

## Sobre las leches (2)

15/03/2002 - Autor: Al-Arbûlî - Fuente: Verde Islam 18

En el apartado de los derivados de la leche, encontramos los siguientes:

al-Siraz. Requesón

El requesón es como la leche cuajada, sólo que es más espeso. Se corrigen sus inconvenientes, comiéndolo con aceite y mantequilla, y mezclándolo con caldo de gallinas gordas.

al-'Aqid. Cuajada

La cuajada es intermedia entre la naturaleza del queso fresco y la de la leche. Es espesa, más nutritiva, y produce obstrucciones.

Dioscórides dice: *“La cuajada, no es otra cosa, sino leche libre de suero; de suerte que contiene en si la manteca juntamente y el queso; por donde no es tan dañosa al estómago, como el queso por si; refresca el hígado y los riñones, mitiga la sed, restriñe los flujos coléricos, y digiere fácilmente, cayendo en limpios, y robustos estómagos”*.

al-Yubn al-ratb. Queso fresco

El queso fresco es mejor que el añejo, por su humedad, por la cantidad de su alimento, por la rapidez en salir del estómago y por la serosidad ablandativa del vientre que contiene. Se corrige, al igual que la cuajada, tomando encima compota de miel y rosas.

Ibn Masawayh dice solamente que el queso fresco no genera un humor malo. Averroes dice que el queso fresco es frío, húmedo y espeso.

Dioscórides dice: *“El Queso fresco, & es comido sin sal, mantiene, es conveniente al estómago, distribuirse fácilmente por todo el cuerpo, engendra carne, y ablanda el vientre mediocrementemente; pero hay un queso mejor que otro: según la leche de que se hace. El queso cocido en agua, y después exprimido, y asado, restriñe el vientre; aplicado en forma de emplastro, sirve a las inflamaciones, y cardenales, que suelen sobrevenir a los ojos. El queso recién salado, no da tanto mantenimiento, es propio para disminuir la carne, ofende al estómago, y da pesadumbre al vientre, y a todos los interiores miembros”*.

a-Yubn al-yabis. Queso seco o añejo

El queso seco es estimulante del apetito, de escaso alimento, y larga permanencia en el estómago. Produce retención de vientre.

Ibn Másawayh dice que genera un humor malo.

Ibn Buklaris dice que es caliente y seco en tercer grado, y que produce una fuerte retención

de vientre. Si se abusa de él puede producir cálculos en los riñones y opilaciones en el hígado, aumenta la carne, curte el estómago, y aplicado a las escrófulas les es útil. Es difícil de digerir, y puede producir cólicos. El mejor es el que se hace de un animal joven.

Dioscórides dice que *“el más viejo, es restrictivo del vientre”*.

Al-Zubd. Mantequilla fresca

La mantequilla fresca es de la misma índole que la mantequilla derretida o la manteca (samn), y es muy provechosa para los que tienen tos y los que tienen en su pulmón residuos que es necesario expulsar.

Ibn Masawayh dice que es un antídoto contra los medicamentos letales y los venenos, y sirve contra las pústulas producidas en la boca de los niños.

Ibn al-Baytar, citando a Galeno, a Dioscórides y a Avicena, dice que la mantequilla se obtiene de la leche de oveja, de cabra o de vaca, agitando la crema. Es caliente y húmeda en primer grado, y útil contra la tos fría y seca, sobre todo mezclada con nueces y aceite. Sola, conviene contra las úlceras del cuello de la vejiga.

Ibn Buklaris dice que ablanda el vientre y el pecho, ayudando a expulsar las superfluidades acumuladas en el pecho y en los pulmones, resuelve los tumores de la pleura. A veces se mezcla con miel y azúcar para arrojar las sustancias que hay en el pecho y en los pulmones. La mantequilla de vaca daña al estómago y lo echa a perder. Se corrige, añadiéndole un poco de sal.