> <p>En el curso de los banquetes o symposios, se mojaba en vino el bacchylis y, entre los argivos la ofrenda de la esposa al esposo era un pastel de boda.</p>
Pan, Molinos de mano de pan	<p>Jen.Cyr.6,2,31: Estos molinos de mano se componen de dos piezas cilíndricas , de las que la superior tiene un agarradero que permite hacerle girar; la inferior no se mueve; el grano se muele colocándolo entre las dos piedras y haciendo girar la de arriba.</p> <p>Imágenes: Molino de tracción animal y Molino para hacer harina de forma manual. Pieza expuesta en el Museo del pan en la Diputación Provincial de Valladolid. Historia del pan en Roma Carlos Azcoytia.</p> <div data-bbox="383 1070 880 1469">  </div> <div data-bbox="1081 1059 1700 1476">  </div>

Panader-, -a	άρτο-ποιός,-ον (ό) άρτο-κόπος,-ον(ό,ή)	Arto-poiós Arto-kópos	Jen.Cyr.5,5,39; Jen.Mem.2,7,6 Jen.An.4, 4, 21, etc.; Her.9, 82.			
Panadería	άρτο-πωλίον.ον (τό) άρτο-κοπεῖον, -ον (τό)	Arto-polion Arto-kópion	Diosc.,2,38			
Pánace	πάναξ	pánax	Opopanax hispidus 	3.48	Esta planta es muy utilizada para calmar la tos, mejorar problemas bronquiales y disminuir la inflamación de las hemorroides. Actualmente también se afirma que tiene propiedades anti-espasmódicas y que es un muy buen expectorante	Pánax, pánace, Panacea<pan-acea (pan=todo+akei a=remedio) Opopanace
Opo-pánax, (jugo o licor del pánace)	Οπο-πάναξ, ακοῦς	opo-pánax		3.55 3.62		
Parra de uvas	ἀναδένδρας,-άδος(ή)	Anadendras	Fabula de la zorra y las uvas de Esopo.			
Pastel de higo y nueces. Basinias y Kókora	Basinias y Kókora Receta de pastel de trigo con nueces e higos secos que recoge Ateneo, en su obra del <i>Banquete de los eruditos</i> , XIV, 645 b: “Existe también el llamado <i>basynias</i> . Semo, en el segundo libro de su <i>Historia de Delos</i> , dice:” <i>En la isla de Hécate, los Delianos sacrifican a Iris, ofreciéndole los pasteles de queso llamados basyniae; es un pastel de harina trigo, grasa y miel, hervidos juntos: y lo que se llama κόκκωρα consta de un higo y tres nueces</i> ”					

<p>Pastel de sésamo espelta, miel, y queso STAITITAI.</p>	<p>STAITÍTAI.</p> <p>άρτο-λάγανον, -ου(το)</p> <p>κόλλαβος, -ου(ο) κόλλυβον, -ου(το)</p>	<p>Receta de Ateneo, en su obra el <u>Banquete de los eruditos</u>, XIV 646 b. Epicarmo lo menciona en su obra “El matrimonio de Hebe”. Del blog : De re coquinaria. http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/search/label/COCINA%20GRIEGA</p> <p>Staitites. Pastel de harina y miel que podía freírse en sartén y acompañarlo de queso y sésamo. “Un tipo de pastel hecho con harina de espelta y miel. La harina amasada y humedecida se coloca en una sartén y sobre la tortita se vierte miel, semillas de sésamo y queso” (Ateneo, XIV 646 b)</p>	
<p>Pastel de vino, aceite, leche y especias</p>		<p>Arto-láganon.</p>	<p>ATH.113 d</p>
<p>Pastel, bombón o bizcocho en forma declavija de música. Kólabos</p>		<p>Kólabos Kólybon</p>	<p>Ar.Ran.507, etc.; ATH.96d. AR.Pl.768</p>
<p>Pasteles de sésamo</p>	<p>Sesamídes o sesamoûs.</p>	<p>Jen.Cyr.5, 5,39; Jen.Mem.2, 7,6. Jen.An.4,4,21,etc; Her.9,82.Eur.Pers.6,610 Recetas de pasteles de sésamo: http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/2012_09_01_archive.html</p> <p>Ateneo, III, 114 a y b . Sesamídes o sesamoûs. Dulces de miel, aceite y sésamo tostado que presentaban forma de bola, se cree que era típico entregarlo como regalo a la novia. “es un pastel con forma de bola, hecho con miel, sésamo juntos y aceite. Antifante dice “los sesamídes o pasteles de miel “. (Ateneo, XIV, 642 e). También se hace referencia a estos pasteles en Ateneo, IV, 172 e como un regalo para las novias: “Íbico, en el poema titulado Los Juegos, ha dicho que se le traen a la novia regalos: Pasteles de sésamo, farro, y enkrídes, otros dulces y amarilla miel”</p>	

Pasteles de Nestoris y canasto de uvas en la cerámica griega

Una mujer y dos jóvenes oscos portan un Nestoris y un canasto de pasteles con un racimo de uvas. Puede ser una escena Dionisiaca. Cara A de una crátera de columnas de figuras rojas atribuida al pintor de Bari-Orestes. Fecha entre el 375 y 350 a. C. Metopolitan museum de Arte de N. York. Crátera de columnas de figuras rojas



Pepino

σίκυς ἡμερος
ἀγγούριον,-ον(το)

αγγούρον

síkys hēmeros
angúrion
anguron

Cucumis sativus L.





