

Igloo

101

Mark Kurlansky

Il sale

Una storia del mondo

Traduzione di Stefano Spila

 Nutrimenti

Titolo originale dell'opera: *Salt. A World History*

Copyright © 2002 by Mark Kurlansky
First published in the United States of America in 2002
by Walker Publishing Company, Inc., New York

© 2023 Nutrimenti srl

Traduzione dall'inglese di Stefano Spila

Prima edizione novembre 2023
www.nutrimenti.net
via Marco Aurelio, 44 – 00184 Roma

In copertina: © 2016 Phattara Away/Shutterstock

Immagini nell'interno: le illustrazioni a pagina 438, 448 e 463
sono dell'autore

ISBN 979-12-5548-025-9
ISBN 979-12-5548-043-3 (ePub)

*Ai miei genitori, Roslyn Solomon e Philip Mendel Kurlansky,
che mi hanno insegnato ad amare i libri e la musica.*

*e
a Talia Feiga, che spalancava mondi mentre dormiva
nell'incavo del mio braccio.*

Indice

Introduzione. Il cristallo di sale	11
Parte prima. Discorso su sale, cadaveri e salse dal gusto pungente	
Capitolo I. Il governo del sale	27
Capitolo II. Pesci, volatili e faraoni	49
Capitolo III. Uomini di sale rigidi come il baccalà	67
Capitolo IV. I giorni dell'insalata di sale	77
Capitolo V . Salare per conservare nell'Adriatico	97
Capitolo VI. Due porti e un prosciutto nel mezzo	109
Parte seconda. Lo scintillio delle aringhe e il profumo della conquista	
Capitolo VII. Il sale del venerdì	127
Capitolo VIII. Un sogno nordico	151
Capitolo IX. Un esagono molto salato	169
Capitolo X. Il sale di Salisburgo	189
Capitolo XI . Il ruolo di Liverpool	207
Capitolo XII. Le 'guerre del sale' americane	231
Capitolo XIII. Il sale dell'indipendenza	249
Capitolo XIV. Liberté, Égalité e agevolazioni fiscali	261

Capitolo XV. Preservare l'indipendenza	277
Capitolo XVI . La guerra tra i sali	301
Capitolo XVII. Sale rosso	323
Parte terza. Il matrimonio perfetto del sodio	
Capitolo XVIII. L'odio del sodio	339
Capitolo XIX. La mitologia della geologia	353
Capitolo XX. Il sale non tramonta mai sul...	371
Capitolo XXI. Il sale e la grande anima	389
Capitolo XXII. Mai voltarsi indietro	415
Capitolo XXIII. Gli ultimi giorni del sale di Zigong	431
Capitolo XXIV. Ma, La e Mao	453
Capitolo XXV. Più sale che pesce	465
Capitolo XXVI. Sale grosso, sale fino	497
Apparati	
Bibliografia	527
Indice analitico	543

Il prezzo reale di ogni cosa, ciò che ogni cosa realmente costa all'uomo che vuole procurarsela, è la fatica e l'incomodo di ottenerla.

Adam Smith

La ricchezza delle nazioni, 1776

Il risultato di tutte le nostre invenzioni e del nostro progresso sembra essere che le forze materiali vengono investite di vita spirituale e l'esistenza umana viene degradata a forza materiale.

Karl Marx

discorso del 1856

Il sogno e l'azione non sono così diversi come molti pensano. Tutte le azioni degli uomini sono sogni all'inizio. E alla fine le loro azioni si dissolvono nei sogni.

Theodor Herzl

Vecchia terra nuova, 1902

Introduzione

Il cristallo di sale

Acquistai quel cristallo nella Catalogna spagnola, nella decadente cittadina mineraria di Cardona. Un trapezoide irregolare di colore rosa, con strie allungate e ricurve, incise sulla superficie dalle gocce di pioggia. Era stranamente traslucido, sembrava un incrocio tra il quarzo rosa e il sapone. La somiglianza con il sapone derivava dal fatto che si scioglieva in acqua e i suoi bordi erano lisci come quelli di una saponetta usata.

