

MICHEL BALARD

Istoria mirodeniilor în Evul Mediu

Traducere din limba franceză
de **Adriana Crăciun**

ap!
act și politon

Cuprins

<i>Introducere</i>	7
1. Mirodeniile, natură și origine	31
2. Din Orient în Occident, negoțul cu mirodenii	69
3. Condimentele și masa	157
4. Condimentele și medicina	219
5. Condimentele și artizanatul	265
Concluzie	277
Dicționar de mirodenii și condimente	283
Hărți	351
Note	357
Bibliografie	401

Introducere

„Mirodeniile, motor al Istoriei?” După Marx, istorici ai secolului al XX-lea, precum Henri Pirenne, Carlo Cipolla și Éric Birlouez¹, au încercat să evidențieze rolul fundamental al mirodeniilor în evoluția lumii medievale. Căutarea mirodeniilor ar fi stimulat, de fapt, deplasările pe rute îndepărtate, multă vreme neexplorate de comercianții occidentali. Această căutare ar fi dat curs navigării pe mări necunoscute, ar fi transformat tehnologia navală pentru a o adapta la transporturile masive de produse grele și scumpe pe distanțe lungi care legau Orientul Apropiat de Occident, ar fi dus și la cucerirea unor teritorii îndepărtate, producătoare ale prețioaselor mirodenii și, în final, ar fi deschis noi căi maritime, precum ruta de ocolire a Africii de către portughezi pentru a ajunge în India sau aventura lui Cristofor Columb, care își dorea să ajungă în Orient prin Occident (*buscar el Levante por el Poniente*). Creșterea consumului de mirodenii, de-a lungul secolelor medievale, ar fi transformat bucătăria, gastronomia, medicina, vopsitoria și parfumeria.

Dar de ce această atracție față de mirodenii? Jean de Hauteville, în secolul al XII-lea², și Joinville³, în secolul următor, împărtășesc aceeași uimire față de condimente, despre care

se credea că provin chiar din paradis și erau căutate cu pasiune, deoarece constituiau un simbol al bogăției, al fericirii și al prestigiului, al confortului material și al preeminenței sociale; prețul lor ridicat se datora rarității și originii lor îndepărtate și misterioase și erau rezervate elitei societății medievale, pentru mesele festive sau pentru îngrijirea corpului. Așa cum sublinia Paul Freedman, „mirodeniile erau, în același timp, mărfuri de preț, indicatori sociali ai gustului și eleganței, substanțe plăcute, dar și purtătoare ale unei semnificații superioare, chiar sacre, prin parfumul lor, uneori dulce, altele acru, uneori bogat, altele imposibil de descris, însă întotdeauna delicios”⁴. Într-adevăr, mirodeniile nu erau o marfă ca oricare alta: condiment, medicament, tinctură și parfum în același timp. Comercializarea lor pune în joc capitaluri considerabile, aproximativ 630.000 de ducați investiți de venețieni în 1395 și poate chiar mai mult în anii dinaintea descoperirii rutei spre Indii, de către Vasco da Gama (1498)⁵. O investiție atât de mare încât Henri Pirenne și mulți alți istorici care i-au urmat au afirmat că negoțul cu mirodenii a fost motorul dezvoltării marelui comerț internațional începând din secolul al XII-lea, iar căutarea acestora a devenit o miză a marilor puteri maritime, cauza luptelor „coloniale” dintre Genova, Veneția și catalani, dar și rădăcina confruntărilor dintre occidentali, mongoli, mameluci și otomani pentru dominația punctelor de trecere obligatorii de pe rutele maritime.

Dar ce înțelegem exact prin cuvântul „mirodenii”? Ar trebui, împreună cu Emmanuel Collet, să renunțăm să dăm o definiție precisă („un concept vag pentru un obiect incert”) ? Etimologia^a ne trimite la cuvântul latin *species* (specie), desemnând

^a Autorul face etimologia cuvântului *épices*, în limba franceză, tradus în textul de față „mirodenii”. (n. red.)

mărfurile clasificate pe categorii, apoi substanțele vegetale, minerale sau animale folosite în farmacie, în bucătărie și pentru meșteșuguri. Unii autori din perioada târzie a Imperiului Roman, precum medicul Marcellus Empiricus în tratatul său *De medicamentis*, redactat în jurul anului 400, sau agronomul Palladius, desemnau prin acest termen plantele aromatice și pe cele medicinale. Grégoire de Tours, mai precis, folosea în secolul al VI-lea expresia *species aromatica*, în timp ce alți autori foloseau cuvintele *aromata* sau *condimenta*. Cuvântul *espice* din franceza veche apare pentru prima dată în textul *Voyage de Charlemagne* („Călătoria lui Carol cel Mare”), scris în jurul anului 1150, pentru a desemna produse alimentare stimulante sau preparate medicinale exotice. Alți autori – Guitard, Dozy – afirmă, în schimb, că termenul ar fi transcrierea fonetică a cuvântului arab *abazir*, prin care autorii arabi desemnau produsele importate din Extremul Orient. Oricare ar fi originea sa etimologică, latină sau arabă, cuvântul se aplică abuziv, la finele Evului Mediu, ansamblului de produse condimentare, tinctoriale și farmaceutice venite din Extremul Orient și din țările din jurul Oceanului Indian și care, prin intermediul negustorilor arabi, ajung în mâinile aristocrației care se ocupa cu negoțul din marile orașe mediteraneene din Occident. Nu trebuie, așadar, să ne surprindă dacă textele medievale includ produse precum orezul, mierea, zahărul sau portocalele printre „mirodenii”⁶.

