

زعفران در آینه دانش بومی میراث مکتوب کهن ایران

امید مسعودی فر*

تاریخ دریافت: ۱۳۹۵/۷/۱۶ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۶/۵/۲

چکیده

زعفران گیاه بومی ایران است که از دوران باستان ایرانیان نحوه کشت و کار، کاربردهای تغذیه‌ای و مصارف دارویی آن را می‌شناسند. دانش بومی ایرانیان در ارتباط با زعفران بسیار غنی بوده و امروزه کاربردی است که ریشه علمی در متون کهن کشاورزی دارد. این گیاه در فرهنگ و ادبیات فارسی جایگاه ویژه‌ای پیدا کرده است که نشانه پرارزش بودن و عاشقی که دور از معشوق به حال ناخوش گرفتار گردیده، می‌باشد. در متون کهن کشاورزی، گیاه‌شناسی و کلیه مراحل کاشت، داشت و برداشت این گیاه تشریح و تبیین گردیده است و در مرحله داشت دور آبیاری برای مناطق مختلف دو بار توصیه شده است. بر اساس این متون مهم‌ترین آفات این گیاه جوندگان موش و خرگوش است. در کتب طب سنتی مصرف دارویی زعفران در قوت دادن احشاء داخلی، مفرح بودن آن، موارد مصرف ادویه‌ای و مصارف عطری گیاه تشریح گردیده است. خطرات مصرف بالای زعفران نیز در این متون در بعضی متون نگارش یافته است.

واژه‌های کلیدی: دانش بومی، زعفران، طب سنتی، متون کهن، نسخ خطی.

مقدمه

تا قبل از سال ۲۰۱۲ میلادی تصور بر آن بود که منشأ کشاورزی منطقه میان‌رودان (بین‌النهرین) در بازه زمانی ۷۰۰۰ تا ۹۰۰۰ سال پیش از میلاد بوده است اما تحقیقات مشترک باستان‌شناسی محققان دانشگاه توینینگن آلمان و پژوهشگران ایرانی در منطقه زاگرس نشان داد که در ۱۲۰۰۰ سال پیش از میلاد در منطقه چغا گلان در حوزه زاگرس کشاورزی رایج و نظاممند انجام می‌پذیرفته است، این تحقیق نظریه پیدایش کشاورزی در فلات ایران را تقویت نمود (Rihel *et al.*, 2013: ۶۵). ایران دارای ۱۱ اقلیم آب و هوایی از ۱۳ اقلیم شناخته شده در جهان می‌باشد و تعداد گونه‌های گیاهی (فلور) در ایران حدود ۸۰۰۰ گونه است که نشان‌دهنده تنوع زیستی بالایی است. ۱۷۲۸ گونه از این تعداد گونه‌ها منحصرآ در سرزمین ایران رویش می‌کنند و به عنوان گیاهان بومی ایران می‌باشند. یکی از گیاهان زراعی و دارویی که منشأ آن را ایران دانسته‌اند زعفران (*Crocus sativus* L.) است. این گیاه امروزه معمولاً در عرض‌های جغرافیایی ۳۲ تا ۳۶ درجه و تا ارتفاع ۱۸۰۰ متر از سطح دریا قابل‌کشت است (انصاف و زاهدی، ۱۳۹۴: ۱۰۸). این گیاه ارزشمند با خواص ادویه و دارویی خاص خود امروزه در بین مردمان جهان محبوب است (آخوندزاده، ۱۳۹۵: ۵). ایرانیان از گذشته در فنون کشاورزی مهارت بالایی داشته‌اند و در طول تاریخ در این زمینه دارای ابداعاتی مانند شیوه‌های کشت، قنات و... بوده‌اند (بهرامی، ۱۳۳۰: ۳۱). دانش بومی بخشی از سرمایه هر ملت است که باورها، ارزش‌ها، روش‌ها، آگاهی‌های محلی و دانش بوم‌شناختی (اکولوژیک) از محیط زندگی آن‌ها را در بر می‌گیرد که حاصل قرن‌ها تلاش و آزمون و خطا است (ارفعی و زند، ۱۳۹۰: ۹۴). دانش بومی ایرانیان در کشاورزی در سطح بالای خود مورد استفاده سایر ملل در دوران گذشته قرار می‌گرفته (الفتی، ۱۳۷۴: ۵۵). بخشی از این دانش کهن امروزه در متون باقیمانده از آن دوران به دست نسل معاصر رسیده است. کتبی مانند الصیدنه، ذخیره خوارزمشاهی، ورز نامه، آثار و احیا، تنسوخ نامه، ارشاد الزراعه و مفاتیح الارزاق از این نمونه‌اند. امروزه جهان به این دانش و

سیستم‌ها توجه می‌کند و در آینده این توجه‌ها بیشتر خواهد شد (فرهادی، ۱۳۸۲: ۲۷) در این مقاله به بررسی گیاه زعفران، کشت و کاربرد آن در آثار کهن میراث مکتوب ایران پرداخته شده است.

زعفران در میراث مکتوب کشاورزی و گیاهی

حکیمان و دانشمندان ایرانی در سده‌های میانی تا دوره قاجار، متون مختلفی در ارتباط با کشاورزی پدید آورده‌اند. کشاورزی با عنوانی چون فلاحت، زراعت و ورز کاری در رساله‌ها و کتاب‌های دوران نگارش یافته است. در گروهی از این کتب منحصرًا به کشاورزی پرداخته شده است (ورزنامه، آثار و احیا، معرفت فلاحت، ارشاد الزراعه و مفاتیح الارزاق) و در برخی دیگر که به صورت دانشنامه نگارش یافته‌اند فصلی به کشاورزی، با عنوان علم فلاحت اختصاص یافته است (یواقیت العلوم، جوامع العلوم، نزهه القلوب، نوادر التبادر، نفائس الفنون).

۱- ورزنامه

این اثر قدیمی‌ترین متن بازمانده به فارسی در کشاورزی است و در قرن چهارم هجری قمری نگارش یافته است. اصل کتاب مربوط به قرن ششم میلادی بوده و زبان اصلی کتاب به زبان پهلوی باستان ذکر شده است که نخست به عربی ترجمه شده و سپس به فارسی متداول ترجمه شده است و مؤلف کتاب قسطیوس بن اسکوراسیکه است و نام مترجم کتاب شناخته شده نیست. ساختار این اثر بر اساس دوازده جزء (فصل) می‌باشد که هر جزئی دارای زیر بخش‌های بنام باب است.

