

#### 4.3.8.6 Zout uit zee of mijnbouw

Ons lichaam heeft zout 📖 nodig. In het Oude Rome werd een deel van het loon van de soldaten uitbetaald in zout. Zo is het woord salaris afgeleid van het Latijnse sal: zout. Dit is ook nog te herkennen in salami, saucisse, saucijs, saus en salade. We gebruiken zout om voeding smaak te geven en te conserveren.

🎵 *'Zout: geeft een slechte smaak aan het eten als je vergeet het erin te doen.'*

Door te zweten en te plassen verlies je veel zout. Je hebt ca. 6 gram per dag nodig. In België verbruiken we in onze voeding 4,5 keer méér! Een tekort veroorzaakt spierkrampen, vermoeidheid en misselijkheid.

Met een liter zweet verlies je tussen één en 4,7 gram natrium e.a. elektrolyten (kalium, magnesium, ...). Je kan zout recycleren door je saunahanddoek uit te wringen. Het is dan wel (onsmakelijk) gelig door huidcellen e.a. stoffen.

#### Uit de aarde

Zout komt in de natuur voor in de grond als steenzout op plaatsen waar lang geleden binnenzeeën zijn opgedroogd.

Het wordt ontgonnen via een zoutmijn, of door via lange buizen water te pompen om het zout op te lossen, de pekel 📖 vervolgens op te pompen en terug te laten verdampen.



De vroeg Keltische nederzetting en de ernaar genoemde Hallstatt 📖 cultuur (800 - 450 voor Chr., nabij Salzburg, Oostenrijk) dankt haar rijkdom aan de winning van **zout**, dat zo waardevol was dat het over heel Europa als universeel betaalmiddel kon gebruikt worden. In meerdere van hun rijke graven zijn twee en vierwielige wagens, zelfs met ijzeren vering gevonden. Zout maakte hen rijk en machtig.


'Hall' betekent 'zout' in het Keltisch en is als dusdanig nog herkenbaar in meerdere (toen bekende) plaatsnamen (Hallstatt..)

Ontginnen en verwerken van grondstoffen zorgde voor rijkdom en elitevorming: vuursteenmijnen, zoutmijn, tin, koper. Ook producten als bronzen, en later ijzeren bijlen. Het waren vooral de handelaars (Kelten) die er rijk door werden.

In Bulgarije is de oudste prehistorische stad van Europa opgegraven (uit 4.700 tot 4.200 BC), samen met een oude zoutproductielocatie die aangeeft waarom er enorme rijkdommen in de regio zijn ontdekt. Er zijn in het gebied enorme steenzoutafzettingen waaronder de enige die al in het zesde millennium BC werden geëxploiteerd, in een tijd dat **zout** zo kostbaar was als goud.


In de buurt van Provadia zijn overblijfselen gevonden van o.a. huizen met twee verdiepingen.

## Uit zeewater


**Zeezout**  wordt gewonnen door de zee te laten overlopen over het land in grote, ondiepe bakken. Door de warmte van de zon verdampt het water en blijft het zout over. Zeewater bevat 30 tot 40 gram zout per liter. Mochten de oceanen verdampen, dan wordt drie kwart van het aardoppervlak bedekt met een 75 meter dikke laag zout.

*♣ Sommige wijnen worden beter met de jaren.  
Sommige jaren worden beter met de wijnen.*





Al in de prehistorie was er aan onze kuststreek zoutwinning. Getuige daarvan zijn de gigantische hoeveelheden briquetages . Zeewater werd na concentratie in ondiepe poelen in schalen of potten van grof aardewerk gekookt. Het witte goud zette zich op de pot vast, die later stukgemaakt werd om de oogst te verhandelen. (Vandaar de vele vondsten.) Boven het vuur werd een traliewerk van klei gemaakt. (bv. door klei rond een stok te kneden.) In dit rooster werden de potten met pekels boven het vuur geplaatst. Zowel de staven als de potten worden briquetage genoemd. Later introduceren de Romeinen een ijzeren zoutpan, zodat er geen klei meer nodig was. In Mexico werden in de 'Sal Cochidas' dikkere en kleinere keramische kommen gebruikt.

Er waren zouthandelsroutes en -mijnen in de Sahara (Taghaza en Taoudenni, 5 - 8ste eeuw na Chr.).

Jugyeom (Koreaans) bamboezout  wordt gemaakt door zeezout in een banboekoker die met klei verzegeld wordt te verhitten in een met dennenhout gestookte oven. De koker verbrandt en er blijft een witte zoutkolom over. Dit proces wordt 8 (tot 9)x herhaalt, telkens bij een hogere temperatuur. Er wordt beweerd dat het zout zachte smaken van de bamboe opneemt, dat onreinheden door de klei worden weggenomen en dat waardevolle mineralen in het zout kristalliseren. Het zout wordt met typische verkleuringen na iedere cyclus donkerder. En in de diverse gradaties verkocht. Het klinkt artisaan, maar wordt tegenwoordig met bulldozers in fabrieken gemaakt.

## Uit veen-as

Moer of darink  (ook darg of derrie) is jarenlang met zeewater doordrenkt veen . Door moertering, selnering of darinkdelven werd het afgraven, in luchtige stapels gedroogd en verbrand. De as (zel) werd *in de zoutziederij* met zeewater gekookt om zout te winnen (tussen 700 en 1.500). De as zakt na roeren naar de bodem (zel-as). De eerste ongewenste (kalk)zouten werden afgeschuimd. Onzuiverheden in de pekels werden gebonden door eierschalen toe te voegen, en eiwit dat met de ongewenste deeltjes afgeschuimd werd.

In de pan aangekoekt kalkzout werd als liksteen  voor vee verkocht.

Zeeland en vooral Zierikzee werd er rijk mee. Het uitgraven verhoogde het gevaar voor dijkdoorbraak (Reimerswaal) en werd omstreeks het jaar 1500 verboden. De impact van de gigantische zoutwinning was zo groot dat ze de volledige kustlijn en het reliëf veranderde. Gedroogd veen wordt ook als brandstof gebruikt.

Bij het pekelen zorgt zout ervoor dat water aan het product (vis of vlees) onttrokken wordt.

De Romeinen kookten meerdere gerechten in zeewater (soms met extra **zout!**). In 2011 heeft een Zeelands bedrijf nog (gezuiverd) zeewater op de markt gebracht om mosselen in te koken. Je moet maar op het idee komen.

♪ *'Wie badgasten ziet, begrijpt waarom de zee zich elke dag twee keer terugtrekt.'*

*Gaston Durlez*

♪ *'De zee verkwikt.'*

*D.J. Bakker*

## **Alternatief zout**

Dille is rijk aan minerale zouten 📖.

Zout vind je ook in (dieren)bloed en in de wortels van de acacia (koken tot er zwarte zoutkristallen overblijven).

Gedroogde en verbrande bladeren van klein hoefblad en de gedroogde plantbasis en de as van verbrande bladeren van berenklaauw of postelein kunnen gebruikt worden als zoutvervanger 📖.

De stengels van bernagie produceren zout als ze worden gekookt.

Deze zouten werden alleen gebruikt als smaakversterker bij het koken.

♪ *Voordeel van ouder worden: een vluggertje duurt steeds langer. HJ*