



WERELDWIJD
WATERTANDEN



HET ZOUT IN DE PAP

WE STAAN ER NIET BIJ STIL ALS WE HET ACHELOOS IN HET KOOKWATER STROOEN, MAAR ZOUT IS MEER DAN EEN SMAAKMAKER ALLEEN. MET EEN KORRELTJE ZOUT GENOMEN HEEFT HET ZILTE 'WITTE GOUD' ZELFS DE LOOP VAN ONZE GESCHIEDENIS BEÏNVLOED.

Wereldwijd wordt zout gewonnen: uit bovengrondse zoutvlaktes, ondergrondse mijnen en uit zeewater. Betalen we voor eenvoudig keukenzout nu pakweg een euro, ooit was het een peperduur product. De waarde van zout werd in Timboektoe zelfs gelijkgesteld aan dat van goud. De oude Grieken ruilden het 'witte goud' voor slaven en Romeinse soldaten kregen hun soldij in zoutklompjes uitbetaald: het *salarium*. Nog steeds is degene die lanterfant of ondermaats presteert 'het zout niet waard'.

Pausen, keizers en koningen spekten de kas door hoge belastingen op zout te heffen. Zoutoorlogen, volksoptstanden en zoutloos brood zijn het gevolg hiervan. Tot op de dag van vandaag wordt in Toscaans *pane sciocco* geen zout gebruikt. De flauwe smaak wordt gecompenseerd door het te eten met *prosciutto*, *pomodori* en *olio d'oliva extra vergine*.

Zonder de gehate zoutbelasting had de Franse Revolutie misschien nooit plaatsgevonden. De woede om deze *gabelle* dreef de Parijzenaars er toe om de Bastille te bestormen. Pakweg 150 jaar later kiest Mahatma Gandhi voor een vreedzaam protest tegen het Britse zoutmonopolie in India. Bewapend met potten en pannen leidt hij in 1930 zijn volgelingen in een 'zoutmars' naar zee om belastingvrij zout uit het water te winnen.

Naast de economische waarde heeft het 'zout der aarde' een spirituele betekenis, in geloof en in bijgeloof. In het jodendom is zout (water) symbool voor de tranen die vergoten zijn bij de uittocht uit Egypte. In het christendom staat zout voor purificatie, zuiverheid en verlossing. Boeddhisten reinigen spiritueel hun heilige plekken ermee en Japanse sumoworstelaars werpen een hand zout in de ring om



het te zuiveren van kwade geesten. Maar als we het zoutvatje per ongeluk omstoten moeten we op onze hoede zijn. Gemorst zout is een voorbode van ongeluk, ruzie en verspilling van geld. Om het lot ten gunste te keren is het verstandig om zout in de ogen van het kwaad te strooien. Altijd over de linkerschouder, want hierachter ligt de duivel op de loer.

Een snufje keukenzout uit Hengelo voldoet in de aardappels, maar wie de sterren van de hemel kookt, kiest gourmetzout. *Low pyramid*-zout uit Bali, kristalzout uit de Himalaya of Hawaïaans rood zout, de smaakmakers komen van heinde en ver. Het meest bekend is de schaarse, naar viooltjes geurende *fleur de sel* uit de Guérande en de Camarque. Door de fijne, ongelijke kristalstructuur levert dit bloemzout een 'fluwelig mondgevoel' op.

Bijzonder is de productie van *jook yeom* uit Korea. Het zeezout wordt in met modder verzegelde bamboestammen gestopt en in een hoog oplaaient vuur geroosterd. De gele modder zuivert het zout en neemt de smaak van bamboe- en kleimineralen op. Probeer dat maar eens met Jozo-zout uit Boekelo. *

Reis, proef en geniet!



Door een hele zeebaars of rode poon van kop tot staart in zout in te pakken, blijft de vis sappig en behoudt zijn smaak zonder extra zout te worden. Het sap wordt in de oven tot een keiharde korst gebakken die na de garing kapot gebikt moet worden. Voor handige koks hier een recept uit Ligurië voor zeebaars in een zoutkorst:

SPIGOLA AL SALE

Ingrediënten voor 4 pers.:
- 1 grote zeebaars van ca. 1,5 kg
- 4 takjes rozemarijn
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 4 eetlepels geurige olijfolie
- het sap van 1 citroen
- 2 eetlepels roomboter
- 2 kg grof zeezout
- zout en peper naar smaak

Kruid de binnenkant van de vis met de takjes rozemarijn en wat peper en zout. Strooi 400 gram van het zeezout in een ovale ovenschotel, leg de vis hierop en bedek

het met de rest van het zout. Laat de vis in de oven garen op een temperatuur van 200 graden (reken op 15 minuten per 500 gram). Bik na 45 minuten voorzichtig het zout los en verwijder de huid van de vis.

Voor de saus: verhit boter en olijfolie op matig vuur totdat het zacht pruttelt. Voeg vlak voor het opdienen citroensap en peterselie toe en schenk de saus over de vis. Lekker met knapperig brood en een gemengde salade.