

## Marco Polo și globalizarea timpurie (I)

**Petru Urdea**

*Membru corespondent al Academiei Române*

În primele două articole dedicate personalității și operei lui Marco Polo (Urdea, 2025a, 2025b), am avut ocazia să constatăm ineditul demersului polian de a face cunoscute semenilor săi europeni o lume complet diferită, cea a spațiilor din cea mai mare parte a Asiei, din Orientul Mijlociu la Extremul Orient sino-japonez și cel sud-est asiatic. Cartea lui *Le Devisement du monde – Il Millione* este o carte situată mult deasupra celor specifice epocii, în genul acela stagnant și închis, este o carte exemplară, cu caracter enciclopedic (Vicentini, 1991–1992). Așa cum ades se subliniază, valoarea cărții, privită sub mai multe aspecte legate de specificul literaturii didactice și științifice, se bazează pe „oferta complexă” în date de natură geografică, comercial-economică și de navigație, științifice – cu materiale culese din tratate științifice ale vremii, în bestiare și lapidarii, în cărți de medicină populară, hagiografii –, culturale, etnografice, istorice, social-politice și, de ce nu, literare, în modelul novelor și poveștilor epico-cavalești, totul favorizând „o multitudine de acte de scriere, rescriere și traducere, alimentând creșterea culturală dincolo de orice topografii circumscrise ale gândirii” (Vicentini, 1991–1992, p. 151). Realizând valoarea operei poliene putem să trăim sentimentul copleșitor asupra extraordinarei complexități și profunzimi a timpurilor trecute. Toate acestea stau sub semnul a ceea ce își propune Marco Polo prin însăși mărturisirea din Prolog „Pour savoir la pure verité des diverses regions du monde si prenez ce livre et lea faites lire ; si y trouverez les grandismes merveilles qui y sont escriptes” – „Pentru a cunoaște adevărul pur al diferitelor regiuni ale lumii dacă luați această carte și o citiți; dacă găsești aici marile minuni care sunt scrise acolo” (Pauthier, 1865, p. 166).

Aventura lui Marco Polo, multitudinea informațiilor cuprinse în opera poliană au fost un ade-

vărat punct de cotitură în cunoștințele pe care Occidentul le avea despre Orient, stârnind un val de curiozitate asupra acestuia și a bogățiilor sale, un loc important fiind deținut de bogățiile minerale, țesăturile de mătase și, cu deosebire, condimentele, fiind adoptate unele practici folosite inițial în Asia, cu ecou în apariția de idei tehnologice noi, a tehnicilor de navigație.

Este ușor de închipuit că încă dintr-o primă fază, membrii familiei Polo, organizând un banchet și pentru a le arăta rudelor venețiene pietrele prețioase și tăblițele de aur pe care le-au adus înapoi de la marele han, au stârnit curiozitate, invidie și dorință în rândul comunității negustorilor venețieni. Desigur că pe măsură ce cartea lui Marco Polo s-a răspândit în Italia s-a încins disputa cu celelalte orașe-state italiene, Pisa, Florența, dar mai ales cu aprigul rival, Genova, cu care ajustările dominării ariilor comerciale maritime erau marcate de crâncene bătălii (Crowley, 2024). Se recunoaște faptul că Veneția medievală, Florența și Genova s-au aflat la frontiera economică de dezvoltare și capitalism, fiind, prin inovații financiare și monetare, inițiatoare ale „revoluției financiare” din *Quattrocento* și *Cinquecento*, comerțul internațional și finanțele fiind cheia succesului lor (Fратиanni, Spinelli, 2006), cuplate cu stabilirea timpurie a strategiilor maritime eficiente pentru stăpânirea rutelor comerciale (Field, 1955), în dorința lor de a deveni comercianți monopolști. De luat în seamă și faptul că o caracteristică a orașelor comerciale italiene era aceea că ele erau în esență conduse de „guverne ale negustorilor, de către negustori, pentru negustori, o platformă ideală pentru revoluția comercială” (Lopez, 1976, p. 70), proces de dezvoltare economică bazat pe comerț.

Prin contactele comerciale și sursele narative, Marco Polo și familia sa au lansat o provocare

prin care au arătat lumii comercianților „mișcarea înainte și înapoi de la Marea Mediterană la Peking sau la Zayton, unde o colonie în miniatură de negustori italieni a prins rădăcini pentru o scurtă perioadă de timp” (Lopez, 1976, p. 110–111).

### Din Veneția spre globalizarea timpurie

Expansiunea Veneției și creșterea puterii sale economice și militare, cu fixarea unor puncte comerciale în estul bazinului mediteranean și în Marea Neagră au permis stabilirea unor rute regulate spre aceste zone, deținând o anumită supremație asupra comerțului din zonă, cu deschidere spre Asia (Pryor, 1992; Crowley, 2024). Analizând evoluția economică a Chinei în celebra sa lucrare *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations – Aventura națiunilor, cercetare asupra naturii și cauzelor ei*, publicată în 1776, Adam Smith (1723–1790) economist, om politic și filosof scoțian, remarca faptul că Marco Polo „descrisa cultivarea, industria și populația sa”, aducând în fața europenilor acest model de economie (Smith, 1806, p. 96).