Extinderea cuvântului la toate tipurile de alimente orientale se confirmă în textele de la sfârșitul Evului Mediu, fie că este vorba despre gabelă^a și taxa de trecere, scrisorile de trăsură ale navelor, manualele de „mărfuri” sau inventarele

^a În original, *gabelle*. Este vorba despre impozitul care se percepea pe sare, în Franța medievală. (n. red.)

apotecarilor regăsite în arhivele notariale ale vremii. Să deschidem, de exemplu, *La pratica della mercatura*, manualul florentinului Francesco Balducci Pegolotti. Agent al celebrei companii Bardi, pe care o reprezintă în Cipru între 1324 și 1329, Pegolotti, inspirându-se dintr-un manual pisan, *Memo-ria de tucte le mercantie*, redactat în 1278, dar și din lunga sa experiență comercială, ne-a lăsat o listă cuprinzând 286 de articole. Dintre acestea, 93 trebuie eliminate din cauza utilizărilor multiple: autorul enumeră, de fapt, unsprezece tipuri de alaun^a și de ceară, opt tipuri de zahăr și de bumbac, care se disting după calitate sau origine. Rămân astfel 193 de produse care pot fi clasificate în funcție de utilizare și de proveniență. Produsele utilizate în medicina medievală reprezintă 53% din listă. Aici regăsim majoritatea produselor, aparținând celor trei regnuri ale naturii: mineral, cu mercurul, boraxul sau lutul armenesc (*Bolus armenus*); vegetal, cu aloe, cardamom, scorțișoară sau chimion; animal, cu ambra, moscul sau osul din inimă de cerb. Urmează produsele condimentare, unde regăsim lista clasică a mirodeniilor, în sensul modern al termenului: piper, scorțișoară, ghimbir, cuișoare, macis^b și nucșoară. Acestea reprezintă doar 20% din lista lui Pegolotti. La acestea se adaugă, cu 22% din total, produsele folosite pentru vopsirea țesăturilor, precum alaunul, cinabrul, indigoul, lemnul de Brazilia (*Paubrasilia echinata*) sau garanța (*Rubia*

^a Sulfat dublu al unui metal trivalent și al unui metal monovalent, având o utilizare largă, fiind folosit în industria hârtiei, ca adeziv, în tăbăcării, pentru albirea pieilor, în industria textilă, la prelucrarea materialelor impermeabile etc. (n. red.)

^b Condiment obținut din nucșoară, numit și floare de nucșoară sau de muscat; în fr. *macis*; lat. *macis*, respectiv coajă aromatică. (n. red.)

tinctorum)^a, cele utilizate în parfumerie, cum ar fi ambra, camforul, apa de trandafiri sau moscul, precum și materiile prime pentru lucrările artizanale, cum ar fi ceara, bumbacul, masticul (*Pistacia lentiscus L.*) sau rășina⁷.

Deosebirile dintre aceste produse nu sunt întotdeauna ușor de făcut: același produs poate, de fapt, să fie considerat farmaceutic, culinar sau meșteșugăresc. Acesta este, de exemplu, cazul scorțișoarei, bine cunoscută pentru parfumarea mâncărurilor și stimularea digestiei, dar despre care se crede și că fortifică inima și creierul și combate veninul. Este, de asemenea, cazul masticului, care se folosește în fumigații pentru a purifica ficatul și stomacul, dar și amestecat cu făină, pentru a da un gust mai bun pâinii, precum și în meșteșugărit, pentru a intra în compoziția pomezilor și lacurilor.

Studiul proveniențelor, în măsura în care pot fi înțelese, demonstrează că produsele condimentare, tinctoriale și farmaceutice furnizate de Extremul Orient și de țările de la Oceanul Indian constituie o minoritate printre produsele calificate drept *spezierie* în Evul Mediu. În schimb, producțiile locale din diverse regiuni ale Orientului mediteranean, inclusiv Marea Neagră, rezultate dintr-o activitate extractivă, agricolă sau meșteșugărească, reprezintă majoritatea condimentelor, în sensul larg al termenului, fără a menționa metalele sau sarea pe care mulți autori medievali le includ de obicei în lista condimentelor și care provin din întreaga lume mediteraneană sau atlantică.

Dar putem avea încredere în Pegolotti? Lista sa este departe de a fi completă, deși conține majoritatea produselor

^a Plantă erbacee cu flori albe-gălbui, a cărei rădăcină conține o materie colorantă roșie cu care se vopsesc fibrele textile. (n. red.)

catalogate astfel în Evul Mediu. *Antidotarium*^a lui Nicolaus Salernitanus, redactat în prima jumătate a secolului al XII-lea, dezvăluie o duzină de produse de care *La pratica della mercatura* face abstracție, la care se adaugă amome de Java^b, cajuul (*Anacardium occidentale* L) din Indii, bdalionul sau smirna (*Commiphora myrrha*) de aceeași origine, hypocistis (*Cytinus hypocistis*) din Asia Mică sau mirtul (*Myrtus communis*) din diverse regiuni mediteraneene. Inventarele apotecarilor completează lista menționând mărarul, anasonul stelat, betelul sau piperul alb, șofrănelul sau șofranul fals (*Carthamus tinctorius* L) din Arabia, sau opopanaxul (*Opopanax chironium*) din Orientul Mijlociu. Cu toate acestea, se poate spune că lista lui Pegolotti menționează aproximativ 90% din condimentele cunoscute și utilizate în Europa în Evul Mediu. Este de la sine înțeles însă că necesitățile consumatorilor vizează un stoc mult mai limitat de produse.

Inventarele apotecarilor permit verificarea acestui lucru? Unul dintre cele mai detaliate este cel al lui Giorgio Galazio, *speziale*^c genovez, mort în octombrie sau noiembrie 1361. Provenind dintr-o familie înstărită originară din San Remo, deținea o prăvălie într-un cartier aproape de portul din Genova, în zona cea mai comercială a orașului. Inventarul său enumeră aproape 120 de produse, la care se adaugă o listă lungă de instrumente și recipiente specifice artei unui *speziale*. O zecime

^a *Antidotarium Nicolai* a fost prima farmacopee scrisă la începutul secolului al XII-lea. Cartea a fost scrisă de un profesor de medicină din Salerno, Nicolaus Salernitanus. Farmacopeea este un tratat care cuprinde descrieri și formule de preparare a medicamentelor, precum și modul de conservare și de utilizare al lor. (n. red.)

^b Vedeti explicația din dicționar, pag. 286. (n. red.)

^c Spițer. (n. red.)

din substanțe nu a putut fi identificată. O altă zecime se referă la produse compuse: teriac, pulberi, unguente, cataplasme și mai ales electuare, făcute din pulberi diluate în miere sau în sirop. Jumătate din produsele enumerate se regăsesc la Pegolotti. Diferența constă în faptul că apotecarul păstrează același produs în mai multe forme, vinde produse alimentare de uz comun și mult mai puține mirodenii de uz artizanal sau condimentar decât preparate din plante simple sau compuse; astfel condimentele ocupă un spațiu redus, excepție făcând ghimbirul și compuşii săi; scorțișoara, piperul și curcuma zedoaria^a nu apar decât o singură dată.

