

III CONFERÊNCIAS
& DEBATES
INTERDISCIPLINARES

ESPAÇOS DO PENSAMENTO CIENTÍFICO DA ANTIGUIDADE

CARMEN SOARES

COORDENAÇÃO

IMPRESA DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA
COIMBRA
UNIVERSITY
PRESS

Versão integral disponível em digitalis.uc.pt



||| CONFERÊNCIAS
& DEBATES
INTERDISCIPLINARES



EDIÇÃO

Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra (IIIUC)
Imprensa da Universidade de Coimbra
Email: imprensauc@ci.uc.pt
URL: http://www.uc.pt/imprensa_uc
Vendas online: <http://livrariadaimprensa.uc.pt>

CORPO EDITORIAL

Amílcar Falcão (Diretor do IIIUC)
Carmen Soares (Subdiretora do IIIUC)
João Malva (Subdiretor do IIIUC)

CONCEPÇÃO GRÁFICA

António Barros

INFOGRAFIA DA CAPA

Carlos Costa

PAGINAÇÃO

Nelson Henriques

EXECUÇÃO GRÁFICA

Simões & Linhares

ISSN

2183-1610

ISBN

978-989-26-0743-6

ISBN DIGITAL

978-989-26-0744-3

DOI

<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0744-3>

DEPÓSITO LEGAL

369018/13

OBRA PUBLICADA COM O APOIO DE:



© DEZEMBRO 2013, IMPRENSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

ESPAÇOS DO PENSAMENTO CIENTÍFICO DA ANTIGUIDADE

CARMEN SOARES

COORDENAÇÃO

IMPRESA DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA
COIMBRA
UNIVERSITY
PRESS

COMISSÃO CIENTÍFICA

Alberto Bernabé Pajares (Univ. Complutense de Madrid)

Fábio Souza Lessa (Univ. Federal Rio de Janeiro)

Henrique Leitão (Univ. Lisboa)

Maria do Céu Fialho (Univ. Coimbra)

Maria José García Soler (Univ. País Vasco)

Miguel Ángel González Manjarrés (Univ. Valladolid)

Natália Bebiano Providência e Costa (Univ. Coimbra)

Richard D. McKirahan (Pomona College)

PREFÁCIO

A abertura de um Ciclo de Conferências & Debates Interdisciplinares corresponde a uma iniciativa destinada a promover a missão prioritária do Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra (IIIUC), a saber: promover a investigação avançada, incentivando o cruzamento fértil entre áreas de saber e a agregação de equipas, no sentido de garantir capacidade de afirmação internacional da investigação científica da UC.

Entendo, ainda, que o IIIUC, enquanto Unidade Orgânica da Universidade de Coimbra, deve pugnar pela promoção do diálogo entre os diferentes saberes, criando pontos de união e contrariando a tendência para a desagregação e a ausência de objetivos partilhados. Este desígnio é tanto mais necessário, quando a política científica da União Europeia se orienta para a criação de conexões entre a excelência científica, a liderança industrial e os desafios sociais.

Começar este Ciclo de "Conferências & Debates Interdisciplinares" sob o lema "Espaço do pensamento Científico da Antiguidade" é, sem dúvida, reconhecer o muito que temos a aprender com a história e com a acumulação do conhecimento. Fóruns de reflexão como este estarão, seguramente, na génese daquilo que será a capacidade de nos movermos em espaços pouco explorados e, com isso, ganharmos a consciência do muito que temos a fazer em termos de diálogo científico interdisciplinar.

Estou certo de que esta iniciativa do IIIUC irá dar os seus frutos e elevará a interdisciplinaridade para um patamar a que não estamos habituados. Quando nos habituarmos a ver a interdisciplinaridade como uma necessidade e não como uma excentricidade, teremos consolidado a

abordagem científica do futuro. E é por isso que, cada vez mais, acredito no futuro do Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra.

