

Fusilli farfalle en fabels

De Italiaanse keuken is misschien wel de meest geromantiseerde van de wereld. Vooral over pasta, *de moeder van de Italiaanse cuisine*, bestaan veel misverstanden. Wat is het ware verhaal achter al die deegwaren? En horen er nu wel of geen tomaten in de bolognaisesaus – *scusi* – *ragù bolognese*?

Denken we aan Italië, dan denken we al snel aan een boerenkeuken met dikke balken, ergens tegen de flanken van een Toscaanse heuvel, met pijnbomen aan de horizon. Een stralende ‘mamma’ bereidt op een rood-wit tafellaken pasta en pizza alsof dat nooit anders is geweest. Dat hebben we te danken aan televisiereclames over diepvriespizza’s en spaghetti’s. De Italiaanse keuken is er een van *tijdloze eenvoud* en *eeuwenoude tradities*. Toch?

Rood (tomaat) wit (mozzarella) en groen (basilicum); de Italiaanse vlag komt in de *insalata caprese* volop tot uiting. En daar begint misverstand nummer één. Basilicum komt uit

Zuidoost-Azië, de tomaat uit Zuid-Amerika en de mozzarella mag je alleen oer-Italiaans noemen als deze van de buffel afkomstig is. De koemelkvariant is een massaproduct van de twintigste eeuw. Als zelfs dit iconische plaatje van drie typische Italiaanse ingrediënten al niet klopt, wat is dan typisch Italiaans? In die veelgeprezen *eenvoud* ligt de grootste illusie. De Italiaanse keuken was eeuwenlang helemaal niet zo vers, kleurrijk en uitgebalanceerd, als we het boek *Delizia! – De geschiedenis van de Italianen en hun keuken* van John Dickie mogen geloven. Dickie refereert aan het oude Italië als een volk van *bladeters*. Honderden jaren achtereen is het land geteisterd door hongersnoden en was





er een grote kloof tussen de stedelijke en agrarische bevolking. Die soberheid is nog altijd de basis van de *cucina povera*. Maar waar we bij die term snel denken aan olijfolie, pasta en peper, bestond hij in de middeleeuwen eerder uit soep- en stoofgerechten met alles wat voorhanden was; van brandnetels tot gedroogde kastanjes, knoflook, peulvruchten en eventueel wat orgaanvlees.

De deegwaren waar wij Italië van kennen, zijn niet zo oud als de weg naar Rome, al kleeft er een romantisch sausje aan. Want zonder pasta was er misschien nooit een herkenbare Italiaanse eetcultuur ontstaan. Kenners beweren dat dé Italiaanse keuken niet bestaat.

Voor de eenwording van 1861 was het land een lappendeken aan invloeden en regionale gebruiken, in plaats van een echte nationale keuken zoals in Frankrijk. Zo werd er in Noord-Italië sinds Columbus veel polenta gegeten. Een uit maïspap gemaakte koek die iets weg heeft van de aardappels van Noord-Europa, maar waren er tegelijkertijd op Sicilië juist veel Arabische invloeden met aubergines en specerijen als kaneel, komijn en gember. Dickie: Pasta is weliswaar één van de grote eenheid brengende motieven in het constant veranderende gastronomische mozaïek van het land. Maar dat komt niet doordat alle Italianen het altijd hebben gegeten – verre van dat.

Over de pastageschiedenis doen vele verhalen de ronde. Verse, gevulde pastasoorten zoals ravioli zijn in elk geval al in de middeleeuwen

te vinden in de Povlakte in Noord-Italië. Maar hoe zit dat met de droge, lang houdbare pasta? Het verhaal luidt dat ontdekkingsreiziger Marco Polo de noedels uit Azië zou hebben meegebracht, met de spaghettisliert als gevolg, maar veel auteurs verwerpen die theorie. Volgens Dickie waren er aan het einde van de middeleeuwen in het mediterrane gebied allerlei deegwaren te vinden die waarschijnlijk praktisch waren voor de scheepvaart. Denk aan voorlopers van de platte lasagnevellen of de op spaghetti lijkende *itriyya* uit Arabische boeken.

De pastaproductie kwam pas echt tot bloei aan de Amalfikust vanaf de 17^e eeuw, in de stad Napels, en dat mede dankzij de tomatensaus. De tomaten kwamen uit Zuid-Amerika op Italiaanse bodem terecht en bleken zeer goed te gedijen in het Middellandse Zeeklimaat. Behalve inkomstenbron zijn ze zelfs een Napolitaans en nationaal boegbeeld geworden.

Het uit zijn voegen barstende Napels was lange tijd de grootste en meest dichtbevolkte stad van Italië. Uit dagboeken van de reizende adel bleek, dat de aristocratie met grote verbazing naar die mierenhoop keek. Het proletariaat hield er *onbeschaafde* eetgewoonten op na, waarbij in beschonken staat complete schalen maccheroni naar binnen werden geschoven. Beschaafd of niet, deegwaren bleken ideaal om de arme Napolitaanse bevolking op de been te houden. De industrialisering droeg daartoe bij. Dickie: De reusachtige nieuwe persen die in de tweede helft van de achttiende eeuw zijn ingevoerd, stimuleerden de fantasie van pastamakers.