در جزء پنجم باب اول ورزنامه توصیه شده است که بین درختان باغ که تراکم زیادی ندارند زعفران برای خوشبویی و زیبایی کشت شود (بن اسکوراسیکه، ۱۳۸۸: ۴۳).

۲- آثار و احیاء (آثار و اخبار)

مؤلف این کتاب خواجه رشید الدین فضل الله پزشک، مورخ و وزیر دانشمند دوره ایلخانان می‌باشد. او تأثیر زیادی در انجام اصلاحات اقتصادی در دوران سلطنت غازان خان (که به اصلاحات غازانی معروف است) داشت. این امر باعث بهبودی نسبی اوضاع اقتصادی ایران بعد از ۵۰ سال از زمان حمله ویرانگر و هولناک مغولان به ایران بود. بخشی از این اقدامات در امور کشاورزی در جهت کمک به کشاورزان و کاهش مالیات‌ها بود (بیانی، ۱۳۸۹: ۴۶۰). تدقیق در کتاب آثار و احیا عمق دانش خواجه را نمایان می‌سازد. کتاب به زبان فارسی نگارش یافته است و حاوی مطالب زراعی و باستانی کاربردی است.

در ارتباط با زعفران در بخش که احوال بقول و ریاحین نام‌گرفته است مطالب زیادی ذکر شده است. ابتدا مناطقی که بهترین زعفران به عمل می‌آید ذکر شده است. ولایت قهستان (بیرجند)، ولایت قم، همدان و نهادوند به ترتیب بهترین نقاط کشت معرفی گردیده است. در ارتباط با تفاوت مناطق گرم‌سیر و سرد‌سیر در کشت زعفران، خواجه بیان می‌دارد که در مناطق سرد‌سیر زردی گل زعفران، رنگ مناسی ندارد. سپس نحوه کشت، آبیاری و برداشت آموزش داده می‌شود:

«و زعفران را بیخ^۱ کارند. بیخ آن به مقدار فندقی بزرگ باشد پهنه و سفید و وقت کشتن (کاشتن) آن تابستان بود و زمین آن را به پیل کرده و شخم زده پاره‌پاره زمین را به بیل بر زنند. چنان که در یک گز^۲ زمین پنجاه عدد دراندازند و قطعاً تا چهل روز آب ندهند. چون پاییز شود و وقت رستن آن باشد دو نوبت آب باید دادن به هر ده روز یک نوبت و زیاده از آن آب نباید دادن. چون هوا خشک شود هم در سال اول گل

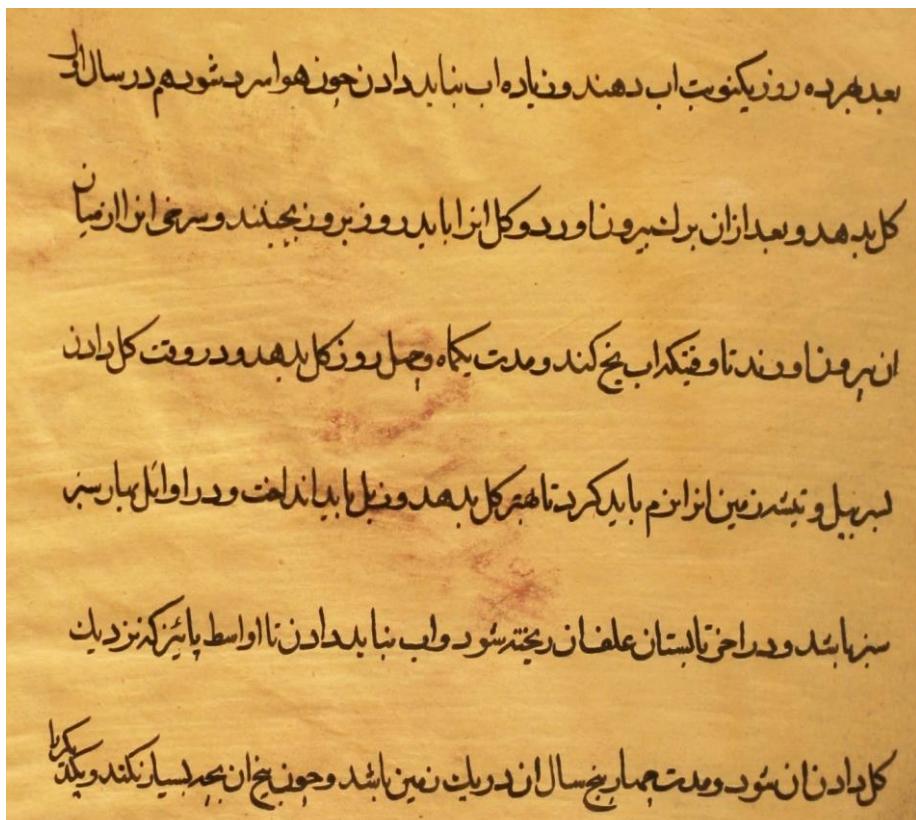
۱- ریشه گیاه، در اینجا پیاز

۲- واحد طول حدود ۹۵ سانتی متر

بدهد و بعد از آن برگ بیرون آید. گل آن را روزبه روز باید چیدن و سرخی آن را از میان بیرون آوردن تا وقتی یخ بند شود»

کشاورزان امروزه معمولاً اولین آبیاری (بسار آب) در خراسان با توجه به وضعیت آب و هوایی در اواسط یا اواخر مهر ماه انجام می دهند و آبیاری باید عمیق باشد تا نفوذ آب به عمق ۲۰ سانتی متر زمین برسد.

در ارتباط با عملیات داشت نیز توصیه هایی مانند نرم کردن زمین با سر بیل و تیشه هنگام گل دادن و عدم آبیاری در اواسط پاییز هنگام گلدهی، شده است (تصویر ۱).



