

نمک دریا: آشپزهای اشرافی لذت نمک های خارجی را از نو در می یابند

نویسنده: ایمنی کُرتیز^۱

مترجم: اسفندیار عباسی email: esfandiarabbassi@gmail.com

مقدمه مترجم

همانطور که در مقاله «نمک عامل فشار خون، واقعیتی علمی یا فریبی کم شناخته؟» (سنبله، شماره ۱۹۱) آمد، تولید و فروش نمک طبیعی در بسیاری از کشورهای فقیر دنیا ممنوع و استفاده از نمک صنعتی (کلرید سدیم) اجباری شده است. این در حالی است که در کشورهای آمریکای شمالی و اروپا استفاده از نمک تصفیه شده اجباری نیست و انواع نمک (تصفیه شده یددار، تصفیه شده بدون ید، نمک سنگ و نمک دریا) در کنار هم برای انتخاب مصرف کنندگان در فروشگاه ها مهیاست. مقاله زیر که در نشریه پرتیراژ آمریکایی «بیزنس ویک» به چاپ رسیده است نه تنها استفاده از نمک طبیعی را نکوهش نمی کند بلکه این عنصر غذایی سلامتبخش را به عنوان چاشنی غذایی مغذی و لوکس تبلیغ می کند.^۲

نمک بیش از هر چاشنی غذایی دیگر در تاریخ بشر نقش داشته است. این ماده غذایی پرمصرف در گذشته، به لحاظ قابلیت نگهدارندگی آن، به قدری با ارزش بوده که گاه به عنوان پول رایج بین مردم دست به دست می شده است. زمانی نمک بهانه ای برای بسط تجارت بین فرهنگ ها و حتی بروز جنگ بین ملت ها بوده است. اما در زمان حال عموماً به نمک با نگاهی تحقیر آمیز و متعصبانه نگریسته می شود.

اما این نگرش در حال تغییر است. در دو سه سال اخیر آشپزهای حرفه ای دوباره به مزایای نمک طبیعی پی برده اند و مجدداً به آن به دیده تحسین می نگرند. هم اکنون بیش از بیست نوع نمک طبیعی از اقصای نقاط دنیا در بازار موجود است - از نمک براق «کالا» از هند گرفته تا نمک سرخ فام دریای هاوایی. افرادی که آشپزی اشرافی و اصیل را می پسندند حاضرند برای هر پوند^۳ از انواع نمک دریا تا ۸۰ دلار بپردازند در حالیکه نمک تصفیه شده پوندی ۳۰ سنت^۴ بیشتر قیمت

ندارد. بسته بندی های جذاب این نمک های خارجی که مطابق با دانه های رنگارنگ آنها طراحی شده به قدری جذاب است که به زیبایی هر آشپزخانه ای می افزاید.

سواحل معتدل بریتانی

برخلاف نمک های عادی که پس از استخراج از معدن تصفیه می شود، نمک های مرغوب خارجی از آب دریا گرفته می شود. فرآیند تبخیر طبیعی آب دریا به وسیله نور خورشید نمکی بر جای می گذارد که سرشار از املاح معدنی است. رنگ و طعم انواع نمک برخاسته از غنای املاح معدنی است که در آنها به نسبت های مختلف وجود دارد. در واقع، مثل شراب، مزه نمک دریا یادآور مکان و اقلیمی است که از آن آمده است، سواحل معتدل بریتانی^۵ یا جزایر آتشفشانی هاوایی.

