

EPICES, ENCENS ET SACREMENTS

Ioan PÂNZARU*

Abstract. Since Antiquity, spices are immensely popular, both as condiments and as medicines, while aromata are used in the cult and in everyday life. The Reformation institutes a new diet where spices have much less importance. The discovery of the American continents and of the Asian maritime trade routes favors a new category of luxury goods – excitants. Since the end of the XIXth century, we witness the spread of yet another category – narcotics.

The Aristotelian tradition justifies the use of spices in developing a theory of perception where they contribute directly to the health of the brain. I show how the hermeneutics of the Bible, as understood by Luther and Calvin, underpins a suspicion first of the use of incense in the divine service, then of all aromata, and lastly of spices. I also indicate the connection between the explanation of perception in the Aristotelian tradition, the problem of the Eucharist, and the use of aromata. Coffee, tea and chocolate, as excitants of intellectual activity, find more favor with these authors. If the Reformation did not really represent a „disenchantment of the world”, and the medieval culture of the senses continued well into the seventeenth century, it may be also because the hermeneutical theses of the Protestant commentators were too narrow compared to the diversity of the social practices.

Keywords: Antiquity, spices, narcotics, Aristotelian tradition, the Bible, Luther and Calvin

Depuis l'Antiquité, les épices et les aromates jouissent d'une popularité immense. Les deux catégories sont vues comme des aliments, des condiments et des médicaments. Le lien entre ces fonctions, ancré dans de très vieilles manières de vivre, est justifié dans la théorie de la perception formulée par Aristote. Selon lui, il y a une distinction fondamentale et naturelle entre la perception des odeurs alimentaires et celle des arômes. Les animaux ne sont capables que de celle-là; seuls les humains apprécient ceux-ci. Les senteurs des fleurs, des épices et des aromates contiennent un élément de feu; grâce à leur chaleur, elles remontent au cerveau, qui est excessivement froid et humide. En corrigeant ces propriétés du cerveau, les épices et les aromates ont un apport essentiel à la santé de l'organisme humain.

Les anciens empires ont consommé des quantités immenses de produits de luxe, parmi lesquels les aromates et les épices jouaient un rôle éminent. Selon Pline, 3.000 tonnes d'encens arrivaient chaque année à Rome (Tucker 1986). Le

* PhD., Faculty of Foreign Languages and Literatures, University of Bucharest.