

Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade – 2016/2

Profa. Me. Deise Cristina Schell

A invenção da *pasta*: Itriyya

Geograficamente e historicamente, a Itália é um país dividido mas com um alimento um comum. A massa é um dos elementos unificadores do constantemente movediço mosaico gastronômico italiano. Não porque todos os italianos sempre a comeram – longe disso. A massa assume formas variadas nas diferentes partes do país, sendo que alguns italianos só recentemente começaram de fato a gostar dela.

Há muitas armadilhas aguardando quem se aventura a encontrar as origens do hábito italiano de comer massa. Muitas são linguísticas. O significado básico da palavra “massa”, hoje, não significa especificamente macarrão. Massa também pode ser de pão ou doces. De qualquer modo, o mundo conhece a palavra, e os italianos a usam para designar uma categoria de pratos feitos com massa de farinha cozida depois de transformada através de uma quantidade de métodos: enrolando, cortando, comprimindo, recheando, etc. A maioria desses métodos era usada no final da Idade Média. Italianos medievais falavam bastante de macarrão, lasanha, ravióli e outras – isso aconteceu quando o hábito da massa realmente se apossou das cidades italianas. Mas se você pedisse a um cozinheiro da época de Dante ou Giotto para preparar uma massa, ele ficaria confuso. Não existia uma categoria à parte de alimentos chamada massa. Se o termo fosse usado, ele abrangeria todos os tipos de pratos à base de massa, incluindo bolos e doces. Portanto, no século catorze os italianos já comiam “massa” da forma como nós conhecemos esse termo, mas, infelizmente, não tinham consciência de que o faziam.

A história da massa italiana começa na Idade Média. Mas as pessoas da época não podiam ver ou denominar as transformações que lentamente se desenrolava de seus hábitos alimentares. Diversas tradições relativamente distintas se uniam para formar o gênero que muito mais tarde seria chamado de massa. Ajuda se pensarmos nessas tradições como famílias diferentes que foram se casando para formar um clã mas amplo e diverso:

- *Gnocchi*, ou nhoque
- *Lasagne*, ou lasanha
- *Tagliatele*, ou tiras cortadas
- *Tortellini*, ou pacotinhos

Primeiro surgiu o nhoque – praticamente toda cultura culinária produziu algum tipo de bolinho de massa cozido com água ou caldo. Depois veio a lasanha. Acredita-se que essa palavra originou-se no antigo termo romano *laganum*, uma folha de massa que era frita para se fazer um doce. Durante a Idade Média, a família do nhoque e a da lasanha se uniram: a lasanha podia então ser cozida, como o nhoque, ou cortada em tiras e cozida, como o *tagliatelle*. Outra grande invenção da Idade Média italiana foi o *tortellino*, que significa literalmente “torta pequena” – e foi assim que os *tortellini* começaram, como tortinhas que eram cozidas em vez de assadas.

Há também uma quinta família na genealogia do clã da massa. Sua origem histórica faz dela uma espécie de renegada, mas trata-se hoje da massa mais famosa e mais característica italiana de todas. Muitos dos descendentes das famílias nhoque, lasanha, *tagliatelle* e *tortellini* estão hoje agrupados sob a denominação “massa fresca”, o que significa que ela é cozida logo após ser produzida, quando ainda contem umidade; muitos tipos de massa fresca também contêm ovos. “Massa seca”, a quinta família, refere-se àqueles pacotes de espaguete, *penne* ou *fusilli* que foram as prateleiras de supermercados em todo o mundo ocidental. Os italianos tentam evitar confusão usando, às vezes, o termo *pasta secca* (massa seca) para se referir a esse tipo de produto desidratado. Ela é geralmente feita com trigo duro – *grano duro*, como é conhecido na Itália. O trigo duro é uma variedade com alta porcentagem de glúten, o que torna mais fácil secar e armazenar a massa, ao mesmo tempo em que lhe dá uma textura mais consistente quando preparada – mesmo sem ovos.