Tabelul alăturat (pp. 16-29) permite comparația cu inventare ale altor apotecari, fie că este vorba despre cel al farmaciei din Pernes din 1365 sau despre cele ale vechilor farmacii dijoneze din 1439, despre cel al apotecarului din Amiens, Jean de Louvigny, la începutul secolului al XVI-lea, sau despre cel al farmaciei spitalului din Metz, în 1509. Acesta arată că 38 de produse se regăsesc în toate aceste liste: există, așadar, un fond comun obligatoriu care include toate condimentele importante de origine extrem-orientală, la care se adaugă produse de origine regională sau răspândite în bazinul mediteranean. Este însă incontestabil faptul că, în aceste inventare, predomină condimentele cu uz farmaceutic, în detrimentul celor cu uz alimentar sau artizanal. *Speciarius*-ul, negustorul de condimente, a devenit mai mult un ajutor de medic decât un furnizor pentru mesele celor bogați; el tinde să renunțe la condimentele alimentare pentru profitul celor utilizate în medicina medievală.

^a Turmeric alb. (n. red.)

Atât manualele de mărfuri, cât și inventarele apotecarilor includ, așadar, două categorii de condimente pe care trebuie să le distingem. Pe de o parte, mirodeniile și condimentele furnizate de țările din Extremul Orient și din Oceanul Indian, care trec din mână în mână de-a lungul continentului asiatic, îmbogățind negustorii arabi, hinduși sau persani, pentru a ajunge în câteva mari porturi din Orientul Apropiat (Alexandria, Acra sau Beirut) sau din Marea Neagră (Tana, Trabzon), care servesc drept puncte de tranzit și de redistribuire. Ele alimentează apoi speculațiile marilor negustori din republicile medievale italiene, din Catalonia, Provence sau Languedoc, și determină organizarea la date fixe a convoaielor, protejate de autoritățile publice care intervin pentru a stabili prețurile și fiscalitatea. Acestea sunt mirodeniile, în sensul strict al termenului, caracterizate prin raritatea și prețul lor ridicat. Pe de altă parte, avem cealaltă categorie de condimente, produse tinctoriale și „simplele”, provenind din diverse regiuni ale bazinului mediteraneean, care fac obiectul unui trafic mult mai intens, mult mai voluminos, în mâinile negustorilor de multiple naționalități, care le transportă pe nave de orice tonaj și fără niciun control din partea statului.

În paginile care urmează, ne vom concentra mai mult pe prima categorie de condimente, pentru care va fi necesar să analizăm natura și modurile de producție, comercializarea lor împărțită între negustorii asiatici, arabi și occidentali, până să ajungă în modesta prăvălie a negustorului de condimente-apotecar. Utilizările lor se împart între bucătărie, uz medicinal și atelier, distincții necesare, deși același produs poate, în același timp, să bucure palatul dând gust alimentelor, să îngrijească corpul și chiar să fie util în vopsitorie sau cosmetică. Ultimele două domenii apelează la câteva condimente de

origine mediteraneeană, cum ar fi alaunul și masticul, a căror importanță în istoria schimburilor dintre Orient și Occident nu poate fi trecută cu vederea. Un dicționar complet al condimentelor va facilita, în cele din urmă, înțelegerea utilizării acestora în societatea medievală.

Pegolotti	Denumire	Dioscoride ¹ sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Argento vivo	Mercur		+	+
Argento silimato	Argent sublimat			+
Aloe	Aloe	+	+	+
Allume	Alaun	+		+
Armoniaco	Ammoniacum gummi	+	+	+
Aspalto	Bitumen	+	+	+
Agia fedita	Asafoetida		+	+
Anisi	Anason	+	+	+
Ambra fine	Ambră		+	+
Agarico fine	Agaricus	+	+	+
Armonio	Bol de Armenia			
Argento battuto	Argent bătut		+	+
Azurrino	Lapislazuli			+
Amido	Amidon		+	+
Aranci	Portocale			+
Astuffi sagria	Saphisagria			
Anzeruto	Astragalus sarcocolla			
Aghetta	Litargă			+
Acqua rosa	Apă de trandafiri			+
Acqua arzente	Alcool			+
Belorigi	Myrobalanus bellirica		+	
Bambagio	Bumbac			+
Balsimo	Balsam	+	+	+
Biacca	Ceruză		+	+
Bituro fresco	Unt (<i>butyrum</i>)			
Borrace	Borax		+	+
Biono da maestri	?			
Berbari	Berberis (dracilă)		+	+
Balaustre	Floare de rodie		+	+

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
+	+	+	+		+
+				+	
	+	+	+	+	+
+	+	+		+	
+	+	+		+	
	+				+
	+				+
+	+	+	+		+
+	+	+	+	+	+
+		+	+	+	+
	+	+	+	+	+
			+		
			+	+	+
+		+	+		
		+			+
+				+	+
	+		+		
+	+	+	+		
+	+		+	+	
				+	+
	+		+		
	+		+	+	+
	+		+	+	+
+					
+	+	+			+
					+
		+	+	+	+

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Cera	Ceară		+	+
Cannella	Scorțișoară	+	+	+
Cardamoni	Cardamom	+	+	+
Cassia Fistula	Cassia	+	+	+
Comino	Chimion	+	+	+
Cinabro	Cinabru			
Cetrini	Myrobalan cetrini			+
Candi	Zahăr candel		+	+
Caffera	Camfor		+	+
Custoro	Castoreum	+		+
Corpobalsimo	Fructul arborelui de balsam	+	+	+
Carte	Hârtie			+
Colla	Clei			+
Carvi	Chimen	+	+	+
Calamo armatico	Calamus (obligeană)	+	+	+
Costo	Costus	+	+	+
Cinabrese	Cinabru		+	+
Coloquinta	Coloc	+	+	+
Cervoni	?			+
Cederni	Cedrat			
Contre da Montrieri	?			+
Canterelle	Cantaridă			
Cassia ligna	Cassia	+	+	+
Copper rossa	Sulfat de cupru			+
Capperi	Capere	+	+	+
Cubebe	Cubeba		+	+
Coralli	Coral		+	+
Cheponico	?			+

