

SAFRAN SAFRAN YETİŞTİRİCİLİĞİ

Abidin **Tatlı**
Araştırmacı Yazar
Tadımcı, Tadım Eğitmeni

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

Safranın iklim isteği asmaya benzerlik gösterir ve rüzgara karşı korunmuş güney yamaçlarda iyi yetişir. Yaz kuraklıklarına ve soğanları dona dayanıklıdır. Vejetasyon devresindeki serin ve nemli havalar bitkinin gelişmesini olumsuz yönde etkiler. Özellikle çiçeklenme devresinde kuru ve güneşli havaları sever. Bu devredeki yağışlar ürünün kalitesini önemli ölçüde düşürür. Çiçekler dona çok hassastır.

Safran kumlu, gevşek, taşsız ve iyi drenajlı toprakları sever. Biraz kireçli, tınlı ve killi topraklarda da iyi yetişir. Taban suyu yüksek olan toprakları sevmez. Aşırı yağışlarda toprakta biriken suyun soğanlar çürütmemesi için hafif meyilli tarlalar tercih edilebilir.



TOPRAK İŞLEME

Safran tarımında özellikle ilk yılda bitkilerin gelişmesi ve yabancı otların yok edilmesi için toprak işleme çok iyi yapılmalıdır. Genellikle bir yıl önceden toprak nadasa bırakılır. Ertesi yıl ekim zamanının kadar tarla pullukla 4-7 kere sürülür ve tırmıklanır.

Ülkemizde ekim Ağustos ayının ikinci yarısı ile Eylül ayında yapılır. Tohumluk olarak eski dikimlerdeki soğanların oluşturduğu yavru soğanlar kullanılır. Bu soğanlar pulluğun açtığı çiziye 12-15 cm derinlikte dikkatli bir şekilde bırakılır. Dikim sırasında birkaç erkek işçi pulluk çizgisini temizler, bir işçi soğanları diker, diğer bir işçide üzerlerine yanmış ahır gübresi serper. Böylece eşit derinliğe iyi bir dikim yapılmış olur. Sıra araları 10-20 cm, sıra üzeri de 8-10 cm kadardır. Ekimden sonra toprak bir defa daha tırmıklanır.

EKİM NÖBETİ

Genel olarak safrana ekim nöbetinde yer verilmez. Bir tarladan üç yıl üst üste yararlanılır. Üçüncü yılın sonunda tarla bozulur. Bozulan tarladan soğanlar sökülür, sağlam ve iyi olanlar seçilir ve dikim zamanına kadar muhafaza edilir. Soğanların sökümlü genellikle çapa veya bel ile yapılır. Davutobasında Haziran'ın ikinci yarısında genelde gündönümü olan 21 Haziran'da soğanlar topraktan çıkarılmakta, başka alanda bir yıl önceden hazırlanmış olan tarlaya, 20 Ağustos'tan itibaren tekrar dikim yapılmaktadır.

Soğanlar tarlaya ekilmeden önce, yetiştiricilerin deneyimine göre hastalık bulaşmasın diye, dış kısımdaki kahverengi kabuklardan arındırılmaktadır. Aynı tarlaya 6-7 yıl sonra tekrar safran dikilebilir.

İtalya ve İspanya'da safrana önemli zarar yapan Rhizoctonia crocorum ve Phoma Crocophila hastalıklarının ülkemizde görüldüğüne dair bir kayıt yoktur. Yalnız son yıllarda Colaoptera larvası soğanlara girerek zarar vermektedir. Bahse konu zararlı için Ankara Ziraî Mücadele Merkez Araştırma Enstitüsü 6-7 yıldır çalışma içindedir henüz pratik bir mücadele yöntemi geliştirilememiştir. Profesör Neşet ARSLAN' a göre zararlı ile mücadele için; soğanlar biraz erken sökülmelidir.

Soğanların sökülümünde Haziran ayı beklenmeden Mayıs sonlarında veya Haziran başında soğanların sökülmesi halinde Colaoptera zararından soğanları kurtarmak mümkündür. Nitekim hocamızın haklılığı Mayıs Ayındaki ziyaretlerinde görülmüştür. Safran alanlarının tamamı dolaşmış ve tarlaların hiçbirinde zararlı görülmemiştir. Bizde safrana en fazla tavşanlar zarar vermektedir. Safran soğanlarını çok seven tavşanlar toprağı kazarak soğanları yemekte ve önemli ölçüde tahribat yapmaktadır. Toprak kurtlarının da zararları söz konusudur. Arvicola arvalis (T Alpidae) İspanya da safranin en önemli zararlısı olarak bilinmektedir.