Os italianos começaram a comer massa seca também na Idade Média. Mas, de novo, não se preocuparam com questões de terminologia. *Maccheroni* (macarrão), escrito de diversas formas, foi o termo medieval mais popular para massa; ele vem de *maccare*, que significa bater ou esmagar. Mas o que confunde os historiadores é que esse termo era usado tanto para massa fresca, como nhoque, quanto para tubos de massa seca de trigo duro. Assim, a tarefa de descobrir a origem das primeiras aparições da *pasta secca* italiana torna-se especialmente complicada.

Então, fica fácil compreender por que os primeiros livros de alimentação italiana que se depararam com *O livro de viagens agradáveis a lugares distantes*, de Al-Idrisi, ficaram tão interessados na passagem a seguir. Algumas linhas após completar sua celebração das glórias de Palermo de Rogério II, Al-Idrisi descreve Trabia, a cerca de trinta quilômetros de distancia para leste, ao longo do litoral:

A oeste de Termini há um povoado encantado chamado Trabia. Seus córregos perenes movimentam diversos moinhos. Lá existem edifícios imensos, no campo, onde fazem grandes quantidades de *itriyya*, que é exportada para toda a parte: para a Calábria e para países muçulmanos e cristãos. Muitos carregamentos são despachados.

Itriyya é uma palavra árabe na qual podemos confiar. Sabemos, pela evidência fornecida por um texto médico em árabe, escrito por um médico judeu que morava na Tunísia no começo do século dez, que *itriyya* já significava tiras longas e finas de massa seca que eram cozidas no preparo. Com a mesma certeza, sabemos que a *itriyya* produzida na Sicília e exportada para esses lugares só podia ser feita de trigo duro: desde que os romanos derrotaram Aníbal, o trigo duro era a cultura mais valiosa da ilha. Depois da época de Al-Idrisi, os italianos adotaram e adaptaram a palavra *itriyya* para denominar esse produto exótico: *trie* significava, e ainda significa, tiras finas de massa, como o *tagliatelle*. Pode ser, também, que *itriyya* esteja relacionada à palavra italiana mais comum, *vermicelli*, que significa “minhocas pequenas” (*spaghetti*, com o significado de “cordões pequenos”, refere-se ao mesmo tipo de massa, mas não se tornou comum até o século dezenove).

É assim que Al-Idrisi fornece a primeira referencia à *pasta secca* em solo italiano. Mas há mais um enigma. Os muçulmanos levaram a *itriyya* para a Sicília, mas isso significa que os árabes a inventaram? Alguns livros de receita continuam a repetir essa história. Eles sugerem que um alimento seco como a massa era tão conveniente quanto nutritivo para um povo nômade como o árabe.

Essa teoria tem, inegavelmente, um encanto romântico. Infelizmente, ela se baseia em um raciocínio confuso. Para começar, a conveniência da massa só se torna adequada a um estilo de vida nômade se os seus camelos forem fortes o suficiente para carregar os grandes rebochos necessários para o preparo da farinha de trigo. Depois, é preciso notar que nem todos os muçulmanos, e bem todos os povos falantes de árabe, são árabes. Os povos que ocuparam a Sicília por duzentos anos antes dos normandos eram, em sua maioria, de Magreb. Eles eram berberes, não árabes. E eram mercadores, não nômades.

Itriyya, como se descobriu, nem é originalmente uma palavra árabe, mas sim uma transliteração em árabe do grego. Para os falantes de grego, a palavra que se refere a algo a base de massa cozida em líquido – um “algo” que é vago demais para ocupar um lugar seguro na genealogia do espaguete. Assim, não se consegue determinar a origem do espaguete. Assim, não se consegue determinar a origem do espaguete para um único ponto no tempo e no espaço antes que alcançasse a Itália. Seja qual rota seguirmos, a pré-história da *pasta secca* nos leva de volta às águas de tráfego intenso do Mediterrâneo.