

Auteurs: Rachida Alaoui, Jean Brignon, Nathalie Campodonico, Fabien Cazenave, Gaëtan du Chatenet, Alain Chenal, Carole French, Emmanuelle Honorin, Maati Kabbal, Mohamed Métalsi, Marie-Pascale Rauzier, Richard Williams

Boekverzorging: de *Redactie*, Amsterdam

Vertaling: Dominique van der Lingen en Michiel Gussen

Bewerking: Gerard M.L. Harmans

Omslag: Zilverster Media, Annelies Dollekamp

Cartografie: Fabrice Le Goff

Alles is in het werk gesteld om ervoor te zorgen dat de informatie in dit boek bij het ter perse gaan zoveel mogelijk is bijgewerkt. Gegevens zoals telefoonnummers, openingstijden, prijzen, exposities en reisinformatie zijn echter aan veranderingen onderhevig. De uitgever is niet aansprakelijk voor consequenties die voortvloeien uit het gebruik van dit boek.

ISBN: 978 90 00 34197 9

NUR: 516

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3051, 2130 KB, Hoofddorp). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.



Het dorp Tamtattouchte, aan de noordkant van de Todrakloof, met enkele fraaie *ksour*

Inhoud

Hoe gebruikt u deze gids **6**

Inleiding op Marokko

Marokko ontdekken **10**

Marokko in kaart gebracht **18**

Een schets van Marokko **20**

Agenda van Marokko **42**

Geschiedenis van Marokko **48**



Een vrouw verlaat de *zaouia* van Sidi bel Abbès

Marokko van streek tot streek

Marokko in het kort **66**

Rabat **68**

Noordelijke Atlantische kust **86**

Casablanca **98**



De eindeloze ruimte van de woestijn bij Laayoune

Zuidelijke Atlantische kust **112**

Tanger **132**

Middellandse Zeekust en Rif **146**

Fès **166**

Meknès en Volubilis **188**

Midden-Atlas **210**

Marrakech **226**

Hoge Atlas **248**

Ouarzazate en de zuidelijke oases **264**

Zuid-Marokko en Westelijke Sahara **286**



Olijven uit de Dadèsvallei

Tips voor de reiziger

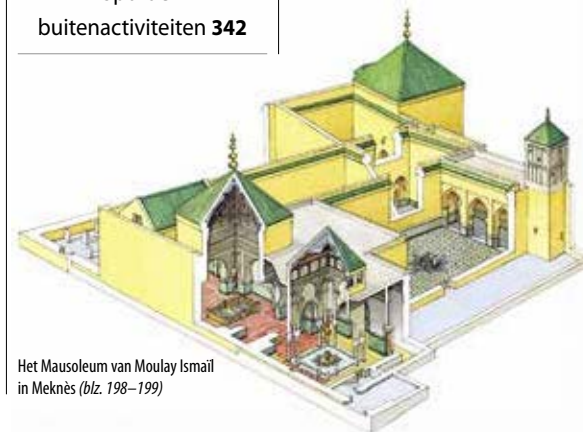
Accommodatie **302**

Restaurants **314**

Winkelen **332**

Amusement **338**

Sport en buitenactiviteiten **342**



Het Mausoleum van Moulay Ismail in Meknès (blz. 198–199)



Een koperwinkel in het Quartier Habbous, Casablanca

Wegwijs in Marokko

Praktische informatie **348**

Reisinformatie **358**

Register **366**

Dankbetuiging **384**

Literatuur **388**

Woordenlijst **391**



Schaal uit de omgeving van Fès

Rabat verkennen

Rabat kent vier wijken die interessant zijn voor de toerist. In het noorden ligt de Oudaïa-kasba, die gedeeltelijk wordt omsloten door wallen uit de Almohadische tijd. De soeks van de stad vindt u in de medina, die in het westen wordt begrensd door Almohadische muren en in het zuiden door de 17de-eeuwse Andalusische Muur, evenwijdig aan de Boulevard Hassan II. Avenue Mohammed V is de drukke noord-zuidas van de nieuwe stad; aan weerskanten staan woonblokken uit de tijd van het Protectoraat (1912–1956). In het noordoosten staan de Hassantoren en het Mausoleum van Mohammed V. In de Merinidische necropool Chellah, in het zuiden, zijn resten te vinden van de Romeinse stad Sala.