HASAT, KURUTMA VE VERİM

Safranin hasat zamanı çiçeklenme devresi olup, yılın iklim şartlarına göre genellikle Ekim ayına rastlar, bazen Kasımın ilk yarısına kayabilir. Hasat 15-20 gün sürer. Safranin hasadı çok yorucudur ve genellikle 2 kademede yapılır. İlkönce yağışlı olmayan günlerde sabah erkenden henüz açmamış tomurcuklar dikkatle kopartılarak sepetlere konur. Sonra bu tomurcuklar gölge bir yere getirilerek açması için tekrar serilir. İkinci işlem açılmış çiçeklerde tepeciğın alınmasıdır. Tepecik küçük bir makasla ve tepecik parçalarının ayrıldığı yere yakın kısımdan kesilir. Kesilen parçada kalan dişicik borusu ne kadar kısaysa kalite o kadar iyi, uzunsu o kadar kötüdür. Davutobası' nda çiçeklerin hasat zamanı 25 Ekim-15 Kasım arasındır. Sabahın erken saatinde, toplanma kolaylığı nedeniyle çiçekler henüz açılmadan toplanmakta, kapalı mekana getirilen çiçeklerin yaprakları açılarak diş organ (tepecik) ve erkek organlar birlikte toplanmaktadır. Tepecikler arasında erkek organların da bulunması kaliteyi olumsuz yönde etkilemektedir.

Hasat edilen tepeciklerin kurutulması da ayrı bir önem taşımaktadır. Davutobası' nda erkek organlarla birlikte toplanan tepeciklerin kurutulma işlemi geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Öncelikle tepsilere balmumu eritilerek dökülmekte ve ince bir tabaka oluşturacak şekilde tepsi yüzeyinde yayılmaktadır. Hatta bazen kurutulmakta olan ürünün üzerine eritilmiş balmumu dökülür. Daha sonra erkek organlarla karışık olan tepecikler tepsiye dökülmekte ve tepsi yanmakta olan soba üzerinde 10-20 cm yüksekte meyilli bir şekilde tutularak kurutma işlemi yapılmaktadır. Tepsinin iç yüzeyinin balmumu ile astarlanması, kurutma işlemi sırasında materyalin tepside kayıp dökülmemesi için yapıldığı söylenmektedir. Ancak kurutma işlemi sırasında, diş ve erkek organlar da balmumu ile astarlanmaktadır. Balmumunun tepecikleri astarlamasının, uzun süre koruyucu etkisinin olabileceğı düşünülebilir. Burada belirtilmesi gereken husus, tepeciklerin erkek organlarla karışık olması ve ayrıca, balmumu ile astarlanmalarının kalitenin önemli ölçüde düşmesine sebep olmasıdır. Bu şekilde verim biraz artar ancak, kalite çok düşer. Bu geleneksel fakat iyi olmayan kurutma metodu ülkemizin safran ticaretinde rolünün kaybolmasında en etkili faktör olmuştur. Alıcı ülkeler bunu bir tağışış kabul ederek bizden ithalatı keserek başka ülkelere yönelmişlerdir.

Kurutma, kurutma dolaplarında veya üzerine kağıt koyarak ekmek fırınlarında da yapılabilir. Kurutma işlemi tepecikler iyice sertleşinceye kadar takriben 40-50 dk sürer.

Kurutulmuş ürün şişelere veya tahta kutulara konularak muhafaza edilir. Ürün tekrar nemlenmekten ve ışıktan korunmalıdır.

Daha önceleri Hindistan'da da geleneksel işleme metotlarının kullanılması, uluslararası standartlara uyulmaması, toz ve polenlerle kirlenme olması ve düşük oranda pigment içermesi gibi temel yetersizlikler nedeniyle, üretilen safranin kalitesi düşük olmuştur. Daha sonra çiçek hasat ediciler, hava tasnif ediciler, tepecik ve erkek organları ayırıcılar, ışıklı(solar) kurutucular gibi aletler tasarlanarak, laboratuvarlarda ve safran yetiştirilen alanlarda denenmiştir. Denemeler sonucunda işlem ekipmanları, yetiştiricilere tanıtılmıştır. Aletlerin kullanıma girmesiyle işçi masraflarından önemli tasarruf sağlanmış ve sonuçta süper kalite ürün yetiştirilmesine başlanmıştır. (Sama, J.K. ve arkadaşları 2000)

Safranın verimi yıldan yıla değişir. 3 yıl faydalanılan bir tarlada verim ilk yıl dekara 1 kg kuru tepeciktir. İkinci yıl verim 2-4 kg/dekara yükselir ve 3. yıl tekrar azalarak 1-1,5 kg/dekara düşer. Ortalama 80-120 bin çiçekten 5 kg yaş tepecik, bundan da 1 kg kuru ürün alınır. Çiçek verimi 80-90 kg/da olup, günde 2,5-3,5 kg çiçek /da toplanır. Bir kadın işçi saatte 50-60 gr tepeciği çiçekten ayırabilir. Tüm bu hususlar dikkate alındığında safranın yetiştiriciliğinin çok zahmetli olduğu, ancak küçük arazilerde yapılabileceği kolayca anlaşılabilir. Safranın düşük verimi ve yoğun emek istemesi onun dünyanın en pahalı baharatı olmasının başlıca sebepleri arasındadır.