2.135




Aét. (Aécio ,
médico de
Amida,S.VI,
p.C.
Pepino<(Del
dim. del lat.
pepo, -ōnis,
melón, y
este del gr.
πέπων)



Pepino<griego
pepon
(maduro, melón)
Oriundo de la
India, formaba
parte de la
gastronomía
griega con el
nombre de
sikyos.citado por
Pilnio

Pepinillo del diablo	σίικυς άγρίος	síkys ágrios	Ecballium elaterium (L.) A. Richard 	4.150		Pepinillo es un pepino de menor tamaño, usado como encurtido origen de Mesopotamia. Fue conocido por los griegos, romanos y egipcios que lo encurtieron sobre todo con vinagre.
Perejil	πετροσέληνον	petrosélēnon	Petroselinum sativum Hoffm.	3.66		Perekil: (Del prov. pe[i]ressil).
Pimentero	πέπερι	péperi	Piper nigrum L.	2.159		Origen India, traída por Al.Magno. Eudoxo de Cicico la trajo a Europa
Pimienta de agua	ύδρο πέπερι	hydropéperi	Polygonum hydropiper L.	2.161		
Pimienta, salsa de salmuera de pimienta	πεπερό.-γαρον.-ου(το) -	Peperó-garon	Polygonum hydropiper L. 		ATR.1,67 Origen India	Piperacea. Etimología: Pimienta<Su nombre procede del latín pigmentum (pigmento, colorante) a diferencia de su forma en otros idiomas como el francés (poivre), el italiano (pepe), el alemán (Pfeffer) o el inglés (pepper), en los que la palabra procede del latín piper, éste a su vez del griego antiguo πέπερι péperi, y éste del sánscrito pippalī. Variedades: P.negra y blanca.

Pimpinela blanca	καυκαλῖς	kaukalís	Pimpinella saxifraga L.	2.139		
Peral y pera	ἄπιος ὄγγη	Ápios onchne	Pyrus communis L. 	1.116	AR.Asambleístas: “ Y ahora una pera silvestre me tiene retenidos los alimentos”	Lat.>pirus>pera
Persicaria	κραταιόγονον	krataiόgonon	Crucianella latifolia L. 	3.124	De la persicaria> (krataiόgonon) ^[1] Significa ‘semilla fuerte’.Persicaria. [Otros krataiόgonon.] Tiene las hojas semejantes a las del trigo [negro], aunque crecen más brotes nudosos a partir de una sola raíz. Su fruto es semejante al mijo. Crece en general en lugares de sombra y setos, es muy acre. Algunos cuentan que si la mujer bebe su fruto hace que engendre varón, si después de la purgación menstrual, antes de hacer el coito, bebe en ayunas tres veces al día una cantidad de tres óbolos ^[2] 2,16 gr con 2 ciatos ^[3] 90 cc.de agua, durante 40 días. Que de igual forma el varón beba durante los mismos días y luego tenga lugar el coito.	
Pino piñonero	πίτυς	pítys	Pinus laricio Poir.			Pitiosas
Pino piñonero	πίτυς	pítys	Pinus pinea L.	Mito de Pitys convertida en pino al ser perseguida por el dios Pan. Mosaico romano de Nápoles 		

Piñas de pino piñonero y pino negral	στρόβιλοι	stróbiloi	Pinus pinea L.			
Piñas de pino piñonero y pino negral	στρόβιλοι	stróbiloi	Pinus sp.			Estróbilo Estrobiló-fago
Piñones	πιτυίδες	pityídes	Pinus pinea L. 			Pitiusas(islas Baleares abundantes en pinos)
Piñón o grano de piña	Κόκκαλος, -ου(ο)	Kókalos		HPC.401,46: Mnesith.Ath.57 b, 126a		
Pistachero o alfóndigo	Πιστάκ-η, -ης(ή)	Pistake	Pistacia vera L.	ALCPHR.1,22		
Pistacho	πιστάκι α - ,ων (τα)	pistákia	Pistacia vera L. 	1.124 1,177	Nic.Th.891	pistacho

Πλάτανο de sombra	πλάτανος	plátanos	Platanus orientalis L. 	1.79	Plat.Fedro 	Platano de sombra. 	Πlátano<(Del lat. platānus, y este del gr. πλάτανος)
Potaje pequeño, caldo malo	ζωμίδιον,-ου(το)	zomidion	Arist.Nub.389				
Puerro	πράσον κεφαλωτόν κρομμυο-γήτειον	práson kephalōtón krommyo-geteion	Allium porrum L.	2.149 2.179	Ar.Ran.621,Batr.54,TH.H.P.4,6,2; 7,12,etc.		
Puerro silvestre	ἀμπελόπρασον πράσον,-ου(το)	ampelóprason	Allium ampeloprasum L.	2.150		puerro<lat.porrum	
Puré de cebollas y lentejas	Βολβο-φακῆ,-ης(ή)	Bolbo-faké	Bolbo(cebolla) y Fake(lentejas)	Ateneo de Naucratis, 584 d. en el banquete de los sofistas.		Se parece a la fasolada sopa de verduras y habas o frijoles actual, ya recomendada por Hipócrates de Cos	
Puré de lentejas con remolachas	Recetas culinarias de Galeno en su libro Sobre las potestades de las comidas, I, 1, 43 y otra de Antimo, Sobre la comida, 67. http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/search?q=remolacha						
Rábano	ῥάφανος (ῥαφανίς)	rháphanos (rhaphanís)	Raphanus sativus L.	2.112		rábano	

