

زعفران

مغری طاهرخانی، سیده حکیمه موسوی فر و
علی فصیحی

تأیید شده ۹۰

www.ketab.ir

سرشناسه	:	طاهر خانی، صغری، ۱۳۶۱ -
عنوان و نام پدیدآور	:	زعفران / صغری طاهر خانی، سیده حکیمه موسوی فر، علی فصیحی.
مشخصات نشر	:	تهران: صغری طاهر خانی، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	:	۴۰ص.
شابک	:	۷۰۰۰ ریال: ۹۷۸-۰۴-۵۶۹۵-۵
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
موضوع	:	زعفران - ایران
موضوع	:	SAFFRON CROCUS - IRAN
موضوع	:	زعفران - کاشت
موضوع	:	SAFFRON CROCUS - PLANTING
شناسه افزوده	:	موسوی فر، سیده حکیمه
شناسه افزوده	:	فصیحی، علی، ۱۳۵۷ -
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۵ ۲ط ۷: ۱۱۱۷ SB
رده بندی دیویی	:	۳/۵۸
شماره کتابشناسی ملی	:	۴۳۱-۱۰
طراح جلد	:	حسین فصیحی

نام کتاب	:	زعفران
نویسنده	:	صغری طاهر خانی، سیده حکیمه موسوی فر، علی فصیحی
ناشر	:	ناشر مولف، صغری طاهر خانی
نوبت چاپ	:	اول
شمارگان	:	۱۰۰۰
قیمت	:	۷۰۰۰ تومان
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۰۴-۵۶۹۵-۵

دفتر انتشارات: تهران

A.TADVIN28@GMAIL.COM ۰۹۳۸۸۶۸۷۵۲۴

کلیه حقوق چاپ و نشر برای سولف محفوظ می باشد.

پیشگفتار:

کشاورزی یکی از منابع تولیدی هر کشور است که سالانه بخش وسیعی از خوراک و پوشاک و داروی جامعه را تولید می کند و همچنین باعث ایجاد اشتغال در صنایع مختلف کشاورزی می شود. در مقیاس جهانی، نیاز به مواد غذایی، معذیه، روندی رو به افزایش و وسیع داشته و اکنون تحت تاثیر جمعیت و درآمدی رو به رشد و نیز تقاضای حجیم برای خوراک دام قرار دارد. گزارش های اخیر درباره از سوی مؤسسه بین المللی پژوهش در سیاست غذایی دلالت بر توجیه بازسازی مجدد در سرمایه گذاری های دولتی و خصوصی و تدوین برنامه های کلان در بلند مدت دارد، تا بتوان قیمت های غذایی را تا سال ۲۰۲۰ کاهش داد و اهداف هزاره سوم را برای کاهش فقر و سوء تغذیه محقق کرد. در سطح ملی، رشد اقتصادی از طریق افزایش درآمد جمعیت فقیر سهم قابل ملاحظه ای در میزان دسترسی آنان به مواد غذایی خواهد داشت. ما در این کتاب سعی داریم نحوه نو کشت زعفران را به طور جامع توضیح دهیم باشد که راهی برای ایجاد توسعه این گیاه پربرکت و پر درآمد داشته باشیم. در انتها از تمام کسانی که با ما در این زمینه همراهی کرده اند تقدیر و تشکر می نمایم.

با سپاس و احترام - علی فصیحی (تابستان ۱۳۹۵)

۸	مقدمه:
۱۰	پیشینه تاریخی زعفران:
۱۱	موارد استفاده از زعفران در آن زمان:
۱۳	موارد استفاده از زعفران:
۱۳	خواص درمانی زعفران:
۱۴	ترکیبات شیمیایی
۱۵	ویژگیهای گیاه شناسی:
۱۶	هزگیهای خاص:
۱۶	ساختار طبیعی زعفران
۱۸	زعفرانهای شناسایی شده در ایران CROCUS گونه های وحشی
۱۹	تکامل گل و مراحل مختلف رشد گیاه زعفران در یک دوره یکساله
۲۰	اقلیم:
۲۱	نیازهای اقلیم:
۲۱	آب و هوای مناسب زعفران:
۲۱	دما:
۲۲	خاک:
۲۳	رطوبت:
۲۳	نور:
۲۴	نزولات جوی:
۲۵	وضعیت زمین:
۲۵	نیازهای اکولوژی
۲۶	خاک مناسب پرورش زعفران
۲۶	تهیه زمین
۲۷	تکثیر زعفران
۲۸	انتخاب بپاز و زمان کشت زعفران
۲۹	نوع و مقدار کشت بپاز زعفران

۳۰	 عملیات کاشت پیاز زعفران
۳۱	 آبیاری
۳۲	 نیاز آبی حدود ۳۰۰۰ متر مکعب
۳۳	 دوره آبیاری هر ۱۵ روز یکبار
۳۳	 سله شکنی
۳۳	 وجین علف های هرز
۳۴	 مبارزه با آفات
۳۴	 مبارزه با بیماریها
۳۵	 کود دهی و تغذیه و سم از
۳۶	 برداشت زعفران :
۳۷	 خشک کردن زعفران
۳۸	 عملکرد زعفران :
۴۰	 منابع
۴۱	 پیشنهادات:

مقدمه :