Daarmee werd de durumtarwepasta, dus droge pastavorm, een symbool voor de populaire stedelijke identiteit. Die Napolitaanse pasta, bestaande uit een handjevol ingrediënten, zou uiteindelijk de wereld veroveren. Gedroogde spaghetti werd in de 20^e eeuw een cultureel fenomeen.

Heel bekend uit een van de Disney-filmklassieker *Lady and the Tramp* (1955) is de scène waarin het verliefde hondenstel een bord spaghetti met gehaktballen deelt. De *spaghetti with meatballs* is een mooie samenstelling van twee nationaliteiten op één bord, die voortkomt uit de Italiaanse immigratie naar de Verenigde Staten. De Amerikaanse vleescultuur mengt zich met de pasta uit Italië. Het is trouwens ook deze gehaktspaghetti die lijkt op de Noord-Europese variant van het beroemde gerecht *tagliatelle al ragù*, inmiddels wereldwijd omgedoopt tot

spaghetti bolognese. De traditionele bolognese al ragù ontstond in de stad Bologna, maar de bereidingswijze van deze klassieker is pas in 1982 genoteerd in de Accademia Italiana della Cucina.

In 1930 verdween pasta even uit beeld. Dat had te maken met de opkomende Italiaanse fascistie die de deegwaar bestempelden als *de absurde gastronomische godsdienst van Italië*. *Te zwaar voor de snelheid van het moderne leven*. De Napolitanen zouden er sceptisch, sentimenteel, of nog erger, pacifistisch van worden. Alles veranderde na de Tweede Wereldoorlog. De groeiende industrie en welvaart maakten van Italië een luilekkerland. Mede dankzij de import uit Noord- en Zuid-Amerika begonnen de Italianen grotere afnemers te worden van vlees. Italië zelf was intussen veel meer een eenheid. Daardoor vervlakten allerlei regionale verschillen en werd pasta echt

breed Italiaans. Wel bleef er een duidelijk onderscheid tussen de gevulde, huiselijke Noord-Italiaanse pasta van broodtarwe en de platte, gedroogde fabriekspasta van durumtarwe in Zuid-Italië.

Ondernemers speelden in op de groeiende vraag naar pasta door ravioli verpakt te exporteren met op de verpakking marketingtermen als *traditioneel recept*. Voedingsmiddelen zoals rucola, mozzarella en balsamico zijn waren eind vorige eeuw populair, doordat de industrie ze aanpreef als authentieke producten met eeuwenoude traditie. Maar de *cucina povera* bleef zijn belang claimen. Een spaarzame houding ten opzichte van dure ingrediënten is in Italië nog altijd gangbaar en specerijen en gecompliceerde sauzen blijven op de achtergrond. Moderne kookboeken, zoals *Koken con Amore* van Sophia Loren, en *Goed Leven in Moeilijke Tijden* van Fernanda Momigliano beschrijven gerechten die makkelijk, zuinig en toch smaakvol zijn.

Na eeuwen armoe kwam er in de jaren tachtig in de westerse wereld een heel ander *Italiaans* thema op tafel. Gezondheid, dierlijke vetten en suikers kregen het zwaar te verduren. Ineens werd de mediterrane keuken bejubeld om zijn gezondheidsvoordelen van olijfolie, groenten, kaas en een bescheiden glaasje wijn. De Italianen reageerden volgens Dickie trots op deze beweringen, omdat zij het *altijd al zo gedaan hadden uit gezondheidsoverwegingen*. En geef ze eens ongelijk, de *cucina povera* is inmiddels overal zo geliefd, dat het voelt alsof deze er altijd is geweest en altijd zo zal blijven.



Pastageboden:

- **De gast wacht op de pasta, de pasta wacht niet op de gast;**
- **Een pasta laten staan, is niet goed voor de textuur;**
- **Al dente wordt in het boek *De Zilveren Lepel* het grootste geheim uit de Italiaanse keuken genoemd. Dat valt niet uit te leggen. Je moet er je hoofd bijhouden en proeven. Vooral blijven proeven. Tien seconden te lang koken en het kan al mis zijn;**
- **Volgens Italianen horen droge pastasoorten van de harde durumtarwe te zijn gemaakt;**
- **Sommige varianten worden met ei gemaakt, met name in het noorden van Italië;**
- **Olie aan het kookwater maakt dat de saus niet meer goed hecht aan de pasta. Niet doen dus;**
- **De echte ragù alla bolognese hoort niet te zwemmen in een saus van tomaten, paprika en champignons, zogenaamde Italiaanse kruiden en knoflook. Het is een ragout van rundvlees, pancetta, ui, wortel, bleekselderij, tomatenpuree, wijn en melk;**
- **De bolognese-saus hoort bovendien niet met spaghetti, maar met lintpasta als tagliatelle of fettuccini te worden geserveerd, waaraan de saus zich beter hecht;**
- **Spaghetti Carbonara, uit de streek rondom Rome, Lazio, hoort uiteraard niet met room te worden geserveerd.**