



Mundstück Nr. 1

SALZ

Im Anfang war das Salz – und das Salz war bei Tisch, lange vor der Erfindung des ersten Möbelstücks. Ohne Salz ist nichts gemacht, was gemacht ist, so könnte man in leicht verkrümmter Anlehnung an den Evangelisten Johannes weiterfahren – auf jeden Fall schmeckt, was gekocht ist, ohne Salz in der Regel so sehr nach nichts, dass es geradezu als «nicht gemacht» angesehen werden kann. Unabdingbar ist Salz aber nicht wegen seines Geschmacks, sondern weil es andere Aromen für uns wahrnehmbar macht, für unseren Gaumen aufschließt. Da haben wir nach allen Regeln der Würzkunst ein orientalisches Ragout gekocht, dessen Duft allein schon den Kara Ben Nemsi in uns weckt. Im Mund hingegen schmeckt die geschmorte Sindbadiade nur lau nach ein paar kraftlosen Spezereien. Dann aber streuen wir ein Löffelchen Salz über das Fleisch, und schon steigt das Aroma wie eine Morgensonne in der Speise auf – was eben noch trübe vor sich hin dümpelte, strahlt nun in hellem Licht. Das ist es wohl: Salz ist Licht, zumindest bringt es Licht in die Speisen, in die Welt.

Heute ist Salz ein billiger Stoff – denn man hat herausgefunden, dass es in nahezu jeder Gegend der Welt auch Salzvorkommen gibt. Jahrtausendlang aber war Salz so begehrt, dass seinetwegen Intrigen ausgeheckt und Kriege ausgefochten, Handelsrouten angelegt und zahllose Abkommen getroffen, Erfindungen vorangetrieben und Expeditionen unternommen wurden.¹ Auf gewisse Weise verdanken wir dem Salz sogar die Erfindung der Steuer – war es doch das erste Gut, dessen Verkauf mit Taxen belegt wurde. Salz ist das globalste aller Lebensmittel, ja die Geschichte der Welt könnte gut auch als eine Geschichte des Salzes geschrieben werden. Die Naturwissenschaft lässt uns wissen, dass die Welt ohne Salz auseinanderbrechen würde – und wir ohne diesen Stoff zum Beispiel das für uns nötige Wasser nicht speichern könnten und folglich austrocknen würden. Trotzdem rät uns die Medizin, Salz nur sparsam zu konsumieren – weshalb sich ein Teil der Menschheit heute einem salzarmen Leben verschrieben hat,



So trifft man Salz auf westlichen Märkten nur noch selten an: Die großen Platten am Hafen von Mopti (Mali) stammen aus der Salzmine von Taoudenni. Karawanen bringen sie durch die Wüste nach Timbuktu, von wo aus sie per Pinasse in die Hafenstadt gelangen. (9/2014)

derweilen sich der andere Teil die Suppe partout nicht entsalzen lassen will.

Dass diese zwei Lager mit großer Leidenschaft gegeneinander antreten, überrascht nur wenig – hatte der Mensch doch immer schon eine obsessive Beziehung zum Salz. Kaum erstaunlich, war Salz doch auch als Konservierungsmittel für das Überleben von zentraler Bedeutung – mindestens bis zur Erfindung von Konservendose und Tiefkühlgerät. Das allein erklärt die Obsession aber vielleicht noch nicht ganz. Salz ist auch ein Wunder, in mehrfacher Hinsicht: Es ist das einzige Gestein, das dem Menschen als Lebensmittel dient – und es kann zum Beispiel auf geradezu miraculöse Weise aus Wasser gewonnen werden, um sich dann auch wieder in Wasser aufzulösen. Es gibt kaum eine heilige Schrift, die nicht auch Hinweise zum rechten Umgang mit Salz enthält oder es wenigstens als Metapher für Bedeutsames, Unabdingbares oder Sakrales zum Einsatz bringt. «Ihr seid das Salz der Erde», sagt etwa Jesus in der Bergpredigt zu seinen Jüngern.² Die Kinder Gottes als der Stoff, der die Erde würtzt, konserviert, im Innersten zusammenhält? Der Mensch hatte schon immer eine erstaunlich hohe Meinung von sich – Jesus war da offenbar keine Ausnahme.

Der Psychoanalytiker Ernest Jones hat der menschlichen Leidenschaft für Salz zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts einen längeren Aufsatz gewidmet³ – und der Menschheit eine irrationale

Fixierung auf das Thema Salz diagnostiziert, mit unbewussten sexuellen Konnotationen. Er erzählt unter anderem, dass auf Schiffen mit Salz an Bord immer eine besonders krasse Mäuseplage herrschte – und man deshalb früher geglaubt habe, Mäuse könnten sich auch ohne Geschlechtsverkehr reproduzieren, einfach indem sie sich ins Salz legten. Sicher hätte Jones auch den 400-Meter-Champion Omo Diparrepus zitiert, der 1999 in einem Interview gestand, der absolut erotischste Moment seines Lebens sei jener gewesen, als ihm seine heutige Frau nach dem letzten großen Sieg seiner Karriere in der Garderobe das Salz aus den Brusthaaren leckte. Das erinnert an einen Pariser Stich von 1157, auf dem Frauen ihre Männer mit Salz einreiben, um sie so «gesund» zu machen⁴ – Sport galt damals wohl noch als eine überflüssige Anstrengung.

Wenn man ein paar Salzflöcken auf seiner Zunge zergehen lässt, dann provoziert dies ein Prickeln, das zugleich auf fast erregende Weise angenehm ist – und doch auch gefährlich wirkt. Erwischt man etwas zu viel von dem Stoff, so trocknet das Salz einem die Zunge aus, macht sie pelzig und wund, ja es verbrennt sie geradezu. Es gibt kaum ein anderes Lebensmittel, das so bedrohlich schmecken kann – allenfalls ließe sich mit einer zünftigen Chilischote ähnlich Existenzielles erleben. Es ist, als merke man auch im Mund, was für eine machtvolle Sache das Salz ist, was für eine enorme Kraft es hat, zu transformieren oder zu bewahren, Leben zu erhalten oder zu zerstören.

Die WHO empfiehlt, das Salz vom Tisch zu nehmen – das kommt einigen Restaurateuren sehr entgegen, die überzeugt sind, dass sie ganz genau wissen, wie viel Salz für ihre Gäste genug ist. Manche unter uns führen deshalb jederzeit ein kleines Döschen Salzflöcken mit. Auf Reisen gibt es uns das Vertrauen, dass wir für die Begegnung mit dem Fremden gewappnet sind – und zu Hause gibt es uns das Gefühl, dass auch wir die Welt verändern können, wenn auch vielleicht nicht den Lauf der Dinge, so doch wenigstens die Art und Weise, wie sie auf uns wirken.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 8. März 2014 als erster Teil der Serie *Mundstücke* im Feuilleton der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 51. Zudem in: Samuel Herzog: *Mundstücke*. Zürich: Rotpunktverlag, 2017. S. 7–12.

¹ Das eindrücklichste Kompendium zum Thema stammt von Mark Kurlansky: *Salt: A World History*. London: Penguin Books, 2003.

² Matthäus 5,13.

³ Ernest Jones: *The Symbolic Significance of Salt*. In: *Essays in Applied Psychoanalysis*. Vol 2: *Essays in Folklore, Anthropology and Religion*. London: The Hogarth Press Ltd and The Institute

of Psycho-Analysis, 1901. S. 22 ff.

⁴ Paris, Bibliothèque nationale. Abgebildet in Kurlansky: *Op. cit.* Kapitel *The Rock*.