

## Η ιστορία των ζυμαρικών

Η καταγωγή των ζυμαρικών είναι μία πολύπλοκη ιστορία με πολλούς μύθους και αντιφάσεις. Η Ελληνική Μυθολογία αναφέρει ότι ο Ήφαιστος δημιούργησε ένα εργαλείο που έφτιαχνε "κορδόνια από ζύμη".

Οι ρίζες των ζυμαρικών χάνονται στους αιώνες, δεδομένου ότι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι ετοίμαζαν πιάτα που έμοιαζαν πολύ με τα σημερινά μακαρόνια, με τη διαφορά ότι γίνονταν ψητά και όχι βραστά. Τα βασικά συστατικά τους όμως, το σιτάρι και το νερό, είναι τόσο κοινά που είναι δύσκολο να τους αποδοθεί μία και μόνη καταγωγή. Το όνομα "μακαρόνια" πιθανόν να προέρχεται από το ελληνικό "μακαρία". Πράγματι είναι γνωστό ότι οι αρχαίοι Έλληνες ετοίμαζαν αποξηραμένα παρασκευάσματα από αλεύρι που άφηναν μαζί με λάδι και κρασί στους τάφους των νεκρών (των μακάρων). Κατ' άλλη εκδοχή μπορεί να προέρχεται από το λατινικό "amaccare" (= κόβω).

Στο Βυζάντιο, τα ζυμαρικά σερβίρονταν ως γλυκό με μέλι και κανέλλα. Συνέχεια αυτής της γαστρονομικής συνήθειας είναι τα Χριστουγεννιάτικα "μελομακάρονα". Ο ευρύτερα διαδεδομένος θρύλος ότι τα μακαρόνια έφερε στην Ιταλία ο Μάρκο Πόλο με την επιστροφή του από την Άπω Ανατολή τον 13ο αιώνα απορρίπτεται πλέον από τους μελετητές.

Η πρώτη αναφορά στην ύπαρξη των ζυμαρικών χρονολογείται γύρω στο 1000 π.χ., στην **αρχαία Ελλάδα**, όπου η λέξη "**λάγανον**" περιέγραφε μία φαρδιά πλακωτή ζύμη από νερό και αλεύρι, την οποία έκοβαν σε λωρίδες. Η ζύμη αυτή μεταφέρθηκε και στην Ιταλία από τους πρώτους Έλληνες έποικους γύρω στον 8ο αιώνα π.χ., και μετονομάστηκε σε "laganum" στα λατινικά, τα σημερινά Λαζάνια. Το γεγονός πιστοποιείται από Λατίνους συγγραφείς όπως ο Κικέρων, ο Οράτιος και από τον περίφημο καλοφαγά Απίκιο, ο οποίος στην πρώτη ίσως συμπληρωμένη μαγειρική στην ιστορία περιγράφει αυτοκρατορικά γεύματα με "laganum".

Η πρώτη όμως χειροπιαστή απόδειξη για την ύπαρξη των ζυμαρικών ανήκει σε ευρήματα που ανακαλύφθηκαν σε τοιχογραφίες του 4ου αιώνα π.χ., σε οικισμό των Ετρούσκων βόρεια της Ρώμης, όπου αναπαριστούνται διάφορα σκεύη για το βράσιμο νερού, μία επιφάνεια για την ανάμιξη νερού με αλεύρι, ένας κυλινδρικός πλάστης και ένα εργαλείο κοπής, παρόμοιο με αυτό που χρησιμοποιείται σήμερα για να κόβουμε τα ζυμαρικά.

Τα ζυμαρικά υπήρχαν χωρίς αμφιβολία και στην αρχαία Κίνα, καθώς και στον Αραβικό κόσμο, αφού υπάρχουν γραπτές αναφορές σε μεσαιωνικά κείμενα του Ισλάμ για κάποια ζυμαρικά με την ονομασία "rishta". Αυτό που παραμένει άγνωστο είναι το κατά πόσον αυτά προϋπήρχαν της Ελληνικής εκδοχής. Μία παράδοση λέει ότι οι Άραβες ζύμωναν μακαρόνια και τη συνταγή αυτή την πήραν οι Έλληνες που ταξίδεψαν μέχρι τη Σικελία και την Νάπολη και την μετέφεραν στους Ιταλούς.