Toate aceste realități erau legate de apariția unor noi oportunități, pe planuri diverse, integrabile în ceea ce putem să definim a fi fațeta timpurie a globalizării, vikingii, deschizând noi rute comerciale prin explorările lor, fiind considerați a fi „agenții globalizării anului 1000” (Hansen, 2023, p. 21). Chiar dacă globalizarea este considerată a fi povestea cea mare a erei noastre, prin care are loc integrarea diverselor activități ale societății dincolo de frontiere și prin care se modelează nu doar economii, ci societăți, politici și relațiile internaționale (Wolf, 2014), elementele sale esențiale se regăsesc în diferite perioade istorice. Încă de la începuturile sale, conturate deci în jurul anului 1000, globalizarea a fost legată de schimbul de mărfuri comerciale, acestea determinând mișcarea unor segmente ale populației și, odată cu ele, idei și germeni de creativitate, aducând beneficii, ca de pildă transparentizarea și chiar dispariția unor frontiere economice, dar producând și învingători și învinși (Hansen, 2023). Nu fără o anumită semnificație, globalizarea s-a răsfrânt și asupra apariției unor „eclectice combinații culturale” – surprinse și descrise în opera poliană –, care, în timp, au atenuat diferențele istorice dintre Est și Vest, inclusiv în problematica drepturilor omului (Kaplan, 2019).

Globalizarea fiind „un set accelerat de procese ce implică fluxuri care cuprind un număr

din ce în ce mai mare de spații ale lumii și care duc la creșterea interconectivității și integrării mai mult sau mai puțin avansate între acele spații” (Ritzer, 2008, p. 1), putem să înțelegem rolul deschiderii pe care „tentațiile” oferite de căile de comerț parcurse și descrise de către familia Polo – într-un spațiu denumit „latitudini norocoase” (Sachs, 2025) –, au avut-o pentru comerțul european, cu deosebire pentru cel din bazinul Mării Mediterane. Aplicarea unor strategii politice și comerciale de succes, inclusiv în domeniul legislației navigației, stabilirea aceluși sistem de convoaie ciclice de galere denumite *muda*, statul fiind cel care alegea destinațiile și datele de navigare ale convoaielor de galere, câștigate prin licitație de către acei ofertanți nobili, *patrono*, au fost punți ce au condus spre un proces tot mai avansat al globalizării; începând cu 1329 sistemul *muda* a fost aplicat pentru rutele spre Grecia, Constantinopol și bazinul Mării Negre, din 1331 el s-a extins în tot bazinul Mării Mediterane și, după 10 ani, la rutele spre Flandra și apoi Londra (Puga, Trefler, 2014). De fapt, în ecuația spațiu-timp, acel puls accelerat al comercianților venețieni a declanșat o explozie a interesului pentru acele resurse surprinse de tabloul polian.

Niciodată Serenissima Republică nu a cedat în efortul ei de a-și spori stăpânirea pe piața unor produse de lux, căci, de-a lungul Evului Mediu, mirodeniile au fost un simbol de statut și un semn al luxului. Se explică astfel de ce se vorbește despre „boomul economic” din secolele al XIII-lea și al XIV-lea cu o transformare profundă a Veneției, produsele exotice adăugând „greutate la reputația Veneției”, ea ajungând să fie „bazarul Europei” (Crowley, 2024, p. 188; p. 300).

Ceea ce este privit ca fiind un fenomen unic, „revoluția comercială europeană”, a fost rezultatul unei reacții în lanț care a început în orașele comerciale italiene, căci, prin perspicacitatea și flexibilitatea neobișnuite ale comercianților italieni penetrarea lor în spațiul asiatic a fost mai mult decât „o colecție de aventuri izolate” (Lopez, 1976, p. 111). Un exemplu concludent asupra interesului manifestat pentru noile spații comerciale asiatice este expediția comercială și de prozelitism din 1291 a fraților genovezi Ugolino și Guido Vivaldo, susținută de către nobilul genovez Tedisio Doria, de a ajunge în India „pe lângă Marea Oceanului”, cele două galere atingând Gozora – Capul Nun de pe

coasta marocană, la 28° 47' N, după care nu s-a mai auzit nimic despre ele (Canale, 1846).

În dorința de a reînvia spiritul și mișcarea cruciată, Marino Sanudo zis Torsello (c. 1270–1343), om de stat și geograf venețian, a elaborat în 1307 *Liber Secretorum Fidelium Crucis* (Sanudo, 1611), lucrare pusă la dispoziția papei Clement al V-lea (1264–1314). La prezentarea „geografiei” Indiei în prima parte a lucrării, insistă pe bogățiile în mirodenii și lemn prețios sugerându-i papei constituirea unei flote cu care să facă posibilă ocuparea Oceanului Indian „... in marae India, nauigium poterit intromitti, quo ddominabitur illi mari, & illar partium insulas subiugabit ac in terras firma maritima existentes” (Sanudo, 1611, p. 94), pentru a controla comerțul cu Asia. Nu imediat, dar la începutul secolului al XIV-lea, negustori italieni și mulți călugări franciscani italieni au ajuns în Mumbai, apărând apoi o primă eparhie romano-catolică, într-o vastă regiune care se întindea în India, Pakistan, Bangladesh, Sri Lanka și Myanmar (Zanitti, 2013).