De Slimanmoskee en de medina van Rabat

Bezienswaardigheden in het kort

Wijken, straten en pleinen

- 1 Stadsmuren
- 4 Place Souk el-Ghezal en Rue Hadj Daoui
- 5 Rue des Consuls
- 6 Rue Souk es-Sebat
- 7 Rue Souïka
- 11 Ville Nouvelle

Musea

- 3 Musée des Oudaïa (Museum van Marokkaanse Kunstnijverheid)
- 12 Musée Archéologique blz. 82–83
- 14 Bab el-Rouah
- 15 Dar el-Makhzen
- 16 Chellahnecropolis

- 13 Musée Mohammed VI Art Moderne et Contemporain

Historische gebouwen

- 2 Bab Oudaïa
- 8 Andalusische Muur
- 9 Hassantoren
- 10 Mausoleum van Mohammed V blz. 80–81

Hotels en restaurants zie blz. 306 en 320–321



De Andalusische Muur bij de medina

Bereikbaarheid

De belangrijkste bezienswaardigheden van Rabat liggen op loopafstand van elkaar. Met de auto de stad ingaan is geen goed idee: er is veel eenrichtingsverkeer en parkeren in het centrum is moeilijk. Zet uw auto neer op de Boulevard Hassan II. Hoewel er veel bussen en trams in de stad rijden, is het vaak handiger om een *petit taxi* te nemen; u bent dan nauwelijks duurder uit.

Symbolen

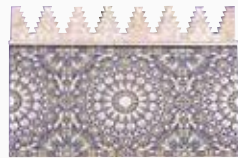
- Belangrijke bezienswaardigheid
- Bezienswaardigheid
- Medina
- Stadsmuren
- Spoorweg

0 meter 400

Verklaring van de symbolen zie achterflap

8 Hassan II-moskee

Met een gebedsruimte waar 25.000 gelovigen terecht kunnen, is de Hassan II-moskee het op een na grootste religieuze bouwwerk ter wereld, na de moskee van Mekka. Het complex beslaat 9 ha, waarvan twee derde boven zee is gebouwd. De minaret, het baken van de islam, is 200 m hoog; twee laserstralen met een bereik van 30 km geven de richting van Mekka aan. Het gebouw werd ontworpen door Michel Pinseau; er werkten 35.000 ambachtslieden aan. In 1993 werd het geopend. De moskee is een virtuoos staaltje van Marokkaanse bouwkunst met sierstucwerk, zellij-werk, een beschilderd plafond van cederhout en een bekleding van marmer, onyx en travertijn.



Fonteinen

Deze zijn verfraaid met zellij-werk en worden omlijst door marmeren bogen en zuilen.



Marmer

Marmer, al dan niet in combinatie met graniet en onyx, is alomtegenwoordig als bekleding van de zuilen in de gebedsruimte en bij doorgangen, trappen en fonteinen.



Minbar

De minbar, het preekgestoelte, bevindt zich aan de westkant van de gebedsruimte en is bijzonder mooi versierd met verzen uit de Koran.

★ Minaret

De schitterende minaret heeft een vloeroppervlak van 25 x 25 m en is 200 m hoog. Hij is prachtig versierd.

UITGELICHT

- ① Zuilen
- ② Mashrabiyya, schermen (traliwerk) in de vensters, houden nieuwsgierige blikken tegen.
- ③ Hammam

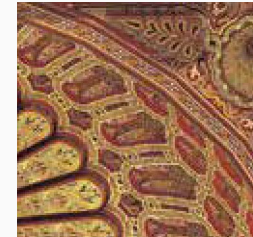


Vrouwengalerij

Boven twee tussenverdiepingen en uit het zicht van de mannen ligt een 5300 m² metende galerij, die plaats biedt aan 5000 vrouwen.

Koepel

De met cederhout beklede koepel van de gebedsruimte is versierd met houtsnijwerk en glinsterende schilderijen.



