

De prachtige wereld van echte saffraan

Een bijzonder verhaal over onze letterlijke en figuurlijke reis door de wereld van saffraan. Dit verhaal is gebaseerd op onze eigen ervaringen en getuigenissen van saffraan gebruikers uit eerste hand.

Wat wisten wij tot 5 jaar geleden nu echt over saffraan? We hadden werkelijk geen idee en dat geldt vandaag nog steeds zo voor de meeste mensen die wij tegenkomen. De clichés zijn daarentegen alom bekend: Saffraan is duur! Saffraan, dat gele of rode kruid? Dat dient toch om je eten te kleuren? Dat is toch een poeder niet? Of: De beste saffraan komt uit Iran. Niets hiervan blijft overeind als je je erin verdiept.

Eerste kennismaking

Zomer 2009. Mijn vrouw en ik reisden door Marokko, heerlijk met de auto, de ramen open, over de smalle lange en kronkelige 'wegen'. De warme wind vindt zich een weg door de hoeken van de auto, je kunt je in een grote oven wanen. En er zijn de bergen, watervallen, de kust en mooie bossen. Een land waar je één kunt worden met de natuur, waar je jezelf kan hervinden. Zalig. Op de weg terug kwamen we veel berberdorpjes tegen. We stopten in Taliouine, waar we bij bijna elk huis grote paarse of rode borden stonden met een woord dat lijkt op Saffraan, Saffron of Azafran. "Taliouine is de plek om échte saffraan te kopen", zei mijn vrouw. Zo gezegd zo gedaan. We kochten 10 gram en betaalden 25 euro. Eenmaal thuisgekomen verdween het in de kast. Dat saffraan makkelijk in de kast verdwijnt en vervolgens oud wordt, zal saffraankenners niet vreemd in de oren klinken. Het is prijzig, dus berg je het goed op.

Tweede kennismaking

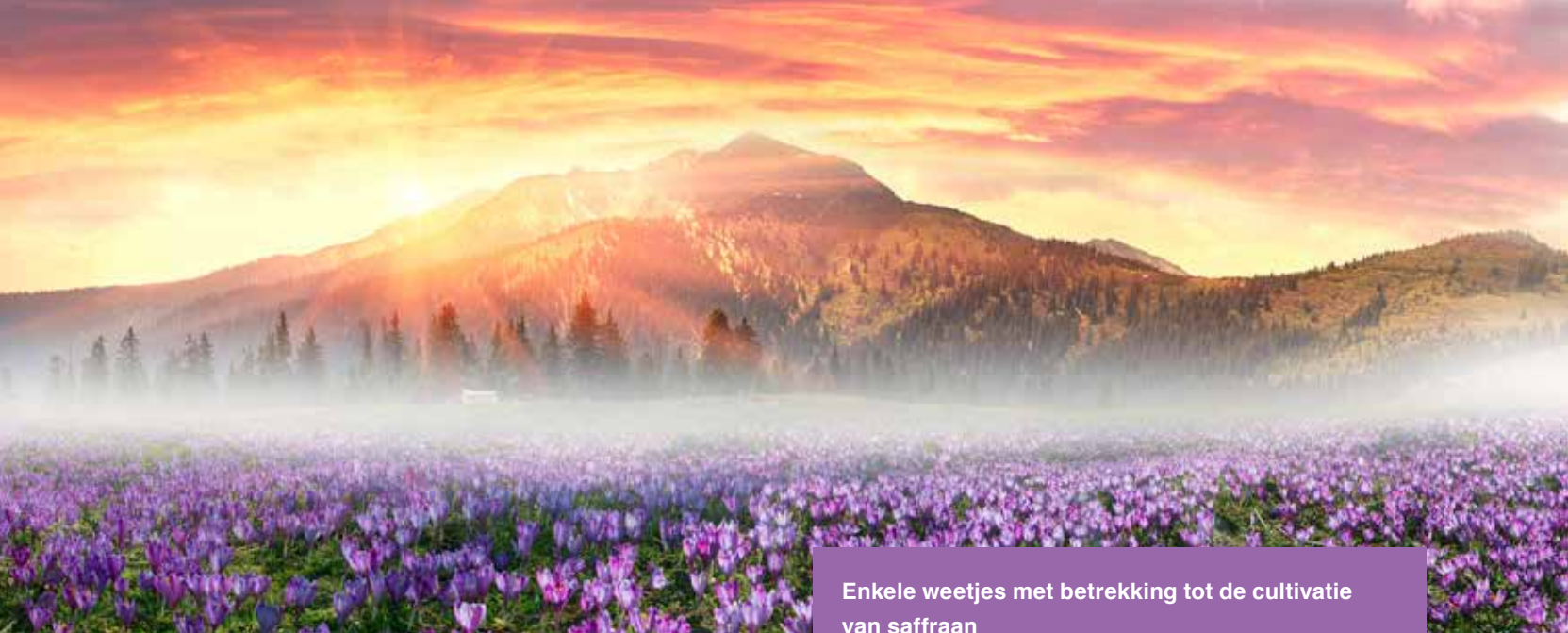
Lente 2010. Na de nodige pogingen om zwanger te worden, krijgen we bij de fertilititeitsarts te horen: "Mevrouw, u blijkt in de vervroegde menopauze te zitten. U zult geen eigen kinderen kunnen krijgen." We zaten aan de grond genageld.

