

Van ei tot weefsel

MYSTERIES VAN DE ZIJDETEELT



Najaar 2006 staat er een handwerkreis naar Syrië op stapel. Het precieze programma vindt u achterin dit blad en een bezoek aan een kweker van zijderupsen zal zeker niet ontbreken. Mirja Wark ging u voor op deze excursie en weet nu alles van de zijdeteelt in Syrië.



Mohammed hakt het verse moerbeiblad fijn als voedsel voor de zijderupsen.



Een piepschuim bakje met rupsen die goed gedijen op een dieet van vers moerbeiblad.



Geknotte eeuwenoude witte moerbeiboom in Deir Mama.



Amal aan het spinnewiel waar ze van een vochtige streng spoelen windt op rieten kloesjes.

Op een hete zomerdag reden we de westelijke bergen van Syrië in op zoek naar koelte. In het stadje Masyaaf bezochten we het prachtige Ismaeli-kasteel. Het bleek recent gerestaureerd te zijn met hulp van het Agha Khan Fonds. Na urenlang dwalen door het koele labyrint van gangen verlieten we het kasteel en gingen op zoek naar een plekje om te picknicken. We volgden een weg langs de flank van het gebergte. Bij het binnenrijden van het eerste dorpje langs de weg, Deir Mama, zagen we tuinen met geknotte witte moerbeibomen: in het Arabisch Toet Abyad of witte toet genaamd. Dat is een teken dat er in de nabijheid zijderupsen worden gehouden. Het jonge blad van deze boom, die traag groeit en stokoud kan worden, is namelijk het favoriete voedsel van zijderupsen. Vriendelijke dorpsbewoners brachten ons in contact met de familie Saoud, bestaande uit vader Mohammed, onderwijzer, moeder Amal, vier dochters (Jaqzaan, Julandar, Nouaar en Asma) en drie zonen (Alaa, Ali en Ahmad). Het zijn Alawieten zoals alle bewoners in het dorp. Zij werken al zeker vier generaties lang met zijde en zijderupsen.

Het opkweken van rupsen en het winnen van de zijden garens is een langdurige en arbeidsintensieve zaak. Helaas neemt daardoor ook in Deir Mama dit traditionele handwerk af. Midden in de win-

ter, als de berg nog bedekt is met sneeuw, gaat er een collectieve bestelling van alle rupsenkwekers van het dorp naar Japan. De eitjes die daar vandaan komen zijn van superieure kwaliteit. Was de gezamenlijke bestelling in 1994 nog 188 dozen, in 2005 waren dat er nog slechts zes. De Saoud-familie neemt daarvan één doos voor haar rekening. Een doos eitjes levert uiteindelijk zo'n achtduizend cocons op die samen 40 kilo wegen.

Van ei tot cocon

In de boomgaard van Mohammed Saoud staan enkele moerbeibomen die al vierhonderd jaar oud zijn. Als in de lente de takken verse uitlopers krijgen begint het werk. De jonge loten worden gesnoeid en fijn gehakt. Dit haksel wordt op schalen gelegd en daarop komen de eitjes te liggen. Vroeger waren de schalen gemaakt van gedroogde koemest. Tegenwoordig zijn ook piepschuim kratjes in gebruik. De schalen worden in een kamer gezet waar een stabiele temperatuur en vochtigheid heersen.

Na enige tijd komen er piepkleine larven uit de eitjes. Het duurt dertig dagen voordat de zijderupsen hun volwassen maat, zo'n 10 centimeter, hebben bereikt. In die tijd eten ze vele malen hun eigen gewicht aan blad en vervellen een keer of vier. Hoe groter ze wor-



De cocons gaan de ketel met kokend water in. De zijdelijm wordt een beetje week. Als met een stokje in het water wordt geroerd blijven de draden aan het stokje kleven. Mohammed heeft een aantal daarvan van het stokje afgestroppt. Tussen de draadfilamenten zijn haperend afwikkende cocons en poppen te zien die mee omhoog worden getrokken.