BİR ÖLÜME ÇARESİ YOK

Safran, süsengiller familyasından, sonbaharda çiçek açan, 20–30 cm boyunda, çiğdem cinsinden soğanlı bir kültür bitkisi ve bu bitkiden elde edilen baharat. Bitkinin yaprakları şeritimsi, mor çiçekleri üç tepeciklidir.

Safran yemeklerde baharat olarak kullanılabildiği gibi, demleme yöntemiyle çay olarak ta içilebilir. Özellikle güzel kokusu ve verdiği muhteşem tat ile tercih edilmektedir. Safran ülkemizde de yetişmesine rağmen, daha çok İran, Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkelerde sıkça görülür. Dünya genelinde 1 yılda yaklaşık 300 ton safran üretilmektedir. 1 kilo safran fiyatı kalitesine göre 1.000-10.000 dolar arasında değişmektedir.



Sadece 100 gram safran elde edilebilmesi için 15 bin çiçek üzerinde bulunan 45 bin tepeciğin (*her bir çiçekte 3 tepecik bulunur*) toplanması gerekir. Zaten asıl kullanılan yer çiçeğin tepecik kısmıdır. İşte safranın asıl pahalı olmasının nedeni budur. Zaten piyasada genelde çok küçük gramajlı paketler halinde satıldığını görebilirsiniz.

Antik Yunan'da Krokos (Crocus) adında çok yakışıklı bir delikanlı varmış. Güzeller güzeli Smilax'a aşık olmuş. Krokos, bir fani; Smilax'sa ölümsüz bir periymiş. Lakin, aslında, bu durumun aşklarına mani olmaması lazım gelse de güzel Smilax, yakışıklı delikanlının aşkına karşılık vermemiş. Krokos, aşkına karşılık bulamayınca üzüntüden sararmış, solmuş. Tanrılar, Krokos'un bu hâline pek üzölmüşler. Smilax'ın aşkından sararıp solmuş Krokos'u mor bir safrana çevirmişler. Smilax'ı da bizde "saparma" diye bilinen bir başka bitkiye... (İlginçtir, bu saparma bitkisi de frengiye iyi gelirmiş)...

SAFRAN NEDİR?

Süsengiller familyasına ait, mor renkli çiçekli, koyu yeşil renkli uzun yapraklı, sağlığa oldukça faydası olduğu bilinen bir bitki türüdür. Tepecik kısımlarının birçok hastalığa iyi geldiği söylenmektedir, hatta eski insanlar bu bitki için "sadece ve sadece ölüme çaresi yok" cümlesini kullanmışlardır.

Çok az bir miktarı çok pahalı fiyatlara satıldığı için piyasada birçok sahte safran satılmaktadır. Bu yüzden gerçekliğinden emin olmadığınız kişilerden, yerlerden veya güvenmediğiniz markalı ürünlerden almamanızı öneririz.



Çok keskin bir kokuya sahip olan safranın tepecik kısmı kırmızı renkte, acımsı bir tada sahiptir. Bazı kişiler safrana benzeyen toz şeklinde maddeleri kırmızıya boyayıp satabilmektedir.

Safran bitkisi, yukarıdaki hikaye sayesinde zaten tahmin edilebileceği gibi, Latince "crocus sativus" denilen sonbaharda çiçek açan ve 20-30 cm yüksekliğe ulaşabilen soğanlı bir bitkidir. Mor renkli bitkinin çiçeklerinde üç tepecik vardır ve şu her derde deva ve dünyanın en pahalısı olarak bilenen safran baharatı da işte bu üç tepceğin kurutulmuş toz haline getirilmesiyle elde edilir.

Renklendirici ve tat verici olarak kullanılan bu baharatın elde edilmesi oldukça zahmetlidir. Her bir çiçeğin üzerindeki üç tepecik, sabah daha güneş doğmadan elle tek tek toplanır. Sadece yarım kilo kadar bir miktarda baharat elde etmek için 75 bin çiçeğin 225 bin tepciği gerekir. Bundan dolayı da 1 gramı en az 15-20 liradır ki bu fiyat yurt dışında 250 dolarlara kadar da çıkıyor.

