



الزعفران.. الذهب الأحمر

أبو عبد الله القناعي.. أول كويتي يزرعه في إيران

ليلي الشافعي

من أشهر وأقدم وأغلى أنواع التوابل حول العالم الزعفران يباع بالغرام والمقال كالذهب. إذ يتطلب الحصول عليه جهدا وصبرا طويلا طوال السنة.. تساءل الباحث الكويتي عن سبب ارتفاع اسعار هذه الزهرة التي يتطلب الحصول عليها جهدا وصبرا طويلا طوال السنة. والتي لا يستغنى عنها بيت في الكويت فقرر ان يزرعها بنفسه وتكون الاستفادة من إنتاجها لبلده الكويت ثم دول الخليج. حول هذا المشروع الذي قام به ابو عبد الله القناعي كان لنا معه هذا اللقاء.

■ يستلزم لتحصيل كيلو غرام واحد من الزعفران جمع 130 ألف زهرة

■ إيران الأولى عالمياً في إنتاج الزعفران إذ تنتج 85% من الزعفران العالمي

من فوائد الزعفران

- 1 - دواء فعال لمرضى السكر.
- 2 - حماية من أمراض القلب وضغط الدم.
- 3 - يحافظ على نضارة البشرة ويقوي للشعر والنظر.
- 4 - يحافظ على سلامة الجهاز الهضمي والقولون
- 5 - تهدئة حموضة المعدة وطارده للغازات.
- 6 - طارد للمسموم والبكتيريا من الجسم.
- 7 - زيادة الطاقة والنشاط الحيوي.
- 8 - تهدئة للسعال وعلاج للبلغم.
- 9 - يساعد على تنقية البشرة ومعالجة لحب الشباب
- 10 - محارب للاكتئاب
- 11 - يعمل كمضاد للأكسدة نظرا لاحتوائه على الكاروتين.
- 12 - يعمل على اصلاح وتشكيل خلايا الجسم كونه يحتوي على البوتاسيوم.
- 13 - يحسن الذاكرة لاحتوائه على الكروسيين.

أصل الزعفران.. أندلسي

لم تكن اسبانيا من المواطن الاصليه لنبات الزعفران، هذا التابل الثمين، إذ كان الزعفران من بين النباتات والأشجار الكثيرة التي جلبها العرب الى بلاد الأندلس إبان حكمهم لهذه البلاد. وكان هذا النبات قد جلب الى بلاد الأندلس في القرن العاشر، ولا يزال يحمل في اللغة الأسبانية تسميته العربية، وإن كانت قد حرفت بعض الشيء لتتماشى مع صوتيات وتطور لغة الأسبان، فأصبحت تكتب Azafraan بينما تلفظ أذفران، في الوقت الراهن، وهو تطور طرأ على كل الألفاظ العربية التي ورثتها الأسبانية عن لغتنا.

قد يدهش المرء عندما يعلم ان العرب لم يجلبوا الزعفران معهم لزرعته في الأندلس لاسباب غذائية، بل لدواع طبية بحتة، إذ عرفوه لفوائده الطبية واستخدمه في مستحضرات التجميل أكثر من استخدامه في المأكولات، ويبرز فتح الشهية بين هذه الفوائد والخواص الطبية، هذا في الوقت الذي اكتشفوا أن الإفراط منه طريا يؤدي الى الاجهاض، فكانت له خاصية جديدة سجلها الأطباء العرب في مسلسل اكتشافاتهم الطبية والصيدلية في وقت ازدهار حضارتهم.

ومنذ أن عرف العرب خواصه التجميلية في القرن الميلادي العاشر، ما زالت تستخدمه معامل مستحضرات التجميل في صناعة منتجاتها الى اليوم، وبشكل خاص في اعداد ارقى العطور النسائية والرجالية، بالإضافة الى اننا نعرف، في الشرق، ان الزعفران يستخدم في صناعة افضل انواع البخور الهندي واغلاها التي تصل الى اسواقنا العربية.

بعد ان ادرك مسيحيو الأندلس اهمية الزعفران الطبية والمطبخية، اثناء الحكم العربي للأندلس، قرر الملك الكاثوليكيان فرناندو وايزابيلا بعد حرب الاسترداد واخراج العرب من غرناطة آخر معاقل المسلمين في الأندلس زراعته بانتظام في اقليم قشتالة مانشا، المنطقة التي تحتل معظم جنوب وسط اسبانيا.

أوبريت الزعفران

نظرا لاهمية هذا المحصول بالنسبة للأسبان، قام احد الموسيقيين المعروفين وهو مؤلف الاوبرا الأسبانية خاينيتو غيريرو بوضع أوبريتا او اوبريت اسباني بعنوان «زهرة الزعفران» خلد بها زراعة هذا المحصول وحصاده من خلال الرقص والموسيقى.

النبذة المدللة

في الفترة بين الغرس والقطف، يكاد المزارع لا يخرج من ارضه، إذ يتطلب منه مراعاة ومباشرة متواصلة لنبات الزعفران، فالأرض تحترق ثلاث مرات خلال هذه الأشهر، ولا يزيد طول النبتة على 20 سنتيمترا، ومن دون هذه الخدمة يصبح الإنتاج عديم الفائدة من ناحية الكم والجودة. وعلى نار جمر هادئة، لا يكاد يشعر المرء بحرارتها في شهر أكتوبر، توضع البتلات في غربال وتقلب الى ان تجف تماما، وتستمر عملية التخميص هذه ساعات طويلة تتناوب عليها النساء.



عمر القناعي يتحدث مع الزميلة ليلي الشافعي



(زين علام)

وبعض دول الخليج.

