



Anadolu'nun Mor Çiçeđi SAFRAN

UNESCO'nun Dünya Mirası Listesi'nde yer alan
Karabük'ün Safranbolu ilçesi, dünyanın en iyi
korunan ilk yirmi kenti arasında bulunuyor.
Bu kente 15 Ekim ile 20 Kasım tarihleri arasında
uğrarsanız, sizi bambaşka bir güzellik bekler.



Doğanın yavaş yavaş
dinlenmeye çekildiği, birçok
ağacın yapraklarını döktüğü
bir dönemde bir bitki, yaz
uykusundan uyanır, çiçek açar.
Bu sonbahar bitkisinin parlak
ve gösterişli çiçeklerinin rengi
mordur. Bu bitki kente de
adını veren safrandır.

Karabük'e geldiğinizde
rotanızı bir safran tarlasına
çevirin. Ulaştığınız safran
tarlası size olağanüstü
güzellikler sunacak.
Sıra dışı güzelliği görünce
ve nefis kokuyu hissedince
mutluluktan uçacaksınız.
Bu arada safran hakkında
size bazı bilgiler aktaralım.





Safran aynı zamanda bilinen en eski kültür bitkilerinden yani insanlar tarafından yetiştirilen bitkilerden biridir. Bu mor çiçekli bitki Anadolu'da ve Mezopotamya'da binlerce yıldır yetiştirilmektedir. Bitkinin geçmişini MÖ 4.000'li yıllara kadar takip edebilmekteyiz. Safranın Anadolu'da Hititler döneminde yetiştirildiği biliniyor. Yine Lidyalıların Bozdağ'dan topladıkları safrandan yaptıkları parfümler, Antik Çağ'da lüks tüketim malları arasında yer alıyor ve ticareti yapılıyordu. Selçuklular ve Osmanlılar zamanında da safran yetiştiriciliği önemliydi.

Tarih boyunca safranı bu kadar önemli kılan özelliği neydi? Safran eski tarihlerden beri yetiştirilen önemli bir ilaç, baharat ve boya bitkisidir.

Safran, geçmişte başta kumaş ve halı ipliklerinin boyanmasında kullanılan boya maddelerinden biriydi. Safranın boyama gücü çok yüksektir. Öyle ki 0,1 gram safran, 10 litre suyun rengini sarıya çevirebilir. Yani kendi ağırlığının yüz bin katını boyayabilir. Sentetik boyaların yaygınlaşması nedeniyle safran artık boyama amacıyla kullanılmıyor.

Safranlı pilav
geniş bir
coğrafyada
tüketiliyor.



Safranı günümüzde değerli tutan özelliği ise ilaç ve gıda sanayilerinde kullanılmasıdır. Modern tıpta safran, önemli bir ilaç ham maddesidir.



Dünya çapında çok aranan bir baharat olması da safranın değerini artırmaktadır. Bu nedenle safran genellikle küçük miktarlarda satılır.

Burada az miktarda safranı tartılırken görüyorsunuz.



Şu anda dünyada üretilen safran miktarı insanların gereksinimini karşılamıyor. Bunun nedeni safran yetiştiriciliğinin çok zor olmasıdır. Ortalama 100 bin çiçekten 5 kilogram yaş tepecik, bundan da 1 kilogram kuru ürün alınabiliyor. İşlemler insan eliyle yapılıyor.

Ülkemizde yakın zamana kadar safran üretimi neredeyse bitmişti. Safran üretimini tekrar canlandırmak için Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü ve Safranbolu Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı harekete geçti. Safran yetiştiren çiftçilere destek vermeye başladı. Bugün Safranbolu'nun on bir köyünde kırk üretici 37 dekar alanda safran yetiştiriyor. Safran çiçekleri Safranbolu'nun yaylalarında açmaya devam ediyor.

Yusuf Karaca

