

Saffraan

Kostbare krokussen

Bij misschien wel de kostbaarste specerij ter wereld draait het om slechts drie draadjes van de *Crocus sativus*. Drie waardevolle rode stampers in een violette krokusbloem die je alleen handmatig kunt plukken. En handmatig verwerken tot de karakteristieke saffraandraadjes. Niet zo lang geleden was saffraan een spaarpot voor families in Spaanse dorpen. Nu is het slechts een enkele familie die zich er nog mee bezighoudt.

Met passie en precisie.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

De oogstploeg staat al klaar. Dik ingepakt tegen de kou, handschoenen aan en met een mand in de hand.

Het strijklicht van de opkomende zon licht de rijen saffraankrokussen op de akkers op. Voorovergebogen beginnen de landarbeiders met de hand zorgvuldig de violette bloemen te plukken. Ieder een rij, rij voor rij. De saffraanbloem, die ze hier in Spanje *rosa* noemen, gaat de mand in en de

inhoud zal straks gewogen worden. De landarbeiders worden namelijk per gewicht uitbetaald.

150 bloemen voor één gram

Het was net nog even krabben geblazen. Een laagje vorst zat op de voorruit toen ik naar het stuk landbouwgrond van Juan Antonio Serrano wilde rijden om de oogst van vanochtend mee te maken. De akker ligt even buiten het dorpje Minaya, niet ver van het station en de hoge graansilo, op

→



DE PRACHTIGE VIOLETTE SLIERT BLOEMEN IS AFVAL, HET DRAAIT ALLEEN OM DE STAMPERS

de hoogvlakte van Castilla-La Mancha. Een enorme vlakte, geen berg te bekennen. In de zomer kan het hier bloedheet zijn, in de winter vriest het geregeld. Zoals nu, begin november, tijdens de oogst die de tweede helft van oktober is begonnen. Slechts 2 à 3 weken per jaar duurt die en dan moet na het plukken alles meteen gebeuren: *mondar*, *revisar* en *tostar*. Anders gezegd: de rode stampers voorzichtig uit de bloem halen (*mondar*), meermalen controleren (*revisar*) of er toch niet per ongeluk iets anders van de bloem tussen de stamperdraadjes is gekomen, en ze roosteren (*tostar*) boven een warme luchtstroom van zo'n 70 graden, opgewekt met elektrische verwarming. Twintig minuten roosteren aan de ene kant en dan omdraaien - een beetje zoals je een Spaanse tortilla keert - om zo'n 20 minuten de andere kant te roosteren. Alles met de grootste zorgvuldigheid en precisie, want het gaat hier om misschien wel de duurste specerij ter wereld. Een gram Spaanse saffraan kost ongeveer €4 als je het bij de producent koopt, nog meer als je het in de winkel koopt. En om tot die gram saffraan te komen, moet je zo'n 150 bloemen plukken!

Welkome aanvulling

Juan Antonio en zijn vrouw María Ángeles Serrano zijn de producenten van Azafrán Molineta de Minaya en zijn waarschijnlijk de enigen in het dorpje Minaya die zich nog bezighouden met saffraan, *azafrán* in het Spaans. Dat was vroeger wel anders. En dan hoef je niet eens heel ver naar het verleden te gaan, want tot zo'n dertig jaar geleden had bijna elke familie in Minaya nog een stukje land met daarop eigen saffraankrokussen. De tachtigjarige Zulema Jiménez herinnert het zich nog goed: 'Tijdens de oogst was je dag en nacht in touw, er was nauwelijks tijd voor eten en slapen. 's Ochtends oogsten, daarna *mondar* en *tostar* tot midden in de nacht. Met het hele gezin pakten we

het aan, ook de kinderen moesten meedoen. Heel wat huizen in het dorp zijn gebouwd met het extra geld dat saffraan opbracht. Omdat saffraan jaren goed blijft, bewaarden we de saffraan als de prijs een jaar wat laag was. Als een soort spaarpot. En wachtten we tot de prijs omhoogging. Als je je dat kon veroorloven natuurlijk, want bijvoorbeeld de seizoenswerkers hadden het geld meteen nodig. Hielden wat saffraan achter voor eigen gebruik en verkochten de rest. Een welkome aanvulling op hun schaarse, onregelmatige inkomen.'

Vroeg uit de veren

De akkers rondom Minaya waarop Juan Antonio en María Ángeles de saffraankrokussen verbouwen is poreuze grond met overal steentjes. Volgens Juan Antonio is de vroege ochtend de beste oogsttijd. Dan zijn de bloemen nog niet opengegaan door de zon, waardoor de kwetsbare stampers beschermd zijn.