شکل ۱- صفحه‌ای از مبحث زعفران در نسخه خطی آثار و احیا

در ارتباط با پیاز زعفران، ماندگاری، تنک و استفاده مجدد از پیازهای تنک شده آن، در آثار و احیا چنین آمده است:

«و مدت سه چهار پنج سال آن در یک زمین باشد. چون بیخ آن بچه بسیار بکند در زمین نگنجد و یکدیگر را بی قوت گرداند ضرورت شود بازکندن و چندان که از زمین برکنند در پنج شش چندین زمین نشانند و اگر زمین نداشته باشد تخم آن به دیگری بفروشند تا بازنشانند»

آفت مهم زعفران موش ذکر شده و یکی از راههای شناسایی وجود موش در زیر زمین ضعیف شدن گیاه و زرد شدن برگ‌ها بیان شده است. برای مبارزه توصیه شده است نخست از طریق فرستادن دود در سوراخ‌های موش آنان را بیرون کشیده و سپس موش‌ها را از بین ببرند. امروزه نیز در بعضی روستاهای گناباد از موتورسیکلت برای تولید دود و فرستادن آن به سوراخ‌های موش‌ها توسط تیوب دوچرخه، استفاده می‌شود (ابریشمی، ۱۳۶۶: ۲۲۸).

خواجه رشیدالدین فضل‌الله در انتهای مبحث، از انتقال زعفران به تبریز و زنجان برای نخستین بار و شروع کاشت آن خبر می‌دهد:

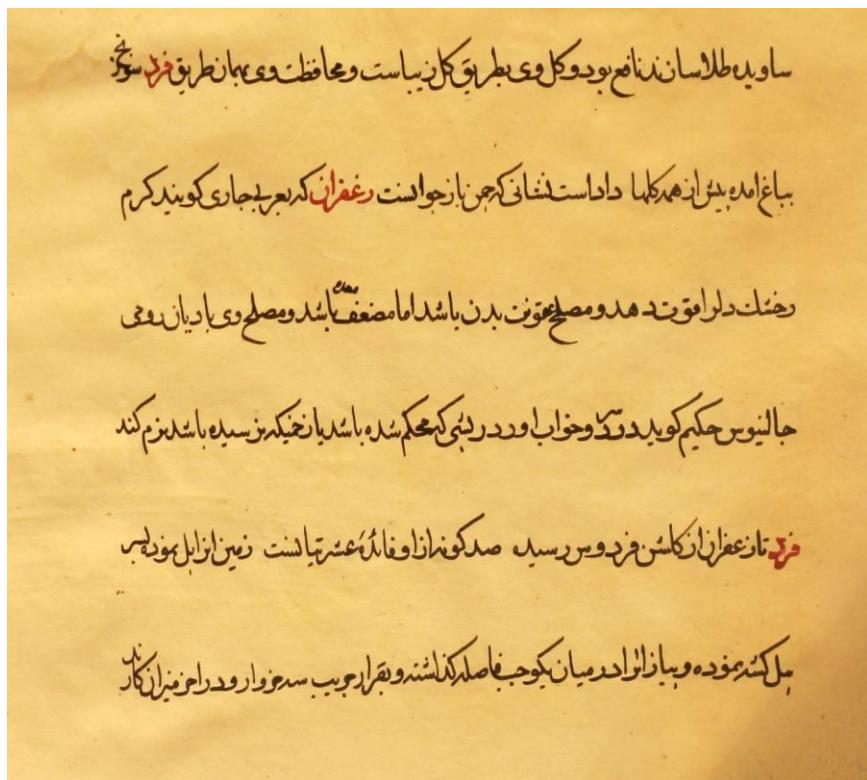
«و این ضعیف بیخ زعفران بسیار به تبریز و سلطانیه برده کشته‌اند، بسیار بهتر از همدان آمده و تجربه کرد که در اکثر موضع که بکارند نیکو آید و کم موونت^۱ است و بسیار فایده. از این جهت متعاقی نیکو است و در هر ولایتی نمی‌باشد و قیمتی نیکو دارد» (فضل‌الله همدانی، ۱۳۶۸: ۲۰۴).

۳- ارشاد‌الزراعه

این کتاب ارزنه توسط قاسم بن یوسف ابونصر هروی در سال ۹۲۱ هجری قمری تألیف شده است. مؤلف در هرات می‌زیسته است و سبب تألیف کتاب را خواب

۱- سختی، رنج

دیدن خواجه عبدالله انصاری و امر او به کاری نیک بیان می‌کند. ابونصر هروی برای این کار به قرآن کریم تفأله می‌کند و چون آیات مناسبی مشتمل بر محسنات زراعت می‌آید، از مردم صاحب تجربه، اصول و قواعد کشاورزی را پرسیده و آن را به صورت کتابی تدوین می‌کند (ابونصری هروی، ۱۳۹۰: ۸). این کتاب معروف‌ترین کتاب کشاورزی در تاریخ ایران تا قبل از شروع آموزش‌های جدید کشاورزی در اوایل قرن نوزدهم میلادی است. این کتاب در حقیقت دانشنامه کشاورزی است. موضوعات کتاب به طور جامع در آب و هوا شناسی، زراعت، باگبانی، صنایع غذایی، گیاهان زیستی و طراحی باغ به صورت هشت روضه (بخش) آمده است. ادبیات نگارش ملهم از ادبیات دیوانی سبک خراسانی و بسیار زیباست. کتاب داری ۸ روضه (فصل) است. گیاه زعفران در روضه ششم کتاب توضیح داده شده است. هروی ابتدا مزاج گیاه را گرم خشک بیان کرده و خواص پزشکی، فواید و مصلح آن را خلاصه بیان می‌کند (تصویر ۲).