Nu trebuie uitat sprijinul și stimularea pe care a reprezentat-o momentul lansării la Veneția de către Francesco Balducci Pegolotti (1290–1349) a ghidului *Praticca della mercatura* despre cum se putea face negoț și călători în Asia, în special pe Drumului Mătăsii, cu indicarea ținutei adecvate, a modului cum să te târguiești, a unităților de măsură, a taxelor, monedelor, a mirodeniilor – inclusiv diversele nume – și a prețului acestora, a produselor specifice, traseele sigure, importanța călăuzelor etc. (Pegolotti, 1340), retipărită chiar și în 1766, datorită importanței sale ca manual (Fig. 1). Tot cu o asemenea importanță sunt privite acele *zibaldoni* – caiete cu notițe de natură literară, de știință elementară, comerț, rugăciuni și memorii –, relevant fiind *Zibaldone da Canal* (1365–1372), un „manual pentru comerț” compus de către familia venețiană Da Canal, alcătuit din 68 de pagini *in folio*, cu o amplă circulație la comercianții italieni și europeni, având de exemplu pagini dedicate calculelor matematice, unităților de măsură și greutate și schimbului monetar – Folio 26: „*Rechordanca de quello che torna li pexi e le mexure de Venexia cum pexi e cum mexure de pluxor parte e de li pagamenti de quelle parte e li cambi che a quelle monede a dreto cambio cum le monede de Venexia*”) –, caracteristicilor diferitelor feluri de mirodenii și

recunoașterea lor – Folio 45 și 46: „*Questa si e la chognossenca dele spllecarie si chomo se raxionera qua de soto per singollo*” (Wolynes, 2011).

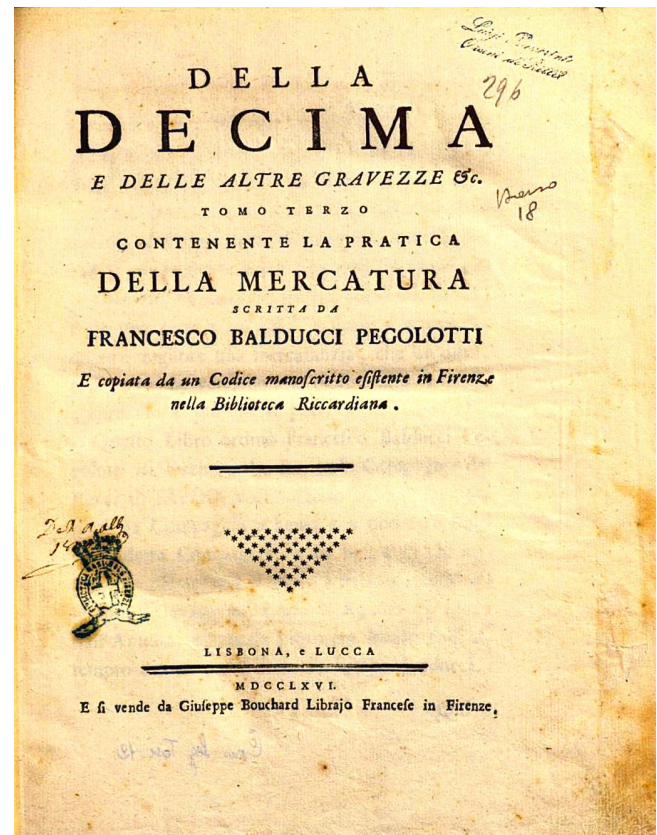


Fig. 1. „Praticca della mercatura” – coperta ediției florentine din 1766.

Ca regulă, manualele comercianților enumerateau toate mărfurile care circulau prin Marea Mediterană și tranzacțiile comerciale specifice fiecărui port, aceste repere fiind cele care defineau bogăția și prosperitatea orașelor maritime italiene, demonstrând amploarea rețelei economice a fiecărui oraș și a factoriilor sale (Mathews, 2022). De exemplu, din Veneția și din porturile Republicii Venețiene o rețea amplă de rute comerciale porneau spre nord, spre Europa Centrală, cu un flux consistent spre spațiul germanic, dar și spre regatul maghiar (Pach, 1968), inclusiv spre cel transilvan (Pakucs-Willcocks, 2007).

Deoarece mirodeniile ocupau un spațiu mic, erau valoroase, ușoare, aproape neperisabile, se puteau reîmpacheta în loturi mici și suportau un transport pe distanțe lungi, ele au fost „prima manifestare a unui comerț cu caracter global” (Crowley, 2024), spațiul carpato-danubian nefiind ocolit. De pildă, condimentele înregistrate în registrele vamale

sibiene erau: piperul (*piper*, *Pfeffer*), șofranul (*crocus*, *Saffran*), ghimbirul (*zingiber*, *Ingwer*), cuișoarele (*cariofolus*, *Negelcher*), scorțișoara (*cinnamonum*, *Mayschirtz*), mace (*flores Muscati*, *Muskatblieth*), nucșoara (*Muskatnuss*), migdalele (*Mandeln*), semințele de chimen (*Kym*) și tămâia (temjen, *Weiroch*) (Goldenberg, 1964), astfel că la începutul anului 1542, Sibiul și Brașovul manipulau împreună aproximativ 21000 de livre de piper (circa 9523 kg) în valoare de aproximativ 6700 de florini de aur, piperul fiind pe primul loc, în anul 1553, în Sibiu fiind comercializate 14080 livre de piper, adică 6385 kilograme (Pakucs-Willcocks, 2007).

