

Kebira Boulerra  
plukt en sorteert de  
saffraan in haar huis in  
Taliouine.



fotografie GABRIËLA HENGEVELD, FRANK CORNFIELD

# *Het* RO DE

In de vallei aan de voet van de Hoge Atlas in Marokko staan in de herfst – als er voldoende regen valt – velden vol krokussen in bloei. Het eerste stadium van de duurste specerij ter wereld: saffraan.

# GO UD

tekst MARIEKE DE RUIJTER

Vers geplukte saffraan-  
krokussen.







**C**hristine Ferrari kijkt omhoog. Geen wolkje aan de lucht. Het heeft al drie maanden niet geregend in de Marokkaanse Ourikavallei. Het land is kurkdroog. 'Ik begin mij wel zorgen te maken,' zegt de 59-jarige Zwitserse, als we uitkijken over het roodbruine, braakliggende land. Twee hectare grond heeft ze. In de verte staan olijfbomen, erachter doemt het Atlasgebergte in allerlei blauwtinten op aan de horizon. Normaal gesproken zou in deze tijd van het jaar het land bedekt zijn met een paarse deken van krokussen. Nu plopt er slechts hier en daar een bloempje uit de grond. 'Er is in de winter te weinig sneeuw gevallen in de bergen en de waterputten op het terrein zijn zo goed als leeg,' zegt ze. 'Er moet binnen twee weken echt iets gebeuren. Geen regen, geen saffraan.'

Vanuit Marrakesh zijn we in zuidelijke richting naar Ourika gereden, door een stoffige, met droge heesters begroeide vallei. Hier en daar een groep dromedarissen of een herder met een kudde geiten. Het weinige verkeer tuft rustig voort. Haast lijkt een begrip uit een andere wereld. In deze regio hopen we iets van het mysterie van de duurste specerij ter wereld te ontrafelen: saffraan.

#### HIER WIL IK ZIJN

In Le Paradis du Safran in Ourika hangt een aangename sfeer. Gasten uit alle windstreken worden allemaal persoonlijk welkom geheten. Ferrari's liefde voor de botanische tuin blijkt uit elk



1 Op het Souktaneplateau bij Taliouine plukt een vrouw pas opgekomen krokussen.

2 Uitzicht over het Atlasgebergte onderweg naar de Ourikavallei.

fotografie GABRIELA HENGEVELD



detail: een houten windgong aan een tak, beelden verscholen tussen bloemen, luierstoele onder een boom. Een pad van munt, stevia, oregano, salie, artemisia en tijm leidt naar het binneste van de tuin. Verderop citroen- en mangobomen en een 'blotenvoetenpad' om te aarden, kruidenvoetenbaden en arganolie om het ritueel mee af te sluiten. In de schaduw drinken we kruidenthee met een snuffe saffraan, dat een beetje bitter smaakt – naar een combinatie van hooi en honing.

Twaalf jaar geleden gaf Ferrari haar stressvolle baan in Zwitserland, met 45 man personeel, op voor een leven in Marokko. 'Toen ik hier honderden zingende vrouwen aan het werk zag op het land vol krokussen, was ik diep geraakt. Het was zo rustig en vredig. Ik wist: hier wil ik zijn.'

Dat ging niet zonder slag of stoot. Als alleenstaande Europese vrouw ervoer ze Marokko als een land waar vooral mannen de dienst uitmaken en bleek ze kwetsbaar voor oplichting. 'Ze verkochten mij wat later waarde-loze grond bleek. Daarmee raakte ik in één klap al mijn geld kwijt.' Maar Ferrari zette door en het lukte haar uiteindelijk om vanuit het niets eigenhandig een saffraanimperium op te bouwen.

Drie weken per jaar is het oogsttijd, meestal rond eind oktober, begin november. Dan stromen de saffraanvelden vol met vrouwen die de krokussen plukken. Gedurende de oogsttijd werken er elk jaar vijftig vrouwen op het land van Ferrari. Ze geniet van de saamhorigheid die er tijdens de oogst heerst. 'Stel je voor, al die vrouwen bij elkaar, blij – want vaak zijn die drie weken hun jaarlijkse bron van inkomsten, waarvan ze dan ook hun

Drie weken per jaar is het oogsttijd, meestal rond eind oktober, begin november. Dan stromen de saffraanvelden vol met vrouwen die de krokussen plukken.



**KWALITEITSONDERZOEK**

Christine Ferrari laat haar saffraan analyseren in het laboratorium in Zwitserland. Aan de hand van ISO-norm 3632 krijgt ze een waardering voor geur, smaak en kleur. Zo wordt onderzocht of de saffraan vrij is van verontreinigende stoffen en of het vochtgehalte in orde is. Met zo'n labanalyse weet je precies wat je in huis haalt en waarvoor je betaalt; in Ferrari's geval driehonderd dirham per gram, zo'n dertig euro. Hoe beter de kwaliteit, hoe minder je nodig hebt om het effect van saffraan te merken.

families onderhouden. Ze komen uit de hele omgeving, met hun dochters en kleindochters, in hun mooiste rokken en wisselen alle nieuwtjes uit van het afgelopen jaar. Heerlijk om te zien.'

