

تاریخچه زعفران در بریتانیا

مقدمه

روز شنبه ۲۷ اردیبهشت ۱۳۶۵ برابر با ۱۷ ماه مه ۱۹۸۶ به دیدار شهر سفرن والدن^۱ رفتم در ناحیه اسکس^۲؛ با ۷۰ کیلومتری فاصله در شمال شرقی لندن و ۵۲ درجه و یک دقیقه عرض شمالی و ۱۵ دقیقه طول شرقی از نصف النهار گرینویچ. شهری که افزون از ده هزار نفر جمعیت دارد و به داشتن بناهای قدیمی منحصر به فرد از عصر نورمنها، با نماهای مزیّن به گچ بریهای برجسته شهرت دارد. در عصر نورمنها برگرداگرد شهر دیواری بنا شده که هنوز آثار آن در بعضی از قسمتها پیداست.

در موزه کوچک شهر که بیشتر رنگ و روی مردم شناسی داشت، ناگهان ظرفی شیشه‌ای محتوی زعفران خشک با تصویر گل زعفران و توضیحی در کنار آن نظر مرا به خود جلب کرد و در ذهنم جرقه زد که نکند نام این شهر با کلمه «زعفران» ارتباطی داشته باشد. متصدی موزه شك مرا به یقین مبتدل کرد و به گمان آن که من از زعفران هیچ نمی‌دانم، از خاستگاه و طرز کاشت و برداشت آن برایم سخن گفت و یادآوری کرد که نام این شهر از همان کلمه عربی «زعفران» گرفته شده، چرا که در روزگار گذشته این ناحیه به داشتن زعفران مرغوب شهرت داشته است.

1 - Saffron Walden

2 - Essex

با شناختی که از ناحیه زعفران خیز خراسان داشتم و تبانی که میان آب و هوای آن جا و این جا می دیدم، نمی توانستم تعجب نکنم . خانم راهنما برای اثبات دعوی خود کتابچه ای را با عنوان *The saffron crocus* در اختیارم گذاشت که خواندم و به صحت مدعایش پی بردم . آن کتابچه که موزه شهر سفرن والدن ظاهراً در تیراژی محدود تکثیر کرده ، پیش دستم بود و آن خاطره در نظرم تا این که کتاب **شناخت زعفران ایران** به قلم آقای محمد حسن ابریشمی این اواخر به دستم رسید، با اشتیاق خواندم و در مبحث تاریخچه زعفران (ص ۵۳) به اشاره ای گذرا به همین مسأله برخورد کردم . اما چون مطلب را بسیار کوتاه و نارسا یافتم بر آن شدم تا برای اطلاع مؤلف محترم و همه پژوهشگران تاریخچه زعفران کتابچه مزبور را ترجمه کنم و در صفحات این نشریه گرانقدر به چاپ برسانم باشد که محققان را سودمند افتد و گوشه ای از سرگذشت این گیاه پرارزش را روشن کند .

زعفران یا به لاتینی کراکوس ساتیوس^۳ گیاهی است که بخش اول نام شهر «سفرن والدن» از آن گرفته شده است. این شهر ابتدا به «والدن» و بعداً به چیپینگ والدن^۴ شهرت یافته، و از قرن شانزدهم که کشت و پرورش زعفران و گرمی بازار آن در این ناحیه به اوج خود رسید بتدریج به سفرن والدن نامبردار گردیده است. نام «سفرن» از کلمه عربی «زعفران» گرفته شده است . این گیاه، بومی بریتانیا نیست بلکه خاستگاه آن خاورمیانه، هندوستان و چین بوده است .

هیچ سندی در دست نیست که نشان دهد آیا این گیاه هرگز در این سرزمین بصورت وحشی می روئیده است یا نه؛ در عین حال آغاز کشت آن هم در این ناحیه بدرستی معلوم نیست .

3 - Crocus Sativus

4 - Chipping Walden

زعفران که از خانواده زنبقیان است در پاییز گل می دهد. این گیاه را به خاطر کلالة گلهايش پرورش می دادند؛ کلالة این گیاه به رنگ نارنجی سیر است و پس از خشك شدن در رنگرزی، طب و نیز به عنوان چاشنی برای معطر کردن [مواد خوراکی] مورد استفاده قرار می گرفت.

در این کشور یا در ناحیه سفرن والدن این گیاه دیگر برای مقاصد تجاری کشت نمی شود. در واقع، دوستان سال است که این گیاه در این ناحیه کاشته نشده است؛ و امروزه مصرف آن به رنگرزی و استفاده های پزشکی منحصر مانده است.