Rábano silvestre	ἀγρία ῥαφανός	agría raphanós	Raphanus raphanistrum L. 	2.112.2	Rábano<(Del lat. raphānus, y este del gr. ῥάφανος).	
Regaliz	γλυκύρριζα	glykýrriza	Glycyrrhiza glabra L.	3.5	Regaliz<(Del lat. liquiritiā, y este de glycyrrhīza, en gr. γλυκύρριζα, de γλυκός, dulce, y ῥίζα, raíz).	
Ruibarbo común, verdura	ῥᾶ	rhâ	Rheum ribes L. 	3.2	Ruibarbo<(Del lat. rheubarbārum).	
Ruibarbo de los pobres	θαλίητρον	thalíētron	Thalictrum flavum L.	4.97		
Sal	ἅλς ἅλός ἢ	Hals, halós				Haloideo, haló-geno
Satirión u Orquídea silvestre	ὄρχις - ,	órkhis	Orchis sp.	3.126	Plutarco:preceptos de la salud(Ugieiná paraggélmata) Teofrasto(Orchis(testículo) en Hit.Plantarum)	Orquídea satirion


Satirio orquídea	 <p>Dioscórides, 3.126: υμΒ (442) <Del satirión ^[1]> (órkhis) ^[2] Satirión. Otros la llaman ‘testículo de perro’ (kunòs órkhis). Tiene unas hojas que se arrastran por tierra alrededor del tallo y la base, semejantes al olivo tierno, aunque más estrechas y largas. El tallo es de un palmo de largo. Sobre él flores de aspecto purpúreo. La raíz es bulbosa, alargada, doble, estrecha como el olivo, un bulbo por arriba, otro por abajo, uno lleno, el otro blando y rugoso. Se come la raíz cocida como un bulbo.{2} Se cuenta sobre ella que la raíz mayor [3] comida por un hombre hace que engendre varón, mientras que lafol. 104vfol. 105r,menor comida por mujeres hace engendrar hembra. Se cuenta además que las mujeres de Tesalia beben el renuevo [4] tierno con leche de cabra para provocar deseo sexual, mientras que el seco sirve para la contención y disminución del deseo sexual. Si uno bebe de uno se anulan los efectos del otro. Crece en lugares pedregosos y arenosos. El nombre griego quiere decir ‘testículo’, se debe a que en su raíz hay dos tubérculos gemelos, en español plantas parecidas se denominan compañón de perro. Los efectos afrodisíacos que se mencionan para esta planta se explican sencillamente por la relación establecida con la forma de estos bulbos. ³Es decir, el bulbo grande.⁴Es decir, el bulbo pequeño el que dará lugar a la nueva planta.</p>		
Salsas picantes para guisos y adobos	Καρυκο-ποιέω	Karyko-poiéo (hacer una salsa picante) Karykeia	Ath.646e,Luc.Conv.11,El.N.A.4.40 Salsa especiada y picante
Salsa de Lidia muy especiada	Καρυκεῖα,-ας(ή) Καρύκη,-ης(ή)	karyke	ATh.516c, Plut.M.644ac, Luc.Tim.54.
Seta, hongos	μύκης ητος ή	Mosaico romano de setas de Herculano	Micología<mikos(hongo o seta) Citas de autores griegos: Teofrasto,H.P.4,8.Antología palatina(12, 204) Ateneo de Naucratis 60 f



Sésamo	σήσαμον	sēsamon	Sesamum indicum L. 	2.99		sésamo
Sésamo pequeño	σησαμοειδές μικρόν	sēsamoeidés mikrón	Aubrieta deltoidea L.	4.163d esplazado		Silfio.hierba para guisos
Silfio o laserpicio	σίλφιον,-ου(το)	Sílfio	Planta umbelífera de la Cirenaica cuyo jugo se empleaba como condimento y remedio medicinal	Heród.4,169,192,HPC.Acut.387 ,Sóf.fragm.945,AR.Av.534,1579 ,etc.TH.H.P.63		Sílfio
Sisitía (sopa negra espartana de sangre, comida en común)	συ-σίτια	Sisitía	La sopa negra o melas de los lacedemonios :Matr.(Ath.136 e). El caldo negro o sopa negra del griego antiguo μέλας ζωμός, melas zomós, era un plato tradicional espartano, que refleja el símbolo de la frugalidad de las costumbres espartanas, y de la comida fundamental consumida en la sisitia (comida colectiva de los espartanos). El significado de la ‘sopa negra’: se trataba en realidad de un guiso de carne de cerdo, oscurecido por la adición de sangre ^[1] y vino. Aunque no se ha conservado receta alguna de este plato, se cree que incluía también vinagre, para que actuase como emulsificante evitando que la sangre del cerdo se coagulara durante la cocción. Según la leyenda, un hombre de Síbaris, una ciudad del sur de Italia famosa por su lujo y glotonería, dijo tras probar el caldo negro que entendía por qué los espartanos estaban tan dispuestos a morir. Plutarco, en la Vida de Licurgo, cuenta que un rey del Ponto, tras haber oído hablar de esta famosa sopa y sintiendo curiosidad,			sisitia

