

JEJ WYSOKOŚĆ KWIAT SOLI

W zbiornikach wody oceanicznej przedzielonych błotnistymi groblami unosi się skarb bardziej słony od łez. Jeśli jednak będziecie płakać, to ze szczęścia i nad potrawą, którą szlachetne kryształki soli obdarują niepowtarzalnym smakiem. Poznajcie flor de sal aka fleur de sel. Śnieżnobiały kwiat soli, który tworzy się na powierzchni wody portugalskich salin.

tekst: *Daria Pawlewska*
zdjęcia: *Rafał Mieszka*





Gwadiana to rzeka graniczna między hiszpańską Andaluzją a parkiem narodowym Ria Formosa w Portugalii. Tuż przy jej ujściu do Oceanu Atlantyckiego znajduje się rezerwat przyrody Sapal de Castro Marim, gdzie zbiera się kwiat soli uznawany za jeden z najlepszych na świecie.

TRADYCJA OD SETEK LAT Stojąc na wzniesieniu przy murach zamku Castro Marim i podziwiając panoramiczne widoki, łatwo zauważyć baseny do odparowywania wody morskiej wyglądające jak tabliczki białej czekolady. Do dziś stosuje się tu tradycyjne techniki zbioru soli, prawie takie same jak za czasów, kiedy na tych ziemiach panowali Fenicjanie, a potem Rzymianie, którzy w Castro Marim wzniesli obóz warowny. Po upadku Cesarstwa osada dostała się w ręce Maurów przepędzonych stąd przez króla Portugalii Alfonsa III w 1249 roku. Za jego panowania rozbudowano miejscowe fortyfikacje, aby wykorzystać strategiczne położenie przy ujściu dużej rzeki i granicy z Hiszpanią. Powstał wówczas potężny zamek, który na swoją siedzibę obrali sobie członkowie Zakonu Rycerzy Chrystusa. Po tragicznym w skutkach trzęsieniu ziemi w 1755 roku zamek nigdy już nie odzyskał swojej świetności, ale zbierany na tych terenach kwiat soli okazał się portugalskim dobrem narodowym.

WIZJONER WŚRÓD KRABÓW I GLINY Jorge Filipe Raiado, nasz przewodnik po świecie solnych wyższych sfer, z wykształcenia jest historykiem sztuki. Kiedy w 2007 roku

wraz z żoną Sandrą przejął rodzinny biznes, udało mu się w krótkim czasie stworzyć liczącą się w świecie gastronomicznym markę. Salmarim specjalizuje się w produkcji soli rzemieślniczej. Jorge, ubrany w krótkie dżinsy i kolorowy T-shirt, zdecydowanym krokiem oprowadza nas po nierównym, gliniastym terenie, barwnie opowiadając o swojej pracy. Kiedy oglądamy rozpadającą się drewnianą szopę, z dumą kreśli wizję nowoczesnego centrum soli, które ma tu powstać, i wskazuje miejsce, gdzie stanie kuchnia serwująca dania z wykorzystaniem kwiatu soli. Za chwilę zatrzymuje się przy zagłębieniach, w których w tę i we w tę biegają kraby. – To moi wrogowie, robią dziury w ziemi, jedzą małe ryby i krewetki, ale ich obecność to dowód, że z wodą jest wszystko w porządku, więc cieszę się, gdy je widzę – dowodzi i prowadzi nas w kierunku basenów solnych.

FLAMINGI I SOLIRÓD Słone mokradła opalizujące w brązach i czerwieniach, błękitne niebo oraz intensywna zieleń tworzą paletę barw jak z obrazów impresjonistów. Rezerwat to raj dla miłośników ptaków, które dostojnie przelatują nam nad głowami. Flamingi, kormorany, bociany i setki innych gatunków żyją na wolności i obok człowieka. Nic dziwnego, że szlachetny kwiat soli upodobał sobie właśnie ten region. Widoczny w oddali gigantyczny most łączący Portugalię z Hiszpanią przypomina, że oparta na szacunku współpraca między człowiekiem a naturą jest możliwa. Jorge przystaje i zrywa cienką, zieloną roślinę





Upływ czasu tworzy najbardziej wyrafinowaną postać soli morskiej, a ten sam od wieków cykl czynności nadaje procesowi szlachetność.