Lo pagai troppo, quasi quindici dollari. Ma in fondo, nonostante il rossore del magnesio, si trattava di sale quasi puro, un pezzo della famosa montagna di sale di Cardona. Le varie famiglie che avevano occupato il castello in cima alla successiva montagna, per secoli avevano accumulato ricchezze grazie a quel minerale.

Lo portai a casa e lo lasciai sul davanzale della finestra. Un giorno piovve e sul rosa presero a comparire dei cristalli bianchi di sale. La mia roccia cominciava ad assomigliare al sale, e questo avrebbe ridotto il suo fascino. Così sciacquai via i cristalli con dell'acqua. Poi passai quindici minuti ad asciugare con cura la roccia. Il giorno dopo la trovai immersa in una pozza di acqua salata che aveva rilasciato. Il sole

illuminava quella pozza d'acqua limpida. Dopo qualche ora, nella pozza cominciarono a comparire dei cristalli quadrati bianchi. L'evaporazione solare stava trasformando l'acqua salata in cristalli di sale.

Per un po' ebbi l'impressione di possedere una pietra magica che avrebbe generato quell'acqua salata per l'eternità. Infatti il cristallo sembrava non ridursi mai di dimensione. A volte, quando il clima era secco, sembrava che si asciugasse completamente, ma in una giornata umida, sotto il cristallo si formava di nuovo acqua. Decisi di asciugare il cristallo mettendolo in un fornetto tostapane. Nel giro di mezz'ora dalla griglia del tostapane iniziarono a scendere delle stalattiti bianche. Lasciai il cristallo su un copritermosifone in acciaio, ma la salamoia minacciava di corrodere il metallo, così lo trasferii su un piccolo vassoio di rame. Sul fondo si formò una crosta verde e, dopo aver strofinato via l'incrostazione mi resi conto che il rame appariva lucidato.

Il mio cristallo aveva una vita propria. Quando gli amici vi si soffermavano, dicevo loro che si trattava di un blocco di sale, e loro ne leccavano delicatamente un angolo per verificare che sapesse davvero di sale.

Chi pensa che il fascino del sale sia un'ossessione bizzarra, semplicemente non ha mai posseduto un cristallo come questo.

Tra le persone che apparentemente non ne possedettero mai uno ci fu lo psicologo junghiano gallese Ernest Jones, amico di Sigmund Freud e protagonista della diffusione della psicoanalisi in Gran Bretagna e negli Stati Uniti. Nel 1912, Jones pubblicò un saggio sull'ossessione umana per il sale, una fissazione che riteneva irrazionale e inconsciamente sessuale. A sostegno

della sua teoria, citò la curiosa usanza abissina di presentare un cristallo di sale a un ospite, che poi lo leccava.

Jones afferma che: “In tutte le epoche il sale è stato investito di un significato che va ben oltre quello insito nelle sue proprietà naturali, per quanto queste siano interessanti e importanti. Omero lo paragona a una sostanza divina, Platone lo descrive come particolarmente caro agli dèi e a breve esamineremo l'importanza attribuitagli nelle cerimonie religiose, nelle alleanze e negli incantesimi. Il fatto che ciò sia avvenuto in tutte le parti del mondo e in tutti i tempi dimostra che abbiamo a che fare con una tendenza umana generale e non con un'usanza, una circostanza specifica o una nozione locale”.

Il sale, sostiene Jones, è spesso associato alla fertilità. Questa convinzione potrebbe derivare dall'osservazione dei pesci marini che generano una prole molto più numerosa degli animali terrestri. Le navi che trasportavano sale tendevano a essere invase dai topi e per secoli si è creduto che i topi potessero riprodursi senza sesso, semplicemente per il fatto di trovarsi nel sale.

Nei Pirenei, gli sposi si recavano in chiesa con il sale nella tasca sinistra per proteggersi dall'impotenza. In alcune zone della Francia, solo lo sposo portava il sale, in altre solo la sposa. In Germania, le scarpe della sposa venivano cosparse di sale.