وهل لابد من زراعته في بيئة باردة؟ ام يمكن زراعته في الكويت؟

● يحتاج إلى تربة باردة ويزرع في الارض ويتحمل البرودة من 5 إلى 15 درجة تحت الصفر، وتتفتح الأزهار كل سنة بين 15 إلى 25 يوما في الخريف، وقد تعلمت منهم ان الزعفران جذوره تزرع في الارض لتعطي إنتاج سنتين متتاليتين ثم تنقل بصل الزعفران إلى أرض أخرى، وتبقى هذه الجذور لعشبة الزعفران 6 سنوات.

ما أكثر الدول إنتاجا للزعفران؟

● إيران الأولى عالميا، ثم اسبانيا وتركيا واندريجان وكشمير، ويشكل إنتاج إيران 85% من اجود انواع الزعفران عالميا.

وما سر اهتمامك بالزعفران؟

● لفوائده الكثيرة وعناصره الغذائية المهمة للجسم، فهو يعالج الكثير من الأمراض، فهو يحارب الاكتئاب ومفيد لمرضى السكر وصحة القلب ويهدئ الأعصاب، ومفيد للمخ والعين، وغيرها من الفوائد.

كيف يتم غش الزعفران؟

● هناك من يأخذ خيوط الذرة أو خيوط اللحمية ويعطونها لونا ويخلط مع زعفران حتى يزيد وزنه. ويعتبر زعفران «سوبر نقي» أعلى جودة وأفضل أنواع الزعفران وهو لونه أحمر بالكامل وليس منتشرا بالكويت معظم الموجود زعفران أبوشيبية، وأبو شال طرفه يكون اصفر أو أبيض أو نصفه أبيض والنصف الآخر أصفر. لذا أردت نشر الزعفران الأحمر لجودته.

أكثر من نوع وهذا حسب العناية به، فبعض الورود تعطي سوبر نقي وهو عبارة عن خيط طويل ويكون عريضا ورائحته ممتازة ويعطي لون الصفار بشكل جيد.

وكيف تختبرون جودة الزعفران؟

وكيف نفرق بين الجيد والمغشوش؟ ● تدخل الخيوط الطويلة المختبر لاختبار فترة الصفار. أما الزعفران الطبيعي فله رأس من فوق ولو كان الخيط مستقيما بدون هذه الرأس يكون مصبوغا وليس طبيعيا، كما يمكن اختبار الزعفران في البيت عن طريق وضعه في قليل من الماء الدافئ، 3 شعيرات فقط، فإذا ظل الزعفران فوق الماء يكون حقيقيا، وإذا هبط يكون مغشوشا.

متى وقت القطف للزعفران؟ وهل تتواجد هذه الفترة هناك؟

● في نهاية شهر 11 أتواجد في إيران وقت قطف الزعفران، وأشارك الأسر التي تعمل بالمزرعة في قطف الورد، وكانوا يتعجبون أن كويتيا وصاحب مزرعة يظل طوال اليوم يشاركهم عملهم، وأهل القرية فقراء ويسعدون بالعمل، ويعتبر عملهم موردهم الرئيسي، وعلمي معهم يشجعهم ويخلق علاقة حب بيننا. وهل هناك عراقيل تصادفكم؟ ● الإيرانيون شعب متعاون ولا يضع عراقيل للعمل مع أهالي الكويت والخليج، والشعب الإيراني شعب كريم ومحب للخير.

هل الانتاج يزيد سنة بعد أخرى؟

● كل سنة يزيد الإنتاج بنسبة 20% ونحصد سنويا (70) كيلو من إنتاج المزرعة ويوزع كله داخل الكويت

بصفتكم أول كويتي يمتلك مزرعة زعفران في إيران.. لماذا فكرتم في زراعة الزعفران وفي إيران بالذات؟

● عندما وجدت اسعار الزعفران مرتفعة جدا في الكويت وبعد البحث تيقنت ان إيران من أفضل وأهم المناطق إنتاجا للزعفران في العالم بسبب نوعية تربتها وتفرود مناخها وخبرة سكانها الممتدة لقرون طويلة في زراعة الزعفران، سافرت الى «مشهد» وقابلت بعض المختصين في زراعة الزعفران، وبدأنا العمل منذ خمس سنوات، كما أن الزعفران يعتبر أغلى انواع التوابل في العالم، ولا يستغنى عنه البيت الكويتي لمذاقه الطيب في الطعام ورائحته الطبية، لذا فكرت في زراعته وإعادة توزيعه في الكويت ودول الخليج لتقديم زعفران ذي جودة عالية.

ولماذا يباع الزعفران بالغرام؟

● يسمى الزعفران زهرة السعادة، والذهب الأحمر، وهو يباع بالغرام كالذهب لأن الحصول عليه يتطلب جهدا طويلا ويحتاج إلى تربة نوعية ومناخ مناسب، لذا يعتبر الزعفران أغلى المواد سعرا يأتي بعد الذهب مباشرة، وتظل إيران أكبر مصدر عالمي له.

كم يتطلب لجمع كيلوغرام من الزعفران؟

● يتطلب حصد أكثر من 130 ألف زهرة، ويتم جمعه ومعالجته بشكل يدوي ولا تستخدم آلات، الأمر الذي يجعل جمعه يتطلب وقتا طويلا. وزهور الزعفران عبارة عن وردة تطلع منها 3 خيوط فقط تجمع باليد، وهذا يحتاج لعدد كبير من الناس لجمع الورد ثم يفرز حسب نوعه، لأن الوردة ممكن تطلع