به قطعه زمینهایی که در آنها زعفران کاشته می شد «باغ زعفران»^۵ می گفتند و مساحت آن بین ۱/۲ جریب تا ۳ جریب فرنگی^۶ در نوسان بود؛ به مردمی که به کشت زعفران می پرداختند «زعفران کار»^۷ گفته می شد.

امروزه تصاویر گل زعفران در گچ بریهای قدیم و جدید و در زاویه راهروهای جنوبی کلیسای پریش^۸ و روی لباس نظامیان تالار شهر واقع در میدان بازار سفرن والدن به چشم می خورد. در حال حاضر کشت زعفران در این ناحیه و حتی در سفرن والدن بندرت مشاهده می شود. اما این گیاه همه ساله در زمینی کوچک در موزه شهر کاشته می شود. و حدوداً در پایان ماه اکتبر و آغاز ماه نوامبر [اواخر مهر و اوایل آبان] به گل می نشیند.

تاریخچه زعفران در ناحیه والدن

هولینشد^۹ که در عصر الیزابت اول چیز می نوشت، به این مطلب اشاره می کند که زعفران در ناحیه والدن نخستین بار در زمان ادوارد سوم (۱۳۷۷-۱۳۲۷) کشت شده است.

هاکلوت^{۱۰} جغرافیدان انگلیسی که کتاب سفرهای انگلیسی^{۱۱} اش در

5 - Saffron Garden

6 - ACRE یا جریب فرنگی [هر جریب در حدود ۴۰۴۷ متر مربع]

7 - Croker

8 - Parish Church

9 - Holinshed

10 - Hakluyt

11 - English Voyages

سال ۱۵۸۱ منتشر شد، آشنایی بریتانیا با این گیاه را به مسافری اهل لوانت^{۱۲} نسبت می‌دهد. به این ترتیب که وی پیاز زعفران را دزدید، در جوف عصای خود پنهان کرد و آن را بصورت قاچاق وارد انگلستان نمود. اهمیت این گیاه تا آنجا بود که اگر او گیر می‌افتاد جزایش مرگ بود. هر چند در جای دیگر ذکری از این داستان به میان نیامده است.

در طومارهای بازمانده از دربار چپینگ والدن مربوط به سالهای ۱۳۸۱ تا ۱۴۲۰ اشاره‌های زیادی به رنگرزانخانه‌ها شده است و این امر می‌تواند بر استفاده از زعفران در این دوره دلالت کند، هر چند به صراحت نامی از آن به میان نیامده است. محتمل است که تقاضای کارخانه‌های محلی ریسندگی پشم برای رنگ زرد پرورش و کاشت این گیاه را سبب شده باشد.

نوشته‌اند در سال ۱۴۴۴ بر اساس توافقی که در ناحیه والدن میان راهب اعظم و کشیش بخش به عمل آمد زعفران به عنوان کالایی که عشریه به آن تعلق گرفت قلمداد شده بود. به این معنی که مقرر گردید ده یک زعفران تولیدی همه مزارع و حوزة‌های اطراف کلیسا، به کشیش بخش تعلق بگیرد. «طی سال ۱۴۸۱ جفری سیموند^{۱۳} اهل والدن دوباغ زعفران به کشیش واگذار کرد تا برای انجام خدمات عام‌المنفعه مورد استفاده قرار دهد». در شبستان کلیسای پریش واقع در سفرن والدن، در هر دو زاویه یکی از طاقهای راهرو جنوبی و به محاذات در جنوبی آن شکل زیبای هشت گل زعفران خودنمایی می‌کند که از چهار گل بزرگ و چهار گل کوچک که بر گرد مرکز به طور متناوب قرار گرفته‌اند، تشکیل شده است. تاریخ این نقش به اواخر قرن پانزدهم میلادی مربوط می‌شود (ش ۱).

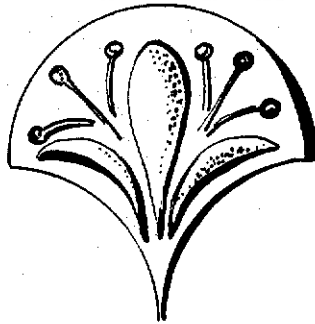


شکل شماره ۱

در نمای گچ بریها اکثراً از طرح گل زعفران استفاده می شده که چند نمونه آن آورده شده است.

ژویشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

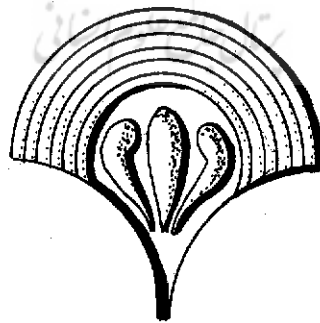
پرتال جامع علوم انسانی



نمونه‌ای از طرح گچ بری



پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی



چند نمونه از طرح گچ بریها

در آغاز قرن شانزدهم کشت زعفران در این ناحیه گسترش زیادی پیدا کرد و می‌رفت که نام «چیپینگ والدن» به سفرن والدن مبدل شود. منشوری به تاریخ ۲۴ مارس ۱۵۱۴ از هنری هشتم باقی مانده که حاشیه سمت چپ آن با پنچ گل زعفران و سمت راست آن نیز با پنچ گل و دوتای دیگر حاشیه فوقانی آن با دو گل زعفران دیگر و وسایل زینتی دیگر تزئین یافته است. در سال ۱۵۴۹ ادوارد ششم منشور تازه‌ای به شهر اعطا کرد که به نقش مهری با «دیوارهایی با چهار برج، راهروی خروجی و دروازه پوشی آهنین به همراه طرح سه گل زعفران در وسط» مهور شده بود. و این طرح تدریجاً بصورت آرم این شهر درآمد. این احتمال وجود دارد که نام سفرن والدن از جناس عبارت «زعفران محصور در دیوار»^{۱۴} گرفته شده باشد. (ش ۳)



شکل شماره ۳

داستانی که ارتباط گیاه را به این ناحیه به آقای توماس اسمیت متولد ۱۵۱۲ در والدن وزیر ایالتی عصر ادوارد ششم نسبت می‌دهد کاملاً عاری از حقیقت است، اما احتمال دارد وی برای احیای علاقه به کشت زعفران که در زمانی بکلی از یادها رفته بود، تلاشی کرده باشد.

در جنوب ناحیه کمبریج شایر در اوایل قرن شانزدهم طی چند وصیت

نامه به زعفران اشاره‌هایی شده است. برای مثال در وصیت‌نامهٔ رابرت سوج^{۱۵} اهل اکتون^{۱۶} به تاریخ ۱۵۲۰ قید شده است که: «به پسر من جان^{۱۷} $\frac{3}{4}$ جریب زعفران و به سایر پسرانم هم زمین زعفران می‌دهم». رابرت بارکر^{۱۸} اهل هینکستون^{۱۹} در وصیتش به تاریخ ۱۵۵۸ برای همسرش مارگری علاوه بر چیزهای دیگر مقداری «زعفران» به ارث گذاشته است. با قید به اینکه «فرزند نام آنتونی و ریچارد برای همسر زمینهای زعفران را شیار و گلهای آن را برای وجه معیشت وی جمع‌آوری کنند».

به هر حال طی نیمهٔ دوم قرن شانزدهم مقدار و عرضهٔ زعفران از تقاضا بیشتر شد. و زعفران کاران نیمی از گلها را به کسانی می‌دادند که نصف دیگر محصول را برایشان جمع‌آوری کنند. و بدین ترتیب بازار کاملاً اشباع شد. بعدها به دلیل این که زمینها را به دیگر محصولات تخصیص دادند زعفران کمیاب شد. احتمالاً بعد از این تاریخ بود که آقای توماس اسمیت در این کار مداخله کرد و زعفران کاران را به کوششهای تازه‌ای تشویق نمود. بعد از مرگ کشیشی به نام براون^{۲۰} اهل والدن در سال ۱۵۷۲ تحقیقی از نظر میزان درآمد به عمل آمد و معلوم شد میزان پنجاه پوند^{۲۱} عشریهٔ زعفران رفته رفته به هفت پوند کاهش پیدا کرده است.

در سال ۱۵۷۷ هر یسون^{۲۲} در سالنامهٔ هولینشد می‌نویسد که «زعفران انگلستان عالیترین نوع آن است که در حوالی سفرن والدن واقع در کرانهٔ اسکس کشت می‌شود و محصول آن از همهٔ نواحی دیگر برتر است، از این رو هر پوند آن بطور معمول ۶ تا ۱۲ پنس^{۲۳} گرانتر قیمت می‌شود». ها کلت در سال ۱۵۸۱ در کتابش با عنوان «یادگاری برای ارباب

15 - Robert Savage

16 - Ickleton

17 - John

18 - Robert Barker

19 - Hinxtion

20 - Browne

۲۱- پوند Pound واحد وزن برابر با ۵۲/۵۹ گرم یا ۱۶ اونس.