Mijn vrouw kon het niet aanvaarden en werd beproefd tot depressie aan toe. Onze huisarts schreef psychologische therapie voor en adviseerde antidepressivum te gaan slikken. Dat laatste heeft mijn vrouw gelukkig nooit gedaan. Haar moeder adviseerde ter ondersteuning voor de opvliegers en depressie dagelijks saffraan thee te gaan drinken, minstens een halve liter. Wonder boven wonder getuigde mijn vrouw drie weken later ze zo goed als af te zijn van de depressie. Ook haar opvliegers waren beduidend minder. Met stomheid geslagen ging ik via google op zoek naar hoe het zat met de werking van saffraan. Er ging een wereld voor me open. Saffraan wordt, terecht, een edelkruid genoemd omdat het een heilzame brede werking heeft.

De geschiedenis van saffraan

Er zijn theorieën die zeggen dat saffraan voor het eerst werd geteeld in Griekenland. Als een genetisch monomorfe kloon zou het zich langzaam over grote delen van Eurazië hebben verspreid en naar delen van Noord-Afrika, Noord-Amerika en Oceanië zijn overgebracht. De Saffraan krokus, onbekend in het wild, stamt waarschijnlijk af van de





Crocus cartwrightianus. De *Crocus thomasi* en *Crocus pallasii* kunnen bij de mutaties betrokken zijn geweest. In de afgelopen 4.000 jaar is saffraan voor meer dan 90 ziekten ingezet als behandelmiddel.

Magische drankjes

Op saffraan gebaseerde pigmenten zijn in het noordwesten van Iran gevonden op 50.000 jaar oude afbeeldingen rond prehistorische plaatsen. Sumeriërs gebruikten op een later tijdstip de in het wild groeiende saffraan voor hun remedies en fabricatie van magische drankjes. 2000 v. Chr. was saffraan een handelsproduct op de lange afstand van de Minoïsche paleiscultuur. In Iran cultiveerden de Perzen rond 1000 v. Chr. de saffraansoort *Crocus sativus* 'Hausknechtii'. Saffraan werd in draadjesvorm ook in onder andere textiel, als religieus ritueel aangeboden. Daarnaast werd het gebruikt in parfums, als kleurstof en in geneesmiddelen. Saffraandraadjes werden over bedden verspreid, als remedie door een mengsel als hete thee, een curatief voor melancholische aanvallen.

Alexander de Grote gebruikte Perzisch saffraan in zijn infusies tijdens zijn Aziatische reizen, in zijn warme baden en voor de behandeling van strijdwonden, alsook om rijst smaak en kleur te geven. Zo imiteerden Alexanders troepen de Perzische praktijk en brachten ze de traditie van saffraan baden naar Griekenland.