Sisitia (sopa negra espartana de sangre, comida en común)	sysitia	Sisitia	Hizo traer a un cocinero espartano para que lo preparase. Al probarlo lo encontró pésimo, diciéndole entonces el cocinero que para disfrutarlo plenamente era necesario bañarse primero en el Eurotas (el río del Peloponeso que pasa por Esparta), lo que significaba que había que apreciar las costumbres y tradiciones espartanas, adaptándose a un estilo de vida simple y esencial. ^[2] El mismo Plutarco cuenta que los ancianos espartanos no comían carne (que se dejaba a los jóvenes), prefiriendo alimentarse casi exclusivamente de caldo negro. Ateneo ejemplifica la decadencia de Esparta señalando que los cocineros, acostumbrados a elaborar salsas refinadas, ya no eran capaces de preparar el caldo negro. ^[3] Enciclopedia de Wikipedia.Citas: ^{1.} ↑ Suda, s.v. ζωμός μέλας. ἡ λεγομένη αἱματιὰ. ^{2.} ↑ Plutarco, Vida de Licurgo 12. ^{3.} ↑ Ateneo, Deipnosophistas iv.136e, 141b, 143a; xii.517a.	
Sopas, jugo, salsa o caldo Sopas o purés de lentejas o verduras	ἔτνος οὖς τὸ Ζωμός, -οῦ(ὸ) ζώμευμα,-ματος(τό) Βολβο-φάκη,-ης(ή)	Zwmos.-ou Zomeuma etnós Bolbo-faké	Ar.Eq.1174;Plat.Lys.209 d;Arstt.H.A.3,17.1, Ar.Eq.279 Bolbo(cebolla) y Fake(lentejas)	Zumo



Terebinto	τέρμινθος	términthos	Pistacia terebinthus L.	1.71	<p>οα (71) Del terebinto (τέρμινθος) ^[1] Terebinto. Es árbol conocido cuyas hojas, fruto y corteza, por ser astringentes, van bien a las mismas afecciones que el lentisco, preparados y tomados del mismo modo. Su fruto es comestible, malo para el estómago, calorífico y diurético. Es excelente para los placeres sexuales y bebido con vino va bien contra las mordeduras de las tarántulas. La resina ^[2] que de él procede se trae de Arabia, de la región de Petra. Se produce también en Judea, Siria, Chipre, Libia y las islas Cícladas. Entre sus especies descuella la más traslúcida, blanca, semejante por su color al vidrio y [azulencia] ^[3], bienoliente y exhaladora de olor a terebinto. {2} A la cabeza de todas las resinas va la trementina, <y tras ésta la de lentisco> ^[4], luego la de pino y la de abeto ^[5] y detrás de ellas se enumeran la de pino negral y la de piña. Toda resina es calorífica emoliente, disolvente, purificadora, va bien para las toses y las consunciones aplicada en electuarios ^[6] por sí sola o tras mezclarla con miel, porque limpia también las impurezas provenientes del pecho. Es también diurética, digestiva, y ablanda el vientre; va bien para la reafirmación de las pestañas, contra lesiones de lepra si se la aplica con cardenillo, caparrosa y natrón, y, mezclada con miel y aceite va bien contra los oídos supurantes y el prurito del órgano genital.{3}Se mezcla también en emplastos y cataplasmas emolientes así como en reconstituyentes, y ayuda contra los dolores de costado, bien por sí sola como ungüento, bien aplicada en forma de apósito. Tanto la corteza como las hojas y la semilla tienen cierta astringencia, pero también calientan en el segundo grado. Está claro que secan cuando son frescas incluso si están algo húmedas; si están secas lo hacen en el segundo grado. Su semilla seca casi en el tercer grado. Es tan caliente que los que lo mastican perciben inmediatamente su capacidad calorífica. Además es diurética y favorece el bazo. [Gal., de simpl. med. K. XII. 137.]</p>
<div><div><p>cornicabra</p><p><i>Pistacia terebinthus</i> - Anacardiaceae</p><p>fruto drupa</p></div><div></div></div>					

Trigo candeal	τριμηνιαῖοι - σητάνιοι - πίτυρον - ἄλευρον - γῦρις - ἄρτος πυροί	Pyroí Trimenieoi Setánoi Pítiron Aleuron Gyrís artos	Triticum aestivum L. Triticum durum-Poaceae 	2.85	Sítion.-ou(to): aprovisionamiento de trigo candeal para el ejército en Jen.An.1,10,9;Plat.Prot.334 a; Hesíodo.T.D. Imagen de Silos de trigo bajo tierra en Ampurias. Siglo VI a.C. 
---------------	--	---	--	------	--

Trigo<(Del lat. tritĭcum).

Trigo candeal 2.85 Dioscórides. Del trigo (pyroí): Los trigos mejores para el uso sanitario son los frescos y completamente maduros, de color membrillo, en segundo lugar tras estos, los ‘de tres meses’ a los que algunos llaman ‘del año’ (sētánioi). Si se come crudo, provoca la aparición de gusanos redondos, pero masticados o en cataplasma, ayudan a los mordidos por perros. El pan hecho de harina de flor de trigo es el más nutritivo, mientras que el hecho de trigo ‘del año’ es más ligero y es fácil de digerir. Su harina con jugo de beleño se administra en cataplasma para fluxiones tendinosas y flatulencias intestinales; quita las pecas con ojimiel.{2} El salvado cocido con vinagre acre, <en cataplasma, quita lesiones leprosas y es adecuado al principio de cualquier inflamación, y, cocido con decocción de ruda>, hace cesar la hinchazón de las mamas; conviene a los mordidos por la víbora y a los que sufren de retortijones. La levadura de harina, que es calorífera y absorbente, aminora las excrecencias de las plantas de los pies y otras; con sal madura abre los diviesos. La harina ‘del año’ conviene a los mordidos por alimañas en cataplasma con vinagre o vino; cocida La harina como engrudo, ayuda en electuario a los que escupen sangre y es eficaz, cocido, contra toses, asperezas de tráquea con mastranzo y mantequilla. de flor más fina, cocida con aguamiel o aceite aguado, elimina cualquier inflamación. {3} El pan, cocido con aguamiel o crudo en cataplasma, frena cualquier inflamación, por ser emoliente y algo frío, si se mezcla con algunas hierbas o jugos. El viejo y seco, él solo o mezclado con algunos jugos o hierbas [2], contiene el flujo de vientre. El reciente, empapado en salmuera aplicado en cataplasma, sana las excrecencias cutáneas. El engrudo hecho a partir de harina de flor y harina fina que se usa para pegar rollos de papiro es apropiado para los que escupen sangre, ingerido aguado y templado, en la cantidad de una cuchara.