Amílcar Falcão
(Diretor do Instituto de Investigação Interdisciplinar da UC)

FOREWORD

The initiative of opening a Series of Interdisciplinary Conferences & Debates meets the major mission of the Institute for Interdisciplinary Research of the University of Coimbra (IIIUC), namely the promotion of advanced research, by encouraging the crossing of knowledge and team building of different areas, in order to assure international recognition of the UC's scientific research.

It is my understanding that the IIIUC, as an Organic Unit of the University of Coimbra, should strive for promoting the dialogue among different knowledge areas, creating points of union and counteracting the disaggregation tendency and the absence of shared goals. This design is increasingly required as the science policy of the European Union moves towards the creation of connections between scientific excellence, industrial leadership and societal challenges.

Beginning this series of Interdisciplinary Conferences & Debates on the theme "The Space of Scientific Thought in the Antiquity" definitely recognizes how much we have to learn from History and the accumulation of knowledge. Thinking forums like these will unquestionably represent both the genesis of a capacity to move within unexplored areas and the awareness of how much has to be done in the matter of interdisciplinary scientific dialogue.

I am confident that this initiative of the IIIUC will bear fruit and raise interdisciplinarity to a level we are not yet aware of. As soon as we get accustomed to see interdisciplinarity as a necessity and not as a whimsical, the scientific approach to the future will be consolidated. And that is why my belief in the future of the Institute for

a) Dieta de Inverno:

- propriedades dos alimentos a consumir: *secura*, *adstringência* e calor;
- categorias de alimentos, bebidas e pratos recomendados: pão (em maior quantidade), condutos grelhados e vinho tinto (menos diluído e em menor quantidade) – e esta é a tríade básica da refeição grega; repare-se na ênfase colocada nos hidratos de carbono, necessários à reposição de calorias, na preparação de alimentos em contacto directo com o fogo (o que permite secá-los e conferir-lhes calor, propriedades opostas às do clima da estação invernos) e na apologia do consumo de vinho tinto (quente e seco), mas pouco diluído em água (pois esta é fria e húmida, cf. §52.1);

- pratos desaconselhados: legumes (à excepção dos quentes e secos), cozidos e sopas; os primeiros não abundariam na estação em apreço, ao passo que a presença da água, no caso das duas formas de preparação desaconselhadas, contribuiria para aumentar a humidade, quando o que se pretende é combatê-la;

- esforço físico recomendado:

- exercícios de toda a espécie (corridas, luta, caminhada);
- o coito (para os velhos e não para os novos, pois já vimos que os primeiros são frios e os segundos quentes);

- o vômito provocado (mais frequente no caso das pessoas gordas/húmidas – i.e., três vezes por mês– e menos para os magros/secos – i.e., duas vezes por mês; após a ingestão excessiva de alimentos mais pesados, como são as carnes de bovino e porco, o queijo, os doces, as gorduras não usuais¹⁹, e o vinho; também em situação de alteração brusca de hábitos alimentares ou de residência²⁰);

- vida ao ar livre: expor o corpo aos rigores do clima contribui para o seu fortalecimento, verdade que o paralelismo entre o ser humano e as árvores confirma, como se lê em §68.6:

¹⁹ Embora nada se diga, é óbvio que a gordura habitual era o azeite.

²⁰ A exposição da casa aos ventos tem implicações na saúde, logo na dieta, dos indivíduos, conforme largamente atesta o tratado *Das águas, dos ares e dos ventos*.

[Convém] também enfrentar, sem medo, o frio, excepto a seguir à refeição ou aos exercícios de ginástica, mas logo nas caminhadas matinais, quando o corpo começa a aquecer, nas corridas em qualquer outra circunstância, desde que se guarde de excessos! Não é bom, de facto, para o corpo não se expor aos rigores do Inverno! Nem as árvores, se não se tiverem exposto aos rigores do Inverno, são capazes de frutificar e de se fortalecerem. [Convém] praticar todo o tipo de esforços nessa estação, sem excesso, claro, e desde que não provoquem dores!