22 - Harrison

۲۳- پنس Pence یا پنی پول خرد انگلیسی که بهای آن برابر است با ۱ به ۱۲ شلینگ

تاریخچه زعفران در بریتانیا ۱۷۷

ایکس»^{۲۴} از دوستی که از ترکیه دیدن می کرده درخواست می کند که در صورت امکان در طرابلس سوریه بازاری برای زعفران پیدا کند، «تا روزنه امیدی باشد برای رونق تجارت زعفران در ناحیه اسکس و کمبریج شایر. و در نتیجه وسیله ای برای اشتغال بیکاران».

در سال ۱۵۸۶ ویلیام کامدن^{۲۵} می نویسد؛ «مزارع حدود سفرن والدن با این گیاه تشخص می یابند». «زعفران از هر طرف بوی خوش می پراکند و لبخند مسرت بر لبها می نشاند».

در گزارش جان نوردن^{۲۶} اهل اسکس به سال ۱۵۹۴ آمده است: «از اطراف شهرک والدن مقادیر زیادی زعفران به دست می آید که طبیعت آن با این ناحیه بسیار بیگانه می نماید و این محصول برای راههای دور بسته بندی می شود ولی هنوز کوچکترین فایده ای به حال کارگران بومی نداشته است» همه ساله در ۲۱ اکتبر، زعفران خشک را در نمایشگاهی بزرگ به معرض فروش می گذاشتند؛ نمایشگاه در آغاز به نمایشگاه اورسولا^{۲۷} و بعداً به نمایشگاه عمومی^{۲۸} معروف شد. عرضه زعفران در ۱۷ نوامبر هر سال در نمایشگاه نیوپورت^{۲۹} صورت می گرفت. نمایشگاهها در مناسبترین وقت پس از برداشت محصول زعفران تشکیل می شد.

تا اواخر قرن گذشته مزارع چندی در ناحیه سفرن والدن وجود داشت که اسامی آنها نشان می دهد که در این ناحیه کشت زعفران در گذشته رایج بوده است؛ اسمهایی چون «زمینهای زعفران»^{۳۰}، «مزارع زعفران»^{۳۱}، «باغهای زعفران»^{۳۲}، «قطعات کشت زعفران»^{۳۳}.

در این دوره کم کم مقدار زعفران وارداتی که بسیار ارزانتر از نوع بومی آن ولی غالباً با کلالة گل کاجیره آمیخته بود روبه افزایش گذاشت. در قرن پانزدهم در ناحیه نورمبرگ مردم از قرار معلوم زعفران را با گل

24 - "Remembrances for Master X"

25 - Camden

26 - John Norden

27 - Ursula Fair

28 - Common Fair

29 - Newport Fair

30 - Saffron Grounds

31 - Saffron Fleds

32 - Saffron Gardens

33 - Saffron Piece

۱۷۸ فصلنامه تحقیقات جغرافیائی

کاجیره می آمیختند و حرارت می دادند. تا سال ۱۷۲۶ لیتل بوری^{۳۴} تنها نقطه مجاور حومه سفرن والدن بسود که هنوز این گیاه در آن کشت می شد و زعفرانی که به سال ۱۷۷۰ در بازار نیوپورت به معرض فروش گذاشته می شد از کمبریج شایر می آمد.

ناتان ماینارد^{۳۵} اهل ویتلس فورد^{۳۶} در سال ۱۸۴۵ راجع به کشت زعفران در روستای خود و به نقل از اهالی چین می نویسد: «زمان چیندن گل زعفران زمان نشاط بود و برای آن آبجو غلیظی تهیه می شد. گل چینی همه روزه حتی روزهای یکشنبه از پگاه تا حوالی ساعت ۱۰ یا ۱۱ صبح ادامه پیدا می کرد».

آخرین خبر کشت زعفران در ناحیه را جوزف کلارک^{۳۷} در سخنرانی خود به سال ۱۸۸۴ داده است وی از زعفران کاری به نام نات^{۳۸} نام می برد که در د کسفورد^{۳۹} واقع در کمبریج شایر می زیسته و تا سال ۱۸۱۶ در زمینی به مساحت حدود نیم جریب زعفران کاری داشته است.