Ana vatanı Güneybatı Asya olan safran, Hititler zamanından beri Anadolu topraklarında yetiştiriliyordu. Osmanlı döneminde de üretimine devam edilen safran, İngiltere gibi bazı Avrupa ülkelerine ihraç bile ediliyordu. Bizim topraklarımızda, özellikle Safranbolu ve Urfa'da yetiştirilen safranın üretimi, 20. yüzyılın başlarında ekonomik sebeplerle azalınca Fransa'dan ithal edilme yoluna gidildi. Günümüzdeyse Türkiye'deki safran, büyük ölçüde İran ve dünyanın safran tedarikçisi konumundaki İspanya'dan alınıyor. (Ki aslında İspanya da safranla 8. yüzyılda Müslümanlar sayesinde tanışmıştı. Tıpkı şeker ve pirinçle olduğu gibi...)

SAFRAN NEYE BENZER

Safranın kuvvetli bir kokusu vardır. Keskin ve acımsı bir tada sahiptir. Ilık suyla karışınca turuncu-sarı arası bir altın rengi verir. Kendi ağırlığının tam 100 bin katı suyu altın sarısına boyayabilir. Zaten adı da Arapça'da "sarı" demek olan "asfar" kökünden türemiştir.

Uzmanlar tarafından otsu ve samansı rahiyalar barındıran metalik bir bal tadında olduğu söylenen safran, ülkemizde sıkça zerdeçalla karıştırılır. Gerçi zerdeçal da hem yemeklere renk katan hem de birçok hastalığa yararlı olan şifalı bir bitkidir ama safran değildir.



Safranın tarımı çok zahmetlidir. Sadece 100 gram safran elde etmek için 1 dönümlük alanda ekim yapmak gerekir. İçeriğinde 150'nin üzerinde uçucu yağ ve aroma barındıran safran; gıdadan ilaç sektörüne, parfümeriden kumaş boyamaya kadar birçok alanda kullanılır.

SAFRAN ÇİÇEĞİ TEPECİKLERİ

Bu saydığımız faydalar tedavi edici amaçlı kullanılmamalıdır, herhangi bir hastalığınız var ise öncelikle doktorunuza görünmeli ve gerekli tedaviye doktorunuz vasıtası ile başlamalısınız.

Gıda, parfümeri, ilaç ve tekstildeki endüstriyel kullanımları dışında safran ayrıca binlerce yıldır şifa verici bitki olarak tüketilir. Safranın keskin ve acımsı tadına rağmen çok eski tarihlerden beridir iştah açıcı olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Sinirleri uyarıcı etkisi sayesinde cinsel isteği ve performansı artırır; yine aynı özelliği sayesinde menstrüasyon döneminin daha ağrısız geçmesine yardımcı olur.

Ama bu özellik, aynı zamanda, safranın hamilelik döneminde kullanılmasını da tehlikeli hâle getirir: Safran, hamilelikte düşüğe sebep olabilir.

Yatıştırıcı özelliği olan safran, serotonin düzeyini dengeleyerek depresyondan anksiyeteye kadar birçok psikolojik soruna çözüm olabilir.

Karaciğere iyi geldiği, araştırmalarla kanıtlanmış olan safran, aynı zamanda antioksidan ve antikanserojendir de... Kanserli tümörleri küçülttüğü ve yayılmalarını önlediği gözlemlenmiştir.

Ayrıca, iştahı düzenleyerek obeziteye karşı da önemli bir yardımcı görevi görür. Amerika'da yapılan bir araştırma, günde 176,5 gram safran tüketen kişilerde zararlı abur cubur yeme isteğinin yüzde 55 oranında azaldığını ortaya koymuştur.

Az kullanımının bir zararı yoktur. Bronşite, astıma, öksürüğe, sinir sistemine, dişlere ve diş etlerine, kalp sağlığına ve gözlere kadar her türlü organımıza ve sağlık sorununa faydası olan safranı yine de aşırı kullanmamalısınız.

Aşırı kullanımı, hayati tehlike yaratabilecek zehirlenmelere yol açabilir. Ayrıca böbreklere de zarar verebilir. Tabii, daha önce belirtmiş olduğumuz gibi hamilelikte de safran kullanımından kaçınmakta fayda var.

SAFRANIN BESİN DEĞERLERİ

Piyasada kuru safran diye tabir edilen tüketilmeye hazır safranın **100 gramında**

Porsiyon Miktarı: 100 g

Kalori (kcal)	310		
Toplam yağ	6 g	Doymuş Yağ	1,6 g
		Çoklu Doymamış Yağ	2,1 g
		Tekli Doymamış Yağ	0,4 g
Kolesterol	0 mg		
Sodyum	148 mg		
Potasyum	1.724 mg		
Karbonhidrat	65 g		
Diyet Lifi	3,9 g		
Protein	11 g		
Vitaminler			
A Vitamini	530 IU	C Vitamini	80,8 mg
Kalsiyum	111 mg	Demir	11,1 mg
D Vitamini	0 IU	B6 Vitamini	1 mg
B12 vitamini	0 µg	Magnezyum	264 mg

Sağlıklı bir ömür dileklerimle