Os exercícios mais adequados para os espaços abertos, fora do recinto porticado das palestras, eram a marcha ou a corrida, pois exigem circuitos amplos. Por questões de equilíbrio (o mesmo é dizer de saúde) o indivíduo tem de evitar a prevalência de determinada *dymanis* sobre as outras. Ou seja, se a comida ingerida e os exercícios permitem adquirir calor (contrariando o frio da época), expor-se ao frio depois da refeição ou da ginástica teria por resultado voltar ao arrefecimento indesejado do organismo. Em suma, para ser profilático, o treino físico ao ar livre no inverno deve dar-se quando o organismo precisa de ganhar temperatura (exercitando-se) e não de perdê-la.

b) Dieta de Primavera: destaque, brevemente, no domínio alimentar, a referência à ingestão de alimentos e bebidas emolientes e leves (no caso das bebidas, aconselha-se a terem mais água e a serem mais brancas – repare-se que em §52.2 se disse que o vinho branco refrescava e humedecia, propriedades favoráveis à aproximação da estação do calor).

Sendo um período de transição para a estação do calor, a dieta passa por um processo de adaptação, caracterizado pela substituição gradual de regimes alimentares (pelo que nessa fase coexistem, por exemplo, os pratos assados, típicos da estação anterior, com os cozidos) e pela redução de todo o tipo de esforços (que levavam à produção de calor: exercício físico, coito e vômito provocado).

c) Dieta de Verão: comer no geral menos e ingerir líquidos em quantidade suficiente, à refeição; agora os legumes e os cozidos são re-

comendáveis, bem como a fruta da época, à refeição; reduzir o coito; os banhos aconselháveis são os tépidos; os exercícios físicos recomendados são mais moderados.

Repare-se que, na esfera do repouso, se aconselha uma pequena sesta depois do almoço, prática considerada salutar, muito provavelmente pelas mesmas razões que ainda hoje a justificam em diversos países envolventes da bacia do Mediterrâneo (os Verões muito quentes e de dias longos).

Veja-se, ainda, a tradução de §68.13, reveladora de que a dieta prescrita visa expurgar o indivíduo da alimentação que promove o calor, substituindo-a por outra mais fresca, adequada ao Verão que se aproxima:

Continuar com esta dieta até ao solstício, de modo a, no decurso deste período de tempo, cortar com tudo o que é seco, quente, negro e sem mistura²¹, e com o pão, salvo se for só um bocadinho (para satisfazer o desejo). Durante o período que se segue, praticar-se-á uma dieta com [alimentos] emolientes, húmidos, refrescantes, brancos e puros, até ao aparecimento de Arcturo²² e do equinócio, durante noventa e três dias.

Este trecho oferece ainda uma nota curiosa sobre a flexibilidade com que deve ser encarado qualquer regime. Na verdade este não pode assumir-se como uma lei de aplicação inflexível, uma vez que se admite que, em nome do prazer do gosto, se permitam ligeiras infracções (como é comer pão, um alimento que aquece, numa estação em que se deve privilegiar o consumo de preparados com propriedades refrescantes).

Dito de outra maneira, na medicina antiga havia já consciência de que um alimento não é só um nutriente e um produto terapêutico, mas também um prazer gastronómico!

²¹ Provável alusão ao vinho tinto, que, no Inverno, para fornecer mais calor ao organismo humano, deve ser consumido praticamente 'sem mistura' (no texto grego usa-se o adjectivo com esse sentido: *akratos*). O vinho branco, ao invés, aconselhavam os dietistas que se bebesse no Verão, devido às suas propriedades refrescantes.

²² Constelação situada diante da Ursa (daí o seu nome formar-se a partir do substantivo que significa 'urso/a', *arktos*) e que é visível em meados de Setembro, precisamente no termo do Verão.

d) Dieta de Outono: concebida, tal como sucedeu com a dieta primaveril, como um regime de transição entre as duas estações mais extremadas do ponto de vista climatérico (o Verão e o Inverno). Veja-se §68.14:

