



دوفصلنامه تاریخ علوم و فناوری دوره اسلامی
سال هفتم، شماره دوم، پاییز و زمستان ۱۳۹۷
شماره پیاپی: ۱۴

صاحب امتیاز: مؤسسه پژوهشی میراث مکتوب
مدیر مسئول: اکبر ایرانی
سر دبیر: محمد باقری
مدیر داخلی: زینب کریمیان
ویراستار: پویان رضوانی
اجرای جلد: محمود خانی

مدیر فنی و امور چاپ: حسین شاملوفرد

همکاران علمی

حسن امینی * حمید بهلول * پویان رضوانی * حنیف قلندری * یونس کرامتی * امیرمحمد گمینی
شمامه محملی فر * یونس مهدوی * سجاد نیک فهم خوب روان

مشاوران علمی

پرویز اذکائی * یوسف ثبوتی * توفیق حیدرزاده
محمدابراهیم ذاکر * حسن طارمی * حمیدرضا گیاهی یزدی
مهلتی محقق * حسین معصومی همدانی * محمدجواد ناطق * سیدحسین نصر
علی بابایف (جمهوری آذربایجان) * جان لنارت برگرن (کانادا) * گلن وان بروملن (کانادا) * احمد جبار (فرانسه)
سرگی دمیدوف (روسیه) * رشدی راشد (فرانسه) * جمیل رجب (کانادا) * سری رامولا سارما (آلمان) * ژاک سزبانو (سوئیس)
جورج صلیبیا (امریکا) * حکیم سید ظل الرحمان (هند) * رادا چاران گوپتا (هند) * ریچارد لورج (انگلستان)
مصطفی موالدی (سوریه) * یان پیتر هوخندایک (هلند) * میچیو یانو (ژاپن)

تصویر پشت جلد: فواد سرگین، پژوهشگر تاریخ علوم دوره اسلامی

نشانی مجله: تهران، خیابان انقلاب اسلامی، بین خیابان دانشگاه و ابوریحان، ساختمان فروردین، شماره ۱۱۸۲، طبقه چهارم، شماره ۱۶
کد پستی: ۹۳۵۱۹-۱۳۱۵۶ تلفن: ۶۶۴۹۰۶۱۲ دورنگار: ۶۶۴۰۶۲۵۸

www.mirasmaktoob.ir
miraselmi@mirasmaktoob.ir / miraselmi90@gmail.com

بها: ۲۰.۰۰۰ تومان

تاریخچه کاربرد، کاشت و تجارت زعفران در ایران

شمامه محمدی^۱

زعفران خوراکی (کاشتنی)، گیاهی کوچک و چندساله با نام علمی *Crocus sativus*، از تیره زنبقیان است. بخش مادگی گل این گیاه، دارای کلاله‌ای معطر، سه شاخه و به رنگ قرمز تیره است که به همراه خامه نارنجی‌رنگ مادگی از گل جدا شده و با نام زعفران عرضه و استفاده می‌شود (شکل ۱). زمان گلدهی زعفران خوراکی مهر و آبان است. این گیاه در چین، هند، آسیای مرکزی، آذربایجان، ترکیه، اسپانیا، یونان، ایتالیا، مراکش، الجزایر و به‌ویژه در ایران کاشته می‌شود. بیشتر زعفران ایران در خراسان جنوبی و رضوی کشت می‌شود. این استان‌ها در مجموع بیش از ۹۳ درصد زعفران ایران را تولید می‌کنند اما در سال‌های اخیر به دلیل سودآوری این محصول و نیز نیاز اندک گیاه زعفران به آب، کشت این گیاه به صورت پراکنده در استان‌های دیگر مانند فارس، کرمان، یزد و لرستان نیز مرسوم شده است.

در مورد خاستگاه گیاه زعفران نظریات گوناگونی وجود دارد. برخی خاستگاه آن را مشرق‌زمین به ویژه ایران و هند می‌دانند و معتقدند که کشت آن از این منطقه به سایر نقاط جهان گسترش یافته است. ظاهراً یکی از مهمترین و قدیمی‌ترین مناطق کشت زعفران، ایالت ماد یا جبال ایران (عراق عجم) بوده و زعفران فراوانی از این منطقه به دیگر کشورها صادر می‌شده است. به همین دلیل و به دلیل آنکه یکی از خویشاوندان بسیار نزدیک زعفران کشت شده با نام زعفران کلاله‌قرمز زاگرس/جوقاسم^۲ (شکل ۲)، در غرب و مرکز ایران و نیز استان فارس می‌روید، گروهی این منطقه را خاستگاه زعفران می‌دانند. برخی دیگر نیز زعفران را گیاهی ویژه کشورهای غربی می‌دانند و معتقدند این گیاه به صورت وحشی یا کشت شده در مناطقی با آب و هوای مدیترانه‌ای مانند اسپانیا، ایتالیا و قبرس وجود داشته است (ابراهیم‌زاده و همکاران، ص ۱۱-۲۰).

۱. تاریخ‌نگار علوم زیستی، عضو هیأت علمی بنیاد دائرةالمعارف اسلامی، همکار علمی مجله میراث علمی ایران و اسلام،

sh.mohammadifar@yahoo.com

2. *C. pallasii*, ssp. *Haussknechtii*



شکل ۲: گیاه جو قاسم/ زعفران
خودرو/ زعفران کلاله قرمز زاگرس



شکل ۱: گیاه زعفران

واژگان

به نظر برخی، زعفران واژه‌ای عربی است یا از واژه‌ای عربی ریشه گرفته و امروزه در فارسی رایج شده است (تسیگلر^۱ و زونتهایمر^۲، ۱۹۷۲، ذیل "Safran"). این عقیده عمدتاً ناشی از شباهت املائی و آوایی زعفران، واژه اَصْفَر عربی (به معنی زرد) و عُصْفَر (به معنی گیاه گلرنگ یا کاجیره یا رنگ زعفران) است. ابونصر اسماعیل بن حماد جوهری (ادیب و لغوی ایرانی سده‌ی چهارم) این واژه را عربی و از بُن "زعفر" دانسته و صرف کرده است. اما شواهدی که به فارسی بودن این واژه مربوط است فراوان‌تر و مستدل‌تر از عربی بودن آن است. گاه زعفران را مشتق از واژه فارسی "زرپران" (= دارای برگهای زرین) و گاه نیز برگرفته از "زاپران" می‌دانند زیرا خوردن زیاد زعفران باعث سقط جنین می‌شود. زاپران، واژه‌ای کهن در بخش‌های شرقی ایران قدیم و نیز در زبان پشتو است. هم‌اکنون نیز در برخی از مناطق خراسان، زعفران به صورت "زَپرو" و "زَفرو" تلفظ می‌شود (ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۲۳). تلفظ مندایی زعفران نیز به صورت zaparania است (اسبقی^۳، ص ۱۴۵). ابوریحان بیرونی معادل دری آن را جَفران دانسته است. حمزه اصفهانی (مورخ و ادیب سده چهارم) نیز جفران را معادل زعفران در اصفهان آورده است (← ابوریحان بیرونی، ص ۳۱۲). ضمناً این امر که زعفران در کشورهای عربی نمی‌روید اما در ایران جای نامهای فراوانی وجود دارد که به رویش این گیاه در مناطق مختلف ایران در روزگاران گذشته اشاره دارد، احتمال فارسی بودن این واژه را افزایش می‌دهد.