زعفران - هزینه‌ها و قیمت‌ها:

دکتر داگلاس به سالهای ۸-۱۷۲۳ پیرامون کشف زعفران مطالعاتی انجام داد. هزینه‌های تخمینی او برای کشت هر جریب زعفران در آن زمان به شرح زیر است:

جدول شماره یک

پنی	شلینگ	لیره	
۰	۰	۳	اجاره بهای سه ساله
۰	۱۸		هزینه شخم زنی سه بار
۰	۱۲	۳	هزینه کود
۰	۱۶	۱	حصار چینی
۰	۱۲	۱	شکافتن و کاشتن پیازها

34 - Littlebury

35 - Nathan Maynard

36 - Whittlesford

37 - Joseph Clarke

38 - Knott

39 - Duxford

تاریخچه زعفران در بریتانیا ۱۷۹

پنی	شلینگ	لیره	
۰	۴	۱	وجین کردن و شیار دادن زمین
۰	۱۰	۶	جمع آوری و چیدن گلها
۰	۶	۱	خشک کردن گلها
۰	۱۰		ابزار کار برای دوره سه ساله
۰	۱۲		شخم زدن یکبار و مازو کشیدن دو بار
۰	۰	۱	جمع آوری ریشهها
۰	۱۲	۱	جدا کردن و پاک کردن ریشهها
۰	۱۲	۲۳	جمع هزینهها

محاسبه کرده اند که از ۳۰۰ گیل زعفران می تواند يك اونس (۲۸ گرم) محصول خالص بدست آید. حداکثر میزان محصول در يك سال خوب در هر جریب حدود ۱۰۰ پوند زعفران تر است، که حدود ۲۰ پوند زعفران خشک شده از آن به دست می آید. اما بطور متوسط محصول هر جریب ۱۲ پوند بر آورد شده است. طی ۲۰۰ سال اخیر در موارد زیادی ذکری از قیمت زعفران به میان آمده است. در سده های ۱۶ و ۱۷ اتحادیه زعفران کاران به مهمانانی که از خاندان سلطنتی به دیدار آدلی اند^{۴۰} می آمدند، هدایای زعفران تقدیم می کردند. این هدایای چند اونس زعفران در همان زمان ارزش قابل توجهی داشته است:

به سال ۱۶۶۱ در بایگانی شهر آمده است؛ به شخصی به نام پرت^{۴۱} مبلغ ۲ پنی جهت جمع آوری يك پوند پیاز زعفران پرداخت شد. از سال ۱۷۱۷ به بعد دیگر در ناحیه والدن زعفرانی به عمل نیامد و به آقای بی به نام پاول^{۴۲} مبلغ چهار شلینگ و شش پنی دادند تا نزد اسقف استور تیورد^{۴۳} برود و از او

جدول شماره ۲

پنی	شلینگ	لیره		
۰	۱۲		تقدیم یک پوند زعفران به همسر خانم پگت	۱۵۴۰
۰	۵	۱	تقدیم یک پوند زعفران به ملکه اتورنی	۱۵۶۱
۴	۱۵		خرید چهار اونس زعفران	۱۶۱۴
۴	۳	۳	خرید یک پوند زعفران	
۳	۸		خرید پنج ونیم اونس زعفران به قرار هراونس ۱۸ پنی	۱۶۲۹
۰	۱۷	۱	پول هدیه یک پوند زعفران به همسر	۱۶۵۳
۰	۱۰	۳	برای یک پوند زعفران پرداخت شد	۱۶۶۱
۰	۱۵	۵	اهدای یک پوند و چهار اونس زعفران به چارلز دوم در آدلای اند	۱۶۶۶
۸	۳	۳	اهدای ۱۴ اونس زعفران به پادشاه ویلیام سوم هنگام ورودش به آدلای اند	۱۶۸۹
			اهداء یک سینی نقره‌ای به ارزش ۴ لیره و ۱۱ شلینگ همراه با مقداری زعفران به پادشاه جورج اول برای زعفرانها پرداخت شد	۱۷۱۷
۶	۶	۱		

زعفران خریداری کند.

در اسناد روستا مربوط به سال ۱۵۸۴ چنین آمده است:

به آقای نیکولز^{۴۴} که نامزد و کالت روستا شده بود ۲ پوند زعفران به مبلغ ۳۳ شلینگ و دو کله قند به ارزش ۳۴ شلینگ و دو پنی داده شد. در سال ۱۵۴۷ یک پوند زعفران به آقای نورث^{۴۵} داده شد به این امید که آقای نورث در موقع مناسب مدافع املاک ناحیه والدن باشد.

در سال ۱۶۸۱ توماس بشرویل نوشته که :
«این روزها يك پوند زعفران ۲۵ شلینگ ارزش دارد، اما پیش از این
قیمت آن دو برابر نقره هم وزن آن بوده است. گل‌های زعفران آن قدر ارزان
است که شخص می‌تواند در این نواحی يك کیل^{۴۶} از آن را به بهای يك
شلینگ و ۶ پنی و گاهی اوقات چنانکه در سال ۱۶۸۱ بود، به يك شلینگ
بخرد» .

