

Alcuni fatti sulla storia del sale

È l'unica roccia consumata dall'uomo. Non serve solo per aggiunge sapore, ma anche per conservare. È sinonimo di saggezza, sigillo dell'amicizia, sancisce gli accordi, protegge dalla sfortuna. Il sale, perché del sale stiamo parlando, è un potente simbolo, può essere utilizzato in svariati modi e senza esitazione, possiamo asserire che è una sostanza a dir poco essenziale per la nostra vita.

I Romani dicevano „amantes amentes”, che significa „amante, delirante”, mentre l'uomo innamorato veniva chiamato „salax”, ovvero „salato”. Gli antichi conquistatori cospargevano di sale le rovine delle città per avere la certezza che non sarebbero mai più state ricostruite. Con il sale si cospargeva anche il palcoscenico dei tradizionali teatri giapponesi, tale gesto doveva proteggere gli attori dagli spiriti malvagi.

Il sale simboleggia la durezza, per questo mette in risalto l'eterna natura, il popolo dell'alleanza con il Signore. Il Libro dei Numeri narra: „È un patto di sale e perpetuo davanti all'Eterno, per te e per la tua progenie con te”, mentre nel Libro delle Cronache leggiamo: „Il Signore eterno, il Dio, ha dato per sempre a Davide il regno sopra Israele, a lui e ai suoi figli, con un patto di sale”. I soldati indiani giurarono proprio sul sale la propria fedeltà agli inglesi.

In Europa c'era l'usanza di mettere sulla lingua del neonato un pizzico di sale. Quando questa usanza venne vietata, i genitori iniziarono a collocare nella culla del pargolo un poco di sale, convinti che tale gesto li proteggesse dal male.

Sulle tavole dei sovrani francesi si soleva poggiare la preziosa *Nef*, una sorta di recipiente colmo di sale. Il sale collocato di fronte al sovrano stava a simboleggiare la sua salute, prosperità e stabilità dello stato.

Il sale veniva considerato un minerale di grande valore, veniva infatti chiamato oro bianco. Non deve quindi stupire che il rovesciare il sale fosse considerato un gesto di malaugurio. Della potenza del sale si legge anche nel libro della legge ebraica datato XVI secolo, in cui si annota che il sale si poteva toccare solamente con le due dita centrali.

Il sale distrugge i batteri ed assorbe l'umidità in cui si sviluppano i microrganismi. Grazie alle sue proprietà di conservazione, la gente poteva immagazzinare a lungo le provviste. Gli Egiziani si servivano del sale per conservare il pesce e gli uccelli. Si dice che il prosciutto lo abbiano inventato i Celti. Gli uomini del medioevo erano soliti salare le aringhe ed i merluzzi; fioriva il commercio di beni alimentari sotto sale, il che permetteva di salvarsi dalla fame, di sopravvivere durante gli assedi e le guerre. Le botti colme di sale hanno per certo occupato le stive di svariati battelli che nel rinascimento sono salpati in cerca di nuove terre.

Il cloruro di sodio si è rivelato indispensabile nel processo di preparazione del prezioso pigmento chiamato porpora. Gli agricoltori europei si resero conto che la segale cornuta non attaccava i grani impregnati di sale. Questo prodotto prezioso veniva utilizzato per la concia delle pelli, per pulire i camini, saldare i tubi, rivestire la ceramica. I medici lo utilizzavano in caso di mal di denti, indigestione e indolenza mentale.