Comerțul cu mirodenii bazat pe atracția condimentelor sub aspect gastronomic, medical și, de loc de neglijat, practici magice și religioase, simbol al rafinamentului și al bogăției, și profiturile imense pe care le-au generat au declanșat o concurență acerbă între centrele comerciale și chiar între națiuni. A devenit un motor principal al explorării globale și al unor interacțiuni diverse, fiind conectori culturali, simboluri istorice și componente integrante ale tradițiilor culinare din întreaga lume și chiar a modelat și economii (Freedman, 2014). Un reper poate fi acela că la sfârșitul secolului al XV-lea prin Veneția treceau anual circa 2,5 milioane tone de condimente (Ashtor, 1980).

Dintre toate condimentele, piperul (Fig. 2) era produsul cel mai comercializat, în bazinul Mării Mediterane, ponderea sa din tot ceea ce sosea din depozitele din Egipt și Siria în perioada dintre anii 1367 și 1377 era de 41–50 %, față de ghimbir cu 12–24,5% (Freedman, 2005). Mai mult, piperul era un reper și pentru prețurile celorlalte mirodenii, fluctuațiile, determinate de diverse condiții, printre care cele legate de ruta comercială – ruta „clasică” asociată Drumului Mătășii *versus* ruta portugheză prin sudul Africii –, sau apariția de noi competitori, precum portughezii și apoi olandezii, fiind frecvente. De exemplu, în 1363 prețul piperului în Veneția era de 170 ducați/cargo (un cargo = 166,7 kg) și 65 în 1510, cu o valoare minimă de 36 ducați/cargo în 1443 și 1446 (Lane, 1968).

Și pe piețele din nord-vestul Europei prețul condimentelor în perioada ante-Da Gama era foarte ridicat, el fiind apreciat în raport cu echivalentul salariului zilnic al unui meșter dulgher sau zidar din Londra, astfel că pentru o livră (= 0,454 kg)

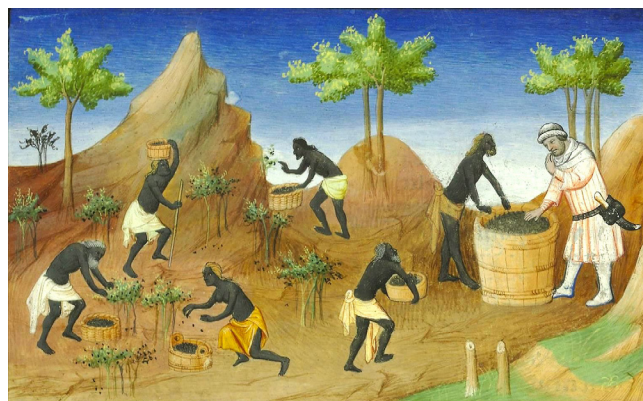


Fig. 2. Culegerea piperului prezentată în ediția pariziană ilustrată „Le livre des merveilles” (1410).

erau necesare 18 zile de muncă pentru piper, 12 pentru ghimbir, 24 pentru scorțișoară, 36 pentru cuișoare și 183 pentru șofran (Munro, 2002).

Pentru venețieni, fațeta globalizării privită sub aspectul multiplicării originii comercianților și a rutelor comerciale a însemnat un adevărat declin. Efectele comerciale ale descoperirii rutei portugheze spre India a fost resimțită în Levant, începând cu anul 1502, astfel că în doar câțiva ani importurile venețiene ajunseseră la mai puțin de jumătate din cele portugheze, piperul reprezentând circa 80% (Lane, 1940).

În noua situație mutații importante au avut loc și la nivelul rutelor comerciale continentale, negustorii orientându-se spre noile oportunități, stârnind îngrijorare în comunitatea venețiană. De exemplu, în jurnalul său al optzeci și treilea doge al Veneției, Girolamo Priuli (1486–1567), consemna în 8 august 1506 că, deși aveau un contract vechi, germanii nu au mai cumpărat piper nici măcar de o liră „*non sia stato venduto una lira de piper*” (Priuli, 1900, p. 431), datorită piperului furnizat de către portughezi, anticipând declinul comerțului cu sud-estul Asiei.