Η πρώτη συγκεκριμένη γραπτή αναφορά σε χυλοπίτες μαγειρεμένες με βράσιμο βρίσκεται στο Ταλμούδ της Ιερουσαλήμ, είναι γραμμένη στα αραμαϊκά και χρονολογείται στο 5 αιώνα μ.Χ. Οι χυλοπίτες αυτές αναφέρονται ως itriyah

Όταν η Σικελία καταλήφθηκε τον 9ο αιώνα από τους Σαρακηνούς αυτοί μετέφεραν και τις διατροφικές τους συνήθειες οι οποίες περιελάμβαναν και τα ζυμαρικά. Σε κείμενα του 12ου αιώνα γίνεται αναφορά στην παραγωγή ενός είδους σπαγγέτι στο Παλέρμο, με το όνομα "itria", λέξη Περσική που σημαίνει "κορδόνια". Το είδος αυτό παράγεται μέχρι και σήμερα στην Σικελία και αποκαλείται "trii".

Η πρώτη συμπληρωμένη συνταγή ζυμαρικών καταγράφεται στα μέσα του 15ου αιώνα στο βιβλίο του μάγειρα Martino da Como και αργότερα συναντάμε τα ζυμαρικά στα κείμενα του Bartolomeo Sacchi, ο οποίος μας λέει ότι τα μακαρόνια πρέπει να βράζονται για όσο διαρκούν τρία "Πάτερ Ημών".

Από τον 15ο αιώνα και μετά τα μακαρόνια αρχίζουν να κατασκευάζονται και σε εμπορική βάση, μέχρι όμως τον 17ο αιώνα δεν κατελάμβαναν σημαντική θέση στην διατροφή των λαών και καταναλώνονταν μόνο ως πολυτελές γεύμα ή σαν γλυκό.

Τον 18ο αιώνα που τα μακαρόνια γνώρισαν την μεγάλη τους άνθηση. Το 1700 υπήρχαν στην Νάπολη κάπου 60 καταστήματα που πουλούσαν ζυμαρικά, τα οποία έφτασαν τα 280 το 1785. Το κλίμα της Νάπολης ήταν ιδανικό για την σωστή αποξήρανση των μακαρονιών τα οποία άπλωναν σε ξύλινες βέργες στον ήλιο να στεγνώσουν σε κάθε γωνιά της πόλης.

Ο Goethe στο ημερολόγιο του, *Ταξίδια στην Ιταλία* (από το 1787) ορίζει το μακαρόνι ως «περίτεχνο ζυμαρί, φτιαγμένο με ψιλό σιμιγδάλι, λεπτοδουλεμένο, βρασμένο και κομμένο σε διάφορα σχέδια».

Η ανάμιξη της ζύμης τότε γινόταν με τα πόδια, όπως το πάτημα των σταφυλιών, μέχρι που ο Βασιλιάς Φερδινάνδος ο 2ος ανάθεσε στον Cesare Spadaccini να κατασκευάσει τον πρώτο μηχανικό πατητήρι από χαλκό. Σύντομα αρχίζουν να λειτουργούν και τα πρώτα εργοστάσια μακαρονιών.

Τα μακαρόνια μέχρι τότε συνδυάζονταν κυρίως με πιπέρι και τυρί και τρώγονταν με τα δάκτυλα. Με την εισαγωγή της ντομάτας από τον Νέο Κόσμο αρχίζουν γύρω στο 1800 να εμφανίζονται και οι πρώτες σάλτσες ντομάτας για μακαρόνια, που ήταν κυρίως ντομάτες που βράζονταν με αλάτι και βασιλικό και σύντομα αρχίζει να χρησιμοποιείται το πιρούνι με τα 4 δόντια το οποίο μπορεί να μεταφέρει με λιγότερες απώλειες τα σπαγγέτι από το πιάτο στο στόμα.

Η όλη διαδικασία παραγωγής των ζυμαρικών αρχίζει περί τα τέλη του 19ου αιώνα να αυτοματοποιείται και να απλώνεται όχι μόνο σε ολόκληρη την Ιταλία αλλά και σε όλο τον κόσμο γενικότερα, και αρχίζουμε πλέον να μιλούμε για την Βιομηχανία Ζυμαρικών.

Σήμερα, τα ζυμαρικά αποτελούν ένα από τα βασικά διατροφικά προϊόντα πολλών λαών και σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της Γής, άνθρωποι από διαφορετικές κουλτούρες απολαμβάνουν τις φημισμένες παραδοσιακές συνταγές αλλά και χιλιάδες παραλλαγές, προσαρμοσμένες στις ιδιομορφίες, τα γούστα και την κουλτούρα της κάθε χώρας.