در هر حال زعفران قیمت‌های کاملاً متفاوتی داشته و این تفاوت ناشی
از تفاوت قیمت جمع‌آوری آن بوده است. تفاوت قیمت‌ها که در اسناد مختلف
آمده است، طی این سالها میان پوندی ۱۲ شلینگ در سال ۱۵۴۸، تا بیش از
۴ لیره در سال ۱۶۶۶ در نوسان بوده است .

کشت زعفران

در سالنامه هولنیشد انگلستان مربوط به سال ۱۵۷۷، گزارشی از کشت
زعفران در انگلستان قرن شانزدهم موجود است. این گزارش را ویلیام
هریسون^{۴۷} کشیش ردوینتر^{۴۸} واقع در پنج مایلی سفرون والدن در فاصله
سالهای ۱۵۷۱ تا ۱۵۹۳ تهیه کرده است :

«پیاز زعفران را در ماه ژوئیه یا با گاو آهن و یا با رنده‌های چنگکی
مخصوص از زمین بیرون می‌آورند و از پوست یا قسمت‌های علفی و همچنین
از پیازهای کهنه و پیر جدا می‌کنند و دوباره در ماه‌های ژوئیه و اوت به‌طور
منظم می‌کارند و روی آن را با خاک نرم می‌پوشانند. پیازها در زیر زمین
می‌ماند تا حدود سپتامبر که پوسته‌های آن بریزد و ریشه‌های نازکی در
زمین بدواند. در آغاز این ماه زمین را شیار می‌زنند و تمام علفهای هرزه و
گیاهان زاید را درو می‌کنند تا هیچ چیز سد راه نمو گل نشود. این کارها
همه قبل از سپتامبر که گل‌های بنفش‌رنگ با سه رشته با کلاله قرمز رنگ و
خوشنما درمی‌آیند، باید انجام گیرد .

۴۶ - Bushel (کیل یا پیمانۀ غله = ۳۶ لیتر در مایعات، مساوی هشت گالن آمریکایی)

صبح زود قبل از آفتاب گلها را جمع می کنند و کلاله آن را جدا کرده، روی پارچه های کتان نازکی پهن می کنند و روی تورهای فلزی کوچکی حرارت می دهند تا خشک شود. همزمان وزنه هایی روی آن قرار می دهند تا در ضمن خشک شدن در داخل قالبهایی تحت فشار قرار گیرد. در سالهایی که محصول خوب است هر جریب زمین بین ۸۰ تا ۱۰۰ پوند زعفران تر محصول می دهد که از آن ۲۰ پوند یا حتی بیشتر زعفران خشک به دست می آید.

قیمت زعفران عموماً حدود ۲۰ شلینگ یا چیزی کمتر از آن است. به سادگی می توان دریافت که یک جریب از این محصول چه منافع زیادی عاید صاحب آن می کند، کما این که اگر شخص تمام هم خود را هم برای آن به کار نگیرد چیزی عایدش نخواهد شد.

دکتر داگلاس در مورد خشک کردن تارهای زعفران در سال ۱۷۲۸ اطلاعات بیشتری به دست می دهد: «در روزهای آخر سپتامبر، هر روز صبح زود حتی یکشنبه ها گل های زعفران گردآوری می شود، رشته ها یعنی میله مادگی و کلاله ها را نگه می دارند و دیگر بخشهای گل را دور می ریزند. این قسمت گل را که با تور سیمی یا پارچه موئین پوشیده و در حالی که با چندین ورقه کاغذ و وزنه هایی روی آن قرار داده اند روی کوره ای خشک می کنند، این مرحله مراقبت و دقت زیادی می طلبد. یک ساعت بعد پوششها را برمی دارند و زعفرانها را زیرورو می کنند و دوباره آنرا می پوشانند و به مدت یک ساعت دیگر وزنه ها را روی آن قرار می دهند. اگر این عمل با موفقیت انجام شود کار مهم دیگری باقی نمی ماند، جز این که قالبها را به سادگی به مدت ۲۴ ساعت دیگر هر نیم ساعت یک بار روی حرارت ملایمی بچرخانند. روی رشته های نامرغوب زعفران اندکی آبجو می پاشند تا تخمیر شود. از حدود ۵ پوند زعفران تر تقریباً یک پوند زعفران خشک به دست می آید. اما در اواخر فصل برای یک پوند زعفران خشک ۶ پوند زعفران تر لازم است.