Un moment esențial al lărgirii schimburilor complexe pe fluxul de colonizare europeană Asia–America, este perioada 1564–1565 când conchistadorul și navigatorul spaniol Miguel López de Legazpi (1502–1572) stabilește pentru prima dată o rută trans-pacifică între Insulele Filipine și Noua Spanie, Mexicul de azi, via Japonia, parcurgând în 130 de zile peste 12000 de mile. Efecte majore nu au apărut doar pe plan comercial, ci și pe plan cultural și religios (Clossey, 2006; Boraio Mateo, 2007), prin, de exemplu, influențele și transferu-

rile religioase Spania-Japonia-Mexic, pe fondul evanghelizării creștine, cu stabilirea în 1610 a unei ambasade a Japoniei în Mexic, Noua Spanie (Sanabrai, 2009). Toate aceste schimburi trans-pacifice de oameni, mentalități, obiecte, informații, finanțe, literatură și rugăciuni se asociază cu o globalizare modernă timpurie, cu multiple centre autonome non-occidentale, cu procese transnaționale de descentralizare, cu identități specifice (Clossey, 2006).

Apariția olandezilor pe piețele concurențiale din Asia și Africa a amplificat lupta pentru acapararea de teritorii în zona Insulelor Mirodeniilor. După expediția din 1595–1597 condusă de negustorul și comandantul Cornelis de Houtman (1565–1599), și fondarea în 1602 a Companiei Olandeze a Indiilor de Est (*Vereenigde Oostindische Compagnie*) aceștia au pus capăt dominației portugheze în Asia de Sud-Est. În aceeași notă, fondarea în 1621 a Companiei Olandeze a Indiilor de West (*Geoctrooieerde Westindische Compagnie*) și crearea de noi colonii a aprins disputa și în bazinul Oceanului Atlantic. Această competiție acerbă a determinat schimbarea strategiilor de finanțare și construire a corăbiilor, apărând nave mai adecvate transportului pe distanțe lungi, de mai mare capacitate, manevrabile mai ușor în condiții extreme și cu un echipaj mai mic, precum navele denumite *fluyt* (Unger, 1973). Stimularea construcției de nave se reflectă în faptul că flota olandeză ajunge de la 400 nave maritime în 1532 la un efectiv de 2000 nave de peste 200 tdw în 1636 (Unger, 1975), pentru ca după circa 30 de ani ea să dețină jumătate din totalul tonajului flotei maritime europene, ceea ce a devenit o provocare pentru celelalte puteri maritime. Creșterea volumului de mărfuri a indus schimbări și în amenajarea de noi bazine portuare, de docuri specializate, cu o creștere a productivității muncii docherilor, dar și de organizare a convoaielor, inclusiv cu înarmarea corăbiilor (Lucassen, Unger, 2011). Este ușor de înțeles ascensiunea orașelor comerciale flamande, Bruges și Anvers, acesta ajungând „capitala” comerțului cu mirodenii și alte produse orientale pentru Europa de Nord-Vest (Limberger, 2021).

Datorită profitabilității, orientarea majoră spre comerțul, pe diverse căi, cu mirodenii din sud-estul Asiei, a făcut ca de timpuriu bucătăria europeană să fie deschisă spre aceste noi provocări

gastronomice, ele fiind, așa cum știm, nu doar dovada rafinamentului gastronomic, ci și un simbol de statut social și un semn al luxului. Astfel, fenomenul globalizării se transmite și în domeniul gastronomic, mâncarea și bucătăria fiind fenomene care pot simboliza anumite epoci ale istoriei umane, sunt „capabile să reprezinte tendințele unei epoci, speranțele ei și temerile, sensul său despre ceea ce este *promesse de bonheur* (Inglis, 2009, p. 493). *Globalizarea alimentelor și fuziunea culturilor gastronomice* au fost forțe motrice în evoluția modului în care mâncăm, lărgind orizonturile culinare, bucătăria devenind un teren fertil pentru schimburi culturale, contribuind și la o mai bună înțelegere între culturi (Sharma, Nagar, 2021). A început astfel un proces prin care, treptat, are loc depășirea și dărâmarea unor bariere culinare în numele unui consumator deschis spre nou, având loc o simbolică uniformizare a gusturilor în materie de alimente și mâncare (Cinotto, 2006).

Pătrunderea tot mai puternică a mirodeniilor în bucătăriile europene, care devin tot mai rafinate și chiar sofisticate, este reflectată de modul în care apar cărțile de bucate, ele fiind o sursă valabilă de informații privitoare la evoluția istorică a rețetelor și metodelor de preparare, mirodeniile având locul lor (Freedman, 2014). Atenția timpurie acordată cărților de bucate se bazează pe faptul că acestea nu sunt cărți obișnuite, ele sunt „un suport pentru visele și dorințele noastre gastronomice, ducând și direct la utilizări concrete” și care chiar te fac să visezi (Laurieux, 1988, p. 59).