A partir do equinócio, este é o regime que se deve praticar, gradualmente, desde final do Outono até chegar ao Inverno, guardando-se das mudanças de frio e de calor com uma roupa grossa: nesse período de tempo, depois de realizar os exercícios de aquecimento com uma túnica vestida, fazer as massagens e lutar untado de azeite; fazer caminhadas ao sol; tomar banhos quentes; deixar de parte as sestas; [servir-se de] comidas mais quentes, menos húmidas e puras e de bebidas mais escuras, emolientes e sem água misturada, e de legumes secos (um pouco menos); avançar para um regime completamente diferente, suprimindo [os hábitos] do Verão; servir-se [dos recursos] do Inverno, mas não em pleno, de forma a chegar o mais perto possível do regime de Inverno em quarenta e oito dias, desde o equinócio até ao ocaso das Plêiades.

Neste trecho encontramos a única referência ao vestuário, quando se aconselha a prática de exercícios físicos vestido. Outras alterações interessantes são mudar a hora das caminhadas, por forma a estas serem feitas ao sol (que começa a perder intensidade, logo não prejudica os treinos), a supressão da sesta e a introdução dos banhos quentes, além de que, em termos alimentares, assiste-se ao movimento inverso ao realizado na Primavera, ou seja, a uma eliminação progressiva do que se comia no Verão e à aproximação à dieta de Inverno (consumo de alimentos quentes e menos húmidos).

4. Região de origem dos produtos: segundo uma lógica de relação de osmose entre os produtos e a sua região de origem (§56.4), postula-se que os alimentos possuem as propriedades equivalentes às dos seus territórios de produção. Daí pudermos inferir que as populações das regiões mais áridas, quentes e secas possuam, em teoria, uma base alimentar mais rica em nutrientes (ou como escreve o tratadista ‘proporciona mais força ao corpo’), do que as das regiões produtores de alimentos emolientes, leves e frios (naturais em locais húmidos, chuvosos e frios).

4. OBSERVAÇÕES FINAIS

Em suma, os condicionalismos naturais e culturais têm de ser ponderados, quando se pretende eleger uma dieta alimentar saudável, pois um mesmo alimento ora é benéfico ora prejudicial, de acordo com a pessoa (seu metabolismo) e condicionalismos externos²³.

Todas estas recomendações médicas são, no entanto, normas de validade relativa, pois, numa exemplar mostra de humildade científica, o autor do *Da dieta* (§67.1-3), admite ser impossível ter certezas absolutas, pois a consciência da biodiversidade (do ser humano, antes de tudo o mais, bem como dos alimentos) e até a eficácia dos medicamentos são imponderáveis que ninguém consegue com absoluto rigor avaliar:

1. Sobre o regime dos seres humanos – tal como já disse anteriormente – não é possível escrever com absoluto rigor, de modo a determinar a proporção justa de exercícios face à quantidade de alimentos! Muitos são os factores que o impedem.

Em primeiro lugar a constituição dos indivíduos é diversa: as [constituições] que são secas são mais ou menos secas, quer em si mesmas quer por comparação umas com as outras; passa-se o mesmo com as húmidas e com todas as outras.

2. Além disso as idades não têm todas as mesmas necessidades; e há ainda a localização geográfica das terras, as mudanças dos ventos, a passagem das estações e as condições climatéricas do ano.

Entre os próprios alimentos há ainda uma grande diversidade: trigos diferentes de outros trigos, vinho de outro vinho e de igual modo tudo o resto de que compomos a nossa dieta. Todas estas diferenças impedem que se escrevam certezas absolutas.

3. Não obstante são descobertas minhas os diagnósticos sobre os elementos que predominam no organismo, se são os exercícios que predominam sobre os alimentos, se os alimentos sobre os exercícios, e como

²³ Vejam-se também os exemplos dados a propósito do leite, carne e vinho, no *Do alimento* 32, e do queijo, no *Da Medicina Antiga* 20.

se deve tratar cada uma das situações, prevenir a saúde, de modo a que as doenças não sobrevenham, sem se cometerem erros particularmente graves e frequentes; nestes casos já há necessidade de medicamentos, mas situações há em que não se pode recuperar a saúde nem com medicamentos.

