

Zout uit de brakke rivier

Zout dat bij volle maan wordt gewonnen, mannen met buitenmodel harken, een idyllisch stadje aan een riviermonding. In Maldon, aan de overzijde van de Noordzee, doen zoutwinners het nog ouderwets, dat werken aan het wonder van zout uit zee. Met prachtige vlokken als resultaat.

Door Jacques Hermus

TOERISME

Het huisgebrouwen bier smaakt krachtig in The Wild Boar, het haardvuur knettert zachtjes, kinderen rennen tussen de stamgasten met verlopen hoofden. Het stadje Maldon, historisch genesteld in de oksel van de rivieren Blackwater en Chelmer, heeft Dickensiaanse trekjes. Een mooie kerk, bochtige straatjes, sfeervolle pubs. En ook nog eens ouderwetse zoutzieders, die een product maken dat wereldwijd door topkoks wordt gebruikt.

The Maldon Crystal Salt Company is een klein familiebedrijf. Het levert het beroemde zout aan driesterrenchef Sergio Herman die het in zijn hoogstaande culinair creaties verwerkt, maar dat we ook in pakken bij onze grootgrutter kunnen kopen. Vader Clive en zoon Steven Osborne – derde en vierde generatie eigenaren – stralen de gemoedelijkheid uit die bij een familiebedrijf past. Dat merken we in The Wild Boar, maar ook als we over het 'oogstgebied' varen met het zeilschip Hydrogen, een *Thames sailing barge*.

Rietvelden en moerassen omzomen de trechervormige riviermonding van Blackwater. Midden in het water ligt Osea Island, bekend van de *rehab* waar zangeres Amy Winehouse vruchteloos probeerde af te kicken van veel van wat God verboden had. Bij laagwater is het even geen eiland: we zien een verharde boerenweg op de rivierbodem. "Boeren, vissers en zoutzieders; die hebben we hier in Maldon," zegt Steven Osborne. "En toeristen, aan wie we tegenwoordig ook een aardige boterham verdienen."

Het bedrijf van de Osbornes is nog steeds gevestigd in de oude havenloods waar het bedrijf in 1882 begon; sinds 1922 is het in bezit van de familie. Dat dit water erg geschikt was voor de lucratieve zoutwinning, daar waren de toenmalige inwoners van Essex honderden jaren geleden al achter. Ze groeven grote gaten in de grond bij de oevers en smeerden de bodem ervan in met ondoordringbare klei, waardoor een 'natuurlijk' bekken ontstond. Vervolgens lieten ze er het zoute water uit de rivier in lopen met de bedoeling dat de zon het zeewater liet indampen. De resterende, natte zoutmassa werd in grote, rode aardewerken potten gestopt en boven vuur net zolang gekookt tot al het water verdampt was. Het aardewerk werd daarna stukgeslagen en het droge zout bleef over. Vandaag de dag vinden archeologen in de buurt van Maldon nog altijd

▼ Zicht op Maldon, aan de monding van de rivier Blackwater.



hopen rode aarde, daar waar de aardewerken potten werden gebroken. De *red hills of Essex* zijn famous, evenals het plaatselijke zout. De Romeinse overheersers lieten het hier in aanzienlijke hoeveelheden verscheppen.

Tegenwoordig gebeurt de zoutwinning een tikkeltje moderner, hoewel bepaald niet industrieel. Twee keer per maand, bij volle maan en bij nieuwe maan, wordt het zout dat zich langs de moeraskanten heeft afgezet opnieuw in het water opgenomen door het springtij. Daardoor wordt het zoutgehalte van het binnenstromende zeewater nóg hoger. Tijdens springtij wordt uit het midden van de rivier, waar de zoutconcentra-

Hoog gehalte aan zout

The Maldon Crystal Salt Company is de enige nog bestaande traditionele zoutziederij in Maldon, en een van de weinige in Engeland. Zo'n tweedewiende jaar geleden al werd in Maldon zout gewonnen, zoals op veel plaatsen langs de Noordzeekust. Het stadje, met pakweg 15.000 inwoners, ligt op de kop van de Blackwater Estuary. Blackwater is een verbastering van *brackwater*, brak water; het water in de rivier heeft het hoogste zoutgehalte van Groot-Brittannië. Waar gemiddeld in zeeën zo'n 30 gram zout per liter wordt gemeten, loopt hier het gehalte op tot wel 70 gram per liter.



▲ 'Raking the pans'; het harken van het zout. Foto's: David Lindsey

tie dan het hoogst is, het water via grote slangen opgepompt naar opslagtanks – in dit geval boten. Sediment en zand worden uit het water gefilterd als de vloeistof vanuit de opslag naar de zoutpannen gaat. Steven Osborne: "Van die zoutpannen moet je niet een te romantisch beeld hebben. Waren het vroeger nog stenen bakken of gewoon kommen in de bodem, tegenwoordig zijn dat roestvrij stalen bakken."

Het blijft niettemin mooi om te zien hoe traditie de *high tech* nog altijd buiten de deur houdt. In een kleine ruimte, die nog benauwder lijkt door de warme nevel die er hangt, staat een man met plastic voorschoot en krachtige bovenarmen met ritmische bewegingen een buitenmodel hark door de zoutpan te halen. Vanaf de bodem trekt hij zo het zout naar zich toe. Een kledderige witte massa hoopt zich op, dat wat straks 's werelds mooiste zout wordt. "Raking the pans noemen we dat", zegt Clive. "Pittig werk, maar het is een gezond beroep: niemand wordt hier ooit verkouden."

Het hele proces is tamelijk simpel. Het water uit de Blackwater-rivier wordt in negen roestvrijstalen bassins – de zoutpannen – aan de kook gebracht. Dat heet *a galloping boil*. Daarbij vormt zich schuim van vuil en magnesiumzouten op het oppervlak, de zogeheten *lees*, die er wordt afgescheept. Vervolgens verlaagt de zoutmaker de temperatuur in de pan tot zo'n 90 graden Celsius. Het water wordt 15 tot 16 uur op deze temperatuur gehouden. In die tijd verdampt een deel van het vocht en stijgt dus het zoutgehalte.

Wanneer het verzadigingspunt is bereikt – het water kan geen extra zout meer opnemen – ontstaan zoutkristallen aan het oppervlak, die de vorm hebben van omgekeerde piramides, met een geometrische precisie gemaakt van vierkante kristallen. Die kristallen groeien naarmate het water nog zouter wordt, worden uiteindelijk te zwaar en zinken naar de bodem. Daar worden ze opgeharkt door de zoutmaker.

Na uitlekken en drogen in een centrifuge, blijven de puur witte zoutkristallen over: het vermaarde Maldon zout, geheel natuurlijk, zonder toegevoegd jodium of antiklontermiddel. Door mensen als Jamie Oliver en driesterrenchefs als Sergio Herman geroemd om de zuiverheid van smaak. Het is een genot om zo'n kristal tussen de vingers te nemen en zachtjes te verkruimelen boven een eitje. Je kunt dit zout gewoon bij Albert Heijn kopen; het staat naast het beduidend minder poëtische steenzout van Jozo.



▲ Het zout wordt uit de pan gescheept voor verdere verwerking.



▲ Clive Osborne is trots op zijn product.



▲ Gekristalliseerd zout uit de zoutpan.