Koninklijke deur

In het koper en titanium van deze staatsdeur zijn traditionele motieven gegraveerd.

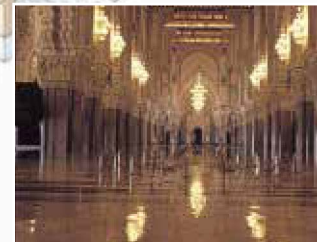


Deuren

Deze dubbele deuren, vaak bekleed met bewerkt koper, vormen een spitsboog en worden geflankeerd door zuilen (buitenzijde).

Trap naar de vrouwengalerij

Deze trap is verfraaid met houtsnijwerk, een veelheid van bogen, en zuilen van marmer, graniet en onyx, die een harmonieus geheel vormen.



★ Gebedsruimte

In de gebedsruimte kunnen 25.000 gelovigen terecht. Hij meet 200 x 100 m. Het centrale deel van het dak kan worden opengeschoven.



10 Essaouira

De stralend wit gepleisterde muren en de vrouwen in omvangrijke *haïks* maken van Essaouira, vroeger Mogador, een typisch Marokkaanse stad en een van de meest betoverende plaatsen van het land. Dankzij de ligging aan juist dit stuk van de Atlantische kust, waar passaatwinden bijna het hele jaar door de overhand hebben, heeft de stad een buitengewoon prettig klimaat. U kunt hier uitstekend (kite-) surfen, maar de stad is gelukkig aan het massatoerisme ontsnapt. In de jaren zeventig was het een mekka voor hippies, en er wonen nog steeds veel kunstenaars. De stad is geliefd bij onafhankelijke reizigers.



De vrouwen in Essaouira dragen de karakteristieke *haïk*

Essaouira verkennen

In de 7de eeuw v.C. stichtten de Feniciërs op de plek van het huidige Essaouira een nederzetting. Juba II maakte er in de 1ste eeuw v.C. een centrum van fabricage van purperverfstoffen van. De Portugezen vestigden hier in de 15de eeuw een militaire handelspost en noemden die Mogador. De stad zelf werd echter pas in 1760 gebouwd door de Alawietische sultan Sidi Mohammed ben Abdallah (Mohammed III), die besloot er een marinebasis te vestigen.

De stad, de haven en de versterkingen zijn in de stijl van Europese forten gebouwd door Théodore Cornut, een bekende Franse architect die ook gewerkt voor koning Lodewijk XV heeft.

Stadswallen

Aan de zeezijde zijn de buitenmuren, met schuine kantelen, ontworpen om beschutting te bieden bij een aanval van zee. Ze zijn daarmee typerend voor Europese versterkingen. Daarmee in tegenstelling zijn de binnenmuren, met vierkante kantelen net als de versterkingen rond Marrakech, gebouwd in islamitische stijl. Ze zijn gemaakt van steen en ruw pleisterwerk met een buitenlaag van aarde. De muren worden onderbroken door poorten – Bab Sebaa aan de zuidzijde, Bab Marrakech aan de oostzijde en Bab Doukkala aan de noordoostzijde – die toegang geven tot de medina.

Sqala's

Twee *sqala's* (geschutsplatformen) zijn gebouwd om de stad te beschermen: de **Sqala de la Ville**, in het noordwesten, en de **Sqala du Port**, in het zuiden. De Sqala de la Ville bestaat uit een ommuurd platform met



De Porte de la Marine, gebouwd door Sidi Mohammed ben Abdallah

een rij Spaanse kanonnen, aan de noordkant verdedigd door het Noorder Bolwerk. Dit is gebouwd door Théodore Cornut aan de kant van het Castello Real, een Portugese citadel uit circa 1505. De esplanade (waar Orson Welles in 1949 opnames maakte voor zijn film *Othello*) kijkt uit op de oceaan en de Purpereilanden. Een overdekte passage gaat van het bolwerk naar de voormalige munitedepots, waar nu werkplaatsen zijn waar inlegwerk wordt gemaakt.