O que era possível descobrir-se, próximo desse limite cheguei com as minhas descobertas, mas a certeza absoluta ninguém a descobriu.

- Rey, A. (1933), *La jeunesse de la science grecque*. La Renaissance du Livre. Paris.
- Riddle, J. M. (1980), “Dioscorides”, in F. E. Kranz, P. O. Kristeller (eds.), *Catalogus translationum et commentariorum. Mediaeval and Renaissance Latin Translations and Commentaries*. Washington, vol. IV, 1-143.
- Siraisi, N. (1987), *Avicenna in Renaissance Italy: the Canon and Medical Teaching in Italian Universities after 1500*. Princeton.
- Smith, W. D. (1980), “The development of classical dietetic theory”, in *Hippocratica. Actes du colloque hippocratique de Paris (Setembre 1978)*. CNRS, Paris, 439-448.
- (1992), “Regimen, κρήσις and the History of Dietetics”, in J. A. López Férez (ed.), *Tratados Hipocráticos*. VII^e colloque international hippocratique. Madrid, 263-271.
- Soares, C. (2012), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquêstrato*”, in M. Regina Cândido (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. NEA-UERJ, Rio de Janeiro, 33-59
- Speusippus of Athens. A Critical Study. *Collection of the Related Texts and Commentary by L. Tarán*. Philosophia Antiqua, 39. Brill. Leiden, 1981.
- Stedall, J. (2003), *The Great Invention of Algebra. Thomas Harriot's Teatise on Equations*. Oxford.
- Tannery, P. (1887a), *La geometrie grecque: comment son histoire nous est parvenue et ce que nous en savons*. Gauthier-Villars. Paris.
- (1887b), *Pour l'histoire de la Science Hellène. De Thalès à Empédocle*. Alcan. Paris.
- Taylor, A. E. (1911), *Varia Socratica*. Oxford University Press. Oxford.
- Thivel, A. (2000), “L'évolution du sens de ΔΙΑΙΤΑ”, in J. A. López Férez (ed.), *La lengua científica griega*. Madrid, 25-37.
- Touwaide, A. (2008), “Leoniceo, Nicolò”, in N. Koertge (ed.), *New Dictionary of Scientific Biography*. Detroit, vol. 4: 264-267.
- Wehrli, F., *Die Schule des Aristoteles; Texte und Kommentar* (1944-1960), Heft I: Dikaiarchos (1944), Heft II: Aristoxenos (1945), Heft III: Klearchos (1948), Heft VII: Herakleides Pontikos (1953); Heft VIII: Eudemos von Rhodos (1955). Benno Schwabe, Basel, 1944-1955; 2te ergänzte und verbesserte Aufl. 1967.
- Wilkins, J. (2005), “The social and intellectual context of *Regimen II*”, in Ph. J. van Eijk (ed.), *Hippocrates in Context*. Papers read at the XIth International Hippocrates Colloquium. University of Newcastle upon Tyne 27-31 August 2001. Brill. Leiden, Boston, 121-133.
- Zeller, E., Mondolfo, R. (1938), *La filosofia dei greci nel suo sviluppo storico*. Trad. R. Mondolfo. La Nuova Italia. Firenze.
- Zhmud, L. J. (1989), “‘All Is Number?’ ‘Basic Doctrine’ of Pythagoreanism Reconsidered”, *Phronesis* 34: 270-292.
- (1997), *Wissenschaft, Philosophie und Religion im frühen Pythagoreismus*. Akademie Verlag. Berlin.
- (2012), *Pythagoras and the Early Pythagoreans*. Oxford. Oxford University Press.
- (2013), “Pythagorean Number Theory in Academy”, in G. Cornelli, R. McKirahan, C. Macris (Orgs.) (2013), *On Pythagoreanism*. DeGruyter. Berlin, 308-323

INDEX LOCORVM

Aristóteles:

