

Ανθός αλατιού η εκρηκτική νοστιμιά

του Γιάννη Αποστολάκη



Γιάννης Αποστολάκης
Πρόεδρος
Δικτύου Κρητικής Γαστρονομίας

Αλάτι το αρχαιότερο καρύκευμα με τη διαχρονική ιστορία του. Δεν αποτέλεσε μόνο βασικό συστατικό στη μαγειρική αλλά και πολύτιμο αγαθό που προκάλεσε πολέμους και επαναστάσεις. Ένα ταπεινό υλικό που συνέβαλε στη δημιουργία πλούτου και δύναμης και αυστηρών φορολογικών νομοθεσιών γύρω από τη συλλογή του, χωρίς το αλάτι οι πολίτες, της κάθε χώρας δεν θα μπορούσαν να συντηρήσουν κανένα είδος τροφίμου, ώστε να μπορέσουν να επιβιώσουν. Μέχρι το 1985 απαγορευόταν κάποιος ερασιτέχνης αλατοσυλέκτης να μαζέψει αλάτι καθώς όλες οι αλυκές ανήκαν στο Ελληνικό μονοπώλιο.

Στην αγορά υπάρχουν διαθέσιμα πολλά είδη αλατιών όπως το ορυκτό αλάτι, το θαλασσινό αλάτι, το κόκκινο αλάτι Χαβάης, το μαύρο αλάτι, το ροζ αλάτι Ιμαλαίων και το αλάτι Κελτών.

Το αλάτι που διατίθεται ευρέως στη αγορά είναι ένα ραφινάρισμένο αλάτι που έχει επεξεργαστεί με διάφορους μεθόδους, όπως να μην μαζεύει την υγρασία του περιβάλλοντος, για αυτό βάζουν λίγο ρύζι στις αλατιέρες στους χώρους μαζικής εστίασης, με την υπερεπεξεργασία χάνονται όλα τα πολύτιμα συστατικά που περιέχει το αλάτι.

Αντιθέτως ο ανθός αλατιού δεν περιέχει πρόσθετα ή άλλα βελτιωτικά. Δημιουργείται μέσω φυσικής ηλιακής εξάτμισης του θαλασσινού νερού

που έχει εγκλωβιστεί στις κοιλότητες των βράχων επιτρέποντας στους κρυστάλλους να σχηματιστούν φυσικά. Άλλωστε με αυτή τη φυσική διαδικασία, διατηρεί τα πλούσια σε φυσικά μεταλλικά στοιχεία και τα ιχνοστοιχεία που συνυπάρχουν με το χλωριούχο νάτριο, δίνοντας ένα σύνθετο γευστικό αποτέλεσμα, με μεγαλύτερη διατροφική αξία σε σύγκριση με το επεξεργασμένο αλάτι.

Ο Ανθός αλατιού δεν συγκρίνεται με κανένα άλλο είδος αλατιού καθώς έχει μια ντελικάτη γεύση με ξεχωριστή υφή και απαλή αλμύρα, θαλασσινή φρεσκάδα που αφήνει μια ορμητική υγρή αίσθηση που θυμίζει θάλασσα, κρυσταλλική υφή που καθώς λιώνει στη γλώσσα αφήνει μικρές εκρήξεις αλατότητας, προκαλώντας γαστρονομικό οίστρο. Άλλωστε δικαιωματικά αποκαλείται και χαβιάρι αλατιού. Στον ανθό του αλατιού έχουμε μια πλούσια επίγευση και πολυπλοκότητα χάρις στα περίπου 80 διαφορετικά συστατικά, μέταλλα και ιχνοστοιχεία απαραίτητα για τον οργανισμό, όπως μαγνήσιο, κάλιο, ασβέστιο, σελήνιο και πολλά άλλα.

Παλιότερα ο ανθός αλατιού ήταν βασικό συστατικό νοστιμιάς και επιτυχίας στο μαγείρεμα στο σπίτι, ειδικά στη παρασκευή Ντάκου και σε πατάτες

τηγανητές (ας θυμηθούμε για λίγο τη γιαγιά που πασπάλιζε της πατάτες τηγανίτες μόλις της έβαζε στο πιάτο και το ανθός αλατιού να λιώνει αργά ηδονιστικά στο ζεστό λάδι που είχαν ακόμα οι πατάτες).

Εξάλλου ο ανθός αλατιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε εστιατόριο σε όλες τις παρασκευές, ειδικά στις ωμές παρασκευές και στο φινιρίσμα πιάτων, σε ζαχαροπλαστική για την παρασκευή αλμυρής καραμέλας, παγωτού, στη σοκολάτα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού και όχι μόνο.

Όπως γνωρίζω τον ανθό του αλατιού χρησιμοποιούν στην κουζίνα του ο Βοτανικός Κήπος και το γαστρονομικό κέντρο Ντουινιάς, σε όλες της παρασκευές τους, η συμβολή του ανθού αλατιού στις μαγειρικές δημιουργίες τους είναι ένας από τους λόγους που η γαστρονομική τους ταυτότητα έχει περάσει τα σύνορα της μικρής Ελλάδας.

Ο Παγκόσμιος οργανισμός υγείας συνιστά να μην καταναλώνουμε περισσότερο από 5gr αλατιού τη ημέρα ποσότητα που αντιστοιχεί περίπου σε ένα κουταλάκι του γλυκού.