محصول متوسط سال اول در هر جریب بندرت بیشتر از ۲ پوند، سال

دوم ۱۲ پوند و سال سوم هم اندکی بیشتر از این به دست می آید. پس از برداشت محصول سال سوم در نیمه های تابستان سال بعد پیازها را در می آورند و به زمین دیگری منتقل می کنند. حصارهای دور زمین زعفران از خاریشته یا پرچین ساخته می شود تا مزرعه را در برابر هجوم گله های حیوانات مخصوصاً خرگوشهای صحرایی که در طول زمستان از برگ زعفران تغذیه می کنند، محافظت کند.

زعفران از نظر گیاهشناسی

زعفران گیاهی پایا از تیره زنبقیان و از گونه ستیوس کروکوس^{۴۹} است. قطر پیاز زعفران در زیر خاک بین ۳ تا ۵ سانتی متر می باشد. در سطح زمین گیاه از ۶ تا ۹ برگ باریک و یک گل شیپوری بلند و بنفش رنگ با شش گلبرگ تشکیل شده است. سه پرچم آن به کاسبرگ لوله ای گل منتهی می شود. در میان گل مادگی قرار گرفته که شامل تخمدانی پیازی شکل است که از داخل آن ساقه نازک زرد رنگی بیرون آمده است که میله خوانده می شود. این میله^{۵۰} به سه کلاله براق و مضرس و نارنجی سیر تقسیم می شود، که سه سانتی متر طول دارد. این کلاله ها پس از خشک شدن به عنوان زعفران تجارتنی مورد استفاده قرار می گیرد. در اثر خشک شدن کلاله های متراکم توده قرمز رنگ و تیره ای به دست می آید که «زعفران خشک»^{۵۱} نامیده می شود.

زعفران از طریق پیاز تکثیر می شود. پیازها همه ساله پیازچه های سفید و آبداری در اطراف خود تولید می کنند، سرانجام پیازهای کهنه پژمرده می شوند و از بین می روند. این گیاه در خاکهای نرم و غنی، نظیر آنچه در اطراف سفرن والدن دیده می شود رشد می کند.

پیاز زعفران بین ماههای سپتامبر و نوامبر گل می دهد. این پیاز نباید با پیاز پاییزی، که پیاز حضرتی^{۵۲} و گاهی هم زعفران چمنی خوانده شده

است اشتباه شود. پیاز پاییزی در پاییز گل می دهد اما بر گهای آن در بهار ظاهر می شود. این گل شش پرچم و سه میله دارد و حال آن که پیاز زعفران سه پرچم و یک میله دارد که به سه کلاله منشعب می شود.

پیاز زعفران مدت ها کاشته می شده است، ولی هم اکنون کاشت آن از یادها رفته و در نواحی خود رو حتی در سرزمینهای نظیر سفرن والدن که روزگاری وسیعاً کاشته می شده، ناشناخته مانده است.

مصارف زعفران در گذشته و حال

از قدیم درباره تأثیرات طبی زعفران، بویژه «نیروی نشاط بخشی و بر طرف کنندگی تشنج و افسردگی آن» سخن بسیار گفته اند. ضرب المثل قدیمی «گویی در کیسه زعفران خوابیده» به این مسأله اشاره دارد.

رومیان از دیر باز با خواص درمانی زعفران آشنا بودند. پزشکان سیلیسیایی که همراه آنتونی و کلئوپاترا بودند، به منظور صفای چهره و تسکین کبد از غلبه صفرا مصرف زعفران را تجویز می کردند. از زعفران برای فرو نشانیدن آماس چشمها و علاج سرفه و ذات الجنب بسیار استفاده می کردند. طی یک رسم رومی زعفران سیسیلی را در شراب می خیساندند و برای معطر کردن فضای تماشاخانه ها آن را به اطراف می پاشیدند.

سلسوس^{۵۳} که در نواحی آگوستوس^{۵۴} و تیبیریوس^{۵۵} زندگی می کرد. ساختن مرهم زعفران با روغن و مالیدن آن را بر پیشانی دیوانگان تجویز می کرد. سیسرو^{۵۶} به مصرف زعفران در رنگ آمیزی در دوره رومیها اشاره کرده است.

جرارد^{۵۷} که عطار بوده، می گوید: «استفاده معتدل از زعفران، برای مغز خوب است و شعور و حواس آدمی را تیز و سرزنده می کند، خواب آلودگی و خماری را از چشم آدمی می زداید و شخص را با نشاط می کند». وی می افزاید که «زعفران برای امراض ریوی و تقویت قلب مفید است».