شکل ۲- شروع مبحث زعفران در نسخه خطی ارشاد الزراعه

مؤلف در ارتباط با زراعت، کاشت زعفران و کود دهی به‌طور دقیق وارد جزئیات

می‌شود:

«زمین آن را پل نموده بسر بیل کشه^۱ زند و پیاز آن را در میان یک وجب فاصله گذاشته به قرار جریب^۲ سه خروار^۳ آخر میزان کارند و آب دهنده و اگر زمین بسیار باشد از عقب عوامل در کشه شدیار^۴ به شرح صدر فاصله گذاشته کارند. فاما پیاز را دانه ساخته هر

۱- کنار و ریز کنند

۲- واحد مساحت حدود ۵۴۰ مترمربع

۳- واحد وزن بین ۸۰ تا ۱۸۰ کیلوگرم بسته به نقاط مختلف متفاوت است

۴- شخم زدن با بیل

دانه بیک پوست آورند و اگر چنانچه مع^۱ پوست‌ها و یا آن که بی پوست کارند پیاز ضایع می‌شود و در ساله اول انبار آن از خاک رویه کوچه است و سال دوم انبار گاو با خاک رویه کوچه مخلوط ساخته در میان آن ریزنده که اگر چنانچه این دو سال به تمام انبار گاو دهنده پیازها سوخته ضایع می‌شوند. دیگر هرسال در میزان^۲ آب‌داده زمین آن چون زردنم شود بسر ساوزنے کولش^۳ نموده خار و خاشک که در میان آن سبز شده باشد ساو نمایند و ملاحظه نمایند که در محل کولش نمودن پیاز بسر ساوزنے نقصان نیابد و بعد از آن آنچه توانند انبار گاو دهنده که پیاز زعفران زور^۴ بسیار می‌طلبند»

همان‌طور که مشاهده می‌شود، بر دادن کود دامی برای زراعت زعفران تأکید شده است که امروزه نیز در منابع علمی مربوط به تولید زعفران تأکید بسیار بر آن می‌شود (بهمنی، ۱۳۷۰: ۱۳۲). در ادامه متن نحوه آبیاری و دور آبیاری (دو آب و ده روز یکبار) ذکر شده است. مؤلف سپس سخن دهقانان را در ارتباط با زمان رسیدن (اواخر مهر و آبان) و مدت آن (بیست روزه) را می‌آورد:

«اما قول ثانی نزد دهاقین^۵ بصحت پیوسته و اکثر بدین موجب عمل می‌نماید و رسیدن گل آن در عقرب^۶ است و قریب به بیست روز گل می‌دهد»
نحوه برداشت در زمان صبح زود قبل از طلوع آفتاب به صورت برداشت سراغنچه با دست ذکر شده است (ابونصری هروی، ۱۳۹۰: ۲۱۱). به گفته هروی میزان گل از هر نیم من پیاز زعفران سه دانگ^۷ و نیم است (الفتی، ۱۳۷۴: ۲۵۳):

۱- با، همراه

۲- مهرماه

۳- کاویدن زمین

۴- کود

۵- کشاورزان

۶- آبان ماه

۷- یک‌ششم واحد وزن

«از یک من پیاز که پر زور باشد نیم من گل و از نیم من گل سه دانگ و نیم یک استار زعفران حاصل می‌شود»

هروی حداکثر نگهداشت پیاز در خاک را دوازده سال می‌داند. در پایان مبحث زعفران، از موش و خرگوش به عنوان آفات مهم زعفران نام برده شده است و طریقه مبارزه با موش مانند روشی که در آثار و احیا بیان شده بود، توصیه می‌شود.

۴- مفاتیح الارزاق

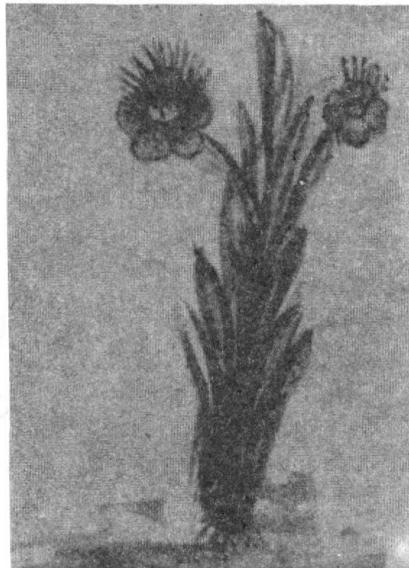
مفاتیح الارزاق یا کلید در گنج‌های گهر تألیف میرزا سعید نوری در قرن سیزدهم است. مؤلف اهل فارس و از مستوفیان (افرادی که در دواوین دولتی به امور مالی اشتغال داشته‌اند) بوده و تسلط بالایی به امور فلاحت و مذهبی داشته است. این کتاب دانشنامه‌ای است در سه مجلد که اطلاعاتی در زمینه علم و عمل کشاورزی و ترکیب آن، زراعت، باگبانی، مسائل مربوط به آب (تقسیم و....)، اصول باغ سازی ایرانی، قواعد دیوانی کشاورزی، موضوعات مذهبی مربوط به کشاورزی (احادیث، اخبار و روایات)، مسائل نجومی در ارتباط با کشاورزی و فرهنگ عامه زمان (جامعه‌شناسی، عقاید، رسوم،....) در ارتباط با کشاورزی را در بردارد و در حقیقت دانشنامه‌ای از علوم کشاورزی و فرهنگ مردمان زمان تألیف کتاب است. این اثر مصور بوده و نشری محکم و ادبیانه دارد (نوری، ۱۳۸۱: ۲۱).

گیاه زعفران در مجلد دوم کتاب مفاتیح الارزاق تشریح گردیده است. در ابتدا به نام‌های این گیاه در زبان‌های فارسی، هندی و عربی اشاره شده است و سپس ریخت‌شناسی (مورفولوژی) گیاه بیان گردیده است:

«زعفران به فتح زای و سکون عین و فتح فاء و راء و الف و نون. آن را در سریانی کرکم و جاوی به تشذیید یاء، و به فارسی لرکیماس و به هندی گیسه نامند. ماهیت آن گلی است شبیه عصفر^۱ و بسیار خوشبو و زرد و تیره‌رنگ و مایل به سرخی و بی‌خار و

۱- گیاه دارویی بنام بهرمان که شبیه زعفران است

اول گل آن از زمین می‌روید، و بعد از اتمام آن، ساقه و برگ آن و طول و ساقه آن یک و نیم شبر و برگ آن شبیه به برگ یاسمن و بین آن شبیه به زرآوند مدرح^۱ و مانند پیاز نرگس و در گل آن تارهایی و در هر گلی سه چهار تار زعفران می‌باشد و آن تارهای بزرگ رنگین خوشبوست و آنچه باریک و کمبو است، زعفران نیست.» (تصویر ۳).