Jones volle argomentare ulteriormente la sua teoria, e aggiunse che i sacerdoti egizi celibi si astenevano dal sale perché questo amplificava il desiderio sessuale. Nel Borneo, quando gli uomini delle tribù dayak tornavano con delle teste come trofei, era richiesta l'astinenza dal sesso e dal sale; quando un nativo americano pima uccideva un apache, sia lui che sua moglie si astenevano dal sesso e dal sale per tre settimane. A Behar, in India, le donne nagin, prostitute sacre note come le

“mogli del dio serpente”, si astenevano periodicamente dal sale e andavano a mendicare. Il ricavato veniva devoluto per metà ai sacerdoti e per metà veniva destinato all’acquisto di sale e dolci per gli abitanti del villaggio.



Un’incisione parigina del 1157, intitolata Le donne che salano i loro mariti, dimostrava come rendere più virile il proprio uomo. L’ultimo verso di una poesia di accompagnamento recita: “Con questa salatura, davanti e dietro, finalmente non mancheranno le pulsioni forti”.

Biblioteca Nazionale.

Jones rafforzò la sua argomentazione citando Freud, che otto anni prima aveva affermato in *Psicopatologia della vita quotidiana*, che le superstizioni erano spesso il risultato dell’attribuzione di un grande significato a un oggetto o a un fenomeno

insignificante, perché inconsciamente associato a qualcos'altro di grande importanza.

Tutta questa attenzione al sale, sostiene Jones, sarebbe inspiegabile se non stessimo pensando di fatto a cose più importanti, degne di un'ossessione. Jones conclude: "Abbiamo ogni ragione per ritenere che la mente primitiva equiparasse l'idea del sale non solo a quella dello sperma, ma anche a quella del componente essenziale dell'urina".

Jones scriveva in un'epoca assetata di spiegazioni scientifiche. Ed è vero che lo sperma e l'urina, insieme al sangue, alle lacrime, al sudore e a quasi tutte le parti del corpo umano, contengono sale, che è un componente indispensabile per il funzionamento delle cellule. Senza acqua e senza sale, le cellule non potrebbero nutrirsi e morirebbero per disidratazione.

Ma forse una spiegazione migliore dell'ossessione umana per questo composto comune è quella offerta qualche anno dopo, negli anni Venti, dalla Diamond Crystal Salt Company di St Clair, Michigan, in un opuscolo intitolato *Cento e uno usi del sale a cristallo di diamante*. L'elenco degli usi comprendeva: mantenere vivi i colori delle verdure bollite, far rassodare il gelato, montare rapidamente la panna, aumentare la temperatura di ebollizione dell'acqua, rimuovere la ruggine, pulire i mobili di bambù, sigillare le crepe, irrobustire l'organza bianca, rimuovere le macchie dai vestiti, spegnere gli incendi a base di combustibili oleosi, far sgocciolare correttamente le candele, mantenere freschi i fiori recisi, eliminare l'edera velenosa, curare la dispepsia, le slogature, il mal di gola e le otiti.

Sono noti ben più di centouno usi del sale. L'industria moderna ne può vantare ben quattordicimila, tra cui la produzione

di prodotti farmaceutici, lo scioglimento del ghiaccio lungo le strade d'inverno, la concimazione dei campi, la produzione di sapone, l'addolcimento delle acque dure e la tintura dei tessuti.

“Sale” è anche un termine chimico che indica una sostanza prodotta dalla reazione di un acido con una base. Quando il sodio, un metallo instabile che può improvvisamente infiammarsi, reagisce con un gas velenoso e letale noto come cloro, diventa l'alimento di base cloruro di sodio, NaCl, l'unico della famiglia dei minerali di cui si nutrono gli esseri umani. Esistono molti sali, alcuni dei quali sono commestibili e spesso si trovano insieme. Quello che consumiamo più volentieri è il cloruro di sodio, che ha un sapore che definiamo salato. Altri sali conferiscono un sapore amaro o aspro, non gradito al palato, anche se possono risultare utili per l'alimentazione umana. Il latte artificiale per neonati contiene tre sali: cloruro di magnesio, cloruro di potassio e cloruro di sodio.

