

L'intervista

Una vicenda millenaria

Dalle mummie dei celti all'ultima salsa di soia: guerre, scienza, economia

Seguire Mark Kurlansky nel suo viaggio alla scoperta del sale, ripubblicato dalla casa editrice **Nutrimenti** a vent'anni dalla sua prima uscita negli Stati Uniti, significa attraversare continenti e millenni, seguendo le parabole di regni e imperi, rotte commerciali e guerre. Si parte dalle cave di sale delle Alpi, che nei secoli hanno conservato indenni le mummie dei celti per poi trasformarsi in attrazioni turistiche, e si arriva fino alle fattorie della regione cinese del Sichuan dove si produce l'ultima salsa di soia artigianale, ma non mancano riferimenti alla guerra civile americana (e all'isola della Louisiana dove ancora oggi si confeziona il tabasco) e alla lunga marcia del «mahatma» Gandhi affinché gli inglesi togliessero le imposte sul sale indiano. Si raccontano gli aspetti tecnici, ad esempio la differenza fra la salgemma allo stato solido, il sale ottenuto dall'evaporazione dell'acqua di mare e quello che si ricava dalla bollitura della salamoia, e i motivi per cui la purezza o l'impurità del prodotto possono a seconda dei contesti culturali far aumentare o diminuire il prezzo. Avete presente le sfumature dal rosa Himalaya al nero lava disponibili oggi al supermercato? Ecco. Non mancano spiegazioni affascinanti sulle relazioni fra il sale e la rete stradale americana, sviluppata a partire dai percorsi tracciati dagli animali per raggiungere le saline, o informazioni toponomastiche: le località britanniche con la desinenza -wich, come Nantwich o Norwich, ad esempio, erano località in cui si estraeva il sale. Altrettanto significativi sono i passaggi sui danni dell'industria del sale e sulle battaglie ideologiche fra positivisti e predicatori religiosi che si combattevano nei secoli scorsi davanti alle spaventose voragini che si aprivano nella campagne inglesi e gallesi.

Nessuna attività umana è esclusa da questa esplorazione: politica, scienza, economia, religione, medicina, gastronomia. L'ambizione dell'autore, infatti, è quella di utilizzare il sale per costruire una sorta di storia universale. I parallelismi, così come i punti di contatto e le analogie fra culture che siamo abituati a pensare distanti sia nel tempo che nello spazio, sono impressionanti: che differenza c'è, infatti, fra il *garum* romano e le paste a base di pesce fermentato molto utilizzate nella cucina asiatica contemporanea? F.MOS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