Trigo, molinos de mano para moler el	Jen.Cyr.6,2,31(Se componen de 2 piezas cilíndricas, de las que la superior tiene un agarradero que permite hacerle girar; la inferior no se mueve, el grano se muele colocándolo entre las dos piedras y haciendo girar la de arriba)				
Tomillo	qumός.-ou (o)	Thymos-+sufijo de diminutivo illo	Thymus vulgaris	Diosc.4,44 1, 185 2,30	Galeno,2,273, 7,322,Ateneo, 60 d, 652 c Ar.pl.283 Etimología: del griego, Thymos-+sufijo de diminutivo illo
Trufa	ῥόδον	hýdnon 	Tuber magnatum Pico Imágenes de trufas; de izquierda a derecha: Tuber Melanosporum, Tuber Brumale, Tuber Aestivum y Tuber Borchii.	2.145 2.175	TH.H.P.1,1,11.1,6,5 ATENEO 63a, PLUT.M.664B Consideradas como afrodisíacos, eran tan caras como ahora. Variedades :trufa negra y blanca Trufa<Latín vulgar tufera<lat.tuber
Uvas, racimo de	Σταφυλή βότρυς,-νος(ό)	Staphylē bótrys	Vitis vinifera L.	3.30	Il.18,562,ATT (AR.Eq.10 72),Plat.TH. Botritis estafilomancia

Racimo de uvas	Stafulh bótruç	Staphylē bótrys	Vitis vinifera L.		Estafilino, estafilo-coco, estafis-agria Estafiloma, estafiloplastia, Botriado, botriforme, botrilo, botriomiceto, botrioterapia, botriomicosis Botritis
Uva pasa	άσταφίς	astaphís	Vitis vinifera L.		
Uvas pasas de corinto	οινό-φορος	Oinóphoros (productora de vino)	La pasa de Corinto es un tipo de uva pasa (Vitis vinifera) de la variedad apyrena que, como su nombre indica, es originaria de Corinto. Las principales características de la uva a partir de la cual se elabora son su pequeñez, su intenso sabor dulce y su casi total carencia de semillas. Con esta uva se preparan vinos, aunque su principal destino es ser transformada en pasas para luego ser usadas en repostería y pastelería, siendo un ingrediente de panes dulces, la bara brith o torta negra, Wikipedia		
	άσταφίς	Vitis vinifera			
Uvas pasas de corinto	άσταφίς Las uvas pasas griegas de Corinto . http://www.panoramagriego.gr/2013/02/las-uvras-pasas-griegas.html Las uvas pasas son uno de los productos tradicionales más importantes de Grecia. Los métodos de deshidratación utilizados en Grecia se remontan a la antigüedad. Los viñedos griegos producen varios tipos de uvas de buena calidad, razón por la cual las pasas se consideran como un producto muy competitivo en el mercado mundial. Se caracterizan por su alta calidad en el sabor y su fino aroma.				



LAS UVAS PASAS se cultivan en varias localidades de Grecia pero, sobre todo, en [el Peloponeso](#), en Creta y en islas más pequeñas. La variedad más usada de las pasas griegas es [la uva negra de Corinto](#) que se cultiva extensamente en toda la zona norte (Corinto-Patras), oeste (Pyrgos- Kalamata) y noroeste del Peloponeso pero, también, en las islas Jónicas. **Denominación:** Esta variedad de Corinto se hizo tan famosa que se identificó lingüísticamente con las uvas pasas. En inglés la uva pasa negra de Corinto se llama "currant" -que es una evolución de la palabra Corinto. Del francés "*raisins de Corinthe*" o más bien "*raisins de Corauntz*" (como se llamaba en francés de aquella época) ha pasado, durante el siglo XIV, al inglés y la palabra "raisins" se ha abandonado. En los textos de la época está escrito en varias versiones como corentes, corauntz, currence, corans. En el siglo XVI empezó en Inglaterra el cultivo de frambuesas que la gente creía que era la fruta fresca de las uvas pasas y las llamó "*currant*". El error se constató inmediatamente, pero se arraigó en la mente de la gente y por eso hoy en día en inglés la palabra "currants" significa las dos cosas.

Las uvas de Corinto, al secarse al sol, pierden sus semillas y son de tamaño pequeño. Son conocidas como el oro negro de Grecia. Otra variedad, la rubia, proviene de la uva sultanina (o uva sultana) y llegó a Grecia en 1838 desde [Esmirna](#). Su nombre significa la uva del Imperio de Sultán, es decir el imperio otomán. Otra versión de su origen es la región Sultaniye en Irán. Esta variedad de uvas se secan, también, al sol, no tienen pipas y son de tamaño medio y color dorado.



Datos Históricos: De los libros de historia sabemos que las uvas desecadas al sol se producen desde el siglo XV antes de nuestra era. Fenicios y armenios comerciaban las pasas con griegos y romanos convirtiéndolas en un producto muy popular. Tanto griegos como romanos ofrecían uvas pasas a los dioses en los lugares de culto y premiaban con ellas a los ganadores de concursos deportivos. Los médicos romanos prescribían las pasas como remedio eficaz contra muchos males, desde el veneno de hongos hasta el envejecimiento. Además, las pasas llegaron a utilizarse como moneda de cambio equivaliendo dos tinajas de uvas a un esclavo en la antigua Roma. Finalmente, durante las épocas de guerra, las pasas sirvieron como alimento para los soldados; fue lo que dio Aníbal a sus soldados cuando cruzaron los Alpes.

