

Il sale

Dopo che l'essere umano divenne stanziale ed iniziò a coltivare la terra il sale divenne un condimento, specie per insaporire cereali e legumi di cui l'uomo cominciò a cibarsi.

Due sono le fonti da cui viene prelevato:



-dalle miniere di salgemma

-dalla evaporazione dell'acqua marina.

In Italia, gran parte del sale proviene dalle saline dislocate su interi tratti delle sue coste e già al tempo dell'antica Roma esistevano importanti saline per la produzione del sale. Ve n'erano in prossimità della foce del Tevere e nei pressi dell'attuale aeroporto Leonardo da Vinci dove, recenti scavi stanno riportando alla luce canalizzazioni e vasche di evaporazione. Ugualmente indicative dell'interesse verso questo minerale da parte dei Romani è la costruzione di una via, la Salaria, che portava verso il mare Adriatico dal quale è possibile, ancora oggi, estrarre un sale "dolce" come quello di Cervia.

Guerre, scaramucce e ricatti si sono verificati nel corso della storia per il controllo e la distribuzione del sale. Una testimonianza è sicuramente quella della cosiddetta "guerra del sale" tra i perugini ed il Papa Paolo III Farnese.

A partire dal 1531 furono inasprite le tasse sul sale su tutto il territorio pontificio e per tutta risposta, i perugini boicottarono la tassa iniziando a fare il pane senza sale, tradizione che è tuttora in voga.

Al sale sono legati anche tanti modi di dire come:

-Avere sale in zucca

- Voi siete il sale della terra

-Mettere il sale sopra la coda.

La prima affermazione viene utilizzata per indicare chi ha senno.

L'espressione sembra derivare dalla pratica di utilizzare il sale per estrarre la notevole quantità di acqua che contiene la polpa della zucca. Per estensione, avere sale in zucca significa avere un cervello privo di "acqua".

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

"Voi siete il sale della terra" sono le parole che il Cristo utilizzò per ammaestrare i suoi discepoli affinché con la loro predicazione della Buona Novella gli uditori conseguissero l'effetto di essere preservati dalla corruzione morale.

L'ultima espressione si riferisce per lo più ad una burla.

Quando si vuole indicare una persona o un animale che non ha pace e che si muove in continuazione si afferma scherzosamente che per prenderli bisogna metter loro " Il sale sopra la coda".

La stessa espressione veniva utilizzata per burlarsi dei bambini che tentavano di catturare un uccellino: "prova a mettergli un po di sale sulla coda e vedrai com'è facile acciuffarlo", gli si dicevano.

Anche Gioacchino Belli, ne "La santissima Ternità", parlando dello Spirito Santo afferma: "E allora sti dottori de la bbroda currino appresso a mmetteje cor quanto un pizzico de sale in zu la coda"

Molti pensano che rovesciare il sale sia segno di sciagura. Non è chiaro da dove derivi l'insorgenza di tale pregiudizio. Alcuni l'attribuiscono al fatto che durante l'impero romano i soldati venivano "salarati" ovvero pagati con una certa quantità di sale. Farlo rovesciare o perderlo significava perdere il proprio salario.



L'altra spiegazione deriva dall'abitudine, che c'era un tempo, di spargere sale sulle città conquistate in segno di supremazia. Il sale infatti è anche simbolo di "morte" nel senso che con la salagione i processi vitali si spengono gradualmente e con il sale o con l'acqua salata, molta parte della vegetazione si secca

Molti sono anche gli aforismi sul sale, alcuni tra i più interessanti sono:

L'amore è una cinciallegra che vola e non riesci a fermarla, nemmeno a metterle il sale sulla coda.

Dacia Maraini

Ci dev'essere qualcosa di stranamente sacro nel sale. Lo ritroviamo nelle nostre lacrime e nel mare.

Kahlil Gibran

Il sorriso è alla bellezza, quello che il sale è alle vivande. **Carlo Dossi**

Ci sono anche proverbi legati al sale come ad esempio:

-Prima di scegliere l'amico bisogna averci mangiato sette anni il sale insieme.

-L'insalata vuole il sale da un sapiente, l'aceto da un avaro, l'olio da un prodigo, vuol essere mescolata da un matto e mangiata da un affamato.

E' veramente interessante scorgere quanta attenzione abbia avuto nel tempo questo minerale e come sia stato variamente considerato, forse lo si deve al fatto che è un ingrediente che ha saputo dare "sapore alla vita".

Franco Tacconelli