زعفران یکی از قدیمی‌ترین گیاهان ادویه‌ای و دارویی است که همواره مورد توجه مردم بوده است. عده ای از پژوهشگران منشأ زعفران را ایالت قدیم ماد ایران می‌دانند، در حالی که عده‌ای دیگر مبدأ زعفران را منطقه وسیع- تری از زمین می‌دانند و معتقدند که منشأ زعفران یونان، ترکیه، آسیای صغیر و ایران می‌باشد و سپس کشت آن از مشرق تا شمالی‌ترین نقاط هوسان و چین و از غرب تا اسپانیا گسترش یافته‌است. با توجه به شرایط اقلیمی کشور ما که آب یکی از عوامل اصلی محدود کننده توسعه کشاورزی است، زعفران این گیاه کم توقع از بازده اقتصادی بالایی برخوردار است. زیرا در زمان مصرف آب در زراعت زعفران موقعی از سال است که سایر محصولات به آبیاری نیاز نداشته یا حداقل با مشکل کم آبی مواجه نمی‌باشند. این گیاه در دهران انواع زمستانی هم نیاز به آبیاری ندارد و رویش گیاه زعفران در فصل سرد پائیز و زمستان موجب می‌شود که این گیاه آفات و بیماری‌های مهمی نداشته و سمپاشی‌های مکرر نیاز ندارد. سرزمین پهناور ایران قطعاً بزرگترین تولید کننده زعفران جهان است و به دلیل دارا بودن تنوع آب و هوایی، بسیاری از مصرف کنندگان باغی و زراعی از جمله زعفران آن، دارای بالاترین درجه کیفیت می‌باشد. گل زعفران در بسیاری از استان‌های ایران کشت می‌شود، لیکن بیشترین مقدار زعفران کشور در استان خراسان تولید می‌گردد. ایران با سطح زیرکشتی در حدود

۴۱۳۲۵ هکتار و تولید سالیانه ۱۵۰ تا ۱۷۰ تن زعفران، با بیش از ۸۰٪ تولید جهانی، بزرگترین تولید کننده زعفران از نظر کمیت و کیفیت در سطح جهان می‌باشد. کشور یونان با تولید سالیانه ۵/۷ تن، مراکش ۲/۳ تن، کشمیر ۲/۳ تن، اسپانیا ۱ تن و یا کمتر، ایتالیا ۰/۱ تن یا کمتر پس از ایران به ترتیب مقام‌های دوم تا ششم تولید زعفران جهان را در اختیار دارند. در دهه اخیر، برداشت کشورهای خریدار زعفران ایران افزایش یافته و در سال ۱۳۸۰ ایران زعفران را به ۴۳ کشور صادر کرده است.

کشت زعفران در حال حاضر در ایران به استان خراسان جنوبی (۹۵ درصد) و استانهای اصفهان، کرمان، مرکزی، بزد، کرج و فارس (۵ درصد) منحصر گردیده است. همچنین کشت زعفران علاوه بر ایران و اسپانیا در کشورهای فرانسه، یونان، الجزایر، مصر، مراکش، ایتالیا، آلمان، استرالیا، مکزیک، هندوستان، پاکستان، چین و ترکیه کم و بیش متداول شده است. در حال حاضر حدود ۱۰۰ هزار خانوار در فرایند داشت و برداشت زعفران فعالیت می‌کنند و جمعیت ۵۰۰ هزار نفری آن به‌خصوصاً در نواحی گرم و خشک و کویری کشور در استان خراسان از طریق زعفران امرار معاش می‌کنند. تقاضای فعلی جهان حدود ۱۷۰ تن می‌باشد و با توجه به کاربردهای فراوان زعفران، اگر هر نفر ۰/۲۵ گرم زعفران در سال مصرف کند، جمعیت ۶ میلیاردی جهان متقاضی ۱۵۰۰ تن زعفران خواهد بود و

این تقاضا فقط برای مصرف شخصی است و مصارف دارویی و غذایی بر آمار فوق افزوده خواهد شد. زعفران به دلیل داشتن رنگ و عطر ارزش زیادی داشته و از قدیم برای این ادویه برخی خواص پزشکی را نسبت می دادند .

پیشینه تاریخی زعفران:

زعفران از گیاهان بومی ایران است که در سرزمین اصلی آن از زمان حکومت مادها در دامنه کوههای الوند در همدان و حوالی آن بوده است . گفته می شود ایرانیان نخستین قومی بوده اند که در این گیاه ارزشمند را شناخته و به کشت و پرورش آن پرداخته اند . قدیمی ترین اثری از زعفران که در تاریخ ما بین ایران به چشم می خورد اشاره ایست که اشیل نمایش نامه نویسی سده های قبل از میلاد یونان به رنگ زعفران کبیر می نماید . به شواهد تاریخ در تمام دوره های هخامنشیان ، اشکانیان ، ساسانیان زعفران در غرب فلات ایران کشت می شد و به مصرف می رسید . ولی با آغاز لشکر کشی اعراب سفر تاریخی خود را آغاز کرد . نخست راهی اصفهان گردید و از آنجا به قم و طبرستان رسید تا از ۸۰۰ سال قبل که در شرق فلات ایران مامنی جست و به آن طبیعت حاکم و کم آب خو گرفت و به دست توانای مردمان آن سرزمین از نسل به نسل دیگر حفظ گردید و برای امروز باقی ماند .