Sobre o céu

300a16: 43 e 43 n. 20

Metafísica

38, 10 Hayduck: 49 e 49 n. 33

985b23-26: 43 e 43 n. 22; 45

985b27-32: 48 e 48 n. 31

986a3: 42 e 42 n. 10; 44

986a21: 42 e 42 n. 11

987b11: 47

987b11-14: 44 e 44 n. 23

987b28: 42 e 42 n. 12

987b29: 50

990a16-17: 47 n. 48

990a21: 42 e 42 n. 15

1080b16-19: 42 e 42 n. 16

1083b11: 42 e 42 n. 17

1083b17: 42 e 42 n. 13

1085a33: 47

1090a23-24: 43 e 43 n. 18

1090a32: 43 e 43 n. 19

1090b23: 42 e 42 n. 14

1091a13: 57 e 57 n. 47

1092b1-13: 56

1092b8-13: 44 e 44 n. 24; 48

Aristoxeno

fr. 23,4 Werli: 48 e 48 n. 30

Dicearco:

fr. 40: 39 n. 3

Diofanto:

Aritmética: 60

Porismos: 60

Sobre números poligonais: 60

Dioscórides:

De materia medica: 72

Espeusipo:

44 A13 DK // Fr. 4 Lang: 47 e 47 n. 29

Hipócrates:

Das águas, dos ares e dos ventos

31 n. 20

Da dieta: 15; 17; 18 n. 4; 27

2: 17

2.2: 15

33-34: 30

39. 1: 20

39.2: 20

40-85: 14 n. 2

40-55: 21

46: 23-24

46-51: 22

47: 24

49: 23 e 23 n. 13

50: 24

51: 24

52.1: 31

56.2: 20; 25

56.4: 34

56.8: 21

58-59: 19

67.1-3: 35

68: 30

68.6: 31

68.7: 30

68.10: 30

68.13: 33

68.14: 34

70-84: 18; 25

79: 26

Da dieta na saúde

14 n. 3

Da dieta nas doenças agudas

14 n. 3

Da Medicina Antiga

3: 15 ?20: 35 n. 23

Do alimento

14 n. 3

32: 35 n. 23

Do uso de líquidos

14 n. 3

Dos padecimentos: 17; 18 n. 4

1: 18

39: 29

39-61: 14 n. 2

39-61: 27

40: 27

41: 27

43: 27-29

44: 29

49: 28

50: 22

50 e 61: 22 n. 8

52: 28

54-58: 27

56. 1: 27 n. 16

61: 21 n. 6

Nicómaco de Gerasa:

Introdução à Aritmética: 63

Porfírio

Vida de Pitágoras: 19: 39 e 39 n. 2

INDEX NOMINVM

- akratos*: 3 n. 21
Alexandre de Afrodísias: 48
Alexandria: 60-61; 63-65
Álgebra: 61; 64; 67; 69 e 69 n. 24
alimentação: 15; 18-19; 26; 29-30; 33
alimentos: 17-18; 20-21; 22 n. 9; 24; 26 n. 14; 28; 30-31; 35-36
Amato Lusitano: 76-77 e 77 n.8 e n. 9; 79 n. 12 e n. 13; 80 n. 14; 81 e 81 n. 15; 82 e 82 n. 16; 83 e 83 n. 21; 84 e 84 n. 23; 85-86 e 86 n. 24 e n. 25; 87-8 e 88 n. 28 e n. 29; 89 e 89 n. 30; 90
Antuérpia: 79; 81; 86
Apolónio: 60
Apolónio de Perga: 60
archai: 44; 47
Arcturo: 33
Aristarco de Samos: 61
Aristóteles: 39 e 39 n. 3; 40-45; 47-58; 76 n. 6
Aristoxeno: 48
arithmos: 46-47; 64
Arquéstrato: 23 n. 13
Arquimedes: 60
Arquitas: 45; 55; 57
asthenea: 22
astronomia: 63
autos-de-fé: 89
Avicena: 74 e 74 n. 4
Babilónia: 62
biodiversidade: 35
Bitínia: 61
botânica: 74; 82-83
bomoiómata: 48
califas: 65
China: 62
coito: 31-33
cosmologia: 39
culinária: 17; 22 e 22 n. 10; 25; 27
cultos dionisiacos: 49
Demócrito: 45
diaita: 15; 24-25; 30
Dicearco: 39 e 39 n. 3
dieta: 14-15; 18-19; 26; 27 e 27 n. 17; 28 e 28 n. 18; 29-30 e 31 n. 20; 32-36
dietética: 18; 22; 28
Diofanto: 60 e 60 n. 2; 61-63 e 63 n. 12; 64-67; 69 e 69 n. 24
Dioscórides: 72; 72 n. 2; 73-74; 76 e 76 n. 5; 77; 79-82 e 82 n. 16; 83; 86-87 e 87 n. 26 e n. 27; 89-90
diuréticos: 20
dynameis: 18; 20; 24; 28
Ecfanto: 55
Egipto: 61-62; 65
Eratóstenes de Cirene: 61
Espeusipo: 47
Euclides: 60-61; 63
Eudoxo de Cnidos: 61 n. 5;
Eurito: 44-45; 47
Europa: 62; 72; 77; 86
exercício: 14-15; 17-20; 23 n. 12; 26-28; 30-36
Farmácia: 72
farmacologia: 72
festivais religiosos: 21
Filolau: 39-40; 47; 55; 57-58
Galeno: 74; 76 n. 6; 77; 82
geometria: 63; 66-67
Grécia: 39; 61
Gregos: 14 n. 2; 22 n. 9; 63-64
hábitos alimentares: 21; 29
Héron: 60
Hipácia: 64

