

زعفران، چاشنی کهن

بر کتیبه‌ای حجاری شده در کاخ شاهان هخامنشی نوشته شده است که روزانه یک کیلو زعفران در دربار هخامنشیان مصرف می‌شده است. حکیم ابوالقاسم فردوسی نیز در داستان جمشید، در میان غذاهایی که آشپز آماده می‌کند، از بکارگیری زعفران یاد می‌کند.

به روز چهارم چو بنهاد خوان
خورش ساخت از پشت گاو جوان
بدو اندرون زعفران و گلاب
همان سال خورده می و مشک ناب



و پایدار استفاده می‌شد. در کتب خطی و در خوش‌نویسی، استادان بزرگ به عنوان مرکب ارزشمند و بادوام آن را به کار می‌بردند. بهتر است زعفران در ظرف شیشه‌ای یا فلزی دربسته و دور از نور و حرارت نگهداری شود تا مواد معطرش تبخیر نشود.

۸ تا ۱۲ روز در اتاق گرمی خشک می‌شود که امکان رشد و تکثیر قارچ‌ها در آن وجود دارد و باعث کاهش قیمت زعفران ایران می‌شود.

رقبای ایران

ایران بزرگ‌ترین تولیدکننده زعفران جهان است و یونان و اسپانیا در تولید و تجارت آن رقیب ایران هستند. روش‌های صحیح خشک کردن و بسته‌بندی زعفران در این کشورها به گونه‌ای است که قیمت زعفرانشان چند برابر ایران است. اسپانیا زعفران ایران را به مقدار زیاد می‌خرد و با بسته‌بندی مناسب به نام زعفران اسپانیایی می‌فروشد. هندی‌ها و عرب‌ها بزرگ‌ترین مصرف‌کنندگان زعفران هستند.

مرکّب بادوام

در گذشته از زعفران به عنوان رنگ طبیعی

گیاه کم توقع

گیاه زعفران به آب بسیار کمی نیاز دارد. تابستان در خواب است و به هیچ‌وجه به آب نیاز ندارد. زمستان رشد می‌کند، به همین دلیل آفت خاصی ندارد و آن را سم‌پاشی نمی‌کنند. گیاهی چندساله است و اگر یک‌بار کاشته شود، تا ۱۸ سال می‌توان از آن بهره‌برداری کرد. از این‌رو در مناطق خشک برای کشاورزان ارزش طلا را دارد.

زعفران مرغوب

زعفران ایرانی به علت داشتن میزان کمتری از یک ماده سمی به نام «سافرئال»، نسبت به زعفران‌های سایر نقاط جهان مرغوب‌تر است. برتری طعم و رنگ زعفران ایرانی با هیچ زعفرانی قابل مقایسه نیست.

زعفران ارزان

زعفران برای نگهداری طولانی باید خشک شود. در ایران، در روش سنتی، زعفران طی