شکل ۳- نقاشی گیاه زعفران در مفاتیح الارزاق (ص ۱۳۳ ج ۲)

سپس طبیعت مزاجی و خواص دارویی و طبی زعفران مفصلاً آورده شده است (تقویت معده، تسکین ورم‌ها، مقوی قوا و احشاء داخلی،.....) و مصرف بیش از دو درم شربت زعفران را کشنده عنوان کرده است. در ادامه نویسنده به اعتقادات عمومی در فرهنگ مردم در مورد زعفران پرداخته و خواب دیدن زعفران را تعبیر بر بیماری می‌کند که زود شفا می‌یابد.

۱- نوعی دارو بوده است در گذشته

در ادامه مؤلف به طور مفصل به کاشت، داشت و برداشت زعفران پرداخته است و در ارتباط با آماده کردن زمین، مبارزه با علف‌های هرز و تنک کردن و زمان مطالب بسیار کاربردی و مفید می‌آورد. آبیاری زعفران به شرح زیر توضیح داده شده است:

«در اول برج قوس^۱ تا آخر حمل^۲ ده روز، یک آب رساند، بلکه اگر باران بهشدت و کثرت ببارد، آب چندان نخواهد، و در تابستان مطلقاً آب نخواهد و هرگاه آب دهند آن را ضرر رساند. در سال بعد شیار جزئی در آن کرزه ها^۳ زده، به‌طوری‌که به پیاز آن نرسد و آن را جابجا نماید، محض آن که روی زمین نرم شود، آب در آن نفوذ نماید و گیاه به سهولت سر از خاک بیرون آورد. در برج عقرب آب به آن رسانند و تا آخر حمل، آب را از آن دریغ ندارد. چون فصل ربيع^۴ شود، گیاه آن بلند شود و به او آب خورانند.»

میرزا سعید نوری کشت کاهو در نزدیکی مزرعه زعفران را مضر دانسته است و آفت پیاز زعفران را موش و آفت برگ آن را خرگوش دانسته است. مؤلف در مجلد سوم کتاب به‌طور جداگانه و تخصصی راه‌های مبارزه با آفات اعم از حشرات، پرنده‌گان و جونده‌گان را تشریح کرده است.

برداشت، پاک کردن و خشک نمودن زعفران در مفاتیح الارزاق به‌طور دقیق به شرح زیر توضیح داده می‌شود:

«قانون اخذ زعفران این است که: چون گل آن از خاک بیرون آید، هر روز صبح زارع به صحراء رفته، بالای لاله گل آن را گرفته، با دست برکنند، در دامن نموده، به منزل آورند. آن وقت در وسط هر لاله، هفت شاخه است، چهار شاخه زرد کوتاه معوج^۵

۱- ماه آذر

۲- ماه فروردین

۳- کرت‌های آماده‌شده کشت

۴- بهار

۵- کج

متفرق و سه چهار شاخه بلند قرمز راست رسته، از یک ساقه آن، ساقه را کشیده در ظرفی می‌نمایند، خشک کنند. زعفران صحیح سر ریشه است و لاله گل و سایر تارهای آن بی‌صرف است.» (نوری، ۱۳۸۱: ۱۳۲).

زعفران در میراث مکتوب پزشکی (طب)

طب اسلامی یکی از مشهورترین و شناخته شده‌ترین جنبه‌های تمدن اسلامی و یکی از شاخه‌های علم است که مسلمانان در آن درخشنده‌گی فراوان پیدا کرده‌اند. آثار طبیان ایرانی همچون ابوعلی سینا، محمد بن زکریای رازی، سید اسماعیل جرجانی،... سال‌ها در مغرب زمین تدریس می‌شده است. این طب ترکیبی از سنت‌های ایرانی، هندی، بقراطی و جالینوسی است (آرام، ۱۳۹۱: ۱۱). دانشمندان ایرانی آثار بسیار بزرگی که در حقیقت میراث علمی بشریت است، را از خود بجای گذارده‌اند: قانون فی الطب بوعلی سینا، الصیدنه ابوریحان، الحاوی رازی، ذخیره خوارزمشاهی جرجانی، الابنیه فی حدائق الادویه هروی، مخزن الادویه عقیلی خراسانی و صدھا اثر دیگر که امروزه هم دستورات طبی آن‌ها کاربرد دارد و توجه دوباره جهانیان به طب سنتی از اثرات این آثار است. در این بخش دو اصطلاح که در توضیح گیاهان در متون طب سنتی پرکاربرد است توضیح داده می‌شود:

مفردات و مزاج: مفردات مبحثی است که در آن ریخت‌شناسی، طبیعت افعال و خواص آن‌ها و تأثیر آن‌ها مربوط به یک گیاه است. مزاج منظور آمیختن ارکان چهارگانه (آب، خاک، هوا و آتش) و فعل و انفعال آن‌ها در جسم مرکب است و مقدار و نسبت موجود از هرکدام از این ارکان تعیین‌کننده مزاج خواهد بود (ناصری، ۱۳۸۷: ۵۴).

کتابی است در داروشناسی به فارسی اثر موفق الدین ابومنصور علی هروی، طبیب ایرانی که در قرن پنجم می‌زیسته است. الابنیه عن حقایق الادویه یکی از قدیمی‌ترین آثار منتشر در زبان فارسی است و این کتاب یک مقدمه کوتاه و بیست‌وهشت باب دارد (مسعودی فر، ۱۳۹۳: ۴۲۱). ذیل مدخل زعفران در باب علی حرف الزاء چنین آمده است:

«زعفران گرم است اندر درجه دوم، خشک اندر اول و اندر وی اندکی قبض است، و اوی از داروهای محلل است و نصیح آورده، و قوت اندام‌های باطن کند چون بخورند یا بر اندام طلا کنند و سدد^۱ بگشايد اندر جگر و رگ‌ها و داروها را به همه برساند... و معده را زیان کند و دردسر آورده، و سرسنگی گرداند و گوشاسب^۲ آورده و مغز را بیاکند و معده و صفرا^۳ آرد و اصلاحش بذر کرفس است و بهترش آن بود که برگش پهنه بود و شربتی از او نیم درم سنگ است راست» (الهروی، ۱۳۸۹: ۱۷۱).