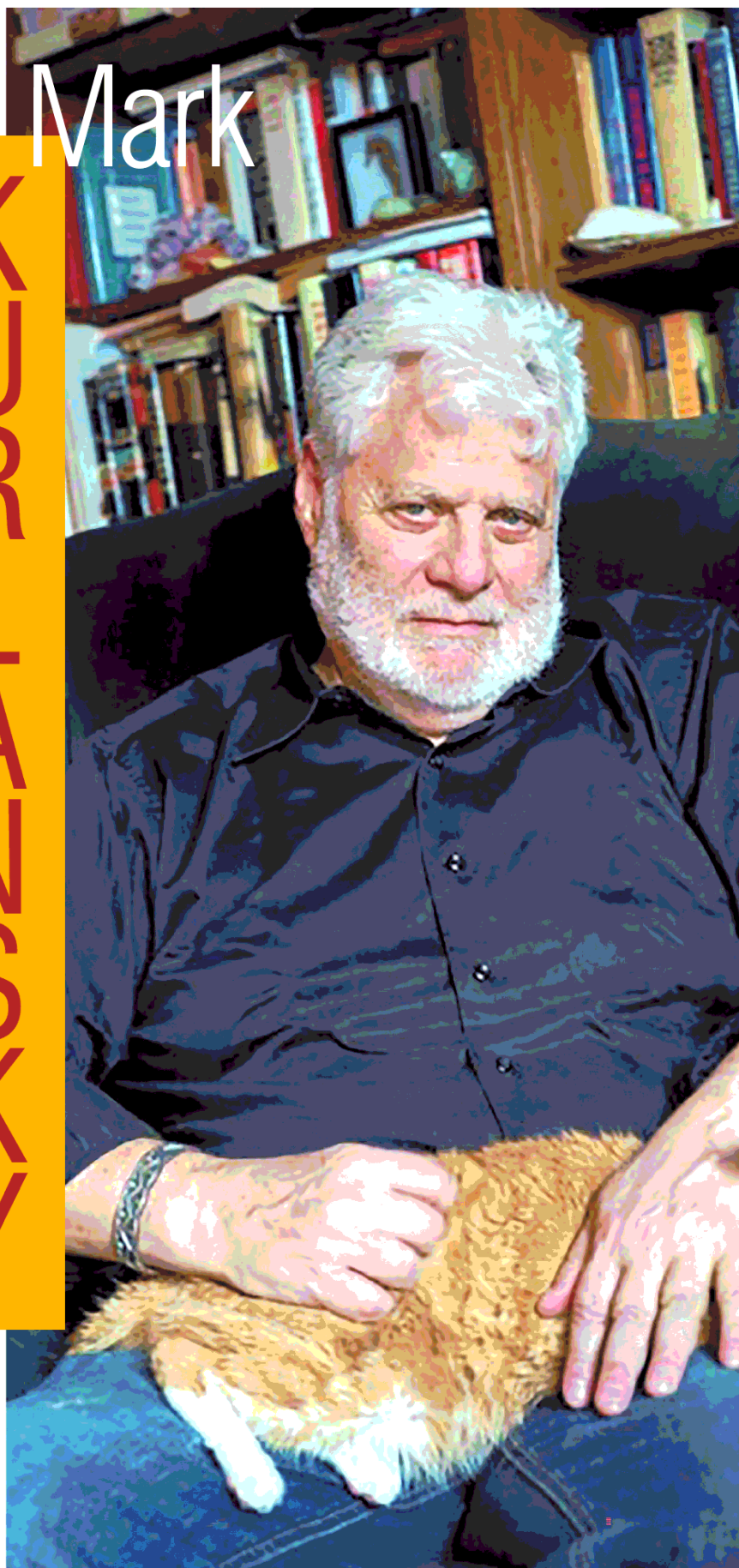
Mark Kurlansky
«Sale»
(trad. di Stefano Spila)
Nutrimenti
pp. 506, € 22

Giornalista e saggista

Mark Kurlansky è noto in tutto il mondo per i suoi saggi divulgativi che raccontano ruolo e impatto nella storia dell'umanità di singoli elementi naturali, come il merluzzo, il sale, la carta o le ostriche. Prima di dedicarsi alla saggistica ha lavorato come corrispondente, a Parigi e poi in Messico, per l'International Herald Tribune e il Chicago Tribune, il Miami Herald e il Philadelphia Inquirer

Mark

KURLANSKY



Il sale dà gusto alla Storia

Lo scrittore americano continua la sua indagine sull'evoluzione del mondo attraverso i prodotti alimentari che hanno condizionato politica, economia e società oggi minacciati dal "climate change"