نمک طبیعی در دانه بندی های مختلف مهیاست و توسط آشپزهای خوش سلیقه فراخور نتیجه دلخواه آنها در طبخ غذا مورد استفاده قرار می گیرد. مثلاً ایشان با نمک های دانه درشت به تردی غذا می افزایند و طعم آن را نافذتر می کنند، در صورتی که برای دستیابی به طعمی ملایمتر، افزودن نمک های دانه ریز به غذا را مناسب تر می دانند. برخی نمک ها فلس مانند است. یکی از شرکت های وارد کننده نمک های لوکس در ایالت واشنگتن که «سالت وُركس» نام دارد نمکی به رنگ نارنجی و صورتی بسیار ملایم دارد که از رودخانه «موری» در استرالیا آمده است. دانه های نمک موری بی شباهت به ذره های برف نیست و طعم آن به لطافت و ملایمت رنگ آن است اطلاعات مرتبط با مکان برداشت و چگونگی جداسازی طبیعی نمک از آب دریا را می توان در بسته بندی های لوکس غالب این نمک ها جست. به طور مثال، نمک طبیعی «ایل بوکو» در جعبه های چوبی دست ساز عرضه می شود. داخل این جعبه های نفیس، دفترچه ای از کاغذ نفیس دست ساز قرار داده اند که داستان چگونگی گرفتن این نمک ایتالیایی را در نواحی سیسیل توصیف می کند: «فیور دی ساله»^۶ توسط نمک سازان سیسیلی از کفی که روی آب های دریای «تی ری نین»^۷ جمع می شود استحصال می گردد. این کف سپس روی سبدهای حصیری در برابر نور مستقیم آفتاب پهن می شود تا خشک و قابل استفاده گردد.

شاید مناسب ترین این نمک ها که هر سلیقه آشپزی را جوابگو باشد «گل نمک»^۸ فرانسوی است که به لحاظ طعم غنی و محتویات معدنی بالای آن به «خاویار نمک ها» مشهور شده است. اما برای آندسته از افرادی که طالب حال و هوای خارجی تر و غریب تری در غذای خود اند گزینه های متنوعی فراهم است: نمک سرخ «آلایی» از هاوایی یا نمک «کالا»، که به «نمک سیاه» معروف شده، از این جمله اند. نمک کالا، با رنگ صورتی تیره و مزه گوگردی مطبوع آن هواخواهان فراوانی دارد.

برخی از تاجران نمک برای عطر و مزه بیشتر، کالای خود را دود می دهند. شرکت سالت وُرکس نمکی تولید می کند به نام «دود نمک».^۹ این نمک با دود چوب بلوط طعم اشتها آوری به خود گرفته است. تولید کننده دیگری به نام «ناپا استایلز» نمک طبیعی خود را پس از آمیختن با گرد تخم گشنیز و پودر سیر به بازار عرضه می کند.

با این همه تنوع در نمک های طبیعی، وارد کنندگان به این فکر افتاده اند که انواع نمک را در مجموعه ای متنوع از اشانتیون های کوچک ارائه دهند. شاید این بهترین راه معرفی دوستداران غذاهای اشرافی و اصیل به جهان جدید نمک باشد.

www.eabbassi.ir

نام تجاری چندی از نمک های لوکس معروف:

IL BUCO

یکی از سه نوع نمک طبیعی که توسط رستورانی با این نام در محله مَنهَتَن نیویورک به فروش می رسد.

www.ilbucocom

BALAMANDIL FLOR DE SAL

محصولی از باغ های نمکی منطقه «الگریو» در پرتغال.

www.deananddeluca.com

SALISH

نوعی نمک از اقیانوس آرام که با چوب درخت توسکا دود داده شده است.

www.seasalt.com

VELVET DE GUERANDE

نمک دریا از فرانسه که مانند آرد گندم نرم است و طعمی کره ای دارد.

www.seasalt.com

¹ Amy Cortese. "The Salts of the Seas: More cooks are discovering the joys of salt from exotic locales" *Business Week* 13911, December 6, 2004, p. 142.

^۲ برای اطلاع بیشتر در مورد ابهام موجود در مورد نمک و دلایل تجاری و سیاسی استمرار این ابهام جهانی، به مستندات علمی ارائه شده در مجموعه مقالات نمک که تا کنون در ماهنامه سنبله (شماره های ۱۹۸ - ۱۹۱) به چاپ رسیده نگاه کنید. همچنین اطلاعات بیشتر در مورد بحران جعلیات علمی در مورد نمک و سایر مواد مصرفی و شیوه مقابله با آنها در سایت اطلاع رسانی اسفندیار عباسی به آدرس اینترنتی www.eabbassi.ir آمده است.

^۳ يك پوند برابر با ۴۵۴ گرم است. - مترجم

^۴ هر دلار برابر با ۱۰۰ سنت است. - مترجم

^۵ منطقه ای در شمال غربی فرانسه. - مترجم

^۶ به زبان ایتالیایی، گُل نمک

⁷ Tyrrhenian Sea

⁸ Fleur de sel

⁹ Fumee de Sel