# De geschiedenis van (italiaanse) pasta

Pasta is onafhankelijk van elkaar in diverse culturen ontstaan en van daaruit over de hele wereld verspreid. Pasta werd waarschijnlijk het eerst gebruikt in China, waar het nog steeds veel wordt gegeten. Chinese en Aziatische pastasoorten worden echter vooral 'noedels' genoemd.

## Grieken en Romeinen

Veel bronnen claimen dat pasta in Italië geïntroduceerd werd door Marco Polo, die het meenam met zijn reizen uit Azië in 1292. Echter, de geschiedenis van macaroni gaat in Italië terug tot de Romeinen, die het beschouwden als "een geschenk van de Goden ". Er bestaat een legende dat pasta was uitgevonden door de Griekse god van het vuur, Hephaistos (Vulcanus bij de Romeinen), maar deze legende wordt nergens in de klassieke literatuur aangetroffen.

Maar het staat vast dat de Grieken en Romeinen pasta kenden. De Grieken kenden een soort brede platte pasta, 'laganon', die lijkt op het hedendaagse lasagne. Het grote verschil met lasagne is echter dat de Grieken de pasta niet kookten, maar de pasta roosterden of bakten in een oven, vergelijkbaar met de tegenwoordige pizza.

## Middeleeuws Italië

Het oudst bekende recept voor pasta verschijnt rond het jaar 1000 in het boek "De arte Coquinaria per vermicelli e macaroni siciliani", (De kunst van het koken van Siciliaanse macaroni en vermicelli) geschreven door Martino Corno, kok van de machtige Patriarch van Aquilea.

De oudste bron die het maken van pasta op een klein industriële schaal beschrijft, dateert uit 1150. De bovengenoemde Al Idrisi beschrijft dat in Trabio, 30 km van Palermo, 'op grote schaal pasta geproduceerd wordt in de vorm van slierten ('tria' in het Arabisch), die overal naartoe worden geëxporteerd, naar Calabrië en vele Moslim en Christelijke landen, zelfs per schip'.

In 1279 liet een soldaat uit Genua in zijn nalatenschap een mand gedroogde pasta na. Documenten uit 1244 en 1316 beschrijven de productie van pasta in Ligurië. Hiermee staat het vast dat rond die tijd pasta in het gehele Italiaanse schiereiland bekend was.

In 1584 wordt door de Napolitaanse schrijver Giordano Bruno het gezegde " è cascato il maccarone dentro il formaggio " (de maccherone is in de kaas gevallen) gebruikt, een indicatie voor de combinatie pasta met kaas.

In de loop van de 15e eeuw worden verschillende soorten pasta, waaronder lange holle buisvormige soorten, beschreven in de annalen van Italiaanse Dominicaner kloosters. In de 17e eeuw was pasta een onderdeel van het dagelijkse dieet in geheel Italië, vanwege het gemak, de beschikbaarheid en de vele manieren waarop het kon worden gebruikt..

## 17e en 18e eeuw

In de 17e eeuw, en vooral in Napels, kwam er steeds meer voedselschaarste door de sterk groeiende bevolking, dit werd echter verholpen door een kleine technologische revolutie, die het mogelijk maakte om veel goedkoper pasta te produceren. Hierdoor bleef pasta beschikbaar voor alle lagen van de bevolking. De ligging van Napels aan de zee (net als overigens Sicilië en Ligurië) vergemakkelijkte het drogen van de pasta, waardoor pasta heel lang houdbaar bleef. De aanwezigheid van de haven maakte export naar ander delen van Italië ook erg eenvoudig.

Voordien werd de pasta gemaakt door het deeg te mengen met de voeten. De pastamaker zat op een lange bank en gebruikte zijn voeten om het deeg te mengen en te kneden. De Koning van Napels, Ferdinand II, vroeg een beroemde ingenieur, Cesare Spadaccini, om deze procedure te verbeteren. Hij ontwierp een nieuw systeem, waarbij kokend water aan pas gemalen meel werd toegevoegd, en een nieuwe machine maakte een eind aan het kneden met de voeten. De bronzen machine was zo ontworpen dat het kneedproces vergelijkbaar was met het oude voetenwerk. De pastaproductie werd dus veel sneller en goedkoper.

In 1740 kreeg Paolo Adami van de Prins van Venetië als eerste vergunning om een pastafabriek te openen. Het gehele machinepark bestond uit een ijzeren pers, die door een aantal jongens werd bediend. In 1763 verleende de Hertog van Parma, Don Ferdinand van Bourbon, Stefano Lucciardi of Sarzana een monopolie voor 10 jaar voor de productie van pasta 'in de stijl van Genua' in de stad Parma.

In 1766 werd het lichaam van St. Stephanus gevonden in een kuip gebruikt voor het kneden van pasta, Sindsdien is hij de patroonheilige van de pastamakers.

# Enkele soorten en vormen van Italiaanse pasta

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Meest gebruikte naam** | **Synoniemen** | **Omschrijving** |
| **Cannelloni** | Gnocchettoni Zitoni, Cannelloni Zitoni, Canneroni, Spole, Schiaffoni | Korte buisvormige pasta met grote diameter, vooral voor gebruik met saus of in schotels. |
| **Fusilli** | Eliche, Tortiglioni, Spirali | Spiraalvormige pasta, vooral voor gebruik met sauzen. |
| **Pennoni** | Penne di Zitoni, Zitoni tagliati, Penna a candela | Vrij lange holle pasta, veel voorkomend type. |
| **Tripolini** | Signorine | Apart gevormde kleine pasta voor gebruik met sauzen. |

Er bestaan allerlei soorten en maten pasta. De kleinste soorten worden vooral gebruikt in soep, de langere soorten lintvormige pasta wordt gebruikt met saus, de buis- of andere vormen in maaltijden of salades. Sommige soorten zijn groot genoeg om gevuld of gebakken te worden, andere, zoals ravioli, zijn al op voorhand gevuld.