Haven

Sqala du Port. **Open dag.** De Porte de la Marine geeft toegang tot de kade en heeft een klassiek driehoekig fronton. De poort wordt overheerst door twee indrukwekkende torens, geflankeerd door vier kleine torens. De rechthoekige Sqala du Port heeft bovenop kantelen. Vanaf de 18de eeuw is 40 procent van de Atlantische zeevaart via Essaouira gegaan. Het werd bekend als de haven van Timboektoe, en was het einddoel van karavanan van beneden de Sahara, die Afrikaanse spullen brachten om te exporteren naar Europa. Eens



Blik op de Sqala du Port, bij de zuidelijke toegang tot de stad

was hier een van de grootste sardinehavens van het land, maar nu verschaft de haven van Essaouira slechts werk aan 500 tot 600 families. Er is nog wel een traditionele scheepswerf, waar houten schepen worden gebouwd. U kunt ook de

visafslag bezoeken en gegrilde sardientjes eten.

Medina

De opzet van Essaouira is ongewoon, omdat hij vooraf werd bedacht. De stad is ontworpen door de Fransman Cornut, die tussen 1760 en 1764 de Sqala de la Ville en de Sqala du Port bouwde en die voorzag van versterkingen, kanonnen en binnen- en buitenmuren. Zoals overal in Marokko is de medina een labyrint van smalle straatjes, maar de rest van de stad is kaarsrecht aangelegd met brede straten. In het hart van de medina staat de **Grote Moskee**. De **Soek Jdid** wordt in vieren verdeeld door de kruising van twee doorgangen: er is een dagelijkse soek voor vis, specerijen en granen, en een soek voor tweedehands artikelen en verzamelwaren, bekend als *joutia*.

TIPS VOOR DE TOERIST

Praktische informatie

Wegenkaart: B4. **PA** 70.000. Verbinding met het busstation van Marrakech (vertrek tegenover Hôtel des Îles). **f** Rue du Caire, 0524-783532. **🎪** festival van Gnaouamuziek (juni); Regragapelgrimage (begin april); Festival des Alizés (april/mei).

Vervoer

🚌 1 km ten noordoosten van de medina.



De dagelijkse specerijensoek ligt naast de vissoek

Centrum van Essaouira

- ⑪ Galerie Damgaard
- ⑧ Grote Moskee
- ④ Haven
- ⑤ Medina
- ⑨ Notre-Damekerk
- ⑫ Sidi-Mohammed-ben-Abdallahmuseum
- ⑦ Soek Jdid
- ② Sqala de la Ville
- ③ Sqala du Port
- ① Stadswallen
- ⑩ Strand
- ⑥ Voormalige mellah



Sqala de la Ville, een geliefd plekje voor wandelingen bij zonsondergang

De smaken van Marokko

Marokkaanse basisgerechten als couscous zijn afkomstig van de inheemse Berberbevolking, maar de nationale keuken is sterk beïnvloed door de omliggende landen. De Arabieren introduceerden in de 7de eeuw brood, peulvruchten en specerijen, met name kikkererwten (*garbanzos*), kaneel, gember, saffraan en kurkuma uit hun rijk in het oosten. Bedoeïense stammen brachten in de 11de eeuw dadels en melk van hun rondtrekkende kudden. Toen de Arabieren uit Andalusië terugkeerden namen ze producten mee als olijven en citroenen, en later tomaten en pepers uit Midden- en Zuid-Amerika.



Gedroogde couscous



Vlees en andere producten te koop op een markt in Marokko

Vlees

Lamsvlees staat centraal in de Marokkaanse keuken. Het wordt geserveerd als grillgerecht, *merguez* (rode pikante worstjes) en brochette (aan een spies), in *tajines* of couscous, of in zijn geheel geroosterd aan een spit met aromatische kruiden als de traditionele *m'choui*. Er staat ook

rundvlees op het menu, vaak geserveerd als kebab, net als konijn, in een couscous of *tajine*. Kip en kalkoen zijn ook populair. Duif is iets moeilijker verkrijgbaar, maar maakt nog steeds deel uit van *b'stilla*. Deze pastei, een specialiteit van Fès, wordt gemaakt met flinterdunne *warkhadeeg* veltjes. Ingewanden, zoals hersenen, hart, lever en pens, worden ook veel gegeten.

