

زعفران

به فارسی در کتب مختلف با نامهای «بخوان»، «زعفران»، «کیسر» و «رفون» آمده است. در کتب طب سنتی با نام «زعفران» و یا لغت عربی آن «کروکو» نام برده می‌شود.

به فرانسوی Safran و Safran cultivate و Safran officinal و به انگلیسی Saffron و True saffron و Crocus گفته می‌شود. گیاهی است از خانواده زنبق Iridaceae، نام علمی آن *Crocus sativus* L. می‌باشد.

مشخصات

زعفران گیاهی است چندساله و کوتاه، ارتفاع آن در حدود یک وجب است.

برگهای آن دراز و خطی مانند تره به رنگ سبز زیبا به طول در حدود 10 سانتی‌متر که مستقیماً از یک پیاز سفت که غده زیرزمینی زعفران است، خارج می‌شوند. گل‌های زعفران ارغوانی به شکل قیف با لوله دراز و باریک که به شش قسمت منتهی می‌شوند که در حقیقت به جای گل، برگها به رنگ بنفش هستند و در داخل آن سه عدد پرچم (آلت نر) و خامه و کلاله و تخمدان (آلات ماده) زعفران قرار دارد.

خامه دراز گل یا میله (آلت ماده گل) منتهی به کلاله سه‌شاخه‌ای می‌شود، این کلاله زعفران معروف را تشکیل می‌دهد که به صورت الیافی به رنگ قرمز و نارنجی می‌باشد. زعفران خیلی مرغوب فقط قسمت کلاله گل یعنی قسمت انتهایی خامه است که چیده می‌شود، ولی معمولاً خود میله خامه را هم اغلب با کلاله می‌چینند و با

معارف گیاهی، ج 2، ص: 342

زعفران مخلوط می‌کنند که زعفران را نامرغوب می‌کند. زعفران دارای طعم تلخ و عطر قوی و رنگین می‌باشد.

معمولاً از نظر نوعی استاندارد زعفران، قاعده این است که هر 50 عدد از الیاف کلاله زعفران باید در حدود 377 میلی‌گرم وزن داشته باشد و به‌طور متوسط از هر ده هزار گل زعفران در حدود 680 گرم محصول به دست می‌آید. زعفران خشک قابل عرضه به بازار در حدود 14-12 درصد آب و رطوبت دارد. هر 1 میلی‌گرم زعفران مرغوب باید در حدود 700 سانتی‌متر مکعب آب را رنگین نماید.

پیاز زعفران از یک قسمت متورم سفت مرکزی به نام کورم¹ تشکیل شده که آن هم با یک غشای قهوه‌ای رنگ به نام تونیک² پوشیده شده است.

¹ Corm.(1)

² Tunic.(2)

تکثیر زعفران از طریق کاشت پیاز آن صورت می‌گیرد. خاک غنی خوب تهیه شده برای زعفران لازم است. معمولاً مزرعه را به کرت‌هایی به پهنا $1/5$ متر که با یک راهرو باریک از هم جدا می‌شوند تقسیم می‌کنند که در موقع چیدن زعفران براحتی گلها در دسترس قرار گیرد. کشت پیاز زعفران معمولاً در اواخر تیر و اوایل مرداد روی خطوطی به فاصله 20-18 سانتی‌متر به عمق 18-16 سانتی‌متر انجام می‌گیرد.

فاصله بین پیازها در حدود 5-4 سانتی‌متر کافی است. پس از مدت کوتاهی گلها ظاهر می‌شوند و برداشت زعفران صبحها و غروبها در طول 4-3 هفته بتدریج انجام می‌شود. بعد از ظهور گلها کم‌کم برگها ظاهر می‌شوند و رشد می‌کنند و تا بهار باقی می‌مانند. پس از برداشت گلها قسمت کلالة هر گل را برمی‌دارند و لای کاغذ خشک‌کن در داخل جعبه‌های کوچکی قرار می‌دهند. از یک مزرعه خوب زعفران می‌توان 15-10 کیلوگرم زعفران خشک در سال اول در هکتار برداشت کرد و در سال دوم 40-30 کیلوگرم و در سال سوم 25-20 کیلوگرم ولی از مزرعه‌هایی که خوب مراقبت نمی‌شود و خاک آن غنی نیست، کمتر از این مقدار برداشت می‌شود.

زعفران در آب و هوای گرم رشد بهتری می‌کند. موطن آن اسپانیاست. در کشمیر هندوستان و در ایران در مناطقی از خراسان، قائنات و برخی مناطق دیگر کاشته می‌شود.

معارف گیاهی، ج 2، ص: 343

ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی پیاز زعفران سمی است و مصرف بیش از حد مجاز آن برای حیوانات جوان مهلک و کشنده است. خوردن کلالة گل یا خوردن زعفران بیش از حد مجاز مخدر است. در زعفران گلوکوزید کروسین^۳، کروسستین^۴، پیکروکروسین^۵ و اسانس روغنی فرار وجود دارد و به علاوه در زعفران سافرانول^۶، بتا-گاما- کاروتن^۷، لیکوپن و پیکروسین^۸ (یک گلوکوزید تلخ) وجود دارد [چونگ یائوچی]. در زعفران خشک محصول کشمیر در حدود 10 درصد آب و 13-5 درصد خاکستر وجود دارد.