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
+	+	+	+	+	
+		+		+	
+	+	+	+	+	+
+	+	+		+	
+	+	+	+		+
			+		
	+	+			
	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+			+	+
	+		+		
		+			
	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+	+		+	+
		+			
	+			+	+
			+	+	
				+	+
	+			+	+
	+	+		+	+
	+			+	+
	+		+		+
		+	+		+

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Denti di liofante	Fildeș		+	
Datteri	Curmale		+	+
Draganti	Gumă adragantă	+	+	+
Dionvici	?			+
Embrici	Myrobalan embrici		+	+
Euforbio	Euforbia		+	+
Erba buggiea	?			+
Fusti di gherofani	Cuișoare		+	
Fistuchi	Fistic			+
Finocchi	Fenicul	+		+
Fangaccio	Pulbere exotică din Orient			+
Fiori di lacca	Șelac ²			
Fienogreco	Schinduf	+	+	+
Giengiovo	Ghimbir	+	+	
Galla	Gală		+	+
Gherofani	Cuișoare		+	+
Galanga	Galangal	+	+	+
Gomerabica	Gumă arabică		+	+
Galbino	Galban	+	+	+
Isquinanti	Trestie-mirositoare	+	+	+
Istorace	Stirax	+	+	+
Ispigonardi	Nard indian	+	+	+
Ispico celantico	Nard celtic	+		+
Indaco	Indigo			+
Incenso	Tămâie	+	+	+
Istagno	Cositor			+
Iscotano	?			
Istinchi	Șopârlă egipteană (<i>Laudakia vulgaris</i>)			

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
	+				
	+	+			
	+	+		+	+
				+	+
	+	+		+	+
	+	+	+		
					+
+	+	+			+
	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+	+			+
+	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
	+	+		+	+
		+	+		+
	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+
		+	+	+	+
			+		
+	+	+	+	+	
	+				

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Iscamonea	Scamonee		+	+
Istamigne	Etamină			+
Ispodio	Fildeș		+	+
Iscorza di Buggiea	Scoarță de sumac	+		
Landano	Ladan	+	+	+
Litargiro	Litargă		+	+
Legno aloe	Lemn de agar		+	+
Lapis ligni	Piatra râsului ³			
Lacca cotta	Șelac			+
Meleghette	Grăuntele paradisului		+	+
Manna	Mană		+	+
Meliloto	Sulfină	+		+
Mastico	Mastic	+	+	+
Munmia	Mumie			+
Mandragora	Mandragoră		+	+
Mele crudo	Miere		+	+
Mosco	Mosc	+		
Mirobolan conditi	Mirobolan conditi		+	+
Mirobolan chebulic	Mirobolan chebulic		+	+
Mirobolan cetrini	Mirobolan cetrini		+	+
Mace	Macis		+	+
Mirra	Smirnă	+	+	+
Mondiglia di Verzino	Lemn de Brazilia			+
Mandorle	Migdale		+	+
Minio	Miniu			+
Noce moscade	Nucșoară		+	+
Nitro	Nitru		+	+
Ninufarre	Nufăr		+	+

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
	+	+	+	+	+
			+		
	+			+	+
	+	+		+	
+	+	+	+	+	+
		+		+	+
	+		+		+
	+	+	+		
		+	+		
	+				+
+	+	+	+	+	+
	+	+		+	+
+				+	
+	+	+	+	+	
			+	+	+
	+			+	
		+	+	+	+
			+	+	+
		+	+	+	+
	+	+		+	+
		+			
+	+	+			
		+			
+	+	+	+	+	+
				+	+

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Nigiella	Semințe de fenicul		+	+
Noce d'India	Nucă de cocos		+	+
Noce vomica	Nux vomica		+	+
Opopotico	Opiu pontic		+	+
Orpimento rosso	Orpiment roșu		+	+
Orpimento giallo	Orpiment galben		+	+
Oppio	Opiu		+	+
Oro battuto	Foiță de aur		+	+
Oro di meta	?			
Olio aurino	Ulei de dafin	+		+
Olio di linseme	Ulei de in		+	
Olio d'uliva	Ulei de măsline		+	
Ocria bella	Ocru			+
Osso di corno di cervio	Osul inimii de cerb ⁴		+	+
Pepe	Piper	+	+	+
Polvere di zucchero	Pudră de zahăr		+	+
Pece greca	Colofoniu		+	+
Pece navale	Rășină neagră		+	+
Pegola bianca	Rășină albă			+
Perle	Perle		+	+
Pilatru fresco	Piretru			+
Pignocchi	Semințe de pin		+	+
Papaveri	Mac		+	+
Piombo	Plumb			+
Penniti	Zahăr de orz		+	+
Ragia di pino	Terebentină	+	+	
Risalgallo	Realgar			+
Riso	Orez			+

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
					+
		+	+		
					+
		+	+	+	+
		+			+
		+			+
	+				+
			+		
		+	+		
			+		
			+		
+			+		
			+	+	+
+	+		+	+	+
+	+	+			
+					
	+				
				+	+
+		+		+	+
		+		+	
	+	+		+	+
			+	+	
	+		+	+	
	+	+	+		
+		+	+		

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Riobarbero	Rubarbă		+	+
Rame	Cupru			+
Regolizia	Reglisă		+	+
Robbia	Garanță			+
Reopotico	Rubarbă sălbatică		+	+
Seme da bachi	Ouă de viermi de mătase			
Serrapino	Sagapenum	+	+	+
Sorcocolo	Sarcocolla		+	+
Sena frca	Sena		+	+
Sale nitro	Nitru		+	+
Sale gemmo	Sare gemă		+	+
Sale armoniaco	Sare amoniacală	+	+	+
Sale alcali	Sodă			+
Sandoli	Santal		+	+
Sapone	Săpun		+	+
Sangue di dragone	Sângele-dragonului		+	+
Senape	Muștar		+	+
Solfo	Sulf		+	+
Santonico	Semen-contra ⁵ (<i>Artemisia cina</i>)	+	+	
Siliobalsimo	Arbore balsamifer			
Sinobia	Ocru roșu			+
Sermontano	<i>Laserpitium siler</i>		+	+
Sermenti comuni	Sarmenți de viță-de-vie			
Verzino	Lemn de Brazilia			+
Vetriuolo di Cipro	Vitriol			+
Vernice	Sandarac			+
Verderame fine	Verdigris			+