1. Konrat Ziegler
2. Walther Sontheimer
3. A. Asbaghi

معادل پهلوی و فارسی میانه این واژه، کُرگم و یا کُرگم بوده است. گاه در منابع قدیمی، واژه‌هایی مانند کرکیماس و لوکیماس نیز معادل فارسی زعفران آمده است. ظاهراً زاگرس‌نشینان، به ویژه اهالی همدان، گونه‌ای زعفران خود را که امروزه با نام "جو قاسم" مشهور است، "کُرگمیس" یا "کُرگمیسَه" می‌نامیدند. شواهد مربوط به این نام دست کم از سده سوم هجری به بعد وجود دارد. به همین دلیل واژه‌هایی مانند کرکیماس یا لوکیماس برآمده از همین واژه "کرکیمیس" هستند. به نظر می‌رسد که واژه فارسی کرکم به جاهای دیگر نیز راه یافته است. دست کم در سده پنجم هجری در کاشغر، واقع در شمال باختری چین، واژه کرکم مرسوم بوده است. تلفظ معادل‌های واژه زعفران در زبان‌های دیگر مانند آرامی (کُرکما)، سومری (کُرکانو)، سریانی، اکدی و آشوری (کُرکانو/کُرگما)، عبری (کُرکوم)، یونانی (کروکوس)، تبتی (کُرگم)، هندی (کُنگما)، سانسکریت (کُنگما)، بنگالی (جافران) و دیگر زبان‌ها، با واژه‌های معادل زعفران در زبان فارسی مشابهت زیادی دارد. از این رو شاید بتوان این شباهت را دلیلی بر خاستگاه ایرانی و یا دست کم شرقی این گیاه دانست. به نظر می‌رسد واژه لاتینی *crocum*، در اصل واژه‌ای وام‌گرفته از زبان سامی است که با واژه‌هایی با تلفظ کُرکما در آرامی و کروکوس (*κρόκος*) در یونانی (به معنی مایل به ارغوانی) و کُرگم فارسی هم‌خانواده است. گاه واژه زعفران، به جای واژه یونانی - رومی *crocus*، به زبان‌های لاتینی وارد شده است. (ابن فقیه همدانی، ص ۲۳۵؛ کاشغری، ص ۸۹۰؛ انطاکی، ج ۱، ص ۲۰۲؛ عقیلی خراسانی، ص ۴۷۲؛ برهان، ذیل کُرگمیسَه؛ دوکاندول، ص ۱۶۵؛ دایماک^۱ و همکاران، ۱۸۹۳، ج ۳، ص ۴۵۳-۴۵۴؛ ری‌دل^۲، ۱۹۹۲، پانوشت^۳ ص ۱۹۳؛ هولمیارد^۴، ۱۹۳۵، ص ۱۰۷؛ محمدی‌فر، ص ۴۴۴).

جای‌نامها، نام کسان و طوایف

جای‌نام‌های فراوانی در ایران وجود دارند که به نام زعفران و یا معادل‌های دیگر آن معروفند و یا این واژه‌ها را در خود دارند. روستاهایی در دهستان منصوری در اسلام‌آباد غرب کرمانشاه، قلعه شاهین از توابع قصر شیرین، دهستان دیجوجین اردبیل و دهستان بشاریات آبیگ قزوین، نام زعفران را بر خود دارند. همچنین در ناحیه بادغیس هرات که روزگاری بخشی از خراسان بزرگ بوده است، روستایی با نام زعفران وجود دارد. نواحی دیگری نیز وجود داشته‌اند یا وجود دارند که واژه زعفران، جزئی از نامشان است. از مکان‌های کهن که در منابع تاریخی نامشان آمده است و برخی از آنها امروزه دیگر بر روی نقشه‌های جغرافیایی وجود ندارند، زعفران‌جای در ری، زمین زعفرانی در

1. De Candolle
2. Dymock
3. Jphn M. Riddle
4. E. J. Holmyard



استاد محمدحسین ابریشمی

تویسرکان، زعفرانی در دهلران و خورموج، باغ زعفرانی شیراز، کاریز زعفرانی/ زعفرانیه/ قریه زعفرانی در قم، زعفرانیه/ رباط زعفرانی در سبزوار، روستاهایی با نام زعفرانیه در همدان، سبزوار و تربت حیدریه، کاریز زعفرانی/ زعفرانلو در تبریز و روستایی به نام گرگم در طبرستان قابل ذکر است. امروزه روستای زعفران کلا در دهستان مشهد گنج افروز شهرستان بابل هنوز نام زعفران را بر خود دارد (ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۵۸-۶۷). هم اکنون نیز روستایی به نام رباط زعفرانی در شهرستان بهار استان همدان وجود دارد که نشان دهنده پیشینه کشت زعفران در این منطقه است.

علاوه بر جای نام‌ها، در منابع تاریخی نام شخصیت‌هایی آمده است که واژه زعفران را در ترکیب نام یا لقب خود دارند. فراوانی این نام‌ها در نواحی زعفران خیز بیشتر است. برای نمونه، موارد زیر قابل ذکر است: ابوزعفران/ زعفران که از وابستگان اسدبن عبدالله قسری (امیر خراسان در اواخر دوره اموی) بود، ابوعلی معروف به زعفران و محسن زعفران که از یاران مونس مظفر (سردار و امیر معروف ترک در دستگاه خلافت عباسیان و براندازنده خلافت مقتدر بالله) بودند، زعفرانی اصفهانی، ملقب به امینا (شاعر سده دوازدهم که به کار فروش زعفران نیز مشغول بود)، زعفران خان (از خان‌های آشوبگر سده سیزدهم در قاین و بیرجند) و زعفران باجی (از زنان سرشناس دربار قاجار در سده سیزدهم و رییس خدمه قهوه‌خانه اندرونی ناصرالدین شاه) (ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۶۹-۸۷). نام و نام خانوادگی‌های بسیاری در خراسان وجود دارد که واژه زعفران را در خود دارند (برآبادی و همکاران، ص ۱۵۳). از میان طوایف نیز طایفه زعفرانلو گروهی از کردان ایرانی بودند که شاه عباس صفوی آنها را برای تأمین امنیت سرحدات شمال شرقی ایران در خراسان اسکان داد.

کاربردهای زعفران در منابع تاریخی، داروشناسی و پزشکی ایرانیان

منابع تاریخی از اهمیت زعفران در ایران، از روزگاران باستان تاکنون، حکایت دارند. استفاده شاهان ایران از عطر زعفران و کاربرد فراوان زعفران در آشپزخانه‌های دربار شاهان در دوره پیش از اسلام و نیز مطالب فراوان مربوط به کشت و کاربرد آن در ایران دوره اسلامی، به‌ویژه در مناطق جبال^۱،

۱. جبال در سده‌های پیشین، به مناطق بین آذربایجان، رشته‌کوه‌های البرز، صحرای بزرگ خراسان، استان فارس، خوزستان و عراق عرب اطلاق می‌شده است. مرزهای جبال به خوبی مشخص نشده و به طور مکرر تغییر می‌کرده است، چنانکه در سده‌های نخست پس از اسلام و دوران حکومت اموی و عباسی، به منطقه کوهستانی غرب ایران، جبال می‌گفتند. ابن فقیه همدانی در مختصر البلدان (ص ۱۹۲، ۲۰۹، ۲۳۵) شهرهای جبال را همدان، ماسبدان، مهرجان قذق (صیمره)، قم، نهاوند، دینور و کرمانشاه می‌داند. مؤلف کتاب

←

خراسان بزرگ و اصفهان نشان از اهمیت زعفران نزد ایرانیان دارد. امروزه نیز زعفران به عنوان محصولی ارزشمند از نظر اقتصادی و کم توقع از نظر نیازهای کشاورزی، مورد توجه فراوان است. به دلیل اهمیت این محصول راهبردی، در سال‌های اخیر چند کتاب درباره زعفران در ایران چاپ شده است. در این میان تألیفات گران سنگ محمد حسن ابریشمی، گوی سبقت را در جامع و کامل بودن از دیگر آثار ربوده است (شکل‌های ۳- ۵).



شکل ۵



شکل ۴



شکل ۳

مهم‌ترین کاربرد زعفران، استفاده از آن به عنوان چاشنی غذا بوده است. به روایت شاهنامه فردوسی، اهریمن خورش ضحاک را با گلاب و زعفران آمیخت (ج ۱، ص ۳۲). پولین^۱ (نویسنده نظامی یونانی در سده دوم میلادی) به گواه برنامه‌ای نصب شده بر روی یکی از ستون‌های دربار هخامنشیان، به استفاده از زعفران در خوراک روزانه دربار هخامنشیان اشاره کرده است (بریان، ص ۶۰۶-۶۰۹؛ ابریشمی، ۱۳۶۶، ص ۴۱-۴۲). فردیناند یوستی (۱۸۳۷-۱۹۰۷، ایران‌شناس آلمانی) در کتاب خود با نام یک روز از زندگانی داریوش، انواع نان‌های زعفران زده را بر خوان درباریان توصیف کرده است (ص ۲۶). در منابع تاریخی و آشپزی پس از اسلام نیز به استفاده فراوان از این چاشنی در غذاهای ایرانی از جمله انواع پلو، آش، خورش، کباب، شیرینی، نان و نوشیدنی اشاره شده است. ابریشمی در کتاب زعفران، از دیرباز تا امروز (ص ۲۳۹-۳۳۵) به تفصیل به شرح این خوراکی‌های زعفران‌دار پرداخته است.