Los van de grote sociale en culturele betekenis is saffraan vooral van groot economisch belang voor de regio. Jaarlijks produceert Le Paradis du Saffran drie tot vier kilo saffraan, waarvan één of twee kilo voor export naar Zwitserland gaat. Het saffraan komt van *Crocus sativus* Linnaeus. Om de vijf jaar worden handmatig zeshonderdduizend nieuwe bollen in de grond gestopt. 'Het plukken is secuur werk,' legt Ferrari uit. 'Het kost ongeveer 3,5 uur om één gram saffraan te oogsten. Eén voor één worden de bloemen geplukt, en dat moet snel gebeuren, want 's nachts komen weer nieuwe krokussen op. Als je bedenkt dat voor een kilo saffraan zo'n 150.000 tot 200.000 krokussen moeten worden geplukt en gedroogd, dan begrijp je misschien waarom het zo duur is.'



1



2



3

**SAFFRAANLANDEN**

Iran heeft tachtig procent van de saffraanproductie in handen en is daarmee de grootste leverancier ter wereld. Of ze daarmee ook de beste saffraan leveren, wordt betwist: Kasjmir en

India gooien volgen sommigen de hoogste ogen, gevolgd door Marokko. Al zullen Iran, Griekenland en Spanje daar weer hun eigen gedachten over hebben.

1 Christine Ferrari.

2 De saffraankrokus bloeit niet in het voorjaar, zoals de huis-tuin-en-keukenkrokus, maar in oktober-november.

3 Het plukken van de draden vergt concentratie en precisie.

Fotografie: GABRIELA HENGVELD, HALIT OMER

'Als je bedenkt dat voor een kilo saffraan zo'n 150.000 tot 200.000 krokussen moeten worden geplukt en gedroogd, dan begrijp je misschien waarom saffraan zo duur is.'

gunstige omstandigheden werken hier zo'n honderd vrouwen op het land. Nu zijn er maar een handvol krokussen opgekomen. Dat wisten ze, dus de meeste vrouwen zijn thuisgebleven.'

Een vrouw van een jaar of vijftig met een paarse hoofddoek en zwarte rok staat gebogen over de grond, de rug recht. Behendig plukt ze wat krokussen en legt ze in haar mand. Ze begroet een stel andere vrouwen die net arriveren. Er werken hier vijf families, elke familie heeft haar eigen stuk grond, legt Saïd uit. Onderling spreken ze af wie er gaat werken, de opbrengst wordt binnen de familie verdeeld. Allemaal staan ze op die typische manier gebukt, om rugklachten te voorkomen. De eerste zonnestralen bestrijken het land, de kleurrijke rokken steken al fel af tegen de bruine aarde.

Kebira Boulerra, de dame met de paarse hoofddoek, heeft ons bij haar thuis uitgenodigd om te laten zien hoe ze saffraan uit de krokus haalt. Ze zit op een rond kussen aan een lage tafel met een grote rond schaal, haar mand naast zich op de grond. Eén voor één plukt ze de rode steeltjes uit de bloem, de stempels, en legt ze voorzichtig in de schaal. Het geel en wit wordt weggehaald. Daaraan zit geen geur of smaak. 'Pure saffraan is rood. Het wit en geel zorgen alleen voor meer gewicht, daarom zit het er soms nog tussen, maar eigenlijk hoort dat niet,' zegt Saïd. Of we het ook willen proberen, vraagt Kebira. Het blijkt monnikenwerk. Om alleen de drie rode steeltjes te pakken zonder ze te breken, en niet per ongeluk ook de gele stamper mee te pakken, vergt concentratie en precisie. Kebira ziet onze onhandigheid met zichtbaar plezier aan en legt uit dat het juist

Ferrari betaalt haar vrouwen naar eigen zeggen goed. 'Ze krijgen drie warme maaltijden per dag en iedereen ontvangt hetzelfde salaris. Of iemand nu oud is en traag, of jong en snel. Samen staan we sterk. Tegelijk ben ik hun baas en voel ik me heel verantwoordelijk. Ik hoop dat ik de vrouwen ook nu weer werk kan bieden. Het moet echt snel gaan regenen.'