Hiparco de Niceia: 61
 Hipaso: 55
 Hipócrates de Quios: 61 n. 5; 74
 História da Álgebra: 61
 História da Alimentação: 20; 26
 História da Matemática: 60; 68-69
 História da Medicina: 20
hygieia: 15
 Idade Média: 62; 72 n. 2
 Império Otomano: 78
 Índia: 62
ischura: 25
 laxantes: 20
 Leoniceno: 74-75
 Leucipo: 45
 Maomé: 65
 Marcial: 83
 massagens: 34
 matemática: 39; 41; 60; 62; 66-68
 Máximo Planudes: 68
 medicina: 15; 34; 72; 82-83
 Mediterrâneo: 33
 Mesopotâmia: 62; 65
 metabolismo: 35
méthexis: 48; 50
 metron: 16
mímesis: 48; 50; 52
 monas: 64
 Nicomaco: 47
 Nicómaco de Gerasa: 63
nousos: 15
 nutrição: 17; 20; 25
 papiro: 62
 Papo: 60 n. 2
 Pérsia: 65
physis/physeis: 18; 20
 Pitágoras: 38-39 e 39 n. 3; 48; 54-55 e 55 n. 45; 57
 pitagorismo: 39; 41; 49; 52; 54; 59; 63
 Platão: 40; 44; 48; 61 n. 5
 platonismo: 53
 Plêiades: 34
 Plínio: 74; 76 n. 5
 política: 39
ponoi: 18
 Porfírio: 38
 protopitagorismo: 54
pséphoi: 45
 Ptolomeu: 60; 65
 refeição: 33
 Renascimento: 62; 68; 72 e 72 n. 2
 Romanos: 22 n. 9
 saúde: 17-19
stoichéia: 44
 terapêutica: 17; 20; 25
 Téon: 64
 Têudio de Magnésia: 61 n. 5,
 Tribunal do Santo Ofício: 78
trophe: 14 n. 2
 vestuário: 34
 zero: 66

ESPAÇOS DO PENSAMENTO CIENTÍFICO DA ANTIGUIDADE

incide o seu foco sobre as origens greco-romanas da formação da investigação científica nas áreas da Medicina e da Matemática.

Os estudos tratam, no domínio médico, da dietética hipocrática e suas relações com a história da alimentação, bem como do contributo de Amato Lusitano para o desenvolvimento da botânica médica no Renascimento; no domínio matemático, do papel da teoria dos números na filosofia pitagórica e de Diofanto como precursor da Álgebra, área que se autonomizaria no mundo islâmico.

ISSN 2183-1610

