

## *Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes*

### *L'origine hybride de la "pasta"*

La culture populaire en Italie, tout au moins celle qui est divulguée par les guides touristiques et les restaurateurs, attribue à Marco Polo l'introduction des pâtes alimentaires à son retour de Chine, à la toute fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Des études historiques sérieuses ont remis définitivement cette légende, montrant comment ce mythe historiographique était né au XV<sup>e</sup> siècle "d'une grossière manipulation des textes". Ce qui est sûr, par contre, c'est que la "pasta" du type *macheroni* était connue et commercialisée en Italie dès le XII<sup>e</sup> siècle. *Al Idrissi*, l'auteur de la plus belle description géographique du monde connu à son époque, rappelle, dans l'ouvrage en arabe qu'il a composé pour Roger II de Sicile, vers milieu du XII<sup>e</sup> siècle, que "la ville de Trebia, en Sicile, exporte de grandes quantités de pâtes vers les pays chrétiens et musulmans". Cette notation est largement confirmée par les connaissances de navire dont on a retrouvé la trace et qui montrent, à la même époque, des exportations de pâtes sèches de Sicile vers Gènes, principal importateur en Italie. Un texte de 1279 signale, par exemple, "una barixela plena di macheroni". Exit, donc, Marco Polo, les pâtes auraient été importées par les arabes qui les produisaient avec le blé dur de Sicile! Alors, contre légende pour scandaliser les restaurateurs chauvins! Pas vraiment, car l'histoire est un peu plus compliquée.

Quand on vous présente le menu des *primi di pasta* dans un restaurant romain, vous avez le choix entre des lasagnes, des raviolis, des spaghettis, parfois des macaronis, et d'autres pâtes encore. Mais, attention! Ce que l'on vous propose, comme la "pasta", une synthèse élaborée de la tradition culinaire italienne, représente, en fait, la fusion de deux héritages culturels, venant de deux époques et deux mondes différents. Lorsque vous commandez des lasagnes, vous goûtez un plat qui était déjà connu des romains. Lorsque vous demandez des spaghettis ou des macaronis, vous retrouvez la découverte gustative que firent les génois lorsque furent introduites les pâtes produites par des arabes de Sicile. Il y a, entre ces deux héritages, la différence que vous connaissez bien entre les pâtes molles et les pâtes sèches; Cette différence a eu son importance dans l'histoire de la technologie alimentaire

Le terme *lasagna* n'apparaît en italien qu'au XIII<sup>e</sup> siècle mais il est clairement l'héritier du latin classique *laganum*. Horace raconte que le *laganum*, consommé avec des pois chiches et des poireaux, fait partie de ces repas improvisés que l'on prend au retour du forum. Selon Apicius, on prépare de minces feuilles de pâtes de froment (les "*lagana*") où sont intercalées des couches de viande et de poisson déjà cuit, et on chauffe le tout à la vapeur. Les *lagana* sont donc bien des "pâtes molles", faites sans levain. Elles ne diffèrent pas beaucoup des lasagnes des restaurants romains. Celse, dans *De medicina*, les classe parmi les mets "visqueux, comme les bouillies". Saint Jérôme signale l'usage licite, pour les offices, des pâtes de ce type car pâtes du genre azyne. Cette affirmation fut d'ailleurs au cœur d'une controverse avec les chrétiens orientaux qui prétendaient que seul le pain levé était licite. Les *lasagna* et d'autres types de pâtes molles", les *ravioli*, les *tortelli*, étaient bien connus au XV<sup>e</sup> siècle, si l'on en juge par les livres de cuisine, comme, par exemple, le *Liber di arte coquinaria* de *Maestro Martino*. Les "pâtes molles", héritières de la cuisine romaine, sont restées; jusqu'à aujourd'hui, une spécialité bien italienne.

Les "pâtes sèches" sont faites avec de la semoule de blé dur. Le blé dur était la céréale la plus cultivée en Egypte et en Afrique du Nord car bien adaptée au climat. Le blé dur de l'Africa

*Vetus*, la Tunisie et le Constantinois d'aujourd'hui, fut, à l'époque impériale, le blé des pauvres que l'on distribuait avec l'annone, le froment restant le produit des riches. La consommation de blé dur disparut en Italie avec la conquête vandale de l'Afrique du Nord. Les "pâtes sèches", désignées par le terme collectif de *itriyya*, sont entrées dans l'histoire méditerranéenne avec les arabes. Les abondantes sources médiévales en documentent bien la fabrication et les usages culinaires. Découpées en lanières dans une pâte sans levain, ou roulées en fils "vermiformes" (*les vermicelli*); ou encore enroulées autour d'une tige (*les macheroni*), ces préparations étaient d'abord séchées puis cuites. Ainsi transformées en produit sec pouvant être longtemps conservé, les pâtes sèches furent adoptées par les armées, les marins, les marchands, les voyageurs.

Mais si les arabes jouèrent un rôle essentiel dans la diffusion des pâtes sèches" toutes les recherches concordent pour reconnaître qu'ils n'en furent pas les inventeurs. Les pâtes sèches, comme tant d'autres produits chinois, le papier, la poudre, suivirent la route de la soie. C'est, le plus vraisemblablement, de l'Asie Centrale que partit la diffusion des "pâtes sèches" dans le monde musulman. La Sicile en fut la porte d'entrée vers l'Italie chrétienne. Cette technologie fut par contre oubliée au Maghreb qui, aux pâtes, préféra le couscous de blé dur. Des historiens avancent l'idée que la fourchette, qui était connue en Italie et fut introduite en France par Catherine de Médicis, fut inventée pour manger les spaghettis.

Vous savez tout, maintenant. Il ne vous reste plus, la prochaine fois, que vous choisirez votre *pasta* d'ajouter à votre plat un peu de condiment culturel en évoquant le livre de recettes d'Apicius, si vous prenez des lasagnes ou le Livre de Roger de Sicile si vous avez opté pour des spaghettis. Et saluez quand même bien Marco Polo, car les pâtes sèches sont bien venues de Chine, quoique par un chemin différent!

*Grigori Lazarev, Décembre 2008. (Article paru dans Forum, la revue des Français de Rome)*