

STRENNA DEI ROMANISTI

NATALE DI ROMA

1 9 8 2

ab U. c. MMDCCLXXXV

APOLLONJ GHETTI - AURELI - BARBERITO - BECCHETTI - BELLI - BILINSKI
BIORDI - BONANNI-PARATORE - BUSIRI VICI - CECCOPIERI MARUFFI
COGGIATTI - COLINI A. - COLINI-LOMBARDI - D'ARRIGO - D'AMBROSIO
DELL'ARCO - DELLA RICCIA - DEL RE - ESCOBAR - FREDA - FAITROP
FRANCIA - GASBARRI - GRILLANDI - GUIDI - HARTMANN - JANNATTONI
LEFEVRE - LOTTI - MAGI - MARIOTTI BIANCHI - MARAZZI - MASETTI
ZANNINI - MERLO - NERILLI - NOVARA MATTEINI - ONORATI - PAGLIALUNGA
PARATORE - PARISET - PIETRANGELI - POSSENTI - RAGUSA - RAVAGLIOLI
RUSSO - SACCHETTI - SACCHI - SANTINI - SCARFONE - SCHIAVO - STACCIOLI
TAGGI - TIRINCANTI - TROMBADORI - VERDONE M. - VERDONE S.
VIAN - VOLPICELLI

Di questa edizione
sono state riservate n. 900 copie al

BANCO DI ROMA

Copia N.

227

EDIZIONE FUORI COMMERCIO



EDITRICE ROMA AMOR 1980

La « Pajata » o « Pagliata »

« Pajata (pleb.), Pagliata (civ.), termine dei beccai », si legge nel vocabolario romanesco di Filippo Chiappini. La parola indica una parte dell'intestino tenue dei bovini o di altri ruminanti, dove si forma una sostanza più o meno densa nella quale si possono trovare, talvolta, tracce di foraggio mal digerito. Com'è noto, l'alimentazione del bestiame, generalmente, è a base di graminacee, e cioè: avena o biada, orzo, segale, e, una volta, prevalentemente, *paglia*, che in romanesco si dice « paja ». Da qui, « pajata » o « pagliata ».

È risaputo che le carni provenienti da bestiame riposato, tenuto a dieta leggera o, meglio, a digiunto per qualche giorno, prima della mattazione, sono di maggior pregio in confronto alle altre. Una volta l'accorgimento era scrupolosamente praticato dal macellaio romano, che avanti la macellazione, faceva sostare per qualche giorno in apposite stalle, sia il bestiame acquistato nel mercato settimanale del Campo Boario, sia quello reperito direttamente presso gli allevamenti in campagna. L'insieme di queste costumanze, condussero alla scoperta della « pagliata », che deve provenire da quella parte d'intestino del bestiame bovino mattato con questo accorgimento. È opportuno rilevare anche una caratteristica della sostanza, di cui si è fatto cenno: durante la cottura diventa cremosa così che è erroneamente creduta latte coagulato.

Oltre agli accorgimenti, praticati per ottenere carni più pregiate, che, condussero poi, alla scoperta della « pagliata », essa si deve anche ad un ingegnoso espediente, che potrebbe dirsi una sorta di intelligente « evasione fiscale ». Era praticato a suo tempo, da astuti macellatori di bestiame bovino, prima di far giungere il bestiame al passaggio della barriera daziaria,

ove bisognava ottemperare al pagamento della relativa imposta di consumo, effettuato in base al peso. Per pagare un'imposta minore, si cercò di ridurre quanto più possibile il peso del bestiame; e questo si poteva ottenere solo con lo svuotamento del retto. L'operazione era realizzata con l'intervento dei cosiddetti « boari », che accompagnavano il bestiame alle bascule. Muniti di un apposito bastone terminante con un grosso puntale di forma sferica, perfettamente adatto alla bisogna, essi lo introducevano in profondità nello sfintere della bestia, che venendo stimolato dallo strofinio del grosso puntale raggiungeva la massima evacuazione, fino ad un calo di peso di circa trenta-quaranta chili, per ogni capo di bovino adulto. Come si comprende, questa interessata e utile operazione, comportava una notevole riduzione della dovuta imposta di consumo, e al tempo stesso favoriva quel digiuno, di cui si è fatto cenno, necessario per ottenere carni di maggior pregio.