Il cloruro è essenziale per la digestione e la respirazione. Senza il sodio, che l'organismo non è in grado di produrre, non sarebbe in grado di trasportare le sostanze nutritive o l'ossigeno, di trasmettere gli impulsi nervosi o di muovere i muscoli, compreso il cuore. Un essere umano adulto contiene circa duecentocinquanta grammi di sale, che basterebbero a riempire tre o quattro saliere, ma questo sale si perde costantemente attraverso le funzioni corporee. È essenziale ripristinare il sale perso.

La tradizione popolare francese racconta la storia di una principessa che dichiara al padre: “Ti amo come il sale” e lui, irritato per l'affronto, la bandisce dal regno. Solo in seguito, quando gli verrà negato il sale, l'uomo si renderà conto del suo valore e quindi della profondità dell'amore della figlia. Il sale è così comune, così facile da ottenere e così poco costoso che abbiamo dimenticato che, dall'inizio della civiltà fino a

circa cento anni fa è stato uno dei beni più ricercati nella storia dell'umanità.

Il sale conserva. Fino ai tempi moderni il sale è stato il mezzo principale per conservare gli alimenti. Gli egizi usavano il sale per le mummie. Questa capacità di conservare, di proteggere dal decadimento e di sostenere la vita ha conferito al sale un'ampia importanza metaforica: quello che Freud avrebbe potuto considerare un attaccamento irrazionale al sale, un oggetto apparentemente banale, perché, nel nostro inconscio, lo associamo alla longevità e alla permanenza, concetti di inestimabile valore.

Per gli antichi ebrei, e per gli ebrei moderni, il sale era il simbolo della natura eterna dell'alleanza di Dio con Israele. Nel *Libro dei Numeri* della Torah, è scritto: "È un patto di sale per sempre, forgiato davanti al Signore" e, più avanti, nelle *Cronache*: "Non sapete forse che l'Eterno, il Dio d'Israele ha dato per sempre a Davide il regno sopra Israele, a lui e ai suoi figli, con un patto di sale?".

Il venerdì sera gli ebrei intingono il pane dello Shabbat nel sale. Nell'ebraismo, il pane è simbolo del cibo, che è un dono di Dio, e intingendolo nel sale lo si preserva, mantenendo saldo il patto tra Dio e il suo popolo.

La lealtà e l'amicizia sono suggellate dal sale perché la sua essenza è immutabile. Anche disciolto in acqua, con l'evaporazione il sale può tornare a formare cristalli quadrati. Sia nell'Islam che nell'ebraismo, il sale serve a siglare un patto perché la sua natura è immutabile. Le truppe indiane giuravano la loro fedeltà agli inglesi con il sale. Gli antichi egizi, i greci e i romani includevano il sale nei sacrifici e nelle offerte, invocavano

le divinità con acqua e sale, e si ritiene che questa sia l'origine dell'acqua santa cristiana.

Nel cristianesimo, il sale è associato non solo alla longevità e alla stabilità ma, per estensione, anche alla verità e alla saggezza.

Pane e sale, benedizione e conservazione, sono spesso associati tra loro. Portare pane e sale in una nuova casa è una tradizione ebraica che risale al Medioevo. Gli inglesi hanno rinunciato al pane, ma per secoli hanno portato il sale nelle case nuove. Nel 1789, quando Robert Burns si trasferì in una nuova casa a Ellisland, fu scortato da una processione di parenti che recavano una ciotola di sale ciascuno. La città di Amburgo, in Germania, rinnova simbolicamente le sue benedizioni una volta all'anno portando lungo le strade un pane ricoperto di cioccolato e una saliera di marzapane colma di zucchero. Nella tradizione gallese, sulla bara veniva posto un piatto con pane e sale, e un mangiatore di peccati professionista locale veniva convocato per mangiare il sale.