FRANCESCO MOSCATELLI

«**O**ggi con l'aereo possiamo andare ovunque e farci spedire qualunque cibo direttamente a casa. Trovo interessante però che la reazione a questa infinita possibilità di scelta sia che la gente stia tornando ad apprezzare sempre di più il cibo locale. In Italia, dove c'è una fortissima tradizione di piatti regionali, capite benissimo a cosa mi riferisco. Una conseguenza di questo ritorno al territorio, dato che non tutti i prodotti sono sempre fruibili, è che assistiamo anche a un ritorno del cibo conservato e del sale, usato per preparazioni come i salumi, il baccalà o i crauti in salamoia». Mark Kurlansky, 74 anni, una vaga somiglianza con Ernest Hemingway dal quale ha ereditato la passione per la pesca (nel 2022 ha pubblicato *The Importance of Not Being Ernest: My Life with the Uninvited Hemingway*), ridacchia al telefono mentre ragiona sugli strani giri che fa la storia. È nel suo appartamento di Manhattan, lo stesso da cui ogni mattina esce per portare a spasso il cane, bere un espresso e poi infilarsi in un portone poco distante, dove trascorre il resto della giornata a scrivere. A fargli compagnia c'è un gatto chiamato Zola in onore del grande scrittore naturalista francese Émile Zola, suo mito letterario. Ex corrispondente dall'Europa del *Miami Herald* e del *The Philadelphia Enquirer*, poi a Parigi per l'*International Herald Tribune* e nei Caraibi per il *Chicago Tribune*, Kurlansky ha raggiunto il successo scrivendo dell'impatto di alcuni singoli prodotti sulla storia umana. Ha cominciato nel 1997 con il merluzzo, poi si è dedicato al sale, alle ostriche e più recentemente alle cipolle e agli astici.

Come nasce questa scelta di raccontare il mondo attraverso alcuni singoli alimenti?

«Dietro non c'è alcun ragio-

namento teorico. Parlerei piuttosto di un atteggiamento psicologico. Molte persone guardano al generale e poi ricorrono a esempi specifici. Io faccio il contrario: parto da cose specifiche e cerco di trarre le loro implicazioni generali. Ho sempre fatto così. È il modo in cui funziona la mia mente».

In Italia è appena stato ripubblicato il suo saggio sul sale del 2002, nel quale ripercorre la storia di questo composto nelle grandi civiltà e la sua importanza economica. Oggi abbiamo le criptovalute e il sale è considerato poco salutare. È ancora un prodotto interessante?

«Anche se il sale non è più così prezioso, ha ancora molti usi. Dire che il sale non è salutare, poi, è sbagliato. Al contrario è estremamente malsano non mangiare sale e la mancanza di sale provoca malattie».

Qualunque medico, però, suggerisce di ridurre il consumo...

«In realtà è qualcosa di molto soggettivo. Per alcune persone un eccesso di sale è molto pericoloso, per altri invece non lo è. Tutti hanno accesso al sale, non tutti hanno accesso all'insulina. Il vero problema non è il sale, ma che tutti abbiano accesso ai farmaci salvavita».

La sua fascinazione per il sale sembra avere qualcosa di filosofico, è così?

«Il sale era estremamente prezioso. Tutti lo volevano e avrebbero fatto di tutto per ottenerlo. Poi ha perso il suo valore ed è diventato qualcosa di ordinario. Questa è una bella storia, un ammonimento sulle cose che consideriamo preziose. Spero che accada la stessa cosa con il petrolio. Una volta, all'epoca della guerra in Iraq, proponendo questo parallelismo ho avuto anche un duro scontro a distanza con il presidente George W. Bush».

Il rapporto fra uomo e ambiente è un tema molto presente nel suo lavoro. Negli ultimi capitoli del suo libro

ad esempio, nel quale illustra molto bene la relazione fra sale e alimentazione, è molto critico verso la pesca industriale. È cambiato qualcosa in questi venticinque anni?

«Ciò che è cambiato è che la pesca eccessiva non è più il problema principale. Siamo diventati molto più bravi anche se abbiamo ancora ampi margini di miglioramento. Abbiamo capito, però, che una pesca ben regolamentata non ripristina gli stock ittici: i casi del merluzzo bianco e del salmone atlantico sono molto chiari. Il grande problema è il cambiamento climatico: il riscaldamento degli oceani e il pesante aumento del carbonio nella composizione chimica del mare. Alcuni luoghi stanno diventando troppo caldi per i pesci autoctoni e i cambiamenti chimici riducono la riproduzione dello zooplankton e di piccoli pesci come il capelin. Ciò significa che l'Atlantico settentrionale non produce più abbastanza nutrimento per sfamare la sua popolazione ittica».

