Le safran

Le safran Du Siroua. A découvrir à l'automne, période propice à faire un trek dans ce massif de l'anti-atlas. C'est aussi la saison à laquelle le safran est récolté. Le Safran provient des champs de culture de “Crocus sativus”, une sorte de crocus originaire de l'est du bassin méditerranéen. La racine du mot vient de zaafaran qui signifie “jaune” en arabe. Le safran, est “l'or rouge” du Siroua. La récolte a lieu entre le 15 octobre et le 20 novembre. Au détour des sentiers et de bon matin, nous croisons les femmes qui reviennent avec leur cueillette si fragile et si précieuse ! Cette plante originaire de l'Orient est certainement introduite au Maghreb par les Phéniciens. Les Romains développent ensuite les exploitations qu'ils trouvent en Afrique. En effet, les Romains utilisent beaucoup le safran pour purifier les sanctuaires, teindre les textiles, préparer la thériaque (remède et antidote universel), pour certaines recettes de garum et de vins safranés. Au Maroc, le Safran est exclusivement cultivé dans la région du Siroua sur 500 ha. C'est là que se trouvent les meilleures terres à safran. Des sols filtrants non argileux et légèrement calcaires situés dans cette région ensoleillée où des hivers froids alternent avec des étés secs et chauds. La particularité du “Crocus Sativus” est que l'on ne connaît aucun ancêtre sauvage à ce safran cultivé ! Comme il est stérile et ne donne pas de graines, il s'agit certainement d'un hybride dont les parents pourraient être deux Crocus sauvages à floraison automnale de la région méditerranéenne ou de l'Orient. La propagation de ce Crocus est donc plus

difficile que celle des plantes à graines. Sa multiplication se fait uniquement par l'intermédiaire des bulbes. Et, la quantité de ceux-ci ne fait que doubler, dans les meilleures conditions, tous les deux ans. Alors, si pour une raison ou une autre, les opérations de récolte des bulbilles et de rotation des surfaces plantées sont négligées, au bout de quelques années, la safranière risque de vieillir et de disparaître ! Dans le Siroua, en été, le bulbe du crocus est planté à 15 cm de profondeur. Il reste en terre pendant 8 ans. A l'automne, les feuilles et les fleurs percent alors la terre et la caillasse. La plante pousse de 7 cm dans la nuit avant de faner dans les 45 heures ! Les fleurs du crocus se caractérisent par trois longs pistils rouges. La cueillette commence très tôt le matin, dès que la rosée s'est dissipée. Le safran provient du stigmate, le renflement terminal du pistil. L'oeuvre de Dame Nature : le crocus ouvre ses pétales couleur violet au lever du jour et les referme avant que les rayons du soleil ne soient trop brûlants. Pendant ce court laps de temps, sur les plantes qui ont fleuri durant la nuit, la cueilleuse écarte les pétales d'une main. Elle coupe les pistils de l'autre. Cette opération est précise et rapide. Les stigmates sont ensuite séchés 2 heurs en plein soleil ou 10 à 12 heures à l'ombre dans un endroit sec. Ce qui leur fait perdre les 4/5 de leur poids frais. Ils sont ensuite conservés dans des récipients fermés à l'abri de la lumière. Les stigmates séchés, vieillis quelques jours libèrent ainsi leur arôme et constituent le safran-épice véritable. A ne pas confondre le safran véritable avec le safran bâtard ou carthame “Carthamus tinctorius” qui est cultivé et très utilisé en Afrique du Nord comme colorant alimentaire. C'est le safran des petites bourses…il a la couleur du vrai safran mais pas la saveur, ni l'odeur ! On en extrait aussi, selon une technique traditionnelle qui consiste à éliminer d'abord le colorant jaune dominant, une substance tinctoriale rouge. On obtient alors le “rouge végétal” ou vermillon d'Espagne” que les femmes utilisent comme fard “akkar” pour les joues. Les faïenciers de Fès l'utilisent également. Le safran se conserve plusieurs années à l'abri de l'air et de la lumière. Dans le Siroua, on produit chaque années 2 tonnes de safran. Le rendement est de l'ordre de 2 000 à 4 000 g de stigmates secs par hectare ! D'où le coût élevé du produit. Par exemple, 120 fleurs donnent un gramme de poudre, un “or rouge” vendu Comprar cialis generico barato en españa 10 dirhams sur le souk de Taliouine, la capitale du safran ! La poudre du safran est utilisée de plusieurs façons ; teinture (vêtements, tapis), maquillage, condiment alimentaire, remède (crampes, règles douloureuses). Le thé au safran est un stimulant très apprécié ! Sans oublier qu'au Maghreb, le safran est présent dans tous les repas de fête. C'est une épice très prisée dans la cuisine bourgeoise, notamment pour l'assaisonnement des viandes, volailles et poissons. Autrefois, le safran était utilisé pour teindre la soie et pour fabriquer des encres spéciales destinées aux enluminures des Corans et aux écritures talismaniques. Le 08/02/2023 Source web par : moroccohiking