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
+	+	+	+	+	+
					+
	+	+	+	+	
	+		+	+	+
	+	+		+	+
	+			+	+
+	+	+	+	+	+
		+			+
+	+	+			+
		+		+	+
	+	+	+	+	+
+			+	+	
	+	+	+	+	+
	+	+	+		
+	+	+	+	+	+
		+	+	+	+
			+		
+		+			
+		+	+		
			+		+
+			+		+
+	+		+	+	+

Pegolotti	Denumire	Dioscoride sec. I după Hristos	<i>Antidotariumul</i> lui Nicolaus sec. XII	Cristoforo Masino sec. XIV
Vernicanti	Lac			
Vivole secche	Struguri			
Verdeterra	Vierme de pământ			+
Vescovo	Clei			+
Vermicegli	Vermicelli			
Vino di cotogne	Vin de gutuie			
Vino di pomegranate	Vin de rodie			
Trementina	Terebentină	+	+	+
Turbitti	Jalap alb		+	+
Tamerindi	Tamarin		+	+
Triaca fine	Teriac			
Trefola magna	Electuar trefola			
Turcisi di Tiro	Turcoaz			
Terra sugelata	Terra sigillata			+
Terra di canmello	Excremente de cămilă			
Tutia d'Allesandria	Tutia			+
Tratto	?			
Zettoara fine	Curcumă		+	+
Zucchero	Zahăr		+	+
Zafferano toscano	Șofran	+	+	+
Zenzeverata d'India	Ghimbir		+	+

BALARD, Michel, „Du navire à l'échoppe. La vente des épices à Gênes au XIV^e siècle”, în *The Medieval Levant. Studies in Memory of Eliyahu Ashtor (1914-1984), Asian and African Studies*, t. 22, 1988, pp. 203-226.

DIOSCORIDES OF ANAZARBUS, *De materia medica*, trad. L.Y. Beck, Hildesheim, Olms-Weidmann, 2005.

DORVEAUX, Paul, „Inventaires d'anciennes pharmacies dijonnaises (XV^e siècle)”, în *Bulletin de la Société syndicale des pharmaciens de la Côte d'Or*, 10 (1892), pp. 1-29.

Giorgio Galazio 1361	Farmacia Pernes 1365	Gabelles Avignon 1397	Farmacia Dijon 1439	Jean de Louvigny 1500	Farmacia Metz 1509
			+		
+					
+		+	+	+	
	+				+
+	+	+	+		+
	+	+	+		
	+				
+				+	+
+	+	+		+	+
+	+	+	+		+
+	+	+	+	+	
+		+	+	+	+
+	+			+	

—, *Inventaire de la pharmacie de l'hôpital Saint-Nicolas de Metz (27 iunie 1509)*, Paris, Sidot, 1894.

GOLTZ, Dietlinde, *Mittelalterliche Pharmazie und Medizin dargestellt an Geschichte und Inhalt des Antidotarium Nicolai, mit einem Nachdruck und Druckfassung von 1471*, Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 1976.

MASINO, Cristoforo, *Voci di spezieria dei secoli XIV-XVIII. Partea 1*, s.l.n.n., 1979.

PANSIER, Pierre, „Les gabelles d'Avignon de 1310 et 1397”, în *Annales d'Avignon et du Comtat Venaissin*, t. 12 (1926), pp. 37-63.

—, „Inventaire de la pharmacie de Pernes en 1365”, în *Annales d'Avignon et du Comtat Venaissin*, t. 14, (1928), pp. 111-123.

PEGOLOTTI, Francesco Balducci, *La pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge (Mass.), The Mediaeval Academy of America, 1936.

THOREL, Octave, „Jehan de Louveigny, apothicaire amiénois de 1487 à 1520”, în *Mémoires de la Société des antiquaires de Picardie*, t. 35 (1908), pp. 1-245.

VALETTE, Simonne, „Jehan de Louveigny, apothicaire à Amiens en 1500”, *Revue d'histoire de la pharmacie*, anul 63, t. 22, nr. 227 (dec. 1975), pp. 549-557.

¹ Nume complet: Pedanius Dioscurides Anazarbeus (n. 40 d.Hr. – d. 90 d.Hr.), a fost un medic, farmacolog și botanist grec, care a trăit la Roma în timpul împăratului Nero. A scris *De Materia Medica* („Despre materialele medicale”), o carte în cinci volume, precursora a tuturor farmacopeilor moderne și unul dintre cele mai însemnate atlase botanice din istorie. (n. red.)

² Rășină naturală secretată de o insectă din regiunile tropicale și întrebuințată la prepararea unor lacuri, a cerii roșii etc. (n. red.)

³ Piatra răsului, cunoscută și sub denumirile latine de *lyncurium*, *lyngurium* sau *lapis lincis*, este o gemă despre care se credea că are puteri magice și curative, fiind menționată în multe lucrări din Antichitate și Evul Mediu. A fost prima dată descrisă de filozoful grec Teofrast ca o urină pietrificată a răsului și, ulterior, a fost citată de autori celebri precum Ovidiu și Pliniu cel Bătrân. (n. red.)

⁴ *Ossa cordis*. Structurile cartilagineoase (*Cartilago cordis*) prezente în inelul aortic la unele dintre mamiferele din ordinul artiodactilelor, precum cabaline, căprioare, girafe, cămile etc., se osifică odată cu înaintarea în vârstă a animalului, formând așa-numitele „oase cardiace”. Fenomenul este cunoscut încă din Antichitate, Aristotel fiind cel care l-a descris în cazul rumegătoarelor. Osul inimii de cerb a fost folosit în medicina tradițională pentru tratarea bolilor de inimă. (n. red.)

⁵ Plantă din ale cărei semințe se extrăgea santonina folosită în medicina tradițională europeană și orientală ca vermifug, mai ales împotriva viermilor intestinali la copii. (n. red.)

Mirodeniile, natură și origine

„Pentru a găsi condimente, pentru a aduna mirodenii, se explorează un întreg univers.” Acestea au fost cuvintele lui Jean de Hauteville în secolul al XII-lea. Într-adevăr, atât de mare este diversitatea mirodeniilor, semnalată de manualele de comerț și de registrele contabile de la sfârșitul Evului Mediu, încât întreaga lume cunoscută atunci aprovizionează Occidentul cu mirodenii. Majoritatea produselor exotice provin din țările tropicale însoțite pe tot parcursul anului, dar care nu sunt totuși lipsite de umiditate. Însă, nu trebuie să uităm că lungă listă din documentele comerciale include și numeroase produse provenite chiar din țările mediteraneene, din lumea bizantină sau din regiunile pontice. Mai mult chiar, unele țări nordice furnizează produse pe care autorii manualelor de comerț nu ezită să le includă în categoria mirodeniilor. Așadar, este necesar un tur al lumii cunoscute pentru a determina originea acestor produse, mult timp învăluite în mister, înainte ca Marile Descoperiri – și îndeosebi recunoașterea Asiei de către portughezi –, să le dezvăluie natura și proveniența.