زعفران از دیرباز به عنوان یک ماده رنگساز برای تولید رنگ‌ها، به‌ویژه رنگ زرد و قرمز، در ایران

→ حدودالعالم (ص ۱۳۹-۱۴۰) در سال ۳۷۲ق، حد شمالی سرزمین جبال را کوه دیلمان، جنوب آن را خوزستان و مشرق آن را برخی از حدود پارس و کرکس کوه و برخی نواحی خراسان، و مغرب آن را برخی از نواحی عراق و آذربادگان برشمرده و این ناحیه را بسیار پرکشت و آباد که از آن کرباس، جامه ابریشم، زعفران و کالاهای دیگر برمی‌خیزد معرفی کرده است.

1. Polyen

به کار می‌رفته است. کتاب بندهش که در دوره ساسانیان و به پهلوی نگاشته شده است، گیاه کَرگم را دارای شکوفه خوشبو و بُن و نیز حاصل دست‌ورزی مردمان و مفید برای رنگرزی جامه دانسته است. همچنین از آنجا که هر گلی از آن یکی از امشاسپندان است، در این کتاب گل کَرگم نیز به ماراسپند تعلق گرفته است (ص ۸۷-۸۸). این گیاه در زمان ساسانیان از گیاهانی بود که زیاد به کار می‌رفت. در این دوره، ایرانی‌ها کاغذ را از چین وارد کردند و آن را با زعفران رنگ کردند (رحیم‌زاده صفوی، ج ۱، ص ۱۰۵). خسرو پرویز که بوی پوست‌های تحریر، خوشایندش نبود، دستور داد که متون را بر روی کاغذهایی که به زعفران و گلاب آغشته شده‌اند، بنویسند (بلاذری، ص ۶۵۰). اسدی طوسی در شرح پیروزی‌های گرشاسب و سردارانش، در چند بیت به غنایم فراوان از جمله مقدار زیادی زعفران اشاره کرده است (ص ۱۹۹، ۲۳۴، ۴۱۴). در منابع دوره اسلامی به کاربرد فراوان زعفران در رنگ کردن جامه، خوشبو و رنگ کردن کاغذ و تهیه انواع مرکب اشاره شده است. کاربرد دیگر زعفران در تهیه عطر و مواد آرایشی بوده است (برای شرح تفصیلی این کاربردها ← ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۳۳۶-۳۵۳).

زعفران کاربردهای دارویی هم دارد. از منابع مکتوب احتمالی ایران پیش از اسلام اطلاع چندانی به ما نرسیده است. در منابع پزشکی و داروسازی ایران در دوره اسلامی به خواص دارویی فراوان زعفران اشاره شده است. پزشکی و داروسازی دوره اسلامی تا حد زیادی متأثر از برخی حکمای یونانی از جمله دیوسکوریدس بوده است. در ترجمه عربی کتاب او با نام الحشائش یا هیولی الطّب فی الحشائش والسموم (ص ۳۲-۳۴، ۵۲-۵۳)، خواصی از جمله موارد زیر برای کلاله زعفران ذکر شده است: زعفران، منضج (پزاننده)، ملین، قابض، ادرارآور و نیکوکننده رنگ رخسار است؛ اگر به چشم مالیده یا با شیر زن سرمه شود، رطوبات روان در چشم را بازمی‌دارد؛ اگر به موضع دچار حُمّه (باد سرخ) مالیده شود آن را تسکین می‌دهد؛ برای ورم‌های گرم گوش مفید است؛ همچنین می‌گویند اگر کسی سه مثقال از آن را بخورد می‌میرد؛ لازم است در معرض نور خورشید یا در ظرفی سفالین ریخته و پی‌درپی زیر و رو شود تا خشک و سپس کوبیده شود. دیوسکوریدس همچنین شرحی از طرز تهیه روغن زعفران و خواص دارویی این روغن در درمان ورم‌ها و نیز پاک کردن زخم‌های عفونی، نیز دارویی که از این روغن به دست می‌آید و همچنین خواص این دارو را آورده است (شکل ۶). دیگر حکمای متعلق به تمدن غیر اسلامی از جمله جالینوس نیز خواصی برای این گیاه آورده‌اند، شامل این که زعفران گرم در درجه دوم، خشک در درجه اول، قابض، و برطرف‌کننده عفونت است.



شکل ۶- تصویری از گیاه زعفران در کتاب الحشائش دیوسکوریدس، نسخه موجود در کاخ موزه گلستان

قسطابن لوقا، زعفران را مفرّح قلب، و خوردن سه درهم از آن را کشنده دانسته است. مسیح دمشقی نیز آن را گرم، خشک، خواب‌آور، گشاینده سُدّه (گرفتگی) های کبد و رگ‌ها، مقوی احشاء، بازدارنده رطوبات اضافی چشم، تحلیل‌برنده ورم‌ها و مضر برای مغز معرفی کرده است. حنین بن اسحاق در کتاب التریاق خود، آب زعفران را ادرار‌آور، آسان‌کننده تنفس و تقویت‌کننده دستگاه تنفس دانسته است (← رازی، ۱۴۲۱ق، ج ۷، جزء ۲۰، ص ۱۹۷-۱۹۹).

اسحاق بن عمران آن را پاک‌کننده مثانه و کلیه و مفید در درمان سَهَر (بیخوابی) تشخیص داده است. اسحاق بن سلیمان اسرائیلی (ح ۲۴۱- پس از ۳۴۱ق، پزشک پرآوازه مصری) استفاده به‌اندازه از زعفران را باعث نیکویی رنگ رخسار اما مصرف زیاد آن را برای مغز و اعصاب مضر دانسته است. ابوالحسن بصری برگ گیاه زعفران را برای بهبود زخم‌ها مفید دانسته است (← ابن بیطار، ج ۲، ص ۱۶۳).

در نوشته‌های به‌جامانده از پزشک یا مکتبی پزشکی با نام خوزی (منسوب به خوزستان) زعفران برای بیماری‌های کبد و تقویت آن مفید دانسته شده است. ابن ماسویه پزشک مسیحی ایرانی، زعفران را گرم، خشک، قابض، پزنده ورم‌ها، هضم‌کننده غذا، دباغی‌کننده معده، مقوی کبد، برطرف‌کننده تنگی نفس و اشتهای زیاد، ادرار‌آور، نیکوکننده رنگ رخسار اما مضر برای مغز تشخیص داده است (رازی، ۱۴۲۱ق، ج ۷، جزء ۲۰، ص ۱۹۷-۱۹۸). رازی در المنصوری مضرات استفاده زیاد زعفران را این‌گونه آورده است: برای معده مضرّ، خواب‌آور و باعث تهوع، سردرد و سنگینی سر است (ص ۱۵۸).

در دانشنامه حکیم میسری (پزشک احتمالاً خراسانی در سده ۴هـ) زعفران به صورت جزوی از داروهای مرکبی آمده است که برای درمان سبّات (خواب‌آلودگی)، جرب چشم، سبّل^۱، بواسیر و وبا مفیدند (ص ۵۷، ۶۶-۶۸، ۱۱۵، ۱۳۳، ۱۶۶-۱۶۷، ۱۷۷). اخوینی بخاری نیز زعفران را در ترکیب با داروهای دیگر برای بیماری‌های گوناگونی مانند سردرد، مشکلات تنفسی، آمدن خون از گلو، برخی از بیماری‌های گوارشی مربوط به معده، کبد و طحال، بواسیر، استسقاء، بیماری‌های دستگاه دفع ادرار مانند سنگ کلیه و زخم مثانه و نیز دردهای رحمی تجویز کرده است (ص ۸۳۶، ذیل "زعفران").