De begin van de draden wordt toegevoegd aan de draden van de reeds afwinnende coccons. Op de achtergrond de haspelmolen.



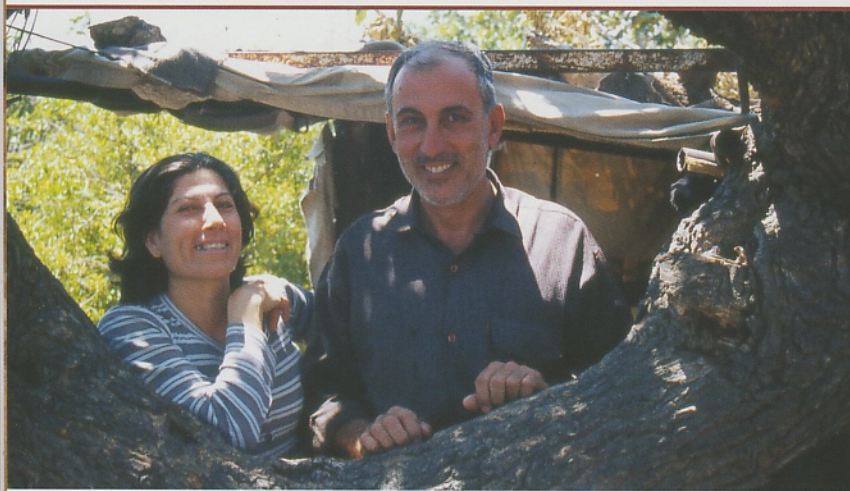
Een streng is klaar. Op regelmatige afstand wordt een afbinding gemaakt. Om de streng te verwijderen wordt een spaak uit het haspelwiel genomen.



Weefgetouw van de wever Abu Jihaad uit Masyaf met meters weefsel gewonden op de borstboom.



Een streng met afbindingen. Goed te zien zijn de 'moeten' op de plek waar de pootjes van de haspelmolen de draden tegen elkaar aandrukken en ze aan elkaar vastkleven door de zijdelijm.



Mohammed en Amal Saoud.



Um Naadir (moeder van Naadir) koopt geweven zijde van de Saoud-familie en haakt er zelf randen omheen. Voor haar garen spint ze de draden van enkele spoelen samen. Vandaag draagt ze een sjaal die helemaal gehaakt is.

den hoe grover het blad kan worden gehakt. Terwijl de rupsen zich volvreten maken de Saouds takkenbossen waarin de rupsen houvast kunnen vinden bij het inspinnen. Zijn de rupsen eraan toe dan klimmen ze in een takkenbos, zetten zich vast tussen een paar twijgjes en spinnen in een dag of tien tot vijftien een ovale cocon. In de natuur zouden ze in deze cocon vervolgens in een dag of vijftien uitgroeien tot pop. Door een zuur te spuiten dat een gat brandt in de cocon komen ze dan getransformeerd als motachtige vlinder weer tevoorschijn. De lange ononderbroken draad waarvan de cocon is gemaakt wordt echter waardeloos als hij door het zuurgat in duizenden stukjes is geknipt. De natuur mag dus niet haar gang gaan als we zijden garen willen oogsten. Vandaar dat de cocons, als ze nog onbeschadigd zijn, uit

de takkenbossen worden geplukt en op rekken worden gelegd, geselecteerd op kleur van crème tot gelig tot wit. Voordat de twee weken om zijn, moeten de cocons zijn verwerkt. Die periode is erg hectisch en de familie Saoud werkt dan ook met man en macht van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat.

Van cocon tot draad

Om het zijden garen te oogsten worden de cocons handje voor handje in een ondiepe wijde pan met kokend water gegooid. De poppen sterven, de zijdelijm waarvan de cocons zijn gemaakt lost enigszins op en de draden komen los. Eén persoon roert steeds met een stokje in de pan waardoor een heleboel draden eraan blijven kleven. Zijn dat er zo'n vijftig, dan worden ze van het stokje