Anderen menen dat saffraan 2.500 tot 900 jaar geleden, of ergens vóór 500 v. Chr. naar het westen is gekomen. Er is ook een theorie die stelt dat saffraan naar China kwam via Mongoolse indringers uit Perzië. Toch wordt in oude Chinese medische teksten melding gemaakt in de farmacopee uit 300 tot 200 v. Chr. getiteld de "Shennong Bencaojing" (神农本草经): "fantastische kruiden van Shen

Enkele weetjes met betrekking tot de cultivatie van saffraan

- 1 kg gedroogde saffraan vereist de oogst van 86.000 tot 145.000 saffraan bloemen.
- Dat zijn 2 voetbalvelden vol saffraan bloemen.
- 450 arbeidsuren om deze 145.000 bloemen te plukken.
- 1 kg gedroogde saffraan vertegenwoordigt ongeveer 200.000 tot 400.000 stampers. Dat verschilt al naargelang de lengte of dikte van de stampers.
- Stampers moeten uit de pas geoogste bloemetjes gesorteerd te worden.
- De stampers bevatten vocht en dienen snel op lage temperatuur gedroogd te worden om fermentatie tegen te gaan.
- De stampers verliezen bij het drogen 85% aan vocht.
- 1 kg stampers geeft dus 200 g gedroogde saffraanstampers.
- Dit verklaart waarom het kruid net zo duur is als goud.

Nong". Dit werk is toegeschreven aan Yan 'Fire', de legendarische keizer (Chinees: 炎帝) ook Shen Nong genoemd. In dit boekwerk worden meer dan 250 medische behandelingen voor allerlei kwalen besproken. Rond de 300 na Chr. hebben de Chinezen het over saffraan als zijnde afkomstig uit Kashmir.

Heerlijke honinggeur

Een Chinese kruidendokter genaamd Wan Zhen schreef dat in het gebied rond Kashmir saffraan, werd verbouwd om het de Boeddha te kunnen aanbieden. Over het gebruik in zijn tijd schreef Wan Zhen: "De Crocusbloem verwelkt binnen een paar dagen en dan verkrijgt men de saffraan. De primaire waardering is omwille van zijn uniforme gele,



rode kleur, waarna de neus het overneemt van de ogen en de heerlijke honinggeur wordt ontdekt.”

Cleopatra's saffraan bad

De Minoërs beeldden rond 1600 tot 1500 v. Chr. saffraan uit in de fresco's in hun paleizen. Daarop is te zien dat het werd ingezet als geneesmiddel en therapie. Volgens oude Griekse legenden waren er zeereizen naar Sicilië van avonturiers die met volle overtuiging zochten naar 's werelds meest waardevolle saffraandraadje. Een andere legende vertelt over de Crocus die werd betoverd en omgevormd werd tot de eerste saffraan krokus. Artsen in Palestina, inwoners van Rhodos en oude parfumeurs in Egypte alsook de Griekse hetaerae courtesanes, gebruikten saffraan in hun parfums en potpourri's. Daarnaast werden zalven en mascara's met saffraan gemaakt. Cleopatra gebruikte saffraan in bad, opdat het vrijen daarna aangenamer zou zijn. Egyptische genezers gebruikten het ter behandeling van gastro-intestinale aandoeningen. In steden als Tyrus en Sidon werd het ook gebruikt als kleurstof in weefsels.

De val van de saffraangeel

Romeinen hielden van saffraan zoals blijkt uit het feit dat Romeinse heersers in koloniale gebieden het meenamen vanuit Zuid-Gallië. Daar werd tot aan de val van Rome op grote schaal saffraan verbouwd. De Europese saffraangeel kelderde na de val van het Romeinse Rijk. De verspreiding van de islamitische beschaving in Spanje en Frankrijk hebben het gewas opnieuw naar Europa gebracht. De Zwarte Dood in de 14^{de} eeuw veroorzaakte een extreem hoge vraag naar saffraan als basis voor geneesmiddelen. Grote hoeveelheden Venetiaanse en Genuese uit zuidelijke, mediterrane landen zoals Rhodos konden voorzien in de export en import. Diefstal van dergelijke zendingen leidde tot de saffraan oorlog.