**GEDULD**

Aan de andere kant van de Hoge Atlas, in het hart van de saffraanregio bij Taliouine, ligt het Souktana-plateau. Het schemert nog, als we om zeven uur bij een braakliggend veld aankomen. 'De nacht is te warm geweest,' zegt gids Saïd. 'Juist op dit vroege uur moet het gebeuren. Als het een koude nacht is geweest, ergens tussen de 0 en 5 °C, weten de families die de saffraanvelden beheren dat er werk aan de winkel is. Dan komen de krokussen uit en moeten ze geplukt worden voor de zon ze te veel verwarmt. Onder





1

1 Het plukken van de krokussen vindt vroeg in de ochtend plaats.

2 De rode stampers worden van de paarse bloem gescheiden.

3 Een kilo saffraan levert zo'n dertigduizend euro op.



2

#### ZO KOM JE ER

Traveler reisde met Dades Reizen. Met een gespecialiseerd team bieden de Nederlandse Astrid Emmers en haar man Mohammed Lemnaouar reizen op maat aan door Marokko, waaronder deze 'saffraanreis'. [dades-reizen.nl](https://www.dades-reizen.nl)

70

vrouwen zijn die dit werk doen. 'Mannen ploegen alleen om de zoveel jaar het veld om en planten de bollen. Voor het plukken kunnen wij beter bukken dan mannen, die zijn veel stijver. En voor het scheiden van de saffraansteeltjes hebben vrouwen fijnere vingers.' 'En meer geduld,' zegt schoondochter Fatima die erbij is komen zitten. Zij en haar man Hassan wonen tijdens de drie oogstweken bij de familie in om te helpen.

#### FRAUDE

Met het 'rode goud' is veel geld te verdienen – dus is er ook fraude. 'Hier in Taliouine leeft bijna de hele gemeenschap van saffraan en weet je dat het zuiver spul is. Koop je het in een grote stad, voor weinig geld, dan is de kans groot dat ermee is gerommeld,' zegt Saïd. 'Ze vermengen het, gebruiken saffloer of maisdraden die ze kleuren met kurkuma of karmon. Geverfde vleesdraadjes of distels kom je ook tegen.' Volgens Kebira is de sociale controle hier in Taliouine groot: iedereen kent elkaar, zodat mensen het niet in hun hoofd halen met saffraan te rommelen.

Dan laat Kebira zien hoe je echte saffraan van nep kunt onderscheiden: ze sprenkelt water in haar handpalm en wrijft een saffraandraadje fijn. Echte saffraan kleurt niet rood, maar geel, en



3

is makkelijk van je handen af te wassen. Nepsaffraan blijft rood, en kurkuma of kunstmatige verf krijg je er nauwelijks weer af. En, zegt ze, gooi je saffraan in warm water, dan blijft het drijven; het water kleurt geel maar blijft helder. Nepspul zinkt naar de bodem en maakt het water troebel rood.

De familie Boullera produceert ongeveer zeven- tot achthonderd gram saffraan per jaar. Per kilo valt zo'n dertigduizend euro te verdienen. Maar ook hier zitten ze al drie maanden zonder regen en is het warm. De oogst valt tegen. Gelukkig zijn de zomermaanden in juli en augustus goed geweest voor de omzet, wanneer er veel feesten en bruiloften zijn. Dan vragen ze geen dertig dirham (drie euro), maar veertig of vijftig dirham per gram voor de

saffraan van vorige oogsten. Nu we hebben gezien hoeveel werk er in zo'n potje saffraan schuilt, verbazen we ons over deze prijs. Weten ze zeker dat ze geen nulletje zijn vergeten?

#### WATER HUREN

In het saffraanparadijs van Ferrari worden we getraakteerd op een lunch. Saffraansoep met gepureerde aardappel, pastinaak, wortel en saffraan, en als dessert vanille-ijs met peper en peterselie. Het smaakt verrukkelijk. De vrouwen in de keuken zullen geen slecht figuur hebben geslagen toen hier, getuige foto's aan de wand, chefskoks van onder andere Angela Merkel en Barack Obama hebben gegeten, of actrice Salma Hayek.

Hoog bezoek of niet, soms moet je in Marokko eenvoudigweg God of Allah aanwenden om zaken gedaan krijgen. Vooralsnog probeert Christine eerst een afspraak te maken met de gemeente om water uit de rivier te mogen 'huren'. Iemand komt langs en dan kun je water aanvragen, legt ze uit. En nee, ze heeft geen voorrang omdat ze een bedrijf runt dat van groot economisch belang is voor de gemeenschap. 'Iedereen maakt gelijke aanspraak op water, en dat is maar goed ook, anders krijg je oorlog.' Ze hoopt vurig op een oplossing voor de droogte. Als het niet lukt met de gemeente, heeft ze nog slechts één andere hoop. 'In 2014 instrueerde de koning van Marokko te bidden voor regen. Alle imams moesten hiertoe oproepen in gebed. Twee dagen later begon het te regenen.'

*Journalist Marieke de Ruijter reisde eind 2019, voor de coronapandemie uitbraak, naar Marokko. Vlak na haar bezoek begon het toch nog te regenen en was er een bescheiden oogst.*

71