UVAS PASAS DE CORINTO

Entre los siglos II y IX antes de nuestra era, en Grecia, gracias a sus condiciones climáticas ideales para el crecimiento de las uvas, se extendió el cultivo y la producción de pasas convirtiéndose en uno de los primeros países en la comercialización de este producto.

En el siglo XI, cuando los cruzados, volviendo del Mediterráneo, llevaron estas uvas al norte de Europa, las pasas llegaron a convertirse en un prestigioso ingrediente de la cocina europea y, como consecuencia, sus precios se dispararon. Los franceses y los alemanes intentaron cultivar uvas para pasas, pero sus climas eran tan fríos y húmedos que no favorecían para nada la disecación de las uvas.

En el nuevo estado Griego (1830), la producción de pasas era muy pequeña, pero en treinta años (hasta 1860) la producción total se dobló llegando a ser el primer producto de exportación del recién fundado Reino Griego. La construcción del ferrocarril Pyrgos-Catácolo y Pireás-Kalamata son testigos del comercio creciente de las pasas.

Utilización: Las pasas se comen crudas y secas o se pueden utilizar en la cocina y en la bollería. Varios estudios recientes demuestran su alto valor nutritivo en una dieta sana. Tienen un impacto positivo en la prevención de las enfermedades del corazón estimulando al cuerpo a usar su propio colesterol. Contribuyen a disminuir los riesgos de cáncer de colon y son una valiosa fuente de antioxidantes, de oligoelementos y vitaminas A, B1, B2, B3 y B6.

40 gramos de uvas nos dan 28-32 gramos de azúcar en forma de fructosa y aportan al organismo 110-140 calorías. Son ricas en fibras, potasio, magnesio y hierro. <http://www.panoramagriego.gr/2013/02/las-uvas-pasas-griegas.html>

Vid o viña	ἄμπελος οἰνόφορος (ή)	Ámpelos oinóforod	Vitis vinifera L.	5.1		Ampelidio ampeliforme
Vid silvestre	ἄμπελος ἀγρία	ámpelos agría	Vitis sylvestris Gmel.	4.181, 5.2		

Vid, flor o yema de la	οἶνανθη	oinanthē	Vitis sylvestris Gmel.	1,56	TH.H.P.6, 81; C.P.3, 19; AR.Av.588, Aristót.H.A.5, 581.	enanto
Vinagre	ὄξος,-ου(ό)	oxos				
Vinagre con miel,ojimiel	ὄξύ-μελι	oxy-meli	HPC.383,43,Lys.Ateneo 67 f			Oji-miel
Vino Anforas para vino y aceite de Ampurias	οἶνος,-ου(ό)	Oinos>eno-(vino)	Escenas de fabricación de vino por sátiros http://commons.wikimedia.org/wiki/File:NAMA_Satyres_vinifying.jpg			Eno-logía. eno- teca. Enólogo Vino<Lat<vinum<griego woinos



El vino: Los Griegos bebían el vino tan diluido con agua que había que tomar una gran cantidad para notar sus efectos. La proporción habitual era tres partes de agua y dos de vino; con un poco de imprudencia agua y vino a partes iguales, para las cenas muy animadas. Hay una buena razón, sin embargo, para este uso abundante de agua. En el estado original de los vinos griegos eran muy fuertes, tal vez casi tan alcohólicos como el whisky, y los atenienses no tienen el clima escocés para excusar el uso de esos estimulantes.

Había una gran diferencia de opiniones en cuanto a la cantidad adecuada de dilución. Ulises mezclaba su vino fabulosamente fuerte de Marón, en Tracia, con veinte veces su volumen de agua. Hesíodo recomendaba sobriamente tres partes de agua por una de vino. Zaleuco, el legislador italiano de Locri, estableció la pena de muerte para el que bebiera vino puro salvo por prescripción facultativa ("Ateneo", X. 33).

El tinto es el vino más fuerte y más dulce, el blanco es el más ligero; los ambarinos son los más secos y sanos. Las islas rocosas y farallones del Egeo parecen producir mejores cosechas. Tasos, Cos, Lesbos, Rodas, tienen buenas variedades, pero el mejor vino fuera de toda duda es el de Quíos. Cuesta una mina la "metreta", es decir, casi 6€ por litro. Se puede comprar una metreta de vino común ático por cuatro dracmas, 34 céntimos el cuarto. Este último - sobre todo teniendo en cuenta la dilución - es sin duda lo suficientemente barato para los más pobres.

Naturalmente habría demanda de vinos extranjeros. Se importaban de Egipto y de Italia, y se conservaban habitualmente en grandes tinajas de barro selladas con brea. <https://sites.google.com/site/ellenikekouzina/afrodisacos-y-peculiaridades-dietticas>

Ritones-Vasos para las Libaciones de vino

Οινό-σπονδα

Oινό-sponda
Libaciones de vino

Ritones,
Vasos de
vino para las
libaciones

Vino,
libaciones
de.



2.-Fiale helenístico para el culto de libaciones de aceite, vino o miel



3.- Ritón con cabeza de asno, Museo del Louvre, en la parte superior una flautista y danzarina, S.V a.C. Procedencia de Atenas.