Unul dintre primele tratate profesionale despre gătit și tehnica gătitului a fost scris undeva în jurul anului 1362 în Franța, *Le Viandier*, o colecție de rețete adunată de Guillaume Tirel (1310–1395), cunoscut ca Taillevent, bucătarul șef al regilor Franței Carol al V-lea și Carol al VI-lea. Prezentând o mulțime de rețete și modul lor de preparare din care nu lipsesc condimentele (Pichon, Vicaire, 1892), pe ea și pe *Le Ménagier*, carte de economie domestică și culinară redactată între 1392 și 1394, întemeindu-se tradiția gastronomică franceză, plină de creativitate și rafinament. O incursiune în lumea timpurie a apariției cărților de bucate ne permite să constatăm că spațiul european a fost un spațiu prolific, fiecare autor având grijă să acorde o atenție deosebită mirodeniilor, parcurgerea rețetelor oferind

indicii asupra influențelor asiatice și a schimbului larg regional de idei gastronomice. Exemple de acest gen găsim în *The Forme of Cury* scrisă de bucătarul șef al regelui Angliei Richard al II-lea (1367–1400), *Du fait de cuisine* editată în jurul anului 1420 de către Amiczo Chiquart, bucătarul ducelui Amédée al VIII-lea de Savoia, în care este descris și modul cum se organizează un banchet, *Registrum coquinae* scrisă între 1431 și 1435 de către bucătarul papei Martinus al V-lea, Iohannes de Bockenheimer, *De honesta voluptate et valetudine* scrisă în 1465 în limba latină de către primul bibliotecar al Vaticanului, Bartolomeo Sacchi, cunoscut sub numele de Platina, și tipărită la Roma și Veneția în 1470 și 1475, cu o bună răspândire în lumea catolică, fiind apoi tipărită la Leuven (1480), Strasbourg (1517), Köln (1529), Paris (1530), Lyon (1541), Basel (1541), cu numeroase traduceri și succes de lungă durată, datorat sfaturilor excelente cu privire la dietă și sănătate, Platina mărturisind că el a scris pentru cetățeanul care dorește sănătate bună și viață curată mai degrabă decât desfrânare (Willan, Cherniavsky, 2012).

Cu ecouri care se transmit până în zilele noastre sunt și *Küchenmeisterei* (Peter Wagner, Augsburg, 1485), prima carte de bucate din Germania, *Libre de doctrina pera ben seruir, de tallar y del art de coch, ço es de qualseuol manera de potages y salses / compost per lo diligent mestre Robert coch del Serenissimo Senyor Don Ferrando Rey de Naples* (Barcelona 1520), *Livre de cuysine tres utile et prouffitable* (Paris, 1539), *A Proper New Book of Cookery* (Londra 1545), *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* de Christoforo di Messisbugo (Ferrara, 1549), *Le Grant Cuysinier de toute cuysine* (Paris, 1550), *Kochbuoch* sau *Liber de coquina* de Maria Stenglerin (Augsburg, 1554), *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (Lisabona, 1565), sau *Ein neu Kochbuch, Das ist ein gründtliche Beschreibung* publicată la Frankfurt am Main 1581, foarte meticolous structurată, toate fiind atractive și prin ilustrația bogată (Fig. 3).

În cartea *De nutrimentis*, Caroli Stephani dedică un întreg capitol condimentelor pentru carne, *Condimenta carniū* (Stephani, 1550, p. 35-38) precizând „*Condimentis ... etsi non indigeat fames: ad deliciastame, ac deiestaes appetentise*



Fig. 3. Aspect dintr-o bucătărie medievală (din „*Ein neu Kochbuch, Das ist eine gründtliche Beschreibung*”, Frankfurt am Main 1581).

*resumptione, vel tenuioris fortunae quivis utitur*” („Chiar dacă foamea nu are nevoie de condimente, ele sunt folosite pentru delicatose și cu amintirea nerăbdătoare a zeităților, chiar și de cei cu avere mai modestă”. p. 35), aici sunt prezente toate condimentele cunoscute, fiind indicate și anumite obiceiuri ale unor popoare de a combina mirodeniile cu pâine, unt, vin sau pentru purificarea și îmborspătarea aerului și efectele lor medicale.

După descoperirea Americii europenii au intrat în contact cu alte bucătării bazate pe ingrediente complet diferite, fie că sunt fructe, avocado, ananas, fie legume și alte plante, precum ardeii iuți, roșiile, arahidele, cartoful, cacaoa, porumbul, ceea ce prefigurează o amplă „revoluție alimentară” schimbând dieta și bucătaria în toată Europa, nu doar pentru elite ci și, treptat, spre clasele de mai jos. În condițiile noului „portofoliu alimentar”, pe baza a ceea ce scriu tratatele medicale, alimentația a început să fie asociată cu organismul, făcându-se conexiuni cu sănătatea fizică și morală, iar influențele și împrumuturile interregionale se transmit nu doar în felul de a mânca, a bea și a te îmbrăca, ci și în moșii, vicii și laude (Woolgar, 2010).

Interesul crescut arătat pentru o bucătărie tot mai elaborată s-a transmis și în artă, pictorii transferându-și în parte interesul major de la subiectele religioase, definitorii pentru prima jumătate a perioadei Renașterii, la teme legate de viața de zi cu zi, precum mărfurile alimentare și bucătaria. Prin tabloul *Christus in het huis van Martha en Maria* (1553), pictorul flamand Pieter Aertsen (1508–1575) marchează această trecerea în care accentul nu cade pe mesajul spiritual, ci pe aspect



Fig. 4. Vincenzo Campi- Cucina (1580).

mul renascentist al bucătăriei, animată de personaje voioase, la fel și Joachim Beuckelaer (1533–1574) prin tabloul *Keukenscène met Christus en de Emmaüsgangers* (1560). Această orientare este urmată de către un alt flamand, Marten van Cleve (1527–1581) orientat spre scene țărănești – *Vlaams huishouden* (Gospodărie flamandă), *Besuch beim Vermieter* (Vizită la o leuză), dar mai ales *Keuken interieur* (Interior de bucătărie, 1565). Tema a fost larg îmbrățișată și în perioada târzie a Renașterii italiene de către pictorul cremonez Vincenzo Campi (1530–1591), cu exprimări elegante, precum *Cucina* (1580), (Fig. 4), *La Fruttivendola* (1580), *Pescivendoli* (1579, 1580), *I mangiatori di ricotta* (1580), *Venditori di pollo* (1580).