Per la mia ultraquarantennale permanenza presso l'Ufficio Controllo del Mattatoio, non ricordo più quante quante volte ho dovuto partecipare ad allegre tavolate insieme ad amici buongustai, desiderosi di mangiare la "pagliata", i quali si rivolgevano spesso a me per avere quella originale. Mi ricordo in proposito un fattarello capitato al carissimo amico Mario Zuddas, nuorese, buongustaio e delegato per la Sardegna dell'Accademia Italiana della Cucina. Eravamo insieme a tavola con tanti altri amici; il buon Mario che era seduto di fronte a me, assaggiava per la prima volta un pezzetto di « pagliata » e, masticando, sentì sotto i denti qualcosa di molto duro che lo sorprese. Da buon esperto volle accertare che cosa potesse essere, e dopo accurata ricerca scoprì che si trattava di un chicco di biada. Ignaro dei precedenti trascorsi relativi alla « pagliata » e alla sua preparazione, credette che anche la biada dovesse far parte dei suoi ingredienti, così che si rivolse a me per lamentare la disattenzione del cuoco che, secondo lui, non si era accorto della imperfetta cottura della biada. Scoppiiai a ridere naturalmente, così che richiamata l'attenzione dei presenti, fui costretto a raccontare l'accaduto tra la ilarità della comitiva.

In genere, per idiosincrasia alle frattaglie di cui fa parte

anche la « pagliata », alcuni ricusano addirittura l'assaggio di questa caratteristica pietanza, vera ghiottoneria della cucina romana, al contrario di altri che, quando l'hanno assaporata insieme al sugo, che, peraltro, serve a condire i famosi rigatoni, provano spesso nostalgia di gustarne ancora. Per soddisfare il loro desiderio, trascrivo la ricetta che pubblicai ne « L'ANTI-ARTUSI » a cura di Luigi Volpicelli e Secondino Freda, edito dalla Casa PAN - Via Solferino, 32 - 20121 Milano.

RIGATONI co' la « pagliata »

La « pagliata » di bue va spellata, cioè spogliata interamente di un certo involucro di pelle e di grasso che la circonda. Chi provasse a cucinarla senza questa indispensabile operazione preliminare, dovrebbe rinunciare a mangiarla poiché risulterebbe ribelle a qualsiasi tentativo di masticazione. Siccome la « pagliata » si riduce molto, prima, per l'operazione dello spellamento e dello sgrassamento, e, poi, per la cottura, è bene calcolarne delle proporzioni piuttosto abbondanti. Si procede così: con la punta di un coltellino, o meglio, con i pollici e gli indici delle due mani, si separa la prima pelle dell'intestino attaccata al grasso, poi, continuando a mano a mano a rovesciare e a tirare fino in ultimo pelle e grasso insieme. I quali, se si opera delicatamente, vengono via, con grande facilità. Bisogna badare a non stringere troppo l'intestino, poiché si provocherebbe l'uscita dell'umore, o parte chimosa racchiusa, e questo menomerebbe il risultato finale, rendendo meno saporita la vivanda. Una volta spellata la « pagliata », prima si elimina il grasso superfluo, tagliandolo con un paio di forbici, e poi si taglia la « pagliata » in pezzi lunghi dai venti ai venticinque centimetri, che si piegano in modo da avvicinare le due estremità. Esse si fissano con una passata di refe bianco, in modo che assumino l'aspetto di tante ciambelle. Si evita in tal modo che la parte interna possa andare dispersa durante la cottura. Non preoccupatevi se queste « ciambelle » sembrano un po' grandi, giacché durante la cottura si ridurranno sensibilmente. Completata la preparazione della « pagliata », si prende