در گرده پرچم گل زعفران یک گلوکوزید متبلور وجود دارد که مقدار آن در حدود $0/56 - 0/3$ درصد می‌باشد.

خواص - کاربرد

Crocin.(1) ³

Crocetin.(2) ⁴

Picrocrocin.(3) ⁵

Safranol.(4) ⁶

B -Y -Carotene.(5) ⁷

Picrocin.(6) ⁸

در چین: معتقدند که زعفران خون را غنی می‌کند و جریان خون را تسهیل و تسریع می‌نماید. آب رنگین خیس‌خورده زعفران برای تعداد زیادی از ناراحتی‌های زنانگی مصرف می‌شود، از جمله برای رفع بی‌نظمی در قاعدگی یا در موارد نبودن قاعدگی و یا در موارد خونریزیهای خارج از اندازه بعد از زایمان یا برای مادرانی که جنین مرده در رحم دارند، به کار می‌رود [چونگ یا توچی].

زعفران خشک برای تقویت معده مفید است و قاعده‌آور و مسکن می‌باشد [لیو**]. ولی زنان حامله و باردار باید از خوردن آن احتراز کنند. زعفران برای تسریع بیرون ریختن دانه‌های سرخک تجویز می‌شود [چیو**].

در حال حاضر به عنوان ادویه معطر و برای رنگین کردن غذا مصرف می‌شود ولی معمولاً به عنوان آرامبخش برای تسکین بیماری آسم و سیاه‌سرفه و التهابها به کار می‌رفته است [کاریونه - کیمورا**].

زعفران طبق نظر حکمای طب سنتی از نظر طبیعت گرم و خشک است، خواص

معارف گیاهی، ج 2، ص: 344

زعفران

آن، فرح‌آور قوی و برای تقویت حواس و مغز نافع است. مدر است و محرک قوای جنسی می‌باشد. مقوی کبد و جهاز تنفسی است و نشاط و خنده ایجاد می‌کند، کلیه و مثانه را پاک می‌کند و بازکننده گرفتگی‌های دماغ، کبد و طحال است. خوردن یک مثقال آن در موارد سخت‌زایی مفید است. خوردن زعفران با عسل برای خرد کردن سنگ مثانه و استشمام آن خواب‌آور است. مالیدن آن به چشم برای افزایش دید و رفع جرب و التیام جراحات چشم مفید است. مالیدن محلول آن برای سردرد شدید و بی‌خوابی نافع است، گرد آن برای رفع خونریزی و شیاف آن برای درد رحم و مقعده مفید است. زعفران مضر کلیه است و اشتها را ضعیف می‌کند و قی‌آور می‌باشد و ایجاد سردرد می‌کند. اگر مدتی خوردن آن ادامه داده شود، اختلال حواس می‌آورد و مضر اعصاب است. از این نظرها باید با انیسون و سکنجبین خورده شود. مقدار خوراک آن تا 8 گرم است. جانشین زعفران از نظر خواص معادل یک ششم وزن آن دارچین یا هم‌وزن آن مغز دانه بالنگ است.

چون نور عطر و خواص زعفران را زایل می‌سازد لذا برای نگهداری زعفران باید آن را دور از روشنایی و در قوطی‌های سربسته حفظ و نگهداری کرد.

معارف گیاهی، ج 2، ص: 345

تهیه گرد زعفران: زعفران را به مقدار مورد نظر گرفته در گرم‌خانه 25 درجه می‌خشکانند و نرم می‌کوبند و از الک ابریشمی نمره 100 بیرون می‌کنند و نخاله‌های آن را کنار می‌گذارند، معمولاً 85 درصد زعفران پاک به دست می‌آید. این گرد از عوامل محرک و ضد تشنج و قاعده‌آور است، مقدار خوراک آن از 2 دسی‌گرم تا 2 گرم است.

تنطور زعفران: زعفران خردکرده 1 واحد، الکل 80 درجه 10 واحد، مدت ده روز بخیسانند و با فشار از پارچه رد کنند و با کاغذ صاف نمایند. این تنطور محرک و ضد تشنج و قاعده‌آور است و مقدار خوراک آن از 20-4 گرم می‌باشد.

دم‌کرده زعفران: 2 گرم زعفران را با 1000 گرم آب جوش مدت نیم ساعت دم کرده و صاف نمایند، این دم‌کرده را با شربت زعفران شیرین کنند و در موارد بی‌نظمی در قاعده در عرض روز فنجان فنجان بخورند، مقدار زعفران را می‌توان زیاد نمود.

مخلوط زعفران: 25 تا 50 سانتی‌گرم زعفران ساییده، 10 گرم عسل سفید را باهم مخلوط می‌کنند و با قلم‌مو و یا مسواک نرم روی لثه‌ها برای رفع درد موقع خروج دندان اطفال بمالند.