przypominającą odchudzonego szparaga. – Czy wiecie, co to jest? – pyta z błyskiem w oku. Posłusznie żujemy kawałek lodygi. Ma sporo goryczki i smakuje jak woda morska. – To salicornia, soliród, roślina typowa dla przyrody w Algarve – wyjaśnia Jorge. – W przyszłym tygodniu przyjeżdża tutaj kucharz z restauracji Noma, który na terenie rezerwatu będzie poszukiwał różnych dziwnych rzeczy do wykorzystania w kuchni. Cały czas kogoś tu goszczę – dodaje i jakby na potwierdzenie tych słów już za chwilę na groblach, gdzie będziemy zbierać kwiat soli, poznajemy szefa kuchni z Brazylii.

ZBIORY W RYTMIE ZEN Kwiat soli potrzebuje czasu. To tajemnica jego jakości. Upływ czasu tworzy najbardziej wyrafinowaną postać soli morskiej, a ten sam od wieków cykl czynności nadaje procesowi szlachetność. Czyszczenie, reperowanie, przygotowywanie, zbieranie. Oczekiwanie na przyływ i odpływ lub wiatr ze wschodu. Czas potrzebny na odparowanie soli z wody oceanicznej i suszenie kryształów soli w blasku światła dziennego. Wreszcie czas zbiorów, kiedy ręcznie, za pomocą zwykłych siatek umocowanych na drewnianych kijach, ściąga się flor de sal z powierzchni wody. Praca odbywa się najczęściej w godzinach popołudniowych, przez 3-4 godziny, od czerwca do września. Do tego dochodzą przygotowania przed zbiorami i po zbiorach, trwające odpowiednio po dwa miesiące. – Flor de sal to wykwintna „śmietanka morska” i „kawior” wśród soli. Używają go najwybitniejsi szefowie kuchni – zachwyca się Marzena Gregier-Franco, współwłaścicielka sklepu Smaki Portugalii, która wraz z Raiado zaprosiła nas na zbiory.

KROPKA NAD I Kryształki soli są suszone w promieniach słońca i podmuchach wiatru wiejącego znad Atlantyku. Kwiat soli nie opada w solankowym basenie i unosi

się na wodzie z powodu niskiego stężenia sodu, ma odpowiedni kształt, a podczas zbiorów nie stosuje się środków mechanicznych. Kombinacja słońca, wiatru i wilgoci prowadzi do utworzenia cienkiej skorupki soli na powierzchni wody. Suche i gładkie jak jedwab kryształy przepuszczają światło i kruszą się w palcach. – Ale nie przykleją się do nich – precyzuje Jorge. – Chcę lodu, a nie śniegu – dodaje. Najdoskonalszy jak kwiatów soli przybiera kształt malutkich piramid. Taka pieczołowitość i dbałość o najmniejszy detal sprawiają, że wystarczy szczypta, aby wzmocnić smak potrawy i nadać jej oryginalny charakter. Jak twierdzi Jorge, flor de sal stanowi tylko punkt wyjścia do eksplorowania smaków. W laboratorium Salmarim sól więc się wędzi, aromatyzuje skórką cytryny lub papryczkami chili wszelkich gatunków albo poddaje procesowi fermentacji, używając do tego moreli. Równie ważna jest odpowiednia oprawa produktu, który obowiązują najwyższe standardy jakości. Na ostatnim etapie, tuż przed wysyłką w świat, kwiat soli zostaje umieszczony w efektywnych pudełkach z korka (symbolu Portugalii), który najlepiej pochłania wilgoć. Niczym najlepsze wino czeka na swój czas w profesjonalnych i amatorskich kuchniach.

Słońce, malując na niebie łuk w kolorze pomarańczy, zachodzi nad zamkiem w Castro Marim. Ustawiamy się do pamiątkowego zdjęcia tuż przy wejściu do saliny. Na komendę naszego przewodnika wyrzucamy w górę garść soli. Jednak fotografia nie jest przeznaczona dla nas – Jorge umieści ją w grubym albumie, pełnym podobnych zdjęć i wpisów, w którym od lat dokumentuje wizyty gości z całego świata. Wystarczy szczypta entuzjazmu, aby historia o dążeniu do doskonałości przetrwała kolejne setki lat. ❧