

ARINGA: **non è più quella di una volta !**

**(Pubblicato sulla Rivista informatica GRAFFITI -on-line.com,
nell'agosto 2016 col titolo "La Lunga Storia delle aringhe")**

Il "re del pesce" del Medioevo è oggi poco considerato anche in alcuni paesi del Nord, nel momento in cui Greenpeace richiama l'opinione pubblica sulla eccessiva consumazione di tonno rosso nel Mediterraneo, che sta mettendo in pericolo la specie. Il sindacato nazionale dei salatori-affumicatori in Francia ed in Inghilterra si mobilita in favore delle aringhe. Riabilitazione in corso ?

Nell'11° secolo la pesca alle aringhe, ricordata in numerosi documenti ufficiali, viene organizzata in diversi porti della Manica. In linea di massima la stagione di pesca si apre il 1° ottobre e termina verso la metà di dicembre. L'abbondanza di questo pesce lo rende una derrata a buon mercato, tanto che anche i poveri se ne possono nutrire. Una libbra di aringhe costa cinque volte meno del lardo. In periodi di carestia, gli aiuti alimentari ed i doni delle opere di carità contemplano spesso in quelle regioni delle distribuzioni di aringhe. Le grandi città, con la loro popolazione di artigiani e di manodopera rappresentano un importante mercato. Senza le aringhe, come ad esempio il pesce del lago Trasimeno per la città di Perugia, la sopravvivenza delle popolazioni più modeste del Medioevo e del vecchio regime, sarebbe stata senza dubbio molto più difficile.

Ma il posto preponderante occupato dalla aringa si spiega anche attraverso la pratica religiosa. Le popolazioni occidentali si vedono vietare dalla Chiesa il consumo di carne, di latte e di uova, intorno ai cento giorni all'anno, vale a dire nel periodo di digiuno della Quaresima al quale si aggiungono tutti i venerdì. Il digiuno, sinonimo di privazione, di rinuncia al piacere, di astinenza, è obbligatorio per chi si comporta da buon cristiano. Solo i giovani ed i malati ne vengono

esentati. Durante il digiuno la Chiesa considera che la carne di pesce non produce "l'incendio della lussuria", contrariamente alla deliziosa carne dei quadrupedi e degli uccelli. Il pesce viene pertanto autorizzato nell'alimentazione. Numerose farse medievali mettono in scena Quaresima, personaggio che incarna il digiuno e che combatte l'alfiere della carne (denominato in vari modi). A partire da questi interdetti alimentari come fare per approvvigionarsi tutto l'anno di pesce, sia esso fresco o conservato ? L'aringa beneficia di diversi vantaggi. L'opera "*De harengo*", pubblicata a Lubecca nel 1654, la celebra come il "re dei pesci". Si può consumare in diversi modi. Viene mangiata fresca nei villaggi della costa della Manica e del Mare del Nord, ma anche nei paesi dell'interno. In tale contesto, dal 13° secolo, molte città dell'interno vengono approvvigionate regolarmente con aringhe fresche. Per non superare le faticose 36 ore, al di là delle quali il pesce si considera avariato, vengono utilizzati i cavalli da soma: i convogli, composti di 50 a 200 animali che portano ciascuno 200 libbre, ripartite in due grossi panieri, viaggiano sia di giorno che di notte. Il trasporto viene effettuato anche per mezzo di carriaggi o di vetture. Si creano in tal modo delle "strade del pesce" che consentono di cambiare, da 5 a 6 volte, da 6 a 12 cavalli per il traino, fatto che dimostra l'importanza del commercio e la disponibilità di cavalli che questi mercanti dovevano possedere per istradare il pesce. Il trasporto viene effettuato in gran fretta, con grande sorpresa dei viaggiatori che si vedono sfilare questi strani ed odorosi carriaggi, sottoposti, tra l'altro a diversi pedaggi feudali.

Ma essendo la stagione della pesca limitata nel tempo ed i giorni di magro distribuiti per tutto l'anno, era necessario conservare le aringhe, per cui si presentavano **due opzioni**.

Innanzitutto la **salatura**. Senza il sale, non si sarebbe pesca alle aringhe. In tale contesto i grossisti di sale giocano un ruolo fondamentale nel commercio delle aringhe. I pesci più belli vengono impilati in dei contenitori aperti (bac) di legno su del sale di migliore qualità. Il sale bianco proveniente dalla Normandia o dal Portogallo viene riservato invece alle aringhe di minore qualità. Dopo 8 o 10 giorni, le aringhe vengono lavate in un contenitore pieno di una soluzione di acqua e sale, prima di essere fortemente strizzate (pressate) fra due strati di sale in