China

Deși arabii au ajuns încă din secolul al IX-lea, cel puțin, în China în căutarea condimentelor, această țară vine după India în ceea ce privește diversitatea producțiilor sale. Măta-sea și porțelanul ocupă un loc mult mai important în exporturi. Cu toate acestea, producția unor mirodenii importante este semnalată de călători. De exemplu, să-l urmărim pe ghidul nostru, Marco Polo, un mai bun cunoscător al Chinei decât al altor țări pe care le-a vizitat sau ar fi putut să le viziteze¹. El semnalează, de exemplu, producția abundentă de ghimbir din Gaidu^a, din Yunnan, din provincia Fujian, din jurul Jongji, de lângă fluviul Galben, și din Suzhou (Gansu), unde se pot obține 40 de livre pentru un singur ducat de argint de Veneția². *Diversitatea lumii*^b este mai puțin precisă în ceea ce privește piperul, pe care numeroase vase îl aduc la Zaitun (Quanzhou), marele port al Chinei de Sud, fără a semnală însă o producție locală³. Galangalul^c, cultivat în cantități mari în provincia Fujian și de-a lungul fluviului Galben, camforul, produs în pădurile din apropierea Zaitunului, rubarba, găsită din belșug pe dealurile din apropierea Suzhou și în munții din Gansu, scorțișoara, produsă din abundență în Yunnan, lângă fluviul Albastru, dar și lemnul de

^a Actualul Assam, în nord-estul Indiei. (n. red.)

^b Cunoscută sub mai multe denumiri: *Diversitatea Lumii*, *Cartea Minunilor* sau *Milionul*, lucrarea venețianului Marco Polo (1254-1324) este una dintre marile scrieri de călătorie din Evul Mediu și prima care dezvăluie Occidentului european imensa și fascinanta lume a Chinei și a Asiei. (n. red.)

^c *Alpinia galanga* este o plantă din familia ghimbirului, crescută pentru rizomii săi, cu proprietăți medicinale și aromatice importante. (n. red.)

agar^a și de santal, cassia și zahărul se numără printre mirodeniile a căror abundență a consemnat-o Marco Polo în timpul călătoriilor sale în Cathay^b 4.

Ghimbirul (*Zingiber officinale*) din familia *Zingiberaceae*, cunoscut în China încă din Antichitate, este o plantă perenă, erbacee, provenind dintr-un rizom divizat în nodozități și care poate atinge 1,30 metri înălțime. Plantă cu frunze persistente lanceolate și flori de la galben la violet, este folosită pentru rizomul său fraged și aromat care, odată dezrădăcinat, este curățat, spălat, fiert într-un sirop și uscat, deși poate fi consumat și proaspăt (ghimbir verde). Condimentul are un puternic miros aromatic piperat și un gust picant. Pegolotti, în *Pratica della mercatura*, distinge cinci sortimente, în funcție de proveniență: *beledi* de pe coasta occidentală a Indiei; *colombino* din Quilon, de pe coasta Malabar; *crespo* sau ghimbir negru; *micchino* provenit de pe piața din Mecca și *pilazuto* sau ghimbir decojit⁵. În bucătărie, ghimbirul uscat, transformat în pudră, dă aromă biscuiților și prăjiturilor și reduce mirosurile puternice ale peștelui sau cărnii de miel. Menționat de Apicius^c, este folosit constant în Evul Mediu și ajunge chiar să înlocuiască piperul, drept condiment preferat al elitelor sociale, în special în Franța. În medicină, ghimbirul este cu-

^a Lemnul de aloe sau lemnul de agar este cunoscut și sub numele de *oud* sau *oudh*, care înseamnă „lemnul zeilor”. Este considerat o adevărată comoară a parfumeriei de lux, atât pentru aroma unică, cât și pentru proprietățile lui terapeutice. Lemnul provine de la *Aquilaria*, un arbust rășinos din Asia de Sud-Est, India și Indochina. (n. red.)

^b Este vechiul nume dat, în Asia Centrală și Europa, părții de nord a Chinei. (n. red.)

^c Marcus Gavius Apicius, gastronom, a scris în secolul I *De re coquinaria* sau *Ars Magirica*, cea mai veche carte de bucate cunoscută din Antichitatea romană. (n. red.)

noscute pentru proprietățile sale antiemetice și digestive și era considerat în Evul Mediu un afrodisiac puternic. India, Insulindia^a și Thailanda produc și ele ghimbir⁶.

Menționat de Marco Polo în aceeași regiune a Fujianului, galangalul face parte și el din familia *Zingiberaceae* și își are originea în sudul Chinei și în peninsula Malacca. Se disting două tipuri, în funcție de dimensiunea rizomului și de gustul mai mult sau mai puțin picant. Este o plantă mare erbacee, a cărei inflorescență se poate ridica până la 1,50 metri deasupra solului, iar rizomul său, proaspăt, uscat sau sub formă de pudră, are proprietăți similare cu cele ale ghimbirului: în bucătărie, conferă o aromă înțepătoare și caldă, în timp ce în medicină se consideră că ameliorează problemele respiratorii și favorizează digestia. Acesta figura pe locul doi în acordurile de navlosire încheiate pentru comerțul cu Levantul⁷.

În schimb, scorțișoara de China, cunoscută și sub numele de „cassia” (*Cinnamomum cassia*), din familia *Lauraceae*, menționată în Biblie și bine cunoscută încă din Antichitatea clasică de către Herodot, Dioscoride și Pliniu⁸, este considerată una dintre cele mai importante și mai căutate mirodenii. Apare într-un act oficial emis de Chilperic al II-lea^b (în anul 716) ca fiind importată în Galia de la gura Ronului. Marco Polo îi semnalează prezența în Yunnan, aproape de fluviul Albastru⁹,

^a Arhipelagul malaez. (n. red.)