Culturele en religieuze gebruiken

Saffraan komt in alle grote religies voor. Dit is vanzelfsprekend wanneer je weet dat saffraan op veel wijzen kan worden gebruikt. In het hindoeïsme en boeddhisme wordt saffraan bijvoorbeeld gebruikt bij het maken van de rode kleur van kleding en om bepaalde goden te eren. Met de rode kleur en de zoete geur hoopt men de stemming te beïnvloeden. Ook wordt vuur en de betekenis ervan geïmiteerd via de saffraankleur.

In de islam wordt saffraan op het hoofd van een baby gewreven. Volgens een ritueel wordt het haar weggeschoren (en er wordt ter ere van de geboorte een dier geofferd). Volgens diverse overleveringen is het voor mannen



Saffraan verzamelaar in Griekenland, fresco op Santorini.



verboden om saffraan gekleurde kleding te dragen. Verscheidene andere overleveringen geven aan dat er niets verkeerd is aan het eten van saffraan en dat het lustopwekkend is. Er wordt in verschillende overleveringen gezegd dat het Paradijs bestaat uit onder andere een vloer, grond van Saffraan. In verschillende overleveringen wordt gezegd dat de Profeet Mohammed een aantal kruiden, waaronder saffraan, aanraadde om te eten.

Saffraan uit Marokko (de achtergrond van PureSaffraan®)

Ons product gaat terug naar de 16^{de} eeuw en de regio Souktana in de provincie Taroudant in Marokko. In de streek van Taliouine bevindt zich een bijzonder 'grottencollectie', ook 'Agadir' of 'Ighrem' genoemd, wat berbers (voordat het Arabisch arriveerde was dit de oorspronkelijke Marokkaanse taal) is voor 'versterkte burcht'. Op de foto kun je zien dat men uit de rotsen een soort kluizenverzameling heeft gemaakt met de rots als kamer en daar een soort van kasteel voor heeft gebouwd. Op deze plek bewaarde men hun meest waardevolle eigendommen zoals geld, goud maar ook saffraan. De grottencollectie telt 800 kamers die door lijfwachten, soldaten werden beschermd. Daarnaast zijn in deze regio perkamenten gevonden van meer dan 200 jaar oud, waarop wordt gesproken van de toewijzing en benaming van de verschillende gronden waarop saffraan wordt geteeld. Het moge duidelijk zijn dat het telen van saffraan een al lang bestaand ambacht is. Dat merk je dan ook aan de hoogstaande kwaliteit van onze PureSaffraan®.

De grond waar wij ons product van betrekken ligt tussen de woestijn en het Atlasgebergte, pure gezonde rijke kleigrond. In een straal van honderden kilometers is er geen industrie te bekennen, er is zeer dunne bevolking, en de lucht is puur. Grondwater is duizenden jaren gefilterd en afkomstig van

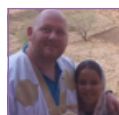
het eeuwige sneeuw en watergebied van het Atlasgebergte. Zelfs je mobieltje doet het niet in dit gebied.

Hoeveel puurder wil je het hebben? De beste kwaliteit saffraan komt niet alleen uit Iran of Spanje, maar ook uit Marokko en tegenwoordig zelfs uit Afghanistan, waar het een alternatief is geworden voor de teelt van opium.



Slot

Kortom, ons verdriet over kinderloosheid heeft ons geleid naar een soort surrogaat kind: saffraan. Dit magische kruidje begeestert steeds meer harten van mensen. Binnen ons netwerk stromen de getuigenissen binnen wat de betreft de effecten op uw geest en lichaam. Ga het vooral zelf ontdekken. Maak eens lekkere thee van échte saffraan. Met 1 gram PureSaffraan® maakt u tot 60 liter thee. De som van deze efficiëntie en wetenschap over het heil hiervan brengt steeds meer mensen tot de overtuiging dat échte saffraan, ongeacht de prijs, niet duur is.



tekst: Yves Vanderlinden & Malika Mouham
www.pureSaffraan.com