گرم و خشک بودن زعفران به معنای آن است که رکن آن در طب ستی «آتش» است که وظیفه این آتش عنصری ایجاد لطافت، نصیح و کاهش سردی و نیز ایجاد حرکت بیشتر است (ناصری، ۱۳۸۷: ۴۴).

۲- صیدنه

این اثر از تألیفات حکیم بزرگ ابوریحان بیرونی است. صیدنه از امهات آثار علمی ایران در دوره اسلامی است. ابوریحان محمد بن احمد بیرونی از دانشمندان بزرگ ایران در علوم حکمت، اخترشناسی، ریاضیات، تاریخ و جغرافیا، پزشکی و مردم‌شناسی است (مسعودی فر، ۱۳۹۳: ۴۲۲). او در سال ۳۶۲ هجری قمری در حومه شهر «کاث» در خوارزم دیده به جهان گشود و چون در حومه این شهر دیده به جهان گشوده بود او را بیرونی لقب دادند. آثار بزرگ او مانند: آثار الباقيه، التفهیم، صیدنه و

۱- بیماری مربوط به جگر

۲- خواب و رؤیا

۳- زردی

تحقیق مالله‌نده هنوز مورد تدقیق و تحقیق پژوهشگران است. علاقه او به دانش‌دوسτی و فraigیری علم در این حکایت معروف آمده است: فقیه ابوالحسن علی گوید آنگاه که نفس در سینه او به شماره افتداد بود بر بالین وی حاضر آدم، در آن حال از من پرسید حساب جدات فاسده را که وقتی مرا گفتی بازگوی که چگونه بود؟ گفتم اکنون چه جای این سؤال است گفت ای مرد کدام یک از این دو بهتر؟ این مسئله بدانم و بمیرم یا نادانسته و جاهل درگذرم و من آن مسئله بازگفت، فraigرفت و از نزد وی بازگشت. هنوز قسمتی از راه نیپموده بودم که شیون از خانه او برخاست (قربانی، ۱۳۷۵: ۱۷۷).

در کتاب صیدنه در بخش مفردات ادویه زعفران این‌گونه معرفی شده است:

«لغت تازی است و او را عرب به اسمی مختلف تعریف کرده‌اند چون فید و ملاب و عیبر و مردقوش و جسداد گفته‌اند. یکشاخ از درخت زعفران را ملبه گویند... و برگ زعفران را فید و قمحه گویند... و هرچه سرخ بود قوت او بیشتر بود و آنج از نبات او شعر الرزعفران گویند به سپیدی مایل بود و چربی در او کمتر است و دست را زود رنگ کند و بوی او خوش بود و تیز و زود به دماغ برسد و نمناک نباشد»

سپس بیرونی انواع زعفران را به ترتیب زعفران زرد، زعفران اصفهانی، زعفران قمی، زعفران جه، زعفران رازی، زعفران شامی، زعفران خراسانی و زعفران مغربی نامبرده و خواص آنان را شرح داده است (ابوریحان بیرونی، ۱۳۸۷: ۳۴۱). مؤلف سپس ترکیبات زعفران با مواد دیگر مانند شیره انگور و عسل را با خواص دارویی آن بیان کرده است.

۳- حفظ الصحه ناصری

نویسنده کتاب حکیم میرزا محمد‌کاظم بن محمد رشتی ملقب به ملک الاطبا گیلانی است. او پزشک دربار ناصرالدین شاه بود. کتاب حفظ الصحه دارای یک مقدمه، چهارمقاله و خاتمه است که هریک از آن‌ها دارای فصول مختلفی است. نشر کتاب نثر فنی مرسل (که در دوره قاجار معمول بوده) می‌باشد (Gilani, 2009).

مبحث زعفران در قسمت خاتمه که انواع «غذاها از حبوب و گوشت‌ها و میوه‌ها و سبزی‌ها» نام دارد فصل فایده هفتم بنام «توابل^۱، ابازیر^۲ و مری، رواصیر^۳ و بوارد^۴ و محللات^۵» آمده است:

«طبیعت آن در دوم گرم و در اول خشک. منافع آن، مفرح قوى و مقوى حواس و منضج و محلل و مصلح عفونت خلط بلغمى^۶ و مانع و حافظ آن از تغییر و فساد ... و مقوى جوهر حیوانی و جگر و احشاء و مورث نشاط و ضحك و مداومت آن مضر اعصاب. مصلح آن سکنجین...»

۴- سایر کتب

زعفران به عنوان یکی از مفردات در تمام کتب طب قدیم آمده است که در اینجا به برخی از آنها اشاره می‌شود:

- دفع بوی ناخوش در تأییفات بوعلی (ابن‌سینا، ۱۳۸۸: ۳۹):

«.. اگر نه تیز باشد (بوی ناخوش) مثل آب‌های گنده و گل‌های سیاه، علاج به بخور عود و بوی مشک و زعفران و ریختن آب گرم باید کرد»
«دفع مضرت بوهای خوش گاهی که مفرط باشد، اگر گرم باشد مثل مشک و زعفران و عود و غالیه و مانند این‌ها به بوهای سرد مثل کافور و صندل و نیلوفر و بنفسه باید کرد...»

- در تدبیر مأکولات کتاب حفظ البدن فخر رازی (رازی، ۱۳۹۰: ۱۲۷):

۱- خوش‌طعم کننده‌های غذا

۲- جمع ابزار

۳- تره‌بار و سبزی که همراه ادویه پخته شده باشد

۴- ترشی‌ها

۵- یکی از مزاج چهارگانه

زعفران در آینه دانش بومی میراث مکتوب کهن ... ۲۲۹

«عدس نفح کند و سودا افزاید و چشم تاریک کند، اصلاح او به سداب^۱ و پودن^۲ و عسل و زعفران باشد...»

«زعفران گرم و خشک است و احشاء را سود دارد و عفونت‌ها به صلاح بار آرد و خون فزاید و رنگ روی را خوب کند، لیکن خوردن و بوییدن او دردسر دهد و طلا کردن او دردسر را سود دارد..... و دل را قوت دهد...»