Vis en zeevruchten

Marokko heeft een lange kustlijn en er is een ruim aanbod aan zeevruchten. Vis als brasse en baars wordt meestal gemarineerd in *chermoula*, een pikant knoflookmengsel, en vaak in zijn geheel bereid. Hij wordt ook gevuld, met een amandelkorst, als steak of brochette geserveerd. Viskoekjes, bekend als *boulettes*, worden



Enkele van de vele specerijen in Marokkaanse gerechten

Marokkaanse gerechten en specialiteiten



Ingelegde citroenen en munt

Een maaltijd in een Marokkaans restaurant begint vaak met *harira*, een rijke soep met lamsvlees, linzen en kikkererwten, tomaten, ui, koriander en peterselie, of een selectie salades. *Tajine* is een veelvoorkomend hoofdgerecht, geserveerd met plat brood (*matlouh*). Het vlees en de groenten worden op smaak gebracht met saffraan, knoflook, koriander en komijn.

Tot de garnering behoren olijven, eieren, munt en ingelegde citroenen. Een ander hoofdgerecht is couscous.

Deze griesmeelspecialiteit wordt bereid met groenten, kip, lamsvlees, *merguez*, konijn of zelfs vis, en meestal geserveerd met een pikante saus van *harissa* en tomatenpuree.



Harira, een maaltijdsoep, wordt traditioneel tijdens de Ramadan na zonsondergang geserveerd.



B'stilla is een rijke pastei van duif, eieren, amandelen en rozijnen, citroen, suiker, saffraan en kaneel.



Tajine, een stoofschotel, is genoemd naar de aardewerken schaal met conische deksel waarin hij wordt bereid.



Couscous is het nationale Marokkaanse gerecht – de gestoomde griesmeel wordt geserveerd met groenten.



Kraampjes bij zonsondergang op de Place Jemaa el-Fna in Marrakech

opgediend met een kruidige tomatensaus. Garnalen, inktvis, oesters en mosselen zijn ook goed verkrijgbaar.

Groenten

Marokko kent veel inventieve en verfrissende salades. Vaak gaat het hierbij om een voorgerecht, zoals *mezgaldi*, een combinatie van ui, saffraan, gember, kaneel, suiker en selderij. Aubergines komen ook veel op tafel, als salade, gebakken of gevuld. Combinaties van tomaten, groene pepers, hete of zoete rode pepers en rode ui zorgen voor kleur en smaak. Olijven en olijfolie zijn erg populair, net als de nootachtige arganiaolie (geiten zijn gek op het vruchtvlees van de noot en zijn vaak 'grazend' te zien op de takken van de arganiaboom).

Fruit

Een Marokkaanse maaltijd wordt vaak afgesloten met fruit, meestal een sinaasappelsalade, bestrooid met kaneel en sinaasappelbloesemwater, en soms met gehakte dadels en amandelen. Andere bekende vruchten zijn



Assortiment cake en gebak in een patisserie in Fès

perziken, vijgen, meloenen, bananen, pruimen, granaatappels en allerlei soorten citrusfruit. Ingelegde citroenen geven veel gerechten een pikante smaak.

Kruiden en specerijen

Veelvoorkomende Marokkaanse smaakmakers zijn anijszaad, zwarte peper, kaneel, koriander, komijn, gember, paprika, peterselie en kurkuma. Er zijn drie belangrijke specerijenmengsels: *chermoula*, voor marinades; *harissa*, hete rode pepers; en *ras el hanout* ('het puikje van de winkel'), een combinatie van meer dan 20 specerijen, gebruikt in *tajines*.

MAROKKAANS GEBAK

Briouats Driehoekig warkhagebak gevuld met amandel- en kaneelpasta.

Ghoriba Bitterkoekjes van suiker, amandelen, citroenschil, vanille en kaneel.

Kaab el ghzal Halvemaanjes gevuld met zoete amandelpasta, gedoopt in sinaasappelbloesemwater en glazuur.

M'hanncha 'Opgerolde slang' cake of gebak gevuld met amandelen en versierd met glazuur en kaneel.

Sfenj Een soort donut.

Shabbakia Gefrituurde deegslierten, gedoopt in warme honing en bedekt met sesam.