una casseruola o un tegame per cuocerla; per ogni chilo di « pagliata » fatta a ciambelle, si mettono due cucchiariate abbondanti di olio d'oliva, una cipolla di media grandezza affettata, un po' di sedano tagliuzzato e di basilico spezzettato, cinquanta grammi di lardo o grasso di prosciutto a dadini, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Si fa soffriggere un po' e poi si aggiunge la « pagliata » condita con sale e pepe e si fa insaporire. Quando la « pagliata » è ben rosolata si bagna con un bicchiere di vino bianco asciutto. Completata l'evaporazione del vino, aggiungere tre o quattro cucchiariate abbondanti di salsa di pomodoro (conserva), mescolare un poco e, se necessario, bagnare con un po' di acqua, per far sciogliere bene la salsa. A questo punto diminuire il fuoco, coprire il recipiente e lasciar bollire dolcemente fino a cottura completa. Si abbia cura di sorvegliare spesso il sugo, che dovrà risultare abbastanza denso, ma non si asciughi troppo. Per questa cottura occorreranno almeno due ore e mezzo. Dopo di che, si cuociono a parte, circa sei etti di rigatoni, in acqua abbondante e giusta di sale; una volta al dente, si scolano bene e si condiscono col sugo della « pagliata » e con formaggio pecorino grattugiato. Poi si versano in piatti caldi, e si dispongono sopra di essi almeno due ciambelle di « pagliata » a persona. Fare attenzione che i piatti siano ben caldi, perché raffreddandosi, la pietanza perderebbe il suo gustoso sapore.

SECONDINO FREDA

Il letterato diplomatico Henry Bordeaux in Roma

Romanziere di largo successo, accademico, Henry Bordeaux, nato in Savoia nel 1870, risentì costante e profonda la vicinanza spirituale con l'Italia che non contraddiceva in lui il fervido patriottismo. I suoi numerosi viaggi italiani si concentrarono dal 1910 al 1940 sulla città per eccellenza, su Roma alla quale dedicò prima parti di romanzi come « *La Robe de Laine* » e « *La Nouvelle Croisade des Enfants* » poi l'essenziale dei ricordi che costituiscono « *La Claire Italie* », « *L'Air de Rome et de la Mer* » e « *Images Romaines* », infine nelle memorie « *Histoire de ma Vie* », capitoli dei tredici volumi che diede fino alla morte, nel 1963¹. Come le creature della fantasia non scorgevano in Roma se non l'aspetto confacente con il proprio carattere, H. Bordeaux veniva attratto dall'Urbe per tre lati: la città sotto gli occhi del mondo, il centro del potere politico, il punto d'irradiazione della religione. Fra i siti monumentali e capolavori artistici, privilegia quelli che riportano alle chiavi della sua visione dell'Urbe. Il potere politico si materializza nel « duce » al quale H. Bordeaux tributa un'ammirazione non scevra di riserve all'approssimarsi della guerra. Al Vaticano, le sue udienze presso i pontefici presen-

¹ HENRY BORDEAUX, *La Robe de Laine*, Plon, Paris, 1910; *La Nouvelle Croisade des Enfants*, Flammarion, Paris, 1913; *La Claire Italie*, Plon, Paris, 1929; *L'Air de Rome et de la Mer*, Plon, Paris, 1938; *Images Romaines*, Plon, Paris, 1950; *Histoire d'une Vie*: Vol. III, *La Douceur de vivre menacée*, Plon, Paris, 1956, cap. I, pp. 1-19; cap. II, pp. 20-41; cap. XII, pp. 277-305. Vol. IX, *Sous le signe de Jeanne*, Plon, Paris, 1962, cap. IX, pp. 230-261; cap. XIV, pp. 384-396. Vol. XI, *L'Ombre de la Guerre*, Plon, Paris, 1966, cap. IV, pp. 114-140; cap. X, pp. 317-323; e *passim*.

H. BORDEAUX in *L'Amour de la Terre et de la Maison*, Vesmael-Charlier, Paris, 1960, cita numerose traduzioni italiane dei propri libri.