4.-Medallón de un Kylix ático con Apolo ofreciendo una libación a un cuervo



5.- Crátera griega:
La diosa Nike de la Victoria hace una libación al héroe troyano Licaón antes de ir al combate



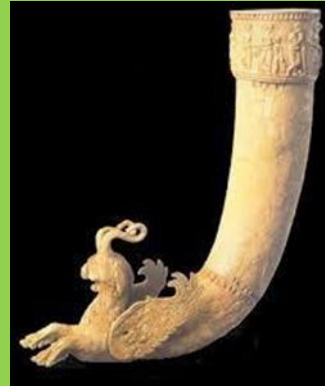
Libaciones a los dioses en la Ilíada 6, 254:
“Pero aguarda, traeré vino dulce como la miel para que lo libes al padre Zeus y a los demás inmortales, y puedas también, si bebes, recobrar las fuerzas”
(Porph.Abst)

Vasos para las libaciones Vasos de cerámica griega para las libaciones de vino o aceite a los dioses, eran ofrendas y promesas derramando líquido, tenían forma de animal y un orificio para libar o derramar por la parte inferior, en la parte superior era más ancha para beber el líquido

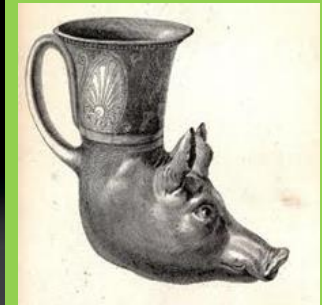
ρντόν



Rytón (vaso para las libaciones)



¹Ritón fálico de Ampurias



Vino dulce	κάροινον,-ου(το)	Károinon	Pall.(cf.lat.carenum).Od.7,295(dulce vino) Iliada 6, 254	carenum
Vino tinto	έρυθρον οἶνος	Erytron oinos		
Vino blanco	λευκός οἶνος	Leukós oinos		
Vino espumoso	οἶν-έλαιον,-ου(το) Odisea. 295			
Vino mezclado con aceite	Οἰ.élaion.-,ου(ό)	Oin-élaion	Orib.p.7	
Vino puro sin mezcla	Εὖζωρος,-ου(ο)	euzoros		

Vino, odre de	ἄσκόσ,-ου(ό)	ascós				askos
Viña, cepa de	οἶνη,-ης(ή)	oine	Hes.O.188, Eur.Bac.535.			
Viñador	ἄμπελ-ουργόσ,-ου(ό,ή)	Ampel-urgós	Ar.Pax,190;Plut.M.1049 s.	La vendimia por sátiros cerámica griega		
Viñas con hojas de olivos	ἐλαιό-φυλλον,-ου(το) ἐλαιο-στάφυλλον	Elaió-fyllo Elaoi-stáfyllo	Geop.9,14			
Viñedos	ἄμπελοσ,-ου(ή)	ámpelos	El.N.A.11,32;Od.6,110,133,24,346,od.7,122,125,HH.Bacc.39,PD.O. 7,2,Esq.Pers.615,Sóf.Tr.704			
Zanahoria	σταφυλῖνος ἄγριος Καρωτόν,-ου(το)	staphylînos ágrios Karotón		3.52	Diph.SIPHN.(ATH.371 e) Dífilo y Ateneo de Naucratis	Carotina y carotinemia Francés: Carote

ZANAHORIA	Stafulínosç ágrios Karotón	Karotón	Staphylínos ágrios 	3.52	Diph.SIPHN.(ATH.371 e) Dífilo y Ateneo de Naucratis. (le atribuían propiedades afrodisíacas, y buena para la vista)	CAROTINA. Caroteno CAROTINEMIA Zanahoria<(Del ár. hisp. *safunnárya, y este del gr. σταφυλίνη άγρία, zanahoria silvestre).
Zarza	βάτος	bátos	Rubus fruticosus L.	4.37		
Zarza canina	κυνόσβατος	kynósbatos	Rosa sempervirens L.	1.94		
Zarzaparrilla o zarzamora	σμῖλαξ τραχεῖα (μῖλαξ)	smîlax trakheîa (mîlax)	Smilax aspera L. 	4.14.2	TH.H.P.3, 18, 12 (La zarzaparrilla o zarzamora tiene frutos de color rojo colgantes como la hiedra y parecidos al de la hierba mora y al de la brionia. La flor es blanca y perfumada como la azucena)	
Zumo purgante de pepinillo	ἐλατήριον	elatērion	Ecballium elaterium (L.) A. Richard	4.15.0.3		Zumo:<(Quizá del ár. hisp. *zûm, este del ár. zûm, y este del gr. ζωμός).

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA:

