

Korreltje zout

Halverwege een langeafstandswandeling door het zo bewierookte Zuidoost-Twentse coulisselandschap belandden een vriend en ik onlangs in een korte welles-nietesdiscussie waarin we twistten over een futiliteit.

We genoten op het terras van een café-restaurant in een 30 kilometerzone van een cappuccino met ongezoete amandelmelk, ik met schwarzwalderkirschtorte en hij met karamel-zeezoutcheesecake, toen hij zijn ongezouten mening gaf over zouthuisjes.

Allesbehalve architectonische hoogstandjes, hoogstens groot uitgevallen hokken voor een sint-bernardshond, noemde hij ze, terwijl ik tijdens het lopen nog schromelijk overdreven had gespeecht over deze smaragdgroene sieraden op onze route.

Weifelend quoteerde ik wat ik op wikipagina's had gelezen over de winning van natriumchloride: in 1886 werd bij Delden voor het eerst zout ontdekt in Nederlandse bodem en dat werd vanaf 1935 als pekewater omhooggepompt, eerst in hoge boortorens, later met mobiele boorinstallaties in de veel lagere zouthuisjes.

[Pauze]

Wat als oer-Hollands keukenzout in ons peper-en-zoutstelletje terecht komt, moet in het supermarktschap concurreren met koosjer zout, Keltisch zout, fleur de sel en exotischer soorten als himalayazout en Hawaïaans zout.

Tekoopbordjes zagen we niet, maar het zoutbedrijf wil honderden huisjes verkopen en de eerste hebben al nieuwe bestemmingen gekregen: van een kippenren waarin barnevelders vrije-uitloopeieren leggen tot een sanitairgebouw inclusief kinder-wc'tjes, las ik in een smeugig humaninterestverhaal in Tubantia.

's Middags op een tweede terras proostten we met een bockbiertje en een bordeauxwijn, en voor we huiswaarts keerden, beslechtten we onze eerdere discussie: voor ons beiden staat de cultuurhistorische waarde van de minuscule maar karakteristieke zouthuisjes buiten kijf.