علی بن عباس مجوسی اهوازی (پزشک ایرانی در سده چهارم هجری) بهترین زعفران را نوعی دانسته است که رشته‌هایش پُر و بویش ساطع باشد. او زعفران را برای درمان ورم‌ها، گشایش سده‌های کبد و رگ‌ها، تقویت همه اعضای داخلی بدن و همچنین اثرگذاری و نفوذ بهتر داروهای که با آن درمی‌آمیزند، تجویز کرده است (ج ۲، ص ۱۱۸-۱۱۹).

ابن سینا بهترین زعفران را نوعی دانسته است که اندکی سفیدی بر روی رشته‌هایش باشد و سریع رنگ بدهد. او زعفران را برای خواباندن ورم‌ها، به‌ویژه ورم گرم گوش، تقویت چشم، قلب و دستگاه تنفس، و رفع رطوبات اضافی چشم، مفید دانسته است. او همچنین زعفران را برای دفع مضرت بوی آب‌های گندیده و گل‌های سیاه، دفع مضرت باد شمال و نیز هوای راکد مناسب دانسته است. ابن سینا بخور کردن زعفران را به همراه مواد دیگر برای درمان بیماری رُبو (نوعی تنگی نفس) توصیه کرده است. محمد بن ایوب طبری (سده پنجم هجری) زعفران را برای دفع کرپاسه (چلپاسه؛ نوعی مارمولک)، بردن بوی نبید، درمان مخمور و نیز در ترکیب دارویی مرکب به نام "گوارش جالینوس" که برای تقویت بدن، خوشبوکردن دهان و درمان برخی از بیماری‌ها استفاده می‌شده، مفید دانسته و نیز تقلب در زعفران را با استفاده از کاژیره (گیاه گلرنگ) و زردچوبه ذکر کرده است (ص ۴۴، ۴۸، ۹۲، ۹۳، ۹۶، ۱۷۸). نسوی به کاربرد زعفران به همراه مواد دارویی دیگر برای تهیه "گوارش" بازها (پرندگان شکاری) که تندرستی و نشاط می‌آورد، درمان تنگی نفس و نقرس آنها اشاره کرده است (ص ۱۱۰، ۱۳۱، ۱۳۲، ۱۴۷).

گاه در آثار غیر دارویی نیز مطالبی از خواص دارویی زعفران نوشته شده است. به روایت رشیدالدین فضل‌الله همدانی به گاه مراجعه حسن صباح به یکی از دوستانش در اصفهان به نام رییس ابوالفضل، رییس به تصور گرفتار شدن حسن صباح به مالیخولیا برایش آش/آب‌های مزعفر تهیه کرد (۱۳۵۶، ص ۱۱۲-۱۱۳).

۱. نوعی التهاب در ملتحمه چشم

به گواه هانری ماسه^۱ در روزگار او، ایرانیان از دمکرده و شیاف زعفران در درمان برخی بیماری‌ها استفاده می‌کردند. او می‌گوید: "بالای سر بیمار، شمعی که از مشک و زعفران ساخته شده است روشن می‌کنند و سپس آن را به پشت بیمار می‌گذارند و می‌گویند: دردت به صحرا یا به دریا!" (ج ۲، ص ۳۳۴، ۳۴۷).

مردم خراسان عقیده دارند که خوردن سه روز پشت سر هم، روزی یک مثقال زعفران حل شده در آب، باعث سقط جنین مرده می‌شود. همچنین برای درمان باد گوش و سنگینی آن، مخلوط زعفران و روغن خام را در گوش می‌چکانند. آنان همچنین زعفران را مسکن دردها، مقوی معده، ضد قولنج، ضد نفخ، بندآورنده خون در زخم‌ها، آرامبخش و مفرح می‌دانند. همچنین مضمضه آن را برای تسکین درد دندان پوسیده و مالیدن آن بر لثه را برای کاهش خارش لثه در کودکانی که دندان‌شان در حال رویش است مفید می‌دانند. در درمان سرماخوردگی، التیام شکستگی‌ها، رفع عفونت مجاری ادراری، تنگی نفس، خناق، سرفه، آبریزش چشم و موارد دیگر، صورت‌های دارویی گوناگون زعفران، از قبیل دمنوش و ضماد آن را به کار می‌گیرند (شکورزاده، ص ۱۲۵، ۱۲۶، ۲۳۴؛ برآبادی و همکاران، ص ۱۱۹-۱۲۰). به نوشته کتیرایی زنانی که زود به زود باردار می‌شدند یا سقط می‌کردند، برای رفع این مشکل چند مثقال زعفران می‌خوردند. همچنین اگر دوره بارداری از ۴ ماه می‌گذشت و بیم سقط بر آنان می‌رفت، نباید زعفران می‌خوردند (ص ۲۷، ۳۴).

تاریخچه کشت و تجارت زعفران در مناطق مختلف ایران

در دوره پارتیان، زعفران جزو کالاهای بازرگانی ایران بود که از ایران به کشورهای دیگر، به‌ویژه چین، صادر می‌شد (گیرشمن، ص ۳۳۸، ۳۴۰). عمده‌ترین مناطق کشت زعفران در ایران را می‌توان در تقسیمات زیر جای داد:

منطقه جبال^۲

در منابع بسیاری از ناحیه جبال به عنوان مرکز مهم کشت زعفران اشاره شده است. کتاب الفلاحه النبطية (ج ۱، ص ۶۳۶) به رویش این گیاه در بلاد ماه (= منطقه جبال) اشاره کرده و زعفران این منطقه را بهترین دانسته است. از مهمترین مناطق مربوط به جبال، همدان بوده است. زعفران این شهر مشهور بود. عرب‌های پیش از اسلام، زعفران همدان را به عنوان ماده اصلی عطر به کار می‌بردند (بلعمی، ج ۱، ص ۱۱۶). ابن رسته، جغرافی دان اصفهانی در سده سوم هجری، از روستایی به نام زعفرانیه، در مسیر اسدآباد به همدان یاد کرده است که احتمالاً از مراکز عمده کشت زعفران در همدان بوده است

1. Henri Masse

۲. ابریشمی (۱۳۸۳، ص ۱۱۹-۲۳۷)، جغرافیای تاریخی کشت زعفران در ایران را به تفصیل نوشته است که جای تقدیر دارد.

(ص ۱۹۶).

ابن فقیه همدانی در مختصرالبلدان به رویش زعفران و نیز نوعی زعفران خودرو با نام گویسی "گرگیس" (زعفران خودرو/ جوقاسم) در این منطقه اشاره کرده است. او همدان را رویشگاه زعفران خوراکی دانسته است (ص ۲۲۰، ۲۳۵).

محمد بن احمد مقدسی (جغرافی دان سده چهارم)، شهرهای همدان را به عنوان رویشگاه زعفران ذکر کرده است (ص ۳۸۴). مؤلف کتاب حدودالعالم در سال ۳۷۲ق، ناحیه جبال را بسیار پرکشت و آباد که از آن کالاهای گوناگون از جمله زعفران برمی خیزد معرفی کرده است (ص ۱۳۹-۱۴۰). حسن بن محمد قمی در سال ۳۸۷ق، به استناد منابع قدیمی تر، میزان مالیات بر هر جریب کشت زعفران همدان را ۴۳ درهم و ۲ دانگ ثبت کرده است (ص ۳۲۶).

محمد بن محمود طوسی نیز در کتاب عجایب المخلوقات و غرایب الموجودات از زعفران زارهای دامنه الوند نوشته است (ص ۱۲۷). خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی در اواخر قرن هفتم هجری نوشته است: "بهترین زعفران از آن ولایت قهستان، از آن بیرجند بود؛ و بعد از آن ولایت قم و دیگر از آن همدان و روداور و نهاوند". همچنین از دیگر نوشته‌های رشیدالدین فضل الله همدانی چنین برمی آید که بیشترین محصول زعفران از میان سرزمین‌های زیر سلطه ایلخانان، به همدان تعلق داشته است. حاکم همدان در سده هفتم، هر سال دو هزار مثقال زعفران را به جای نوعی مالیات به نام "حق التقریر" به دربار ایلخانان می فرستاد. (ص ۱۳۵۸، ۱۷۷-۱۷۸؛ ۱۳۶۸، ص ۲۰۳). بعدها در سده نهم، عبدالله بن محمد مازندرانی، واحد سنجش عود، عنبر، ادویه معاجین و زعفران را درهم ذکر کرده است (ص ۱۵). در هفت کشور یا صورالاقالیم مضمونی تمجیدآمیز از محصولات همدان از جمله زعفران این شهر وجود دارد (ص ۶۰).

