

PASTA

PASTAN HISTORIA

Italialaisen keittiön kuuluisin symboli on varmaankin spagetit. Kuitenkin nykyisen tyyppinen pasta ei todennäköisesti ole **Italian** keittiön keksintö. Pidetään varmana, että muinaiset roomalaiset ja etruskit tunsivat jo tämän vedestä ja vehnäjauhoista monimuotoisena valmistettavan **taikinan** ja ravitsivat sillä itseään.

Pastan kehittymisestä nykyiseksi säilyväksi italialaiseksi muunnelmaksi, jota valmistetaan durumvehnästä, ei tiedetä tarkoin ja niinpä siitä on kerrottu monenlaisia tarinoita. Ilmeisesti kauko-idässä valmistettiin ensimmäiset makaronit. Jo ennen tätä vuosituhatta kiinalaiset valmistivat spagettia soijajauhoista, ja perimätiedon mukaan meidän kiittäminen Marco Poloa spagetin valmistustavan leviämistä länteen. Muissa lähteissä, jotka ovat ehkä luotettavimpia, esitetään, että arabikansat käyttivät kuivattua taikinaa, koska heille pitkien erämaataipaleiden aikana oli tärkeää, että ruoka säilyi pilaantumattomana ja oli helppo valmistaa. Rasvalla ja mausteilla pastasta sai maukkaan ja ravitsevan ruoan.

Sisilian arabivalloituksen kaudella maurit toivat sinne muassaan pastan ja sieltä se levisi genovalaisten napolilaisten ja venetsialaisten myötä lähinnä Italian rannikkoalueille.

Pastalla tarkoitetaan Italiassa yleensä makaronivalmisteita. Siellä käytetään myös sanaa pastasciutta ja molemmissa tapauksissa on puhe ”kuivista” valmistustavoista, siis sellaisista joissa makaroneja ei upoteta nesteeseen. Tällöin syntyi minesträä, keittoa.

Nykyinen teollinen pastanvalmistus ei periaatteessa eroa alkuperäisestä: durumvehnäjauhot, jotka asetetaan etusijalle niiden suuren proteiinipitoisuuden, sitkon, helpon saatavuuden ja säilyvyyden takia, vaivataan yksinkertaisesti käyttäen vain vähän kalkkia sisältävää vettä ja taikinasta muotoillaan asianomaisissa koneissa halutunmuotoisia pastaa. Todellista kulinaarista nautintoa ei saada käyttämällä teollisesti valmistettuja pastatuotteita. Tämän päivän markkinat alkavatkin pursua ns. tuorepasta. Valmistamalla itse oma pastataikina saadaan traditio, aitous, maku ja laatu hyväksi makuelämys kokonaisuudeksi.

Pastan keittäminen

Pasta keitetään aina runsaassa vedessä (1 litra 100 grammaa pastaa kohden) ja isossa kattilassa. Noin 1 ruokalusikallinen suolaa yhteen vesilitraan.

Pane pasta aina kiehuvaan veteen. Täytetty pasta sitä vastoin pannaan veteen juuri ennen kehumista, jotta se ei kiehu rikki. Keittämisen aikana pastaa sekoitellaan puulusikalla tai puuhaarukalla.

Keitä pasta »al dente» eli juuri ja juuri kypsäksi, sillä kypsyminen jatkuu muutaman minuutin vielä senkin jälkeen, kun pasta on kaadettu valumaan lävikköön.

Täytetty pasta, gnocchi ja lasagne nostetaan vedestä reikäkauhalla heti kun se on

noussut pinnalle. Kuivattu pasta ja rikkoutumaton tuore pasta kaadetaan suoraan lävikköön.

Ravistele pastaa lävikössä niin että vesi valuu hyvin pois, jos pasta annostellaan suoraan lautasille. Jätä pasta vähän vetiseksi, jos se valuttamisen jälkeen sekoitetaan kastikkeeseen tai kiehautetaan kastikkeessa.