Poiché il sale impedisce la decomposizione, protegge anche dai danni. Nell'Alto Medioevo, i contadini del Nord Europa impararono a salvare il loro raccolto di grano da una devastante infezione fungina chiamata *ergot*, tossica per l'uomo e il bestiame, immergendo il grano in una salamoia. Non sorprende quindi che i contadini anglosassoni includessero il sale tra gli ingredienti magici posti in un foro dell'aratro mentre invocavano il nome della dea della terra e cantavano per ottenere "Raccolti ricchissimi, abbondante orzo, grano bianco, miglio splendente...".

Gli spiriti maligni detestano il sale. Nel teatro tradizionale giapponese, il palco veniva cosparso di sale prima di ogni rappresentazione per proteggere gli attori dagli spiriti maligni. Ad Haiti, l'unico modo conosciuto per rompere un

incantesimo e riportare uno zombie in vita è l'uso del sale. In alcune zone dell'Africa e dei Caraibi si ritiene che gli spiriti maligni siano travestiti da donne, che di notte escono dal loro corpo e volano nel buio sotto forma di palle di fuoco. Per distruggere questi spiriti bisogna trovare la loro pelle e metterla sotto sale, in modo che al mattino non possano rientrarvi. Nella cultura afro-caraibica, la capacità del sale di rompere gli incantesimi non si limita agli spiriti maligni. Il sale non viene consumato durante i pasti rituali affinché tenga lontani tutti gli spiriti.

Sia gli ebrei che i musulmani credono che il sale protegga dal malocchio. Il *Libro di Ezechiele* accenna alla pratica di strofinare i neonati con il sale per proteggerli dal male. In Europa si ritiene che la pratica di proteggere i neonati mettendo loro del sale sulla lingua o immergendoli in acqua salata sia antecedente al battesimo cristiano. In Francia, fino all'abolizione della pratica nel 1408, i bambini venivano 'salati' fino al battesimo. In alcune parti d'Europa, soprattutto in Olanda, la pratica fu modificata e il sale veniva collocato nella culla con il bambino.

Il sale è un elemento potente e talvolta pericoloso che deve essere maneggiato con cura. Il galateo europeo medievale prestava molta attenzione al modo in cui il sale veniva toccato a tavola: con la punta di un coltello, e mai con le mani. Nel libro più autorevole della legge ebraica, lo *Shulchan Arukh* (La tavola apparecchiata), scritto nel XVI secolo, si spiega che il sale può essere maneggiato con sicurezza solo con le due dita centrali. Se un uomo usa il pollice per servire il sale, i suoi figli moriranno, il mignolo causerà povertà e l'uso dell'indice lo farà diventare un assassino.

Gli scienziati moderni discutono della quantità di sale di cui un adulto ha bisogno per mantenersi in salute. Le quantità consigliate variano da trecento grammi a più di sette chili all'anno. Le persone che vivono in climi caldi, soprattutto se svolgono lavori fisici, hanno bisogno di più sale, perché devono reintegrare il sale eliminato con la sudorazione. Per questo motivo gli schiavi delle Indie occidentali venivano nutriti con alimenti salati. Tuttavia, se non sudano eccessivamente, i consumatori di carne rossa sembrano ricavare da essa tutto il sale di cui hanno bisogno. I masai, pastori nomadi dell'Africa orientale, soddisfano il loro fabbisogno di sale dissanguando periodicamente il bestiame e bevendone il sangue. Le diete a base di vegetali, invece, ricche di potassio, offrono poco cloruro di sodio. Ovunque esistano testimonianze di esseri umani in diversi stadi di sviluppo, come nel Nord America del XVII e XVIII secolo, in genere si scopre che le tribù di cacciatori non producevano né commerciavano il sale, mentre le tribù agricole lo facevano. In tutti i continenti, quando gli esseri umani hanno iniziato a coltivare la terra, hanno anche cominciato a cercare il sale per integrare la loro dieta. Come siano venuti a conoscenza di questa necessità è un mistero. Una vittima della fame sperimenta la fame, e così il bisogno di cibo si fa evidente. La carenza di sale provoca mal di testa e debolezza, quindi vertigini e infine nausea. Se la privazione è abbastanza lunga, conduce alla morte; ma in nessuna fase di questo processo si avverte il desiderio di sale. Tuttavia, la maggior parte delle persone sceglie di mangiare molto più sale del necessario, e forse questo impulso, il semplice fatto che ci piace il sapore del sale, rappresenta una difesa naturale.