^b Chilperic al II-lea (c. 672-721) a fost rege al francilor în timpul dinastiei Merovingiene. A domnit între anii 715 și 721, fiind inițial călugăr înainte de a fi încoronat rege. A fost adus pe tron de nobilimea francă, în contextul conflictului dintre puternicul duce al francilor Carol Martel și alți nobili. În esență, Chilperic al II-lea a fost un rege-marionetă, adevărata putere fiind în mâinile lui Carol Martel, care avea să pregătească terenul pentru dinastia carolingiană. (n. red.)

Însă arborii de scorțișoară se întâlnesc în mare parte din provinciile chineze și, sub diverse specii, în Cambodgia, Insulindia, Malabar (India) și Ceylon^a, prin excelență țara arborelui de scorțișoară (*Cinnamomum zeylanicum*). Din acest mare arbore cu frunziș persistent de câțiva metri înălțime, se extrage al doilea strat de scoarță de pe tulpini; pus la uscat la umbră, se rulează sub formă tubulară sau semitubulară și este utilizat în infuzie sau sub formă de pudră. Scorțișoara, cu aroma sa picantă, este foarte apreciată în patiserie, este un tonic antispastic și ameliorează tulburările digestive, dar calmează și contracturile și durerile musculare și articulare, ca utilizare externă¹⁰.

Tot lângă Zaitun, Marco Polo menționează vaste păduri cu o mulțime de arbori (arbori de camfor), originari din Japonia, Borneo și Sumatra, din care se fabrică camforul (*Cinnamomum camphora*¹¹). Arborele de camfor este un arbore din familia *Lauraceae*, înalt de aproximativ douăzeci de metri, cu frunze coriacee și persistente, care emană o puternică aromă de camfor atunci când sunt zdrobite. Cu toate acestea, lemnul său, un insectifug puternic, este cel care, prin distilare, furnizează camforul și este folosit ca antidepresiv și adjuvant pentru tratarea infecțiilor respiratorii. Marco Polo pare să-l confunde cu betelul, mestecat în India pentru îngrijirea dinților.

Precedat de Guillaume de Rubrouck și urmat de Odoric de Pordenone, Marco Polo descoperă în China rubarba (*Rheum officinale*), abundentă în munții din Gansu, dar și în Tibet¹². Plantă perenă erbacee din familia *Polygonaceae*, oferă un pețiol cărnos, de culoare verde roșiatică, de câțiva zeci de

^a Sri Lanka s-a numit Ceylon sau Ceilon până în 1972. (n. red.)

centimetri lungime, singura parte consumabilă, frunzele fiind toxice și rădăcinile, purgative. Alexandru din Tralles, în secolul al VI-lea, o desemnează drept remediu pentru bolile intestinale. În 1255, Guillaume de Rubrouck, ajuns la curtea hanului Mangu, descrie vindecarea unei femei posedate de un demon datorită unei poțiuni pe bază de rubarbă¹³. O specie înrudită, rubarba de grădină, este desemnată sub numele de „rhapontic” (*Rheum rhaponticum* L). În Evul Mediu, rubarba era apreciată doar pentru virtuțile sale medicinale, ca tonic, antianemic și antiseptic.

China abundă, de asemenea, în lemn prețios, lemn de agar și lemn de santal. Jean de Mandeville, care vizitează țara în jurul anului 1360, descrie lemnul de agar ca pe un arbore „venit din paradis”, utilizat pentru carul Marelui Han, căruia îi conferă o „nobilă aromă¹⁴”. Originară din China și Indonezia, planta are frunze groase și cărnoase și lungi inflorescențe galbene sau roșii, având câteva sute de specii, printre care *Aloe vera*, din familia *Asphodelaceae*, al cărei exsudat din frunze constituie un gel gros și vâscos, apreciat ca laxativ puternic și un produs calmant pentru piele, ameliorând arsurile și rănilor. Pegolotti menționează trei tipuri: *aloe cetrino*, de culoarea lămâii; *aloe patico*, de culoare închisă; și *aloe cavallino*, aproape negru¹⁵. Dacă este vorba despre un arbore (*Aloe dichotoma*), utilizarea sa în ebenisterie este privilegiată, ceea ce ar putea explica observația lui Jean de Mandeville despre carul Marelui Han. Santalul (*Santalum album*) este un arbust parazit, originar din peninsula Malacca, Java, Timor și China, din familia *Santalaceae*, al cărui lemn, transformat într-o pastă parfumată, este utilizat pentru îmbălsămare sau, uscat, ca tămâie în ceremoniile religioase, ca ingredient în parfumerie și cosmetică și în medicină ca produs care dă vigoare inimii,

stomacului și creierului¹⁶. Santalul se găsește din belșug în sudul Indiei și în Indonezia, dar nu trebuie confundat cu santalul roșu, un colorant utilizat în vopsitorie¹⁷.

Insulindia

Marco Polo nu cunoaște decât indirect toate arhipelagurile și marile insule care formează Insulindia, dar le cunoaște bogăția de condimente, pe care o menționează în *Diversitatea lumii*. Sumatra, în primul rând, i se pare bine populată cu arbori de camfor, lemn de agar și lemn de Brazilia¹⁸. Acesta din urmă, numit *verzino* (din arabul *varz*), în manualele de comerț medievale¹⁹, este un arbore exotic cu trunchi spinos din familia *Caesalpinaceae*, din care se extrăgea un colorant roșu ca tăciunele aprins^a (*brasa* în portugheză), astfel încât, atunci când Cabral^b descoperă abundența acestor arbori în Brazilia, îi dă acestei țări numele acestui colorant. Conform lui Marco Polo, Java, Filipinele, arhipelagul Nicobar la nord de Sumatra, coasta Malabar și Ceylon furnizează, de asemenea, lemn de Brazilia²⁰. Aceleași regiuni, precum și China, găzduiesc arbuști din familia *Anacardiaceae*, arborele de lac, a cărui sevă foarte toxică, extrasă prin înțepăturile de afidă, furnizează o rășină care, uscată, protejează lemnul, impermeabilizându-l și conferindu-i un luciu deosebit. Articolele lăcuite sculptate și decorate prin încorporarea de pigmenți sau aur constituie obiecte de artă pline de splendoare²¹.

^a În original, *rouge comme la braise*. (n. red.)

