

Несколько фактов из истории соли

Это единственный в природе минерал, употребляемый людьми в пищу. Он не только поправляет вкус, но и консервирует. Он обозначает мудрость, закрепляет дружбу, вводит в действие договора, защищает от бед и несчастий. Речь идет о соли – это не только значащий символ, но и широко используемый минерал. Несомненно, это вещество, без которого жизнь невозможна.

Римляне говорили: „*amantes amentes*“, что значит „безумно влюбленные“, а влюбленного называли „*salax*“, т.е. „посоленный“. В древние времена завоеватели посыпали солью развалины городских стен, желая обрести уверенность в том, что они никогда не будут восстановлены. В традиционном японском театре солью посыпали сцену, что должно было защитить актеров от влияния злых духов.

Соль является символом прочности, поэтому подчеркивает вечную природу союза людей с Богом. В Книге Чисел написано: „Это завет соли вечный пред Господом, данный для тебя и потомства твоего с тобою“, а во 2 Книге Паралипоменон мы читаем, что „с Давидом заключил Господь завет соли“. Солдаты-индусы клялись в верности англичанам, прикладывая руку к соли.

В Европе – согласно старому обычаю – следовало положить на язык новорожденного немного соли. Когда на эту традицию был наложен запрет, находчивые родители клали немного соли в колыбель ребенка. Они были убеждены, что таким образом защитят его от зла.

На столе французских королей ставили неф – дорогостоящий столовый прибор в форме корабля, наполненный солью. Соль, поставленная перед правителем, символизировала его здоровье и в то же время – здравие и успех подданных, а также силу государства.

Соль была очень ценной, ее называли «белым золотом». Нет ничего удивительного в том, что рассыпанная соль считалась плохой приметой. О «силе» соли свидетельствует предостережение, записанное в XVI веке в еврейском кодексе – к соли можно было прикасаться лишь двумя средними пальцами обеих рук.

Соль абсорбирует влагу, в которой развиваются микробы, а также уничтожает бактерии. Благодаря тому, что соль является хорошим консервантом, люди могут дольше хранить пищевые продукты – в древнем Египте соль использовали для консервирования рыб и птиц. Согласно легендам, ветчину «изобрели» кельты. Люди средневековья ели соленую треску и селедку, цвела торговля разного рода соленьями, помогавшими избежать голода и пережить осаду во время войны. Можно быть уверенными в том, что в трюмах кораблей времен ренессанса, идущих в открытое море в поисках новых земель, были бочки с соленой рыбой.

Хлорид натрия оказался необходим в процессе добычи драгоценного красно-фиолетового красителя под названием пурпур. Европейские крестьяне заметили, что спорынья не заражает зерна, намоченные в соляном растворе. Соль использовалась в

кожевенном производстве, для очистки печных труб, сваривания труб и глазурования керамики. Врачи использовали соль в качестве обезболивающего при зубной боли, а также при проблемах с пищеварением. Она же помогала побороть «тяжесть ума».