

## DE NAVEL VAN VENUS

Hugo Lambrechts-Augustijns

Volgens een legende werd pasta uitgevonden door Hephaestus, de Griekse god van het vuur (Vulcanus voor de Romeinen). Dit wordt echter nergens in de klassieke literatuur vermeld. Rond het jaar 1000 beschrijft Martino Como, de kok van de patriarch van Aquiteia, het recept van pasta in zijn boek '*De arte Coquinaria per vermicelli e macaroni Siciliani*'. Tussen 1400 en 1500 is de productie van '*fidei*', pasta in het lokale dialect, door ambachtslieden wijdverspreid in Ligurië, zoals blijkt uit de oprichting van de corporatie van pastamakers in 1546 te Napels. In 1574 legt een soortgelijk gilde in Genua de regels vast in '*Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari*' (richtlijnen voor de gilde der pastamakers). Vanaf dan mocht pasta alleen nog gemaakt worden van harde tarwebloem (*Triticum durum*).

Een legende beschrijft hoe *tortellini* (Italiaans, kleine tortelli), zachte gevulde deegringetjes, werd uitgevonden. Venus, de Romeinse godin van de liefde, en de god Jupiter hadden een geheim afspraakje in een herberg. De herbergier was zo onder de indruk van de schoonheid van Venus dat hij haar bespiedde terwijl zij op Jupiter wachtte. Hij keek door het sleutelgat naar haar terwijl zij op bed lag, maar kon door het kleine gaatje alleen haar navel zien. Die was zo perfect, dat de aanblik de herbergier inspireerde tot het maken van de *tortellini*.

In Bologna '*Spaghetti Bolognese*' bestellen is vragen om moeilijkheden. In het gunstigste geval zal de ober – met een nauwelijks onderdrukte verontwaardiging - uitleggen dat het ge-woon niet hóórt. Italianen denken er niet aan om de dikke *ragu* te combineren met dunne slierten, waar hij van afglijdt zodra je hem om je vork probeert te draaien. Tagliatelle is veel geschikter om bolognesesaus vast te houden. Op de menukaart staat dus: '*Tagliatelle alla Bolognese*'. Een weet.

Bron: Desiree Verkaar en Stefano Manti, *Alles over Pasta*, Antwerpen, 2007.  
Universiteit Wageningen, *Food-info*.