

MONTANARI, Massimo

El mito de los orígenes. Breve historia de los espaguetis con tomate.

(Traducción Lara Cortés Fernández; prefacio: Emilio Martín Gutiérrez)

Editorial Universidad de Cádiz.

Cádiz, 2023, 134 pp.

ISBN: 978-84-9828-900-8

Cuando en 2012 el Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation otorgó a Massimo Montanari el Prix François Rabelais lo hacía «pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde». Reconocimiento significativo —entre otros muchos que ha tenido— a una figura casi universal de un campo que podría definirse como el de la gastronomía histórica y las culturas alimenticias.

No es para menos. Montanari, nacido en Imola en 1949, trabajó hasta su jubilación en la Universidad de Bolonia. Empezó su andadura con un sesudo libro sobre *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* (Liguori, 1979), seguido de otras obras de enorme impacto: *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (Laterza, 1988); *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (Laterza, 1993, trad. Crítica, 1993); *Histoire de l'alimentation*, Fayard, París, 1996 (coord. M. Montanari y J.L. Flandrin, Fayard, París, 1996, trad. esp. 2004), entre otras. Montanari siempre entendió la historia de la alimentación —del Medioevo y de otras épocas— desde la historia total, con sus estructuras sociales, las dinámicas materiales y el imaginario de los alimentos. Destaca en sus últimos libros una visión global de la alimentación como cultura y como encuentro entre épocas, civilizaciones y mentalidades. Aparte de sus libros y publicaciones, otros proyectos del profesor han conseguido un eco notable. Es el caso del máster «Storia e cultura dell'alimentazione», fundado por

él, o de la revista *Food & History*, que edita Brepols, en cuya fundación también estuvo y que dura ya más de dos décadas. Sus interdisciplinarios trabajos ya en el siglo XXI han sido éxitos de crítica, y de ventas en ocasiones, desde su *Il cibo come cultura* (Laterza, 2004, trad. Trea, 2006) o *L'identità italiana in cucina* (Laterza, 2010) hasta *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* (Laterza, 2021), entre otros.

A estas obras de los últimos tiempos pertenece *Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (Laterza, 2019). Es un acierto la inclusión de la traducción de este libro —magnífica, a cargo de Lara Cortés Fernández— en una colección, llamada Poliédrica, dentro de la editorial de la Universidad de Cádiz. Al frente de la colección se halla el catedrático de Historia Medieval de esta citada universidad, Emilio Martín Gutiérrez, especialista él mismo en historia de los hábitats y patrimonio humano y natural, interesado en los estudios y nuevas tendencias sobre medio ambiente y paisaje en la historia. Martín Gutiérrez ha decidido incluir el libro en la colección y en un breve prefacio resalta el interés del tema y la relevancia del autor.

¿Y qué pasa con los espaguetis con tomate que dan nombre al libro? Montanari parte de los ingredientes del emblemático plato de la cocina italiana para proponer un ensayo de historia cultural. Estos ingredientes son bien conocidos: la pasta y los espaguetis, la salsa de tomate, el aceite de oliva, la cebolla, la albahaca, la guindilla, la sal y el queso parmesano. La historia mínima de estos ingredientes y su relación con el guiso en cuestión está en el libro, pero este no se queda en esa descripción. Obsérvese el título: «El mito de los orígenes». Lo dice todo. Señala el autor: «raíces e identidad son palabras peligrosas, que hay que manejar con precaución» (p. 26). Cuántas veces hemos pensado eso mismo y no sólo a propósito

de los alimentos. Las raíces remiten al pasado, las identidades al presente. Pero no son, según Montanari, elementos inalterables fruto de unos determinados orígenes, sino algo cambiante, fruto de prácticas humanas y cambios mentales. El libro pretende desmitificar las identidades culinarias, incluso en este caso contra ciertas interpretaciones que hacen derivar la identidad —italiana o local— de sus raíces. Es un libro contra el mito de los orígenes. Pero también contra los tópicos y las concepciones inertes y cerradas de la historia.

Una línea de desmitificación se refiere a la propia valoración de los alimentos. Más importantes que ellos son las recetas, las composiciones, mezclas y el tratamiento culinario. Los productos, aisladamente contemplados, tienen sus «orígenes». Pero no son nada sin las recetas. Y estas son culturales. Nadie come la albahaca sola, ni la pasta vale gran cosa si no está condimentada. Las recetas son la historia viva de la alimentación. Pero «hasta las recetas más autóctonas, es decir, las que se basan en productos *locales* nunca son tan genuinamente locales como para estar exentas de aportaciones procedentes de un origen distinto» (p. 32).

El libro derriba el mito de los espaguetis y Marco Polo. Todavía se le atribuye haber dado a conocer la pasta en Italia. Esto es una *fake new* (p. 37), pero ha animado la fantasía de muchos. Y todo por un error de un geógrafo del siglo xvi, Giovanni Battista Ramusio. Confundió ciertas alusiones de algunas versiones de *Il Milione* a un tipo de harina de Sumatra —harina de sagú, extraída de un tipo de palmera—, que le recordaba al ilustre viajero las elaboraciones que se hacían en Italia y que parece que llevó a Venecia a su regreso. Ramusio pensó que ahí radicaba la importación de la pasta de China a Italia. La leyenda se amplificó luego con más detalles extemporáneos —como el supuesto marinero Spaghetti, de la tripulación

de Marco Polo, supuestamente el primero que descubrió la forma de hacer la pasta—, eminentemente apócrifos. China, apunta Montanari, es totalmente ajena a la historia occidental de la pasta. El mito de los orígenes lleva al error. En todo caso, si hay que buscar orígenes a la pasta no hay que hacerlo en China, sino en el Creciente Fértil y su temprana difusión al Mediterráneo durante la revolución agrícola del neolítico. Ahí habría nacido la pasta, una variante fina y no fermentada del pan, y en ocasiones deshidratada para su conservación.