- AFRODISÍACOS GRIEGOS, I.E.S AZAHAR DE SEVILLA
- AGRICULTURA EN LA ANTIGUA GRECIA - Wikipedia, la enciclopedia libre
- ALIMENTACIÓN EN LA ANTIGUA GRECIA. Wikipedia:
http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n_en_la_Antigua_Grecia
- ALIMENTACIÓN EN LA GRECIA ANTIGUA - Ελληνική κουζίνα: <https://sites.google.com/site/ellenikekouzina/alimentacion-en-la-grecia-antigua>
- COROMINAS J,. Breve diccionario etimológico de la lengua Castellana, Ed. Gredos, 1973
- De re coquinaria,sobre recetas de cocina griega: del blog de Charo Marco:
<http://derecoquinariasagunt.blogspot.com.es/search/label/COCINA%20GRIEGA>
- De re coquinaria de Charo Marco. Recetas de legumbres: <http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/search/label/LEGUMBRES>.
- De re coquinaria, blog de Charo marco sobre recetas grecorromanas de cocina.
- Diccionario de Griego-Francés de Bailly, editorial Hachette, Paris 1950(para la consulta de citas y autores y abreviaturas de los autores griegos)
- Diccionario etimológico de helenismos españoles, Crisóstomo Heseverri Hualde, Ediciones Aldecoa, Burgos 1099, 4ª edición
- Diccionario de la real Academia española:<http://www.rae.es/>
- Dioscórides “de materia medica” (conocía más de 600 plantas usadas con fines medicinales y curativos), algunas de ellas procedentes de Mesopotamia, Arabia y de La India y conocidas por los griegos tras las conquistas de Alejandro Magno en el siglo IV a.C.
- Hemos seguido para este índice lexicográfico el trabajo sobre “Dioscórides interactivo” de la Universidad de Salamanca (Usal)para elaborar el índice alfabético de las plantas y alimentos griegos.
- Dioscórides interactivo. Dioscórides Universidad de Salamanca: Árboles, Hierbas y Plantas, hierbas aromáticas, vinos y aguas, etc.:
© Proyecto de Investigación de Antonio López Eire. MICINN HUM-2006-08794: <http://dioscorides.eusal.es/p1.php?tipo=3>
- Domus Pompeiana.Pompeya, Herculano, Oplontis, Stabia, Ostia y Roma: <http://www.domuspompeiana.com/Web%20Arqueologica/>
- Domus Pompeiana el alfarero:
<http://www.domuspompeiana.com/Web%20Arqueologica/0546109eb30058a7b/0546109eb71063b13/index.html>

- El alimento del ejército en Jenofonte: Anábasis , Ciropedia , Memorables y EconómicodeJenofonte. Editorial Gredos
- El alimento en las comedias áticas de Aristófanes: Comedias: Ranas, Asambleístas, Caballeros, Pluto,etc. Editorial Bosch.
- El Mundo de Atenas.Introducción a la cultura clásica ateniense.Joint Association of classical teachers. Barcelona, Editorial, PPU.S.A,1988.D.L.:B-44150-88
- Geopónica. Wikipedia
- Geopónicos. Historia de la Cocina:
<http://www.historiacocina.com/especiales/articulos/geoponica/vinosmedicinales.htm>
- Historia de la cocina .Estudios especiales: <http://www.historiacocina.com/especiales/index.htm>
- Historia de la cocina y de la gastronomía de Grecia:
<http://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-gastronomia-2>
- HISTORIA DE LAS PLANTAS SANTIAGO SEGURA MUNGUÍA
- IMÁGENES DE FRUTOS Y PLANTAS DE RAFAEL TORMO MOLINA:
<http://www.eweb.unex.es/eweb/botanica/frutos/frutos.html>
- Imágenes de la cerámica griega del Museo de Ampurias (Gerona) por Ana Ovando del museo de Ampurias:
anaovando: <http://www.flickr.com/photos/ovando/with752599343>
- Imágenes de la Cerámica griega: Museo de arte de Berlín, Louvre, British Museum, del Museo Arqueológico Nacional de Madrid, de Murcia y Ampurias, fuentes wikimedia y wikipedia.
- Imágenes de la domus pompeiana: <http://www.domuspompeiana.com/Web%20Arqueologica/>
- Léxico español-griego de los alimentos agrícolas en Grecia. Usos medicinales y culinarios. Árboles, hierbas y plantas: Diosc. Gal., Hipoc. Cita de autores griegos. Dioscórides interactivo. Dioscórides Universidad de Salamanca. Botánica de Teofrasto. Diccionario de Griego Baylly.

- Léxico de la alimentación griega de Ángel Luis Gallego Real:
<http://aliso.pntic.mec.es/agalle17/logos/campos%20por%20separado/alimentacion.html>
- LOS VINOS MEDICINALES Y AROMÁTICOS CASIANO BASO, de Carlos Azcoytia
- MANERAS DE COMER EN LA ANTIGUA GRECIA. AUTOR Marcelo Ocampo
- MONOGRÁFICO DEDICADO A LA HISTORIA DEL ACEITE, LAS ACEITUNAS Y LOS OLIVOS: <http://www.historiacocina.com/monograficos/aceite.htm>
- PANORAMA GRIEGO. ALIMENTOS GRIEGOS: <http://www.panoramagriego.gr/search/label/alimentos%20griegos>
- PATRIMONIO OLEÍCOLA Y PUESTA EN VALOR DE ACEITES TÍPICOS EN CIRCUITOS COMERCIALES DE RADIO CORTO: LABELIZACIÓN DE AGROTIENDAS”
www.patrimonioleicola.com PROLOGA Isabel M^a Aguilera Gamero, Directora General de Desarrollo Sostenible del Medio Rural GRUPO
COORDINADOR: grupo de desarrollo rural de la Sierra Mágina C/ Posadas, s/n23120 Cambil (Jaén) Tfno. 953 300 400 / Fax. 953 300 177
- RECIPIENTES CERÁMICOS PARA ACEITE Y VINO EN LA ANTIGÜEDAD. ARQUEOLOGÍA E ICONOGRAFÍA. JOSÉ PÉREZ BALLESTER. Universitat de València
- TEOFRASTO: HISTORIA PLANTARUM. Wikipedia
- Arqueología. Ancient art. J. Bagot: <http://www.jbpgallery.com/greek/greekpastavitrea/>
- UTENSILIOS DE COCINA: Imágenes Wikipedia, Museos arqueológicos de Murcia, Ampurias, Atenas, Creta, Pompeya, Ostia,