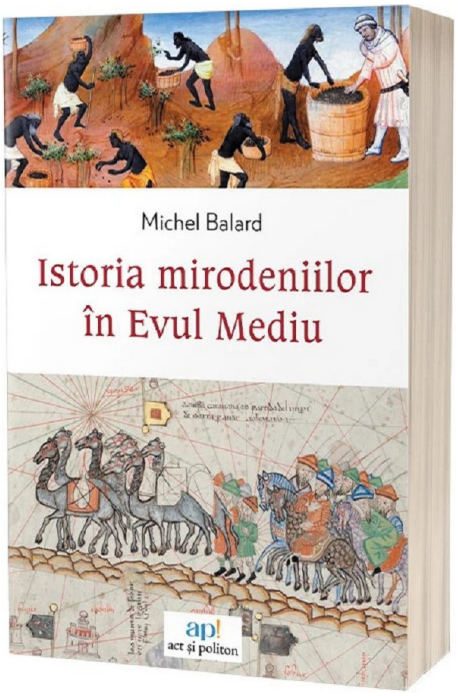
Michel Balard, *Istoria mirodeniilor în Evul Mediu*, traducere din limba franceză de Adriana Crăciun, București: Editura Act/Polirom, 2025, 432 p.



Istoria mirodeniilor în Evul Mediu, de Michel Balard, este o apariție surpriză, care merită salutată, deoarece ea aduce și în spațiul românesc preocupări novatoare, centrate pe antropologia istorică și pe problematicile sale, între care și istoria gustului și alimentației, care a cunoscut în ultimele decenii o dezvoltare și un succes deosebit în istoriografiile care se respectă. Or, cartea de față tratează o problematică ce ne trimite tocmai la gust și la savoare, adică la ceea ce numim mirodenii, sau ingrediente culinare, menite să ofere alimentelor consumate tocmai gustul care să le facă dezirabile, gustoase și hrănitoare. Autorul lucrării, Michel Balard, este astăzi profesor emerit al unui prestigioase Universități pariziene, Paris I (Panthéon-Sorbonne), specialist în istoria expansiunii Occidentului spre Orient, de la prima cruciadă, până spre secolul al XV-lea. Balard este un cunoscător al locurilor și aspectelor istorice cele mai semnificative, ale acestui proces uneori contondent de întâlnire civilizațională a Orientului cu Occidentul. Condimente, mirodenii, dresuri, au reprezentat pentru societățile Evului Mediu produse *exotice*, de proveniență îndepărtată, care presupuneau mari eforturi pentru procurarea lor de către lumea europeană. De proveniență asiatică sau chiar extrem asiatică, aceste ingrediente parcurgeau rute lungi, și treceau din mână în mână între negustorii, care făceau ca acestea să ajungă cu bine până în spațiul european. Mirodeniile au jucat roluri multiple: înainte de toate, serveau pentru a îmbunătăți gustul și aspectul mâncărurilor, dar serveau, în egală măsură, drept remedii medicale eficiente, și, nu în ultimul rând, datorită prețului ridicat la care se procurau ele consolidau statutul social și prestigiul meselor regale sau

aristocratice. Mirodeniile au stat și la originea comerțului la lungă și foarte lungă distanță, facilitând contactele dintre spații îndepărtate, care nu mai comunicaseră până atunci cu lumea europeană. Mai mult, nevoia de mirodenii, care aduceau un profit comercial imens, au stimulat călătorii și expediții și au fost suportul unora dintre marile descoperiri geografice, a redimensionării viziunii despre lume și a lumii înșiși, așa cum o cunoscuseră europenii în Antichitate și la începuturile Evului Mediu. Căutarea la modul generic al „drumului spre Indii" și descoperirea Lumii Noi a fost motivată, în bună măsură, și de căutarea acestor produse cu mare valoare de întrebuințare.

Folosite cu prioritate drept condimente, pentru îmbunătățirea apetitului și gustului alimentar, care a fost principala lor menire, mirodeniile au dinamizat nu numai comerțul și descoperirile geografice, dar au stimulat dezvoltări notabile și în alte domenii. Au impulsionat dezvoltarea practicilor medicale, adică folosirea lor drept remedii pentru sănătate. Mirodeniile au dinamizat, în egală măsură, artizanatul, prin obținerea diferiților coloranți, stimulând astfel moda și o nouă estetică vestimentară, dar și cosmetica și parfumeria, care s-au resimțit benefic în urma folosirii lor. Toate aceste aspecte, și încă multe altele, îl îndreptățesc pe autorul acestei cercetări să facă acea constatare că mirodeniile au reprezentat unul din motivațiile comerciale și culturale semnificative ale istoriei, stimulând contactele dintre oameni și dintre civilizații și accelerând ritmurile și cadențele istoriei.

Așadar, cercetarea de față propusă publicului românesc, evidențiază o problematică incitantă și plăcută, mai ales pentru cititorii care, de câteva decenii, acordă o mare atenție istoriei alimentației. Aceștia pot descoperi, gusturi, savori, condimente dispărute o vreme din bucătăriile epocii industriale europene, dar care redescoperite astăzi, evidențiază faptul că semenii noștri din trecut nu erau niște troglodiți în materie de gust și gastronomie. Pe de altă parte, cercetarea semnalează specialiștilor în istorie că teritoriul istoricului s-a extins tematic și că subiecte aparent marginale, pot deveni semnificative pentru înțelegerea trecutului, atunci când li se aplică lecturi complexe și generos ticluite de către profesioniștii istoriei.

Cartea se recomandă singură atât istoricilor și istoriografilor cât și marelui public, amator de istorie de bună și foarte bună calitate.

Toader NICOARĂ
Prof. univ. dr., Facultatea de Istorie și Filosofie,
Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca
E-mail: nicoaratoader@yahoo.fr