### Bibliografie

- Ashtor, E., (1980), *The volume of mediaeval spice trade*, Journal of European Economic History, 9, 753-763.
- Borao Mateo, J.E., (2007), *The arrival of the Spanish galleons in Manila from the Pacific Ocean and their departure along the Kuroshio stream (16th and 17th centuries)*, Journal of Geographical Research-NTNU, 47, 17-38.
- Bruyerin-Champier, J-B., (1560) *De re cibaria*, Bruyerino Campegio Lugdun (Lyon), 1174 p.
- Canale, G. M. (1846). *Degli antichi navigatori e scopritori genovesi*. Memoria detta alla Sezione d'Archeologia e Geografia dell'VIII Congresso Italiano in Genova, Ferrando, Genova, 16 p.
- Chandrakar, L.V., (2024), *Fashion and Globalization*, Innovation and Integrative Research Center Journal, 2, 6, 223-229.
- Cinotto, S., (2006), *The world on a plate: globalization and national cuisines*, Quaderni Storici, 41, 3, 61-73.

Clossey, L., (2006), *Merchants, migrants, missionaries, and globalization in the early-modern Pacific*, Journal of Global History, 1, 1, 41-58.

Crowley, R., (2024), *Veneția. Regina mărilor. Istoria măririi și decăderii Republicii care a stăpânit Mediterana*, Edit. ALL, 446 p.

Field, J.A., (1955), *Origins of maritime strategy and the development of sea power*, Naval War College Review, 7, 7, 1-24.

Frankopan, P., (2019), *Drumurile mătăsi. O nouă istorie a lumii*, Edit. Trei, 703 p.

Fратиanni, M., Spinelli, F., (2006), *Italian city-states and financial evolution*, European Review of Economic History, 10, 257-278.

Freedman, P., (2014), *Food in time and place*, University of California Press, Oakland, 395 p.

Freedman, P., (2005), *Spices and late-medieval european ideas of scarcity and value*, Speculum, 80, 1209-1227.

Goldenberg, S., (1964), *Der Südhandel in den Zollrechnungen von Sibiu (Hermannstadt) im 16. Jahrhundert*, Revue des études sud-est européennes, 2, 385-421.

Hansen, V., (2023), *Anul 1000. Exploratori, negustori și începutul globalizării*, Edit. Corint, 395 p.

Inglis, D., (2009), *Globalization and food. The dialectics of globality and locality*, 492-514, în Turner, B., & Holton, R. (editori): *The Routledge international handbook of globalization studies*, Routledge, London, 728 p.

Kaplan, R., (2019), *Revenirea lumii lui Marco Polo. Război, strategie și interese americane în secolul XXI*, Edit. Humanitas, 303 p.

Lane, F.C., (1968), *Pepper prices before Da Gama*, The Journal of Economic History, 28, 4, 590 – 597.

Laurioux, B., (1988), *Entre savoir et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Age*, Médiévales, 14, 59-71.

Limberger, M., (2021), *The greatest marketplace in the world. The role of Antwerp in the economic and financial network of the Habsburg Empire*, 45-61, în Pelizaeus, L., (editor), „Les villes des Habsbourg du XVe au XIXe siècle. Communication, art et pouvoir dans les réseaux urbains”, Presses universitaires de Reims, Reims, 384 p.