L'altro sviluppo che ha creato il bisogno di sale è stato il passaggio dall'uccisione di animali selvatici all'allevamento di bestiame da carne. Anche gli animali hanno bisogno di sale. I

carnivori selvatici, come gli esseri umani, possono soddisfare il loro fabbisogno di sale mangiando carne. Gli erbivori selvatici cercano il sale, e uno dei primi modi in cui l'uomo ha trovato questo elemento è stato seguire le tracce degli animali, che prima o poi conducono tutte a una salina, una sorgente salata o a un'altra fonte di sale. Ma gli animali domestici hanno bisogno di essere nutriti con il sale. Un cavallo può richiedere un apporto di sale cinque volte superiore a quello di un essere umano, mentre una mucca ha bisogno di una quantità di sale dieci volte superiore a quella di un essere umano.

I primi tentativi di addomesticare gli animali sono probabilmente avvenuti prima della fine dell'era glaciale, e già allora l'uomo aveva capito che gli animali avevano bisogno di sale. Sono state osservate renne che visitavano accampamenti dove l'urina umana forniva loro una fonte di sale. Così gli uomini compresero che sarebbe bastato offrire del sale per attirare le renne, che in tal modo avrebbero potuto essere addomesticate. Le renne divennero effettivamente una fonte di cibo, ma non fu mai possibile addomesticarle del tutto.

Intorno all'11.000 a.C. finì l'era glaciale e le vaste distese di ghiaccio che ricoprivano gran parte del mondo conosciuto, comprese le aree dove sorgono le attuali New York e Parigi, iniziarono a ridursi e a scomparire lentamente. Più o meno in questo periodo il lupo asiatico, un feroce predatore che nonostante le sue piccole dimensioni avrebbe potuto divorare un essere umano se ne avesse avuto l'occasione, passò sotto il controllo dell'uomo, perché i suoi giovani e amichevoli cuccioli potevano essere efficacemente nutriti e addestrati. Un pericoloso avversario fu trasformato in un aiutante fedele: il cane.

Con lo scioglimento dei ghiacciai, comparvero enormi distese di grano selvatico. Gli esseri umani, ma anche le pecore e le capre selvatiche, si nutrivano su quei campi. La reazione

iniziale dell'uomo fu probabilmente di uccidere quegli animali che minacciavano le sue riserve di cibo. Ma le tribù che vivevano vicino a quei campi si resero presto conto che le pecore e le capre potevano diventare una fonte di cibo affidabile e costante se fosse stato possibile controllarle, e i cani potevano persino essere d'aiuto in quel lavoro. Nell'8900 a.C., in Iraq le pecore erano già diventate domestiche, anche se è possibile che siano state addomesticate in altri luoghi in tempi ancora precedenti.

Intorno all'8000 a.C., le donne del Vicino Oriente cominciarono a piantare semi di cereali selvatici nelle radure. Di norma si ritiene che questo fenomeno abbia segnato l'inizio dell'agricoltura. Tuttavia, nel 1970, una spedizione dell'Università delle Hawaii in Birmania, oggi Myanmar, riferì di aver scoperto in un luogo chiamato Spirit Cave i resti di quelli che sembravano ortaggi coltivati, piselli, castagne d'acqua e cetrioli, datati al carbonio all'anno 9750 a.C.