Montanari recorre también en otros pasajes del libro los nombres de la pasta —el semítico término *Itriyya*, emparentado con el árabe, con el hebreo *itrium* y el griego *tria*— y las denominaciones medievales, con las geografías claves —lo fue Sicilia entre los siglos ix y xi, luego desde el siglo xiii las repúblicas marítimas pisana, genovesa y veneciana— y los nombres de la pasta que fueron consolidándose en la Italia medieval, que en los últimos siglos medievales se encuadraban en una amplia categoría alimentaria, la *pasta*, con sus *vermicelli*, *lassagne*, *fedelini*, *raviuoli*, *tortelli* o *maccheroni*, entre otros. Estos últimos tenían ya en la Baja Edad Media la acepción de pasta seca alargada y fina, es decir, lo que entendemos por espaguetis. Pero no estaba la palabra *spaghetti*, que tardaría muchos siglos en aparecer, aunque sí se documentaba en la Edad Media la palabra *spagho*, o cordón de hierro con el que se agujereaba la pasta y que sirvió para calibrar un grosor —los *maccheroni*, «que no fuesen mayor de un *spagho*—, lo que allanaría a largo plazo la noción de los espaguetis (p. 53).

El libro de Montanari va deconstruyendo, por así decir, el plato en cuestión desde distintos ángulos, como la historia social, la antropología cultural o las mentalidades cotidianas. Así, hay interesantes consideraciones sobre las formas de cocinar, sobre cómo hervir la pasta fresca, o hidratarla, si

era seca. Por cierto, se tardó siglos en encontrar ese punto de hervirla *al dente* (pp. 87-8) y probablemente fueron los napolitanos los primeros que lo hicieron. También analiza el libro cuándo y cómo se incorporó el queso a los *maccheroni*. A este respecto, es interesante comprobar cómo nació el queso parmesano en relación con unas estructuras económicas y sociales concretas: abadías cistercienses, ganadería y pastoreo en los Prealpes, trashumancia, mayor rentabilidad de la producción bovina —carne, leche y alto valor como animales de tiro—, que fue desplazando a la ganadería ovina, ligada a economías más modestas. Parece que el éxito del queso parmesano se dio en torno a esos procesos en los siglos XII y XIII, aunque todavía en el siglo XV discutían escritores humanistas sobre la primacía en Italia entre el queso de oveja de Toscana, o *marzolino* o *fiorentino*, y el queso *parmigiano* o *piacentino*, queso de vaca del Valle del Po. Esta historia de los quesos, como se ve, es una historia de la economía rural, de los hábitos de consumo, de los pastores, de los campesinos o también de los hábitos alimentarios de las clases altas, que marcaron con su demanda las pautas culinarias. También es una historia de ensañaciones. No olvidemos el cuento del *Decamerón* donde se alude a la fabulosa comarca de Bengodi —una especie de país de Jauja o Cuaña— donde todo era abundancia, las longanizas servían para envolver las vides y había una inmensa e inabarcable montaña de queso parmesano que envolvía los raviolis o los *maccheroni* y alimentaba sin fin a sus habitantes.

En fin, otros pasajes del libro se refieren a las maneras de comer, a propósito del tenedor —*punctorio ligneo*—, difundido en Italia ya a principios del siglo XIV, mucho antes que en otros países, precisamente como algo asociado a la difusión de la pasta.

Llama la atención que otros ingredientes que hoy asociamos a los espaguetis no se incorporaron hasta varios siglos después de la Edad Media, como el ajo, la cebolla, que no se popularizaron hasta el siglo XIX asociados e ellos, o el aceite de oliva para aliñarlos, cuya integración data también de esa época tan tardía.

El libro, lógicamente, no podía dejar pasar la oportunidad de valorar la aportación de un elemento que cambió la línea del tiempo en la historia de la pasta, el tomate. No rehúye Montanari hablar sobre el color de los alimentos —no sólo el tomate, sino la guindilla o chile rojo, otro producto americano—, o la aportación española. Es curioso comprobar que la *salsa española* ya se impuso en la cocina italiana en el siglo XVII, que a esas alturas ya había añadido el *chili* picante o guindilla a la base del tomate. En cuanto al toque verde de la albahaca, que se usaba en algunos platos en los siglos XVI o XVII, no se incorporó a la salsa de tomate hasta el siglo XIX. El tomate tardó mucho en echarse a los espaguetis. Fue en Nápoles en la primera mitad del siglo XIX cuando parece que se produjo ese «feliz encuentro» (p. 103).

Este dato es buen colofón para recalcar la tesis del libro: la identidad es algo más complejo que las raíces. Y estas, lejos de ser algo permanente o localista, son «los encuentros, los intercambios, las confluencias», porque —dice— «las raíces, a menudo, son *los otros*» (p. 122). Es una buena manera de terminar un ensayo sobre el mito de los orígenes. Y todo ello con el pretexto de un entrañable y sencillo motivo, un plato de espaguetis con tomate.

José María Monsalvo Antón

Universidad de Salamanca

monsalvo@usal.es

<https://orcid.org/0000-0001-8258-772X>