un barile accuratamente chiuso. La seconda opzione, meno corrente è quella della **affumicatura**, procedimento che rende il pesce immune da putrefazione. Il cartolario dell'abbazia di Fecamp in Normandia menziona questa tecnica dal 13° secolo: le tavole dell'Enciclopedia di **Diderot** ne illustrano con precisione tutte le fasi. Le aringhe vengono poste in salatura per 8 giorni, quindi dissalate uno o due giorni, infine sgocciolate e seccate. Infilate su delle stecche a 8, 10 o 12, esse vengono esposte al fumo di trucioli o di segatura di legno di faggio o di quercia. La temperatura deve rimanere moderata. Fra i 24° ed il 28°, in modo da impedire alle aringhe di cuocere. Otto ore dopo, si ottiene "l'aringa gonfiata", da dodici a diciotto ore dopo si ottiene "l'aringa affumicata" che si conserva per un anno. Se le aringhe fresche sono riservate ad una ristretta schiera di buongustai, le aringhe affumicate, invece, sfamano il popolo.

Si viene rapidamente a creare in problema del trasporto in grandi quantità di questo prodotto salato o affumicato, molto richiesto dal mercato. La tecnica messa a punto dagli Olandesi nel 16° secolo risponde perfettamente alle esigenze. Si ammucchiano accuratamente, in dei barili di legno, il massimo di aringhe nel minimo di spazio, da cui deriva l'espressione familiare "stare stretti come delle aringhe". In tal modo possono essere trasportate delle quantità considerevoli di pesce per delle settimane e per centinaia di chilometri, in quanto i barili possono sopportare dei tempi di consegna molto più lunghi del pesce fresco. L'esempio delle aringhe instradate nel porto di Boulogne è abbastanza sintomatico: essa viene distribuita a Parigi ad Orleans, in Lorena e in Provenza ed a volte arriva persino in Italia, in Spagna ed in Portogallo. Quanto alle aringhe pescate in Scozia, esse passano attraverso l'Olanda, transitano per Venezia e quindi vengono degustate nel Mediterraneo orientale. Numerosi intermediari si intercalano fra i pescatori ed i consumatori: vetturali, pescivendoli grossisti, venditori al minuto.

L'aringa eccita la brama dei briganti ed a volte i convogli vengono attaccati. I signori propongono una scorta, chiaramente in cambio di un "diritto di condotta" spesso esorbitante. La sua pesca si rivela anche una fonte considerevole di arricchimento, specialmente per la nobiltà ed il clero. L'abbazia della Santa trinità, ad esempio, controlla il porto di Fecamp e la sua pesca delle aringhe dal

1185; essa ne trae una parte considerevole delle sue entrate. L'aringa porta grosse entrate e le tasse sono innumerevoli. I signori arrivano persino a tassare l'asciugatura delle reti sulle dune ! **Colbert**, ministro di **Luigi 14°**, nella sua volontà di sviluppare le ricchezze del regno, non sottovaluta il peso economico della pesca ed in tale contesto la sostiene fortemente, specialmente nei confronti della concorrenza dell'importazione massiccia di aringhe olandesi. Egli se ne preoccupa e sollecita che la pesca alle aringhe aumenti in modo da rendere il regno autosufficiente nel settore.

In maniera ricorrente la pesca soffre della insicurezza dei mari. La guerra dei Cent'anni nel 15° secolo e nel 18° secolo, i conflitti con la Spagna e l'Austria, quindi gli impegni in America, comportano la cattura di navi destinate alla pesca delle aringhe, come bottino di guerra. Le flottiglie francesi della Manica vengono annientate quasi al completo dal 1744 al 1748.

D'altronde l'aringa rappresenta un gioco commerciale talmente importante che scatena numerosi conflitti fra paesi concorrenti in tale tipo di pesca: queste saranno le cosiddette guerre delle aringhe (Heringkrieg).

Si osserva, a partire dal 15° secolo che con l'abbassamento della temperatura del Mar Baltico, le aringhe si rifugiano nel Mare del Nord. Per contraccolpo gli Olandesi vengono a pescarle in acque britanniche, fatto che provoca dei nuovi conflitti nel 1652-54 e nel 1665-67. Vengono messe in opera delle "tregue di pesca" e sebbene venga accordata l'immunità ai pescatori, gli armatori della pesca di aringhe devono, nonostante tutto, armare delle navi da guerra, come guardia pesca, per proteggere la loro flotta commerciale.

L'aringa è all'origine delle grandi città del Nord, quali Copenaghen, Bergen, in Norvegia o Amsterdam. Allo stesso modo essa contribuisce anche alla prosperità delle città anseatiche attive nel Baltico e nel Mare del nord. Occorrerà attendere la grande pesca al merluzzo dell'isola di Terranova, nel 19° secolo, perché in Occidente venga soppiantata definitivamente la supremazia dell'aringa.