I maiali arrivarono più tardi, intorno al 7000 a.C., perché non si limitavano a brucare l'erba come gli altri animali, e ci volle del tempo per comprendere l'utilità dell'allevamento di animali per i quali era necessario raccogliere il cibo. Solo nel 6000 a.C. circa, in Turchia o nei Balcani, si riuscì a portare a termine con successo l'arduo compito di addomesticare il grande, veloce e potente uro. Controllando la loro dieta, castrando i maschi e rinchiudendo gli animali in spazi ristretti, l'uomo riuscì a trasformare gli uro selvatici in bovini. I bovini divennero un alimento di importanza centrale, e consumavano enormi quantità di cereali e di sale. Gli uro, veloci e feroci, furono cacciati fino all'estinzione prima della metà del XVII secolo.

Laddove la dieta era costituita in gran parte da cereali e verdure, integrati dalla carne di animali domestici da allevamento, procurarsi il sale divenne una necessità di sussistenza, cosa che attribuì a questo elemento grande importanza simbolica e

un valore economico. Il sale divenne una delle prime merci oggetto di scambi internazionali, la sua produzione fu una delle prime attività industriali e, inevitabilmente, con essa nacque il primo monopolio di stato.

La ricerca del sale è stata una sfida ingegneristica per millenni e ha condotto alla creazione di alcuni dei macchinari più bizzarri e ingegnosi. Alcune delle maggiori opere pubbliche mai concepite sono state motivate dalla necessità di movimentare il sale. Il sale è stato in prima linea nello sviluppo della chimica e della geologia. Sono state stabilite rotte commerciali destinate poi a rimanere importanti arterie di comunicazione, sono state costruite alleanze, sono stati rafforzati imperi e sono scoppiate rivoluzioni, il tutto per qualcosa che è presente in grande quantità nei mari, che sgorga dalle sorgenti, che forma croste sui fondi asciutti dei laghi e che è presente in grandi venature di gran parte della roccia terrestre in prossimità della superficie.

Quasi nessun luogo sulla terra è privo di sale. Ma questo non fu chiaro fino a quando non venne rivelato dalla geologia moderna, e così per tutta la nostra storia, fino al XX secolo, il sale è stato disperatamente cercato e scambiato, ed è stato oggetto di aspre contese. Per millenni, il sale ha rappresentato la ricchezza. I mercanti di sale dei Caraibi lo accumulavano nelle cantine delle loro case. I cinesi, i romani, i francesi, i veneziani, gli asburgici e numerosi altri stati lo tassarono per raccogliere denaro per finanziare le guerre. I soldati, e talvolta i lavoratori, venivano pagati in sale. Spesso era usato come valuta.

Nel suo trattato del 1776 sul capitalismo, *La ricchezza delle nazioni*, Adam Smith sottolineava come quasi ogni cosa di valore possa essere usata come denaro. Citava come esempi

il tabacco, lo zucchero, il merluzzo essiccato e il bestiame, e affermava che: “Si dice che il sale sia uno strumento comune di commercio e di scambio in Abissinia”. Tuttavia, Smith riteneva che la moneta migliore fosse quella metallica, perché fisicamente durevole, anche se il suo valore era effimero come quello di altre merci.

Oggi, quelle migliaia di anni di brama, lotta, accaparramento, tassazione e ricerca del sale ci appaiono pittoreschi e un po' sciocchi. I leader britannici del XVII secolo che parlavano con urgenza della pericolosa dipendenza nazionale dal sale marino francese, ci sembrano per qualche ragione più comici dei leader contemporanei preoccupati dalla dipendenza dal petrolio straniero. In ogni epoca, le persone appaiono certe che solo le cose che considerano preziose abbiano valore reale.

La ricerca dell'amore e la ricerca della ricchezza sono sempre le due storie migliori da narrare. Ma mentre una storia d'amore può essere senza tempo, la storia della ricerca della ricchezza, con il passare del tempo, tenderà sempre ad apparirci come il vano inseguimento di un miraggio.