53 - Celsus

54 - Augustus

55 - Tiberius

56 - Cicero

57 - Gerard

سابقاً زعفران را در کیسه‌های کوچکی پیچیده، به گردن افراد مبتلا به آبله می‌آویختند و معتقد بودند که سبب تسریع رسیدن آبله‌ها و تسکین بیمار می‌شود. استفاده از این کیسه‌ها در سفرهای دریایی و برای مقابله با «دریازدگی»^{۵۸} توصیه شده است.

در گیاهنامه کولپر^{۵۹} آمده است که «زعفران گیاه آفتاب و در زیر برج اسد است، بنابراین ضرورتی ندارد که پیرسیم چرا موجب تقویت دل می‌شود. در آن واحد از استفاده بیشتر از حد آن خودداری کنید، زیرا خورشید هم که سرچشمه نور است، ممکن است چشم را خیره کند، و مصرف بیش از حد یک داروی نیروی بخش به جای تسکین قلب به آن صدمه می‌زند. زعفران به مغز جان می‌بخشد چرا که خورشید علاوه بر آن که در برج اسد سکنا دارد، در حمل نیز مورد ستایش قرار می‌گیرد».

خوردن شربت زعفران قبل از صبحانه به عنوان درمان جوش و کورک و نیز به منظور پیشگیری در برابر بیماری طاعون مورد استفاده بوده است. در گیاهنامه تورنی فورت^{۶۰} اخطار شده است که مصرف بیش از حد زعفران ممکن است سبب مرگ آدمی از خنده بشود. بوئرهایوی^{۶۱} زعفران را جزو سموم تخدیر کننده قلمداد کرده است. هنری استیفن می‌گوید: «زعفران را بایستی به تمام سوپها، سسها و غذاهای مخصوص پرهیز چهل روزه [مسیحیان] اضافه کرد. بدون زعفران نخود هم خوب نمی‌پزد».

شکسپیر هم در «افسانه زمستان»^{۶۲} به استفاده از آن در رنگ آمیزی کلوچه‌ها اشاره می‌کند.

جوزف کلارک در سال ۱۸۸۴ اظهار می‌دارد که در آن زمان مصرف طبی زعفران به سرخک و چند عارضه دیگر منحصر می‌شد. وی می‌افزاید که ارزش تجاری آن عمده به دلیل رنگ تولیدی این محصول بوده است. کلارک اظهار می‌دارد که هنوز هم زعفران در قنادی و نیز رنگ کردن پنیر و کره مورد استعمال داشته است. در اواخر عصر ویکتوریا افرادی با

58 - Sea - Sickness

59 - Culpeper

60 - Tournefort

61 - Boerhaave

62 - A Winters Tale

سبدهای پراز کیکهای زعفرانی در سواحل یارموث^{۶۳} به چشم می خوردند. چینپها و ایرانیها هنوز هم برنج را با آن رنگ می کنند. هندیها گاهی در مراسم مذهبی خود خال زعفران برپیشانی می گذارند.

هم اکنون زعفران بیشتر از اسپانیا به انگلستان وارد می شود و از آن در رنگ آمیزی و معطر کردن غذا استفاده می کنند، زعفران طعم و عطر کم - نظیر و لطیفی دارد. زعفران را برای ساختن یسکویت و کیک زعفرانی در نواحی نورتمبرلسند^{۶۴}، دون^{۶۵}، کورنوال^{۶۶} و ایرلند، بویژه در ایام «عید پاک»^{۶۷} مورد استفاده قرار می گیرد.

زعفران در ادبیات

در ادبیات اشارات زیادی به زعفران شده است که در این جا چند مثال ذکر می گردد.

هیپونا کس نویسنده یونانی می نویسد :

«آنگاه بینی ام را با باکاریس^{۶۸} که بوی تند زعفران را با خود داشت،

تدهین نمودم.

شعر سلیمان، شعر چهارم ایات ۱۳ و ۱۴ :

«کشته هایت هم چون باغ انار آراسته ای است، با میوه های لذیذ، حنا،

با سنبل معطر هندی؛ سنبل هندی و زعفران، سوسن و دارچین و با درختانی از تبار کندر».

در ترجمه پوپ از ایلیاد هومر، بخش چهاردهم، صفحه ۳۴۶ می آید :

«و زبانه های آتشین زعفران کوهستان را درخشان می سازد».

در «افسانه زمستان» شکسپیر، دلگ آن گاه که صورت خرید برای

جشن را مرور می کند می گوید : «و زعفرانی باید برای رنگین ساختن شیرینی های آشپز ارباب».

63 - Yarmouth

64 - Northumberland

65 - Devon

66 - Cornwall

67 - Easter Time

68 - Baccaris