

## 505. ARINGA INGENTILITA

Signori bevitori, a questa aringa (*Clupea harengus*) posate la forchetta; non è fatta per voi che avete il gusto grossolano. Ordinariamente si ricerca l'aringa femmina come più appariscente per la copiosa quantità delle uova; ma è da preferirsi il maschio che, co' suoi spermatofori lattiginosi, ossia borsa spermatica, è più delicato. Maschio o femmina che sia, aprite l'aringa dalla parte della schiena, gettatene via la testa e spianatela; poi mettetela in infusione nel latte bollente e lasciatevela dalle otto alle dieci ore. Sarebbe bene che in questo spazio di tempo si cambiasse il latte una volta. Dopo averla asciugata con un canovaccio, cuocetela in gratella come l'aringa comune e conditela con olio e pochissimo aceto o, se più vi piace, con olio e agro di limone.

C'è anche quest'altra maniera per togliere all'aringa il sapore troppo salato. Mettetela al fuoco con acqua diaccia, fatela bollire per tre minuti, poi tenetela per un momento nell'acqua fresca; asciugatela, gettatene via la testa, apritela dalla parte della schiena e conditela come la precedente.

La *Clupea harengus* è il genere tipico dell'importantissima famiglia dei Clupeini, la quale comprende, oltre alle aringhe, le salacche, i salacchini, le acciughe, le sarde e l'*Alosa vulgaris*, o *Clupea* comune, chiamata cheppia in Toscana. Questa, in primavera, rimontando i fiumi per deporre le uova, viene pescata anche in Arno a Firenze.

Le aringhe vivono in numero sterminato nelle profondità dei mari dell'estrema Europa e si fanno vedere alla superficie solo al tempo della riproduzione, cioè nei mesi di aprile, maggio e giugno, e dopo deposte le uova scompaiono nella profondità della loro abituale dimora. Si vede il mare talora per diverse miglia di seguito luccicante e l'acqua divenir torbida per la fregola e per le squame che si distaccano. In Inghilterra arrivano dal luglio al settembre e la pesca, che si fa con reti circolari, n'è sì abbondante sulle spiagge di Yarmouth che talvolta se ne sono preparate fino a 500 mila barili.