Ha altri progetti sul rapporto fra uomo e oceano?

«Sì, sto scrivendo un libro sulle aragoste. O meglio, sugli astici, le aragoste con le chele. Da americano devo stare attento a non fare confusione dato che nel Mediterraneo convivono entrambe le specie mentre noi abbiamo solo quelli con le chele».

Aragoste con le chele?

«Sono cresciuto nel New England e quando avevo sei anni mi ricordo che catturavo gli astici e poi ci giocavo sul pavimento della cucina insieme a mio fratello. Mia sorella, invece, davanti a quelle scene inorridiva. Forse, alla base della mia scrittura, c'è un'infanzia vissuta a stretto contatto con la natura».

Qual è il suo metodo di lavoro?

«In preparazione di ogni libro che scrivo leggo centinaia di altri libri. Sono fortunato perché a New York ci sono alcune delle biblioteche più incredibili del mondo, molto più accessibili tra l'altro delle

I SUOI TITOLI



«L'irragionevole virtù della pesca a mosca» (trad. di Stefano Spila) Nutrimenti pp. 304, € 19



«Merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo» (trad. di Giuseppe Bernardi) Nutrimenti pp. 336, € 19

pur bellissime collezioni che frequentavo quando vivevo a Parigi. Nel passato, poi, ho viaggiato molto, perché credo che solo entrando dentro le cose sia poi possibile raccontarle davvero. Ho imparato cosa sono state le guerre puniche solo quando ho visto con i miei occhi le rovine di Cartagine».

I prossimi libri in cantiere, oltre agli astici?

«La prossima settimana negli Stati Uniti uscirà *The Core of an Onion*. È tutto ciò che riguarda la cultura, la storia, la gastronomia e l'insolita chimica delle cipolle, con cento ricette storiche provenienti da tutto il mondo. L'anno prossimo, invece, presenterò un libro sugli abolizionisti di Boston che credevano appassionatamente che la schiavitù dovesse finire in modo non violento. Credevano infatti che se fosse stata usata la violenza, come nella guerra civile, ci sarebbero voluti cento anni prima che gli schiavi emancipati ottenessero i loro diritti. È un libro che dimostra come le soluzioni violente, oggi come allora, non funzionano».

Come si immagina i suoi lettori?

«Quando scrivo, di solito, parlo molto con me stesso di ciò a cui sto lavorando. Mi capita mentre porto a passeggio il cane o mentre vado a fare la spesa. Quando tutto mi è chiaro corro a casa o in ufficio e mi metto a scrivere. Questo è il motivo per cui ho scritto così tanti libri. Suppongo che se una cosa mi cattura in questo modo totalizzante, probabilmente potrebbe interessare anche a qualcun altro».

Prima di dedicarsi ai saggi ha lavorato a lungo come giornalista. Perché a un certo punto ha preferito i libri?

«La differenza fondamentale è che quando lavori a un libro hai il tempo per fare le ricerche in modo appropriato e lo spazio per spiegare le cose in modo approfondito. Per il mio primo libro che si intitola *A Continent of Islands*, ad esempio, ho dedicato dieci anni alle ricerche sul campo. Ed è incredibile il numero di cose interessanti che ho scoperto semplicemente dedicando del tempo a esplorare quei luoghi».

Un altro dei suoi titoli di successo è "L'irragionevole virtù della pesca a mosca". Va ancora a pesca?

«Certo, pescare è un modo per entrare in contatto con la natura, visitare posti meravigliosi e capire davvero come funziona il mondo. Stai lì nel fiume e cerchi di pensare come una trota. Mi piace osservare il fluire dell'acqua, dove è veloce, dove è lenta, dove è increspata, e il continuo tentativo di capire il fiume è qualcosa che mi dà grande piacere e tranquillità. Solo il mi sento in pace. È forse l'unico momento in cui non penso a quello che sto scrivendo ma solo a cosa stanno facendo i pesci sotto la superficie dell'acqua. Quando pescio mi prendo una pausa dal mondo e dalle parole». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA