



Associazione
Succede solo a Bologna

📍 Via Nazario Sauro 26 - 40121 Bologna

CF 91331650373

🕒 dal Lunedì alla Domenica 10 - 19

☎ 051.226934

🌐 www.succedesoloabologna.it

✉ info@succedesoloabologna.it

LA SARÂCA (o ARÄNGA) AFUMGHÉ

“L’aringa affumicata”

di Giampaolo Bernagozzi

Nato agli inizi degli anni '60 sono un prodotto del boom economico di quel tempo, di genitori, papà Guido e mamma Marisa, figli di contadini, trasferitisi in città a Bologna in cerca di un futuro diverso e migliore. Ogni domenica mattina e ad ogni festività era comunque d’obbligo andare a fare visita ai nonni paterni nel casolare di campagna. Non ci si fermava a pranzo da loro, non si poteva pesare sulle loro scarse finanze. In tre particolarissime occasioni però, Natale, Capodanno e Pasqua, ci si ritrovava tutti e tredici. Quelle tre speciali occasioni, oltre che essere una festa in quanto tale, per me rappresentavano l’apoteosi culinaria: per anni sono state le uniche tre occasioni di poter mangiare il classico bis di minestre bolognesi veraci, i turtlèin bulgnîs (i tortellini bolognesi con ripieno rigorosamente di lombo di maiale rosolato al burro, prosciutto crudo, vera mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano, odore di noce moscata) in brodo di cappone di sfoglia tirata a mano col mattarello e al lasagnàtt (le lasagne verdi con ragù alla bolognese, besciamella e Parmigiano Reggiano)!

A mezzogiorno in punto la chiamata per l’adunata e tutti di corsa in casa ognuno al proprio posto, in piedi, almeno finché non si fosse seduto nonno Marino. La famiglia era decisamente patriarcale. Seduto nonno Marino, seduti tutti, fatta ovviamente momentanea eccezione per chi tra le donne doveva servire i piatti, a cominciare dagli antipasti rigorosamente influenzati dalle tradizioni popolari, per cui ecco a Natale panettone e spumante (il primo a simboleggiare la ricchezza in quanto preparato con ingredienti che nel Medioevo solo i benestanti potevano permettersi, il secondo per allontanare gli spiriti maligni col botto provocato dal tappo sparato dalla particolarità dell’effervescenza), a Capodanno qualche chicco d’uva (a propiziare un anno di ricchezza), a Pasqua uova sode e salame (simboli della Resurrezione e dell’abbondanza contadina). Ma se a quel punto le attese erano finite, il mio sguardo non riusciva a staccarsi dalla trave di legno che attraversava per il lungo tutto il soffitto al centro dello stanzone, alla quale erano affissi tre giganteschi lumi, a ciascuno dei quali a loro volta era stato attaccato uno spago che scendeva in verticale fino a sfiorare tavolo.

Alla loro sommità la sarâca afumghé, nel dialetto bolognese antico, l’aränga afumghé, in quello attuale, insomma, l’aringa affumicata, tre splendide aringhe affumicate, dunque. Uno spettacolo!

Il casolare era in quel momento un inebriante tripudio di odori e profumi culinari. Il rito era semplice, si tagliava una fetta di pane e la si sbatteva contro la sarâca afumghé per insaporirla, un pesce lungo 30 centimetri circa, arido e secco, forte di sapore e di odore, economico, vero compagno della povera gente, autentico simbolo della povertà; era l’esemplare femmina il pezzo pregiato e ricercato, sistemato e conservato sotto sale immediatamente dopo la pesca, direttamente in mare, poi essiccato.