^b Pedro Álvares Cabral (c. 1467/1468 – c. 1520) a fost nobil, comandant militar, navigator și explorator portughez. Cabral a pornit în prima explorare de seamă a coastei nord-estice a Americii de Sud și a revendicat-o în numele Portugaliei, căpătând numele de Brazilia. (n. red.)

Java, Malaezia și țările din sud-estul Asiei fac comerț cu amomum, o plantă erbacee perenă din familia *Zingiberaceae*, cu tulpini lungi și frunzoase, un rizom parfumat și fructe sub formă de capsule, care produc boabe asemănătoare cu cele de piper, rotunde, de culoare albă și cu gust înțepător, folosite în medicina asiatică pentru a trata ulcerul stomacal.

Descriind marea insulă Java, pe care o cunoaște doar din auzite, Marco Polo scrie că aici se găsesc „toate condimentele scumpe care există în această lume: piper, nucșoară, nard, galanga, piper cubeba, cuișoare²²”. Originar din insulele Banda, în arhipelagul Moluca, dar răspândit în mare parte a Indoneziei, în special în Borneo, conform lui Marco Polo, arborele de nucșoară (*Myristica fragrans*), din familia *Myristicaceae*, este un arbore mare cu frunze lucioase și persistente, al cărui fruct ovoid conține o sămânță, nucșoara, închisă într-o coajă lemnoasă dură și înconjurată de un aril (membrană roșie-portocalie) numit „macis”. Condimentul este astfel dublu: o nucleu și un tegument. Nucșoara răzuită este foarte apreciată în bucătărie pentru a condimenta carnea, legumele și supele, dar toxicitatea ei impune utilizarea în doze mici și evitarea oricărei utilizări medicale continue, deoarece, consumată în cantități mari, ca substanță psihoactivă, poate provoca convulsii și dureri în corp. Ea constituie o parte deloc neglijabilă a încărcăturilor de condimente pe navele italiene de la sfârșitul Evului Mediu. Macisul, învelișul uscat și măcinat, vândut mult mai scump decât nucșoara, are în bucătărie un gust mai puțin intens decât aceasta și constituie unul dintre ingredientele vinului aromatizat. Este folosit și în parfumerie²³.

Originar din Ternate și Amboine, în Moluca, dar prezent și în China lângă fluviul Albastru, așa cum raportează Marco Polo²⁴, arborele de cuișoare (*Syzygium aromaticum*), din

familia *Myrtaceae*, este un arbore sub formă de tufiș cu frunze persistente ai cărui muguri florali sunt culeși înainte de a se desface și, uscați la soare, formează cuișoarele, un condiment foarte scump și extrem de apreciat, atât ca parfum, datorită bogăției sale în eugenol, cât și ca ingredient în bucătărie pentru a da aromă cărnii, prăjiturilor, gemurilor și compoturilor și, mai ales, în fitoterapie, deoarece cuișoarele au proprietăți antioxidante, antiinflamatorii și antibacteriene, fiind prescrise pentru a ușura digestia, a calma durerile intestinale, durerile reumatismale și durerile de dinți. În Evul Mediu, cuișoarele erau considerate un simbol vegetal al cuielor folosite la Răstignire. Portughezii, care au cucerit Ternate și Moluce în 1511, au stabilit un monopol asupra comerțului cu cuișoare²⁵.

Insulindia produce multe alte condimente foarte căutate în lumea medievală: curcuma, piperul cubeba, sângele-dragonului și nardul indian. Curcuma, originară din sud-estul Asiei, este o plantă erbacee perenă, înaltă de aproximativ un metru, din familia *Zingiberaceae*; are numeroși rizomi aromatici care, tăiați în bucăți, sunt fierți, uscați și apoi transformați în pulbere. Proprietățile sale sunt multiple, antioxidante și antiinflamatorii, și trezesc în prezent un interes deosebit. Cultivată încă din Antichitate, curcuma a fost intens comercializată. Culoarea sa galben-portocalie, deși instabilă, este folosită pentru a vopsi robele călugărilor budiști. În Evul Mediu, era folosită pentru sigilarea scrisorilor și realizarea anluminurilor^a. Principiul său activ, curcumina, tratează tulburările digestive, durerile și inflamațiile, bolile de piele și ar preveni apariția cancerului. Utilizările sale alimentare sunt la fel de importante: în multe bucătării din lume, curcuma colorează

^a Anluminurile, denumite și iluminări, sunt ilustrațiile dintr-un manuscris cu picturi sau ornamente manuale. (n. red.)

mâncărurile (de exemplu, curry) și poate servi drept conservant alimentar²⁶.

De asemenea, originar din Asia de Sud-Est (Java, Sumatra, Borneo), piperul cubeba este un condiment din familia *Piperaceae*, provenit de la un arbust ale cărui fructe sunt recoltate înainte de maturitate, apoi uscate și măcinate. Gustul său este mai puternic decât cel al piperului, cu care are multe asemănări, până în punctul în care este denumit și „piper cu coadă” sau „piper de Java”. Menționat pentru prima dată în Occident de Dioscoride, sângele-dragonului ascunde încă multe mistere. Această rășină de un roșu viu provine de la mai multe tipuri de arbori: arborele dragonului de Socotra^a, palmierul sângele-dragonului (*Daemonorops draco*), originar din Sumatra și Borneo, și dragonierul din Canare (*Dracaena draco*), după descoperirea Insulelor Canare în 1402 de către Jean de Béthencourt și a Madeirei de către Alvise Ca' da Mosto, în 1455. Indiferent de originea sa, această rășină, foarte scumpă, era folosită ca substanță colorantă și ca medicament datorită proprietăților sale antihemoragice și antibacteriene.

Două alte „condimente fine” se întâlnesc în Insulindia: benzoe și trestia parfumată.

Benzoe este rășina obținută de la un arbore de aproximativ zece metri înălțime, smirna de Sumatra (*Styrax benzoin*) din familia *Styracaceae*. Având arome balsamice cu o notă de vanilie, rășina este folosită mai ales în parfumerie sau ca tămâie, dar este eficace și în fumigații pentru tratarea afecțiunilor respiratorii. Ea figurează printre multiplele componente ale teriacului, dar pare să fi fost introdusă în Occident abia în

^a *Dracaena cinnabari* este un arbore originar din arhipelagul Socotra, parte din Yemen, situat în Marea Arabiei. (n. red.)