Standaard pasta is geelwit van kleur, maar andere kleuren komen ook voor. Klik hier hoe pasta wordt gekleurd.

Hieronder staat een overzicht van de meest voorkomende soorten pasta en de meest gebruikte [synoniemen](http://www.food-info.net/nl/products/pasta/shapes.htm#synonyms#synonyms).

## Tomaten

Tot aan het eind van de 18e eeuw werd pasta alleen gegeten met kruiden of met kaas. De oudste vermelding van het gebruik van tomaten dateert uit de 17e eeuw. Tomaten werden vanuit Amerika naar Spanje geïmporteerd en over Europa verspreid. Tomaten bleken erg goed te gedijen in het Mediterrane klimaat, waaronder in Italië. Het duurde echter tot het einde van de 18e eeuw, voordat de tomaat een vaste plaats kreeg in de Italiaanse keuken. In eerste instantie werd de tomaat vooral gekweekt als sierplant, omdat men dacht dat de plant giftig was. De plant op zich is giftig, de vruchten niet.

In 1778 beschreef Vincenzo Corrado in zijn kookboek "Cuoco galante" (De kok van de adel) een tomatensaus, maar deze werd (nog) niet gebruikt voor pasta. Pas in het begin van de 19e eeuw werd een tomatensaus, met basilicum en een beetje zout, aangeboden door Zuid-Italiaanse pastaverkopers als saus voor de macaroni. Tomatensaus werd pas in het midden van de 19e gebruikt op pizza's.

## Industrialisatie

De eerste echte grootschalige pastafabriek werd in het midden van de 19e eeuw opgericht door een groep pastamakers uit Amalfi aan de Torre Anunziata in Napels. De fabriek gebruikte een watermolen voor de aandrijving van de fabriek, maar het zeven gebeurde nog wel met de hand. Het gebruik van machines leverde een vergroting op van de markt, zoals export over de oceaan, maar ook meer competitie. Export naar Amerika werd populair, doordat veel Italianen daarheen waren geëmigreerd. In 1878 werd een machine ontwikkeld die de kwaliteit van de semolina (meel) en daarmee ook van de pasta verbeterde. Deze machine werd ontwikkeld in het Franse Marseille. Het met de hand zeven werd vervangen door zeefmachines, in 1882 werd de eerste hydraulische pers geïntroduceerd en in 1884 werd de eerste stoomaangedreven fabriek geopend.

Nieuwe technieken maakten het mogelijk om veel exacter gaten te maken in de bronzen schijf die de pasta-pers afsluit en die de vorm bepaalt, de mal ('die'). Dit werd snel uitgebuit door verschillende fabrieken, die kansen zagen om hun marktaandeel te vergroten door allerlei nieuwe vormen pasta op de markt te brengen. Aan het eind van de 19e eeuw was het al gebruikelijk dat een pastafabriek tussen de 150 en 200 verschillende vormen in de aanbieding had.

Aan het eind van de 19e en begin van de 20e eeuw groeide de pasta-industrie enorm, en pasta werd over de gehele wereld geëxporteerd.

## 20e eeuw

Het hoogtepunt van de Italiaanse pastaproductie vond plaats aan het begin van de 20e eeuw, met het recordjaar 1913, waarin 70.000 ton werd geproduceerd. Het grootste deel daarvan werd naar de USA verscheept. Later werden ook in andere landen pastafabrieken opgericht, en vanuit Italië begon de export van pasta machines. In 1917 werd de eerste continu pastamachine gepatenteerd door Fereol Sandragne. Tegelijkertijd werd de import van tarwe uit Rusland gestaakt door de Russische revolutie, waardoor de Italiaanse pastafabrieken Franse en Amerikaanse tarwe gingen gebruiken. Tegenwoordig wordt de meeste tarwe in Italië zelf gekweekt met wat import uit Australië.

In 1933 werd de eerste continue volautomatische pastamaker in gebruik genomen, ontworpen door twee ingenieurs uit Parma, Mario en Giuseppe Braibanti.

Tegenwoordig wordt pasta wereldwijd gegeten, in Europa, Australië, Noord- en Zuid Amerika. De meest gegeten vormen zijn macaroni en spaghetti, maar ander vormen zijn goed verkrijgbaar. De grootste variatie in [vormen](http://www.food-info.net/nl/products/pasta/shapes.htm) is echter nog steeds in Italië te vinden.

## Spaghetti bomen?

In 1957 zond de Britse BBC een korte film uit, getiteld Spaghetti Picking in the Spring (het plukken van spaghetti in de lente), die een beeld gaf van het leven op het platteland rond Lugano. Een zeer serieuze commentator beschreef in detail de bomen, waaraan enkele tientallen kilo's spaghetti hingen.

De commentator ging verder met het verklaren dat door de jarenlange expertise en kennis van de boeren het was gelukt om bomen te kweken die spaghetti van dezelfde lengte produceerden. Dit was vooral erg handig bij het plukken van de spaghetti.
Het schijnt dat de volgende dag (2 april...) de BBS studio’s overspoeld werden door telefoontjes van mensen die zelf een spaghettiboom wilden hebben en vroegen wie die kon leveren.