In mei worden de krokusbollen uit de grond gehaald die drie jaar geleden zijn geplant, waarna ze schoongemaakt worden en in een donkere en koele loods bewaard worden tot september. Dan gaan ze weer de grond in om zo vanaf de tweede helft van oktober geoogst te worden, afhankelijk van het weer in de zomer. Elk jaar gaan er ook nieuwe krokusbollen de grond in, die dan drie jaar later eruit gehaald worden om schoongemaakt en bewaard te worden. Tussen september en de oogst draait het om onkruid wieden en soms irrigeren. Als dan de oogst in oktober aanbreekt gaat alles in de hoogste versnelling. María Ángeles en Juan Antonio kunnen rekenen op de dorpsbewoners voor het proces van *mondar*. Voornamelijk oudere dames die dit van kinds af aan al letterlijk in de vingers hebben gekregen. Eerst hielpen ze hun ouders en daarna zijn ze er als volwassenen mee doorgegaan totdat het steeds minder in zwang raakte om zelf saffraan te telen en oogsten. Maar





TIP

Combineer je bezoek met het historische stadje San Clemente. Het daar gelegen Museo de Arte Gráfica bevat werken van minder bekende kunstenaars maar ook van Corneille en Warhol.

ze komen nu graag naar de *mondar*-ruimte van Juan Antonio en María Ángeles om de oogst van vanochtend aan te pakken. Met zijn allen zitten ze dan ook met haarnetjes op aan lange tafels en keuvelen met elkaar, hun blik strak gericht op hun vingers waarmee ze de stampers van de bloem scheiden. Hun vingers zijn donkerpaars tot zwart gekleurd. Straks zullen ze ze goed met citroen boenen, want met gewone zeep krijgen ze ze niet schoon. De stampers leggen ze voorzichtig in een bakje, de bloemen in het midden van de tafel, waar inmiddels een prachtige violette sliert is ontstaan, die, als je je neus erin zou stoppen, zoetig ruikt. Maar het is afval, het draait alleen om de stampers.

Onzas en libras

Aan de wand hangt bij de weegschaal een papertje dat nieuwsgierig maakt. Een omrekening van gram en kilo naar *onzas* en *libras*, gewichtseenheden die vroeger gangbaar waren

en nu alleen nog in Angelsaksische landen worden gebruikt. Deze oudere Spaanse dames, en een enkele oude heer, denken bij het gewicht van de saffraandraadjes namelijk nog altijd in *onzas* en *libras*. Hun werk wordt afgerekend in gewicht, en als dan het totaal aantal gram op de weegschaal komt te staan, kunnen ze het makkelijk verrekenen naar *onzas* en *libras*. Na de lunch gooien María Ángeles, haar man en hun dochter Paloma alle bakjes met stampers voorzichtig op een hoop voor de volgende fase: *revisar*. Onder een felle lamp gaan ze met een pincet langs alle stampers op zoek naar de kleinste stukjes die er niet thuishoren, zoals stukjes van de gele stamper. Een monnikenwerk. Wat overblijft gaat in ronde bakken voor de volgende fase, *tostar*. María Ángeles staat er nog steeds met pincet naast, voor het geval ze nog wat tegenkomt, en houdt de tijd goed in de gaten. Na het afkoelen kun je de saffraan eigenlijk meteen gebruiken. Omdat dit saffraan *de denominación*

de origen protegida (DOP) is, dat wil zeggen saffraan met beschermde oorsprongsbenaming, gaat een monster van de saffraan eerst naar het controleorgaan om het keurmerk DOP te krijgen. Daarna wordt het pas verpakt en kan het verkocht worden.

Ideale smaakmaker

Als we in Nederland saffraan kopen, komt die meestal uit Iran. Die is goedkoper dan de Spaanse. En volgens María Ángeles van mindere kwaliteit: 'Mensen weten niet dat de Spaanse saffraan meer smaak heeft, zodat je minder draadjes nodig hebt per persoon. Voor een gerecht voor vier personen heb je bijvoorbeeld maar vijftien draadjes nodig. In een vijzel verkruimel je de draadjes, of dat doe je met je vingers, en dan voeg je ze toe aan je gerecht. Je kunt de draadjes ook in een beetje kookvocht laten weken en ze dan bij het gerecht doen. Het is de ideale smaakversterker, het maakt een gerecht compleet. Saffraan maakt echt het verschil!' ■



IN DE OMGEVING

CUBILLOS Op weg naar Minaya zie je verspreid over de akkers een soort stenen 'iglo's' staan. *Cubillos* heten ze, die in het verleden dienden als schuilplaats voor de werkers op het land en de schaapsherders - tegen de hitte in de zomer en de kou in de winter. Ze zijn ingenieus gebouwd, zonder mortel te gebruiken. Het licht komt door de enige opening die meestal op het zuiden gericht is. In het restaurant El Cubillo de Pilar aan de Paseo Real 9 in Minaya hangen heel wat foto's van verschillende *cubillos* uit de omgeving. Chef Pilar kookt hier trouwens de lekkerste gerechten, vaak met saffraan.

JORNADAS DE AZAFRÁN, MADRIDEJOS Op zo'n 130 kilometer van Minaya ligt Madrideojos. De laatste week van oktober vinden hier de *Jornadas de Azafrán* plaats met beurzen, proeverijen, conferenties, muziek en een tapasroute langs lokale restaurants. Madrideojos herbergt ook het Museo del Azafrán y Etnográfico, waarin het hele saffraanproces uit de doeken gedaan wordt. Rond Madrideojos kom je tijdens de oogsttijd ook de zo typische violette velden tegen met gebukte mensen die bezig zijn met de oogst.