- López, M.P. (2020), *Spices in maps. Fifth centenary of the first circumnavigation of the world*, e-Perimetron, 15, 2, 57-81.
- Lopez, R.S., (1976), *The Commercial Revolution of the Middle Ages, 950-1350*, Cambridge University Press, 180 p.
- Lucassen, J., Unger, R.W., (2011), *Shipping, productivity and economic growth*, 1-44, în Unger, R.W. (editor), *Shipping and Economic Growth 1350-1850*, 464 p.
- Mathews, K.R., (2022), *Mapping, materiality, and merchant culture in medieval Italy (12th-14th Century)*. *Material Culture Review / Revue de la culture matérielle*, 94, 68-86.
- Munro, J., (2002), *The consumption of spices and their costs in late-medieval and early-modern Europe: luxuries or necessities?*, *Periodical Forum for Historical Cooks*, 7, 1, 7-12.
- Munro, J., (2007), *South German silver, european textiles, and venetian trade with the Levant and Ottoman Empire, c. 1370 to c. 1720, a non-mercantilist approach to the balance of payments problem*, în: Cavaciocchi, S. (editor), „Relazione economiche tra Europa e mondo islamico, secoli XIII – XVIII”, Le Monnier, Florence, 907-962.
- Pach, Z.P., (1968), *The shifting of international trade routes in the 15th-17th centuries* *Acta Historica Academiae Scientiarum Hungaricae*, 14, 3-4, 287-321.
- Pauthier, J-P. G., (1865), *Le livre de Marco Polo, citoyen de Venise, conseiller privé et commissaire impérial de Khoubilai-Khaân*, Didot, Paris, I- 514 p.
- Pakucs-Willcocks, M., (2007), *Sibiu – Hermannstadt: oriental trade in sixteenth century Transylvania*, Böhlau Verlag, Köln, Weimar, Wien, 208 p.
- Pegolotti, F.B., (1340), *Praticca della mercatura*, Evans, A., (editor), *The Mediaeval Academy of America publication*, 24, 443 p.
- Platina, B., (1475), *De honesta voluptate: et valitudine*, Aquila, Lorenzo dell' & Umbro, Sibillino, Venetia, 184 p.
- Pichon, J., Vicaire, G., (editori), 1892, *Le Viandier*, Techener, Paris, 416 p.
- Priuli, G., (1900), *I diarii*, în *Rerum Italicarum Scriptores*, T. XXIV/III, vol. II, Zanichelli, Bologna, 439 p.
- Puga, D., Trefler, D., (2014), *International trade and institutional change: medieval Venice's response to globalization*, *The Quarterly Journal of Economics*, 129, 2, 753-821.
- Pryor, J.H., (1992), *Geography, technology, and war: studies in the maritime history of the Mediterranean*, 649-1571, Cambridge University Press, 238 p.
- Ramusio, G.B. (1583) *Delle Navigazioni et viaggi*, Secondo Volume, Apressi i Giunti, Venetia, 761 p.
- Ritzer, G., (2008), *The Blackwell Companion to Globalization*, John Wiley & Sons, 752 p
- Sachs, J.D., (2025), *Epocile globalizarii. Geografie, tehnologie și instituții*, Edit. Corint, 380 p.
- Sanabrais, S., 2009, “The spaniards of Asia”: the japanese presence in colonial Mexico, *Bulletin of Portuguese - Japanese Studies*, 18/19, 223-251.
- Sanuto, M., (1611). *Liber Secretorum Fidelium Crucis Super Terrae Sanctae Recuperatione Et Conservatione quo Et Terrae Sanctae Historia ab Origine. Et Ejusdem vicinarumque Provinciarum Geographica descriptio continetur*; T. II, Hanoviae, 361 p.
- Sharma, J., Nagar, L., (2021), *Globalization and fusion of cuisine, getting variety or homogenization*, *International Journal in Commerce, IT and Social Sciences*, 8, 5, 40-45.
- Smith, A., (1806), *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations*, Vol. I, William Creech, Edinburgh, 360 p.
- Steele, P., (2015), *A history of fashion and costume. The medieval world*, Facts On File, Inc., New York, 64 p.
- Stephani, C. (1550), *De nutrimentis, ad Baillyum, libri tres*, Parisiis, 175 p.
- Taillevent, *Le Viandier de Guillaume Tirel*, ed. Jérôme Pinchon et Georges Vicaire, Paris: 1892.
- Teles e Cunha, J., (2021), *The Carreira da Índia and the struggle for supremacy in the European spice trade, ca. 1550-1615*, *Rivista dell'Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea*, 9, II, 77-103
- Thubron, C., (2013), *Redescoperind drumul mătasii*, Edit. Polirom, Iași, 380 p.
- Unger, R.W., (1973), *Dutch ship design in the fifteenth and sixteenth centuries*, *VIATOR*, 4, 387-412.
- Unger, R.W., (1975), *Technology and Industrial Organization: Dutch Shipbuilding to 1800*, *Business History*, 17, 1, 56-72.
- Urdea, P., (2025), *Marco Polo: dincolo de geografie, cu îndrăzneală și curiozitate (I)*, *Academica, Anul XXXV*, 411-412, 1-2, 91-96.
- Urdea, P., (2025), *Marco Polo: arc peste timp (II)*, *Academica, Anul XXXV*, 413-414, 3-4, 119-125.
- Vicentini, E., (1991-1992), *Scribal culture and theory of authorship: the case of the Marco Polo manuscript tradition*, *Scripta Mediterranea*, 12, 3, 135-155.
- Willan, A., Cherniavsky, M., (2012), *Four centuries of the cooks, writers, and recipes that made the modern cookbook*, University of California Press, Berkeley, 329 p.
- Wolf, M., (2014), *Shaping globalization*, *Finance & Development*, 22-25.
- Wolynes, E., (2011), *Literacy, identity and fourteenth-century italian merchants in the Zibaldone da Canal*, *History* 101 Professor Koziol, 60 p.
- Woolgar, C.M., (2010), *Food and the Middle Ages*, *Journal of Medieval History*, 36, 1-19.
- Zanitti, F.B., (2013), *The Historical and socio-cultural connections between Italy and India*, *Internat. Journal of Contemporary Issues (IJCI)*, 1, 1, 12 p.