- در بیماری‌های معده باب هشتم خفی علایی سید اسماعیل جرجانی (جرجانی،

(۱۳۷۷: ۱۷۴)

«آماس معده:..... چهار درم^۳ فلوس^۴ خیار چنبر و یک حبه^۵ زعفران حل کرده و پس از هفت روز آب کرفس»

- در صفت زعفران کتاب تنسوخ نامه ایلخانی خواجه نصیرالدین طوسی (طوسی،

(۱۳۴۸: ۲۶۰)

«زعفران در بسیاری از موارض باشد. گل کبود رنگ دارد و در آخر فصل خریف شکفته شود و بهترین زعفران قهستانی بود، که به غایت سرخ و خوش‌رنگ و تیز بوی بود.... و باید که تازه بود. خاصیت زعفران بسیار است، در داروها و عطرها و رنگ‌ها و غذاها و حلواها بکار دارند. دل را قوت دهد و نشاط بسیار آورد. بسطی ؟؟؟؟ به افراط (دارد...)

زعفران در ادبیات فارسی

۱- نوعی گیاه کوهی

۲- نوعی نعناع

۳- حدود سه گرم

۴- مغز خیار

۵- حدود ۰/۰۵ گرم

در ضرب المثل‌های عامیانه اصطلاح «زعفران قاین» به چیزی کمیاب و گران بهاء اطلاق می‌شده است (گرامی، ۱۳۸۹: ۱۵۵). شاعران و ادبیان گیاهان و گل‌ها را مظہر زیبایی می‌دانسته که از عالم بالا و بهشت برین در این کره خاکی آمده‌اند:

تا زعفران از گلشن فردوس رسیده صد گونه از او فایده عشرتیان است (هروی)
در ادبیات فارسی چهره زرد عاشق را به خاطر دوری از معشوق به زعفران تعبیر
کرده‌اند و ارزش آن را بالاتر از روی گلگون معشوق دانسته‌اند:

هر زمان جوری کند بر من به نو، معشوق من راضی ام راضی به هرج آن
لاله رخ با ما کند

گر رخ من زرد کرد از عاشقی گو زرد کن زعفران قیمت فزون از لاله
حمرا کند (منوچهری دامغانی)

من به رنگ زعفران و او به رنگ لاله برگ نرخ زعفران (قطران تبریزی)
نموده اند

تا تو را بر یاسمین رست از بنفسه برگ مورد عاشقان را زعفران رست از
سمن بر لاله‌زار (سنایی)

رنگ عاشق چو زعفران باشد هر که عاشق بود چنان باشد (انوری)
رخ‌ها بنگر تو زعفرانی کز درد همی‌دهد نشانی (مولوی)
دو چشم سیل‌بار و روی زردم شد این رود آور و آن زعفران زار (خواجوی
کرمانی)

چو دیده، هیچ دوست ندیدم که سعی کرد تا زعفران چهره من لاله‌گون
شود (سعدی)

تا چند به هوای جمالت به آب چشم بر چهره لاله کارم و بر زعفران دهد
(سلمان ساوجی)

در ادبیات فارسی گل ارغوان که در بهار ظاهر می‌شود و رنگان گلگون و سرخ
است در تقابل با زعفران که در پاییز ظاهر شده و رنگ آن زرد است، می‌آید:

زعفران در آینه دانش بومی میراث مکتوب کهن ... ۲۳۱

ساقیا می ده که آخر گنبد نیلوفری ارغوانی رنگ ما را زعفرانی می کند
(فروغی بسطامی)

یکی از خواص تغذیه‌ای زعفران در دیدگاه پیشینیان افزایش شادی و نشاط بوده است:

گر کسی را زعفران شادی فزاید گو فزای چون تو با غم خو گرفتی
زعفران کس مخور (خاقانی)
چو بی زعفران گشته‌ای خنده ناک مخور زعفران تا نگردی هلاک (نظمی
گنجوی)

بسی پالوده‌های زعفرانی بشکر خندشان دادن نهانی (نظمی گنجوی)
در تقابل با مقام و قیمت بالای زعفران، از کاه که قیمت و ارزشی ندارد و اما
مانند زعفران به رنگ زرد است، یادکرده‌اند:

تمیز نیک و بد از سفلگان مجو زنهار یکی است مرتبه کاه و زعفران در خاک
(صائب تبریزی)

چون زعفران گران‌بها است، در زمان‌های کهن آن را زیر پای شاهان و بزرگان
می‌ریخته‌اند (رنگچی، ۱۳۷۲: ۱۶۸)، در داستان پذیرایی ایرانیان از بهرام گور می‌خوانیم:
درم ریختن از کران تا کران همان مشک و دینار و هم زعفران (حکیم
ابوالقاسم فردوسی)

از زعفران مایعی زردرنگ بنام جوهر زرد درست می‌کرده‌اند و از این جوهر برای
نوشتن دعا استفاده می‌شده است، در رسوم دعا نویسان، کاغذ دعا که با جوهر زعفران
نوشته شده بود را در آب می‌شستند و این آب زرد دعا (که به اعتقاد آنان دارای تأثیر
بوده است و باعث مشگل‌گشایی می‌شده است) را «نشره آب» یا «نشره آب» می‌نامیده‌اند
(گرامی، ۱۳۸۹: ۱۵۴).

«نشره یا مالالنشره، آب دعا است، بدین گونه که دعا را به زعفران نویسند و با آب
باران نیسانی بشوینند و برای شفا آشامند» (دهخدا، ۱۳۵۰: ۲۱۴).

از زعفران چهره مگر نشره ای کنم که آبستنی به بخت ستtron آورم (خاقانی)
و در مراسمات و جشن ها از عطر زعفران استفاده می‌شده است:
نشسته به هر جای رامشگران گلاب و می و مشک با زعفران
بفرمود تا آتش افروختند همه عنبر و زعفران سوختند (حکیم ابوالقاسم
فردوسی)

زعفران را در پارسی قدیم کرکم نیز می‌نامیده‌اند (ابریشمی، ۱۳۶۶: ۲۶):
زمین کان زبرجد بود و میبا کتون شد معدن کافور و کرکم (خواصی)
فلک مر Jamie ای را ماند ازرق مر او را چون طرازی خوب کرکم (سرخسی)
در کتاب «بندهش» که متنی زرتشتی و موضوع آن آفرینش عالم است، آفرینش
زعفران به عنوان گلی خوشبوی ذکر شده است و زعفران که به نام متعلق به فرشته
«ماراسپند»^۱ دانسته شده است (بهار، ۱۳۹۰: ۱۱۵).

نتیجه‌گیری

مطالعه و تدقیق در میراث مكتوب ایران در ارتباط با گیاه زعفران نکاتی مهم را آشکار
می‌کند:

- ۱- گنجینه عظیم دستنوشته‌ها و کتب دانشمندان ایرانی می‌تواند سرآغاز
تحقیقاتی‌های پژوهشگران باشد و استخراج نکات و روش‌هایی که امروزه در تولید و
صرف گیاهان زراعی، ادویه‌ای و دارویی می‌توان بکار برد.
- ۲- دانش بومی ایرانیان مجموعه غنی از روش‌های کاربردی است که ریشه علمی
در متون کهن کشاورزی دارد و امروزه می‌تواند به عنوان روش‌های جایگزین در تولید
محصول بکار رود.

۱- فرشته موکل آب و تدبیر امور در ایران باستان.

- ۲- ایرانیان از دوران کهن زعفران و خواص تغذیه‌ای و طبی آن را می‌شناخته و بکار می‌بردند.
- ۳- زعفران در فرهنگ و هنر مردم وارد شده و در ادبیات این مرزه‌بوم انعکاس یافته است.
- ۴- در گذشته در نقاط بیشتری نسبت به امروز زعفران کشت و کار می‌شده است.

منابع

- آخوندزاده، شاهین. (۱۳۹۵)، «زعفران گیاهی به قدمت تاریخ ایران و اثرات سایکوتراپیک»، *فصلنامه گیاهان دارویی*، شماره ۵۸.
- آرام، احمد. (۱۳۹۳)، *علم و تمدن در اسلام*، تهران: علمی و فرهنگی.
- ابریشمی، محمدحسن. (۱۳۶۶)، *شناخت زعفران ایران*، تهران: توس.
- ابن‌سینا، حسین بن عبدالله. (۱۳۸۸)، *دفع المضار الكلية عن الابدان الانسانيه*، تهران: المعی.
- ابوریحان بیرونی، محمد بن احمد. (۱۳۸۷)، *صیادنه*، تهران: دانشگاه شهید بهشتی.
- ابونصری هروی، قاسم بن یوسف. (۱۳۹۰)، *ارشاد الزراعه*، به اهتمام محمد مشیری، تهران: دانشگاه تهران.
- ابی‌الخیر، شهمردان. (۱۳۶۲)، *نزهت نامه علایی*، تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- ارفعی، معصومه و آزیتا زند. (۱۳۹۰)، بررسی عوامل مؤثر بر دانش بومی در مصرف بهینه آب در بخش کشاورزی، پژوهش‌های ترویج و آموزش کشاورزی، شماره ۱۵.
- الفتی، هادی. (۱۳۷۴)، *تاریخ کشاورزی و دامپروری در ایران*، تهران: امیرکبیر.

- الهرمی، ابومنصور علی. (۱۳۸۹)، *الابنیه عن حقائق الادویه*، به تصحیح احمد بهمنیار، تهران: دانشگاه تهران.
- انصاف، امین و زاهدی، بهمن. (۱۳۹۴)، *ارزیابی سازگاری اکوتیپ‌های مختلف زعفران زراعی با شرایط آب و هوایی شهرستان مراغه، نشریه زراعت و فن‌آوری زعفران*، جلد ۳، شماره ۲.
- بن اسکوراسیکه، فسطیوس. (۱۳۸۸)، *ورزنامه*، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
- بهار، مهرداد. (۱۳۹۰)، *بندهش*، تهران: توس.
- بهرامی، تقی. (۱۳۳۰)، *تاریخ کشاورزی ایران*، تهران: دانشگاه تهران.
- بهنیا، محمدرضا. (۱۳۷۰)، *زراعت زعفران*، تهران: دانشگاه تهران.
- بیانی، شیرین. (۱۳۸۹)، *دین و دولت در ایران عهد مغول*، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
- جرجانی، سید اسماعیل. (۱۳۷۷)، *خفی علایی*، تهران: اطلاعات.
- دهخدا، علی‌اکبر. (۱۳۵۰). *لغت‌نامه*، به اهتمام محمد معین، تهران: دانشگاه تهران.
- رازی، فخرالدین محمد. (۱۳۹۰)، *حفظ البدن*، تهران: نشر میراث مکتب.
- رنگچی، غلامحسین. (۱۳۷۲)، *گل و گیاه در ادبیات منظوم فارسی*، تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- طوسی، نصیرالدین. (۱۳۴۸)، *تنسیخ نامه ایلخانی*، تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۲)، *کشتکاری و فرهنگ*، تهران: وزارت جهاد کشاورزی.
- قربانی، ابوالقاسم. (۱۳۷۵). *زندگینامه ریاضیدانان دوره اسلامی از سده سوم تا سده یازدهم هجری*، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
- فضل‌الله، رشیدالدین. (۱۳۶۸)، *آثار و احیاء*، به اهتمام منوچهر ستوده و ایرج افشار، تهران: دانشگاه تهران.
- گرامی، بهرام. (۱۳۸۹)، *گل و گیاه در هزار سال شعر فارسی*، تهران: سخن.

- مسعودی فر، امید. (۱۳۹۳). بررسی کارکردهای بلوط در میراث مکتوب کهن، *اولین همایش ملی جنگل‌های بلوط*، دانشگاه یاسوج.
 - ناصری، محسن. (۱۳۸۷)، *مروری بر کلیات طب سنتی ایران*، تهران: نشر شهر.
 - نوری، محمد یوسف. (۱۳۸۱)، *مفاتیح الارزاق یا کلید در گنج‌های هنر*، تهران: انجمن آثار و مفاخر فرهنگی.
- Rihel, S., Zeidi, M., Conrad N.J. (2013). *Emergence of agriculture in the foothills of the Zagros mountains of Iran*, *Science*, Vol, 341.