آدام متز به گران بها بودن زعفران و در نتیجه کشت آن در بیشتر بلاد مانند شام و جنوب فارس اشاره کرده اما مرکز اصلی آن را میدیای قدیم یا همان همدان فعلی دانسته است (ج ۲، ص ۴۷۷). ظاهراً با پایان یافتن سده هفتم، کشت زعفران در همدان کاهش یافته اما همچنان از کیفیت خوبی برخوردار بوده است، چنانکه شاردن^۱، سیاح فرانسوی، زعفران همدان را پس از زعفران سواحل دریای مازندران، بهترین زعفران ایران دانسته است (ج ۳، ص ۳۰۷-۳۰۸).

از دیگر مناطق جبال، شهر رودراور/ روداور/ رودآور در نزدیکی تویسرکان کنونی بوده است. زین العابدین بن اسکندر شیروانی در سال ۱۲۴۲ق گفته است: "رودآور قدیم قصبه‌ای بوده قریب به تویسرکان و زعفران فراوان حاصل می شده، اکنون اثری از آن پیدا نیست" (ص ۱۳۴۸، ۲۵۷). ظاهراً

1. Chardin

این نابودی رودآور به دلیل حمله‌ی مغولان بوده است زیرا مؤلف در اثر دیگر خود به نام ریاض السیاحه در این باره چنین نوشته است: "رودآور در فترات هلاکویان رو بخرابی نموده، و بعد از انهدام رودآور، عموم ناس به اعتضاد هم قصبه تویسرکان را احداث کرده‌اند" (ص ۶۶۸). جغرافی دانان دوره اسلامی در سده‌های سوم هجری به بعد از فراوانی و نیکویی زعفران رودآور نوشته‌اند (ابن فقیه همدانی، ص ۲۳۶؛ ابن حوقل، قسم دوم، ص ۳۶۸؛ اصطخری، ص ۱۹۹-۲۰۰؛ یاقوت حموی، ج ۲، ص ۸۳۲؛ ادیسی، (ج ۲، ص ۶۷۵-۶۷۷). رشیدالدین فضل‌الله همدانی نیز کیفیت زعفران رودراور را همتای زعفران همدان و نهاوند و پس از زعفران قهستان و بیرجند و قم دانسته است (۱۳۶۸، ص ۲۰۳؛ نیز ← ابوالفداء، ص ۴۷۲). حتی به گواه حمدالله مستوفی (۱۹۱۵، ص ۷۳) زمین "رودراور" را "زعفرانی" می‌گفته‌اند.

از نبود مطالب مربوط به کشت زعفران در این منطقه در سده‌های بعدی و نیز نوشته‌های برخی از جمله موارد سپسین، چنان برمی‌آید که ظاهراً از سده نهم به بعد، کشت زعفران در این منطقه رو به افول نهاد؛ مجدالدین محمد حسین، معروف به مجدی در سال ۱۰۰۴ق چنین نوشته است: "پیش از این در رودراور زعفران بسیار کشت می‌کرده‌اند" (ص ۷۷۶). در مرآة البلدان اعتمادالسلطنه (ج ۴، ص ۲۰۹۶) در عهد قاجار، به منطقه‌ای به نام "مزارع الزعفران" اشاره شده که شامل دو شهر "رودراور" و "سیراوند" بوده است. این نام به پیشینه کشت زعفران در این منطقه گواهی می‌دهد. نهاوند، کرمانشاه و لرستان بزرگ نیز از دیگر مراکز کشت زعفران در منطقه جبال بوده‌اند. حسن بن محمد قمی که در سال ۳۷۸ق، با استناد به نوشته شخصی دیگر، به مالیات بر ملک رعایا در همدان و نهاوند پرداخته، مالیات زعفران نهاوند را سی درهم ذکر کرده است (ص ۳۰۰، ۳۰۲، ۳۲۳). جغرافی دانان دیگر آن زمان از جمله مؤلف حدودالعالم (ص ۱۴۱) و اصطخری (ص ۱۹۹) نیز به نیکویی زعفران نهاوند اشاره کرده‌اند (نیز ← جیهانی، ص ۱۴۲؛ رشیدالدین فضل‌الله همدانی، ۱۳۶۸، ص ۲۰۳).

ظاهراً در عصر ساسانیان، زعفران کرمانشاه را به جزیره العرب صادر می‌کردند (← بلعمی، ج ۱، ص ۱۱۶). حسن بن احمد مَهَلَبی (م. ۳۸۰ق)، به رویش زعفران در کرمانشاه (با نام قرماسین) در سده چهارم اشاره کرده است (ص ۱۴۷؛ نیز ← ابوالفداء، ص ۴۷۹). از مقدار ۲۰۰۰ مثقال زعفرانی که سالانه از کرمانشاه به دربار ایلخانان فرستاده می‌شده است، می‌توان به فراوانی کشت زعفران در این منطقه پی برد (← رشیدالدین فضل‌الله همدانی، ۱۳۵۸). ژان اوتر (فرستاده لویی پانزدهم به دربار نادرشاه) به امکان کشت زعفران در کرمانشاه اشاره کرده است (ص ۷۱، پانوش ۲).

ابن حوقل (جغرافی دان سده چهارم؛ ص ۱۱۱)، اصطخری (ص ۱۹۹)، جیهانی (ص ۱۴۲)، نویسنده حدودالعالم (ص ۱۴۱)، یاقوت حموی (ج ۱، ص ۴۰۴)، ابوالفداء (ص ۴۸۳) و حمدالله

مستوفی (۱۹۱۵، ص ۷۰) همگی به کشت زعفران در بروجرد و به فراوانی و نیکویی آن در این شهر اشاره کرده‌اند. یاقوت حموی (ج ۱، ص ۵۹۶)، محمدبن محمود قزوینی (ص ۳۰۷) و عبدالعلی بن محمد بیرجندی (د ۹۳۴ق؛ ص ۸۹) به رویش زعفران خودرو در این شهر اشاره کرده‌اند. هم‌اکنون در نزدیکی پل دختر لرستان، روستایی با نام زعفران وجود دارد که احتمالاً نامش را از روزگار رونق کشت زعفران در این ناحیه به یادگار دارد. انصاری شیرازی بهترین زعفران را سرخ‌رنگ و تیزبوی و متعلق به "کوه کیلویه" دانسته و پس از آن به ترتیب کیفیت، زعفران خراسانی، بیلکندی و فرنگی (مصری) را ذکر کرده است (ذیل زعفران).

به نوشته حسن بن محمد قمی، مردم ابرشتجان قم پس از پیروزی سرداری کوفی به نام احوص اشعری بر دیلمیان در سده نخست هجری، بر سر او درهم و زعفران ریختند. همچنین او به استناد کتابی کهن به مقدار خراج زعفران و زمین زعفرانی اشاره کرده است (ص ۳۰۰-۳۰۱، ۷۰۷). محمد بن احمد مقدسی قم را شهری بزرگ با زعفران بسیار معرفی کرده است (ص ۳۹۶). ابن عبد ربّه اندلسی (۲۴۶-۳۲۸ق) نیز از زعفران قم یاد کرده است (ج ۶، ص ۲۷۰). در حدودالعالم هم به کاشت زعفران در قم اشاره شده است (ص ۱۴۲).

ثعالبی در کتاب لطائف‌المعارف به مناظره‌ای بین ابودلف و کسی دیگر اشاره کرده است که در آن، ابودلف محصولات مرغوب و مشهور شهرهای اسلامی در آن زمان را برمی‌شمرد و در این میان از زعفران قم یاد می‌کند. او همچنین غسل موصل را در خوبی با زعفران قم و شکر اهواز مقایسه کرده است (ص ۲۷۲-۲۷۶). ثعالبی در یکی دیگر از آثارش به نام ثمار القلوب فی المضاف و المنسوب هم به برتری زعفران قم بر دیگر انواع تأکید کرده است (ص ۵۴۸). در متن پهلوی خسرو خواتان/ قبادان و ریدک^۱ که اونوالا^۲ آن را ترجمه کرده، اشاره‌ای به زعفران نشده است اما در ترجمه عربی این متن در کتاب تاریخ ثعالبی، ریدک در پاسخ به سؤال خسرو درباره چگونگی بوی بهشت، به بوی زعفران قمی و بونی^۳ به همراه مواد خوشبوی دیگر اشاره کرده است (۱۳۶۸ ب، ج ۱، ص ۴۵۱). ابوریحان بیرونی بهترین زعفران را زعفرانی که کلاله‌اش قرمز باشد دانسته و پس از آن انواع زردج (معرب زرد/ زرد)، زعفران قم، جی اصفهان (هر دو از انواع زعفران اصفهانی) و ری را در ترتیب کیفیت قرار داده است (ص ۳۱۲). همچنین به گزارش پیگولوسکایا و همکاران در سده‌های ۴ و ۵ هجری، گیاه زعفران در قم کشت می‌شده است (ص ۲۳۸). رشیدالدین فضل‌الله همدانی در کتابش آورده است: "بهترین زعفران، از آن

۱. به معنی پسر بچه، غلام

2. Unvala

۳. بون (بن، بینه) شهرکی در ولایت بادغیس، واقع در شمال و غرب هرات و ناحیه گنج‌زستاق بوده است. جایگاه این شهر احتمالاً از نظر جغرافیای امروزی، در هرات و نزدیکی شهر کوشک افغانستان و جنوب مرز جمهوری ترکمنستان است.

ولایت قهستان، از آن بیرجند بود، و بعد از آن ولایت قم" (۱۳۶۸، ص ۲۰۳).

ابوالقاسم عبداللّه بن علی کاشانی نیز "جاست" را از "اعمال" قم و کاشان برشمرده و به توصیف نیکویی زعفران آن پرداخته است (ص ۲۶۵). برخی منابع تاریخی به رویش گونه‌های خودروی زعفران در قم اشاره کرده‌اند. اعتمادالسلطنه در خاطرات خود، به رویش "لاله‌های سفید شش‌پر معطر" در کوه‌گرد، مشرف به رودشور، اشاره کرده است که شاید همان زعفران وحشی باشد (۱۳۸۸، ص ۵۵۴).

خراسان بزرگ

از دیگر مناطق عمده کشت زعفران در ایران، خراسان بزرگ، ماوراءالنهر و بخش‌هایی همجوار در کشور افغانستان بوده است. چغانیان امیرنشین کوچکی در کرانه راست رودخانه آمودریا (جیحون) در جنوب سمرقند و از مراکز مهم کشت زعفران در ماوراءالنهر بود. ابوعبداللّه احمد جیهانی ادیب و جغرافی‌دان سده چهارم، به صدور زعفران چغانیان اشاره کرده است. جیهانی در جای دیگری به برتری زعفران بونی بر زعفران سایر مناطق اشاره کرده است (ص ۱۶۸، ۱۷۸). ابن حوقل نیز نوشته است: "از واشجرد^۲ و شومان^۳ تا نواحی نزدیک چغانیان، زعفران بسیار به دست می‌آید و آن را به سایر نواحی و شهرها می‌برند" (ص ۹۵، ۲۰۵). مؤلف حدودالعالم از کشت این گیاه در چغانیان، شومان و زمین‌داور^۴، یاد کرده است (ص ۱۰۳، ۱۰۹). اصطخری (ص ۱۸۴، ۲۸۸، ۲۹۸)، یاقوت حموی (ج ۱، ص ۴۳۸) و ادریسی (ج ۱، ص ۴۹۰) نیز به کشت فراوان آن در ماوراءالنهر، باب‌الابواب (در بند کنونی در جمهوری داغستان)، واشجرد و شومان و همچنین صادرات آن از این شهرها به سرزمین‌های دور اشاره کرده‌اند. ابوریحان بیرونی بهترین زعفران را محصول خراسانیان، اصفهان و سپس بون دانسته است (ص ۳۱۳).

محمدبن محمود طوسی در سده ششم متاع چغانیان را زعفران، باقلی و... برشمرده است (ص ۲۰۵). یاقوت حموی نیز به محصول زعفران واشجرد و زمین‌های کشت زعفران در شومان اشاره کرده است (ج ۴، ص ۸۹۱-۸۹۲).

زعفران‌کاری در نواحی ماوراءالنهر با هجوم مغولان به ایران رو به نابودی نهاد و احتمالاً تنها در ناحیه شومان تا سده هشتم ادامه داشت و یا شهرتش همچنان در اذهان مردمش باقی بود (ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۱۵۰).

چندین مؤلف متعلق به سده‌های هفتم هجری به بعد به کشت، فراوانی، و کیفیت خوب زعفران

۱. این آبادی امروزه "جاسب" خوانده می‌شود.

۲. برخی جای کنونی این شهر را فیض‌آباد دانسته‌اند. فیض‌آباد در شرق شهر دوشنبه و در شمال شهرک نارک و رود وخش قرار دارد.

۳. شهر حصار شادمان/ حصار کنونی در غرب تاجیکستان

۴. در خراسان بزرگ قدیم و افغانستان کنونی

قَهستان^۱، بادغیس، بیرجند، قائن و قوادیان (قبادیان بلخ) اشاره کرده‌اند. انصاری شیرازی نیز نوعی زعفران معروف خراسان را با نام بیلکنندی که به بیرجند اشاره دارد ذکر کرده است (ذیل زعفران). شهاب‌الدین عبدالله خوافی معروف به حافظِ آبرو (د ۸۳۳)، به کشت فراوان زعفران در بیرجند اشاره کرده است (ص ۲۹).

کلنل مک‌گریگر در سال ۱۸۷۵م/۱۲۹۲ق، با اشاره به صنایع و محصولات این منطقه آورده است: "تریاک، زعفران و ابریشم نیز به مقدار قابل ملاحظه‌ای به عمل می‌آید" (ج ۱، ص ۱۵۸). مأموران انگلیسی در اوایل سده بیستم میلادی، به صادرات زعفران و کالاهای دیگری از خراسان اشاره کرده‌اند (فرهنگ جغرافیایی ایران: خراسان، ص ۳۵۴). کلنل بیت در گزارش‌های خود در اواخر قرن چهاردهم، به افزایش بهای زعفران در آن سال‌ها، و کشت زعفران به جای تولید ابریشم در قاین و صادرات آن به دیگر شهرها اشاره کرده است (ص ۶۲، ۶۸؛ نیز ← سایکس، ص ۴۱۳). حاج سیاح در بازدیدش در اواخر عهد قاجار، به تجارت غالب زعفران در بیرجند اشاره کرده است (۱۳۵۹، ص ۱۴۶). یکی از مأموران انگلیسی به نام هیل که از سال ۱۳۳۱ق تا ۱۳۳۵ق، رئیس بانک شاهی شعبه بیرجند بوده، در گزارش‌های خود در اشاره به محصولات کشاورزی بیرجند، از فراوانی زعفران مرغوب این ناحیه و صادرات آن نیز گزارش داده است (ص ۳۵-۳۶). در حدود سال ۱۳۲۰ش، میرزاغلامعلی خان محمودی، نوه خانلرخان اعتصام‌الملک، که رئیس اداره مالیّه بیرجند بود، در گزارش مبسوط خود درباره اوضاع اقلیمی، اقتصادی و اجتماعی بیرجند نوشته است: "زراعت زعفران نیز از قدیم در قاینات معمول بوده و هست و از موقعی که زراعت تریاک در قاینات ممنوع شده است، بر توسعه زراعت زعفران افزوده‌اند" (به نقل آیتی، ص ۲۵-۲۷).

ابوالقاسم بن احمد جیهانی، جغرافی‌نویس سرشناس سده چهارم، به صادرات گلی خوردنی در حدود قاین اشاره کرده است (ص ۱۷۱). شاید منظور او از این گل خوردنی، زعفران باشد. حمدالله مستوفی احتمالاً نخستین کسی است که از زعفران قائن یاد کرده است. به نوشته او غله، میوه و زعفران بسیار از محصولات قائن در آن روزگار بوده است (۱۹۱۵، ص ۱۴۶).

اعتصام‌الملک در عهد قاجار در گزارش‌های خود از زعفران به عنوان سوغات بیرجند یاد کرده و در مواردی آن را به دیگران پیش کش کرده است (ص ۲۲۶، ۲۹۱، ۲۹۳). حاج سیاح نیز به ظلم و ستمی که اربابان و کدخداها در انحصار و خرید ارزان زعفران دهقانان این منطقه روا می‌داشتند اشاره کرده و کشت و تجارت عمده قاین را زعفران برشمرده است (۱۳۵۹، ص ۱۳۷-۱۴۳).

۱. قَهستان (کَهستان؛ اشاره به کوهستانی بودن منطقه) نام عمومی مناطق کوهستانی گسترده‌ای در مرکز فلات ایران و جنوب خراسان است که شهرهای فردوس، قاین، طبس، بیرجند، کاشمر، تربت حیدریه، خواف، گناباد و تایباد را در بر می‌گرفته‌است.

مطابق نوشته شلیمر در زمان او بخشی از زعفران ایران از باکو وارد می‌شد زیرا زعفران قائن، کفاف مصرف آن زمان ایرانیان را نمی‌داد (ص ۱۶۹). جمالزاده در سال ۱۳۳۵، ضمن اشاره به گیاهان رنگزای ایران، به کشت زعفران در قاین و بیرجند نیز اشاره کرده است (ص ۳۶). در حدود سال ۱۳۲۰ میرزا غلامعلی خان محمودی در گزارشی درباره وضعیت نامناسب معیشت مردم قائنات، از توسعه کشت زعفران در این منطقه خبر داده است. محمدحسین آیتی در سال ۱۳۲۷ ش، از شهرت زعفران روستای مهموئی در ۶۰ کیلومتری جنوب قاین و در نیمه راه بیرجند، نوشته است (← آیتی، ص ۲۰، ۲۶-۲۷). همچنین در گزارش‌های دیگری، عمده‌ترین محصولات قائن در سال ۱۳۲۹، زعفران و تریاک برشمرده و نام روستاهای زعفران خیز این منطقه نیز ذکر شده است (فرهنگ جغرافیایی ایران: خراسان، صفحات متعدد). در سال ۱۳۳۴، احمد احمدی نوشته است: "از محصولات مهم و معروف بیرجند و قائنات، زعفران است که همه ساله مقدار زیادی از آن به خارج از این ولایت صادر می‌شود. زراعت زعفران در قدیم الایام در بیرجند و حدود آن شیوع داشته و چون زراعت باصرفه‌ایست، و مخصوصاً در زمستان محتاج به آب می‌باشد، اکثر کشاورزان به زراعت آن اقدام کرده‌اند" (ص ۵۶۲).

اصفهان

از وهب بن منبه ابوعبدالله الیمانی الأخباری (۳۴-۱۱۴ق.)، تابعی^۱، گزارش‌نویس و تاریخ‌نگار یمنی ایرانی الاصل و نویسنده القصص، نقل کرده‌اند که پس از آنکه نمرود تصمیم گرفت با پروردگار بجنگد، نماینده‌ای به سوی اهالی جی اصفهان فرستاد تا از آنان برای جنگ همکاری بجوید. اما مردم اصفهان از کمک به نمرود سر باز زده و گفتند: "به هیچ وجه قدرت پروردگار را انکار نمی‌کنیم زیرا که او در این خاک زعفران رویانیده ... است" (فیروزآبادی، ص ۲۰۹). وقتی حجاج بن یوسف که در فاصله سال‌های ۷۲-۹۵ق فرمانروای شرق جهان اسلام بود، از گردنگشی متولی اصفهان به نام وهزاد/مهزادبن یزاد انباری درباره‌ی خراج اصفهان برآشفست، برایش نوشت: "تورا والی شهری کردم که سنگش سرمه و مگش زنبور عسل و گیاه خشکش زعفران است"، زیرا سنگ سرمه اصفهان به خوبی و زعفران و زنبور عسلش به فراوانی در آن زمان مشهور بودند (ثعالبی، ۱۳۶۸ الف، ص ۲۳۱).

ابوریحان بیرونی دو نوع زعفران اصفهانی را برشمرده است؛ زعفران "قمی" و زعفران "جیسی". او زعفران قم را از زعفران جی برتر دانسته است (ص ۳۱۲).

محمدبن محمود قزوینی (ص ۲۹۶)، ادریسی (ج ۲، ص ۶۷۷) و مؤلفان دیگری از جمله

۱. تابعین، مسلمانانی هستند که پیامبر اکرم (ص) را ندیده اما اصحابش را دیده‌اند.

مؤلف هفت کشور یا صورالاقالیم (ص ۶۰) و میرزا غلامحسین کرمانی، معروف به افضل الملک (ص ۵۰) نیز به زعفران اصفهان اشاراتی داشته‌اند. شیخ حسن جابر انصاری، کشت زعفران اصفهان در جایی به نام سبا، در حدود ورزنه رویدشت، و همچنین گردآوری کلاله زعفران خودروی اصفهان را ذکر کرده است (ص ۹).

استان فارس

از شواهد چنین برمی‌آید که در آشپزخانه دربار هخامنشیان، زعفران برای تهیه ناهار و نوشیدنی‌ها مصرف می‌شده است (بریان، ص ۶۰۹). عرق زعفران شهر فیروزآباد که از آن با نام ماء الزعفران موسوسن یاد کرده‌اند در سده چهارم شهرت داشته است (اصطخری، ص ۱۵۳). متز (ج ۲، ص ۵۰۲) که به وضعیت زندگی مردم در سده چهارم هجری پرداخته، نیز به عرق‌گیری در شهر گور (فیروزآباد) ایالت پارس از زعفران و دیگر گل‌ها اشاره کرده است.

محمد بن احمد مقدسی به رویش زعفران در شیراز اشاره کرده (ص ۴۴۳) و محمدبن محمود طوسی (ص ۲۵۵) در سده ششم آن را از محصولات فارس برشمرده است. عقیلی علوی خراسانی نیز از زعفران اصطهبانات یاد کرده و آن را پس از نوع کشمیری، بهترین زعفران دانسته است (ص ۴۷۲). ظاهراً در اوایل سده اخیر کشت زعفران در استان فارس رونق زیادی داشته است زیرا به گواه تقی بهرامی در سال ۱۳۱۳، سالانه حدود بیست هزار مثقال زعفران از این استان برداشت می‌شد. او در سال ۱۳۱۶، زعفران را جزو محصولات اصطهبانات برشمرده است (۱۳۱۳، ج ۱، ص ۲۳۹؛ ۱۳۱۶-۱۳۱۷، ج ۲، ص ۸۱۹).

سواحل دریای خزر

از برخی منابع چنین برمی‌آید که کشت زعفران در بخش‌های شمالی ایران نیز رونق زیادی داشته است. (مثلاً بنگرید به: ابن اسفندیار، قسم اول، ص ۱۷۵).

مؤلف حدودالعالم در معرفی شهرهای طبرستان، از جمله ساری، محصولات این شهر را "ما[ء] زعفران" (آب زعفران) و عرقیات دیگری که از این منطقه به همه جهان صادر می‌شود ذکر کرده است (ص ۱۴۵). ابودلف خزرچی نیز به تهیه آب زعفران در طبرستان که مانند آن در جای دیگری تهیه نمی‌شده و به روش تهیه گلاب، تقطیر می‌شده، اشاره کرده است (ص ۸۰). حاکم دماوند در سده هفتم، هر سال هزار مثقال زعفران را به جای مالیات به دربار ایلخانان می‌فرستاد (← رشیدالدین فضل‌الله همدانی، ۱۳۵۸، ص ۱۷۷-۱۷۸). عقیلی علوی خراسانی (ص ۴۷۲) نیز به زعفران گیلان اشاره کرده است.

شاردن^۱ زعفران را پس از خشخاش و توتون، سومین گیاه مهم کشور ایران و بهترین آن در تمام جهان دانسته است که در نواحی مختلف ایران می‌روید اما محصول سواحل دریای خزر و سپس محصول همدان را بهتر از دیگر مناطق معرفی کرده است (ج ۳، ص ۳۰۷-۳۰۸). ویلیام هالینگبری، از همراهان سرجان ملکم، در سال‌های ۱۷۹۹ تا ۱۸۰۱ میلادی، بهترین زعفران دنیا را متعلق به ایران و در ایران نیز مرغوبترین نوع آن را محصول مازندران دانسته است (ص ۴۹).

مناطق دیگر ایران

در کتاب حدودالعالم، ضمن اشاره به فراورده‌های سیستان، به فراوانی رویش زعفران در دَرغش (از شهرهای سیستان قدیم) نیز اشاره شده است (ص ۱۰۲-۱۰۳). ابوریحان بیرونی نیز از زعفران سیستان یاد کرده است.

در سال ۱۳۱۱، مسعود کیهان زعفران کرمان را، پس از زعفران قاینات، در جایگاه دوم معرفی کرده است (ج ۳، ص ۱۹). بهرامی نیز در سال ۱۳۱۳ مناطق عمده زراعت زعفران ایران را خراسان، فارس و کرمان، هرکدام به ترتیب با تولید سالانه‌ی ۳۰۰ هزار، ۲۰ هزار و ۱۰۰ مثقال، دانسته است (۱۳۱۳، ج ۱، ص ۲۳۹). در دهه ۱۳۳۰ نیز ظاهراً محصول خوبی در رفسنجان به عمل می‌آمده است (بهرامی، ۱۳۳۳، ص ۴۰۸).

از نوشته خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی در سده هفتم برمی‌آید که او پیاز زعفران را به تبریز و سلطانیه برده و به گواه او در آنجاها بهتر از همدان رشد کرده است (۱۳۶۸، ص ۲۰۵). اعتمادالسلطنه نیز زعفران را نیز در آن زمان جزو محصولات عمده‌ی آذربایجان برشمرده است (۱۳۶۷-۱۳۶۸، ج ۱، ص ۳۲).

در مناطقی که در گذشته به ایران تعلق داشته‌اند، از جمله دربند، باکو، شروان^۲ و دشت قره‌باغ، نیز در کشورهای همسایه ایران، کشت و تجارت زعفران رونق داشته است (بری شرح تفصیلی ← ابریشمی، ۱۳۸۳، ص ۱۴۶-۱۴۹، ۱۷۷-۱۷۸).

منابع

- آیتی، محمدحسین (۱۳۷۱). بهارستان: در تاریخ و تراجم رجال قاینات و قهستان. چاپ دوم. مشهد: مؤسسه چاپ و انتشارات دانشگاه فردوسی.
- ابراهیم‌زاده، حسن و همکاران (۱۳۸۵). زعفران ایران با نگاه پژوهشی. تهران: انتشارات اطلاعات.
- ابریشمی، محمدحسن (۱۳۶۶). شناخت زعفران ایران. با مقدمه ایرج افشار و سیدمحمدعلی جمالزاده. تهران: انتشارات توس.

1. Chardin

۲. صورت صحیح نام این شهر، "شروان" است اما امروزه "شروان" مصطلح شده است.

- (۱۳۸۳). زعفران، از دیرباز تا امروز، دایرةالمعارف تولید، تجارت و مصرف. تهران: مؤسسه انتشارات امیرکبیر.
- ابن اثیر (۱۳۸۵-۱۳۸۶ق/۱۹۶۵-۱۹۶۶). الکامل فی التاریخ. بیروت: دارصادر.
- ابن اسفندیار، محمد بن حسن (۱۳۲۰). تاریخ طبرستان. چاپ عباس اقبال آشتیانی. تهران: کتابخانه خاور.
- ابن بطار (۱۲۹۱ق). الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، بولاق. چاپ افست بغداد: مکتبة المثنی.
- ابن حوقل (۱۳۴۵). صورة الأرض. ترجمه جعفر شعار. تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابن خرداذبه (۱۸۸۹). المسالك و الممالک. چاپ دخویه. لیدن: بریل.
- ابن رُسته (۱۳۶۵). الاعلاق النفیسة. ترجمه حسین قره چانلو. تهران: امیرکبیر.
- ابن سینا (۱۴۰۸ق/۱۹۸۷). القانون فی الطب. چاپ ادوار القش و علی زیغور. بیروت: مؤسسه للطباعة و النشر.
- ابن سینا (۱۳۸۸). دفع مضار الکلیة عن الأبدان الإنسانیة. ترجمه مترجمی نامعلوم. چاپ علیرضا عباسیان. تهران: المعی.
- ابن عبد ربّه اندلسی (۱۴۰۸-۱۴۱۱ق). عقدالفرد. چاپ علی شیری. بیروت: دار احیاء التراث العربی.
- ابن فقیه همدانی (۱۹۶۷). مختصر کتاب البلدان. لیدن: بریل.
- ابوالفداء، عمادالدین اسماعیل (۱۳۴۹). تقویم البلدان. ترجمه عبدالحمید آیتی. تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابودلف خزرچی (۱۳۵۴). سفرنامه ابودلف در ایران، با تعلیقات و تحقیقات ولادیمیر مینورسکی. ترجمه سید ابوالفضل طباطبایی. تهران: زوار.
- ابوریحان بیرونی (۱۳۷۰). کتاب الصيدنة. چاپ عباس زریاب.
- احمدی، احمد (۱۳۳۴). "شهرستان بیرجند: اوضاع جغرافیایی و تاریخی و فرهنگی". یغما. ش ۹۲. اسفند
- اخوینی بخاری، ابوبکر ربیع بن احمد (۱۳۷۱). هدایة المتعلمین فی الطب. به اهتمام جلال متینی. مشهد: انتشارات دانشگاه فردوسی.
- ادریسی، محمد بن محمد (۱۴۰۹ق/۱۹۸۹). کتاب نزهة المشتاق فی اختراق الآفاق. بیروت: عالم الکتب.
- اسدی طوسی، علی بن احمد (۱۳۵۴). گرشاسب نامه. چاپ حبیب یغمائی. تهران: کتابخانه طهوری.
- اسفزاری، معین‌الدین محمد زمجی (۱۳۳۸). روضات الجنات فی اوصاف مدینة هرات. به کوشش سیدمحمدکاظم امام. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- اصطخری، ابراهیم بن محمد (۱۸۷۰، چاپ افست ۱۹۶۷). کتاب مسالک الممالک. چاپ دخویه. لیدن: بریل.
- اعتصام‌الملک، میرزا خانلرخان (۱۳۵۱). سفرنامه میرزا خانلرخان اعتصام‌الملک نایب اول وزارت امور خارجه. چاپ منوچهر محمودی. تهران: چاپخانه فردوسی.
- اعتمادالسلطنه، محمدحسن بن علی (۱۳۶۷-۱۳۶۸). مرآةالبلدان. چاپ عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- افضل‌الملک، غلامحسین (۱۳۸۰). سفرنامه اصفهان. چاپ ناصر افشارفر. تهران: وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی، و کتابخانه و موزه و مرکز اسناد مجلس شورای اسلامی.
- انصاری شیرازی، علی بن حسین. اختیارات بدیعی. تصویر نسخه خطی ش ۳۴۹۹ کتابخانه بریتانیا. موجود در کتابخانه بنیاد دائرةالمعارف اسلامی.
- انطاکی، داود بن عمر (۱۴۱۱ق/۱۹۹۶). تذکرة أولی الألباب/و/ الجامع للعجب العجاب، ولبیها ذیل التذکرة لأحد تلامیذ المؤلف. قاهره: مکتبة الثقافیة الدینیة.
- اوتر، ژان (۱۳۶۳). سفرنامه ژان اوتر (عصر نادرشاه). ترجمه علی اقبالی. تهران: سازمان انتشارات جاویدان.
- اولیاءالله آملی، مولانا. (۱۳۴۸). تاریخ رویان. چاپ منوچهر ستوده، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.

- اولیویه، گیوم آنتوان (۱۳۷۱). سفرنامه. ترجمه محمدطاهر میرزا. به کوشش غلامرضا ورهرام. تهران: اطلاعات.
- ایرج میرزا (۱۳۳۴). "ایرج میرزا و امیر شوکت‌الملک". یغما. شماره پیاپی ۹۰.
- برآبادی، سیداحمد؛ رجبی، نجیب‌الله؛ شعبی، غلامحسین (۱۳۸۹). فرهنگ زعفران در خراسان جنوبی، تهران: انتشارات شهرآشوب.
- برهان، محمد حسین بن خلف (۱۳۴۲). برهان قاطع. چاپ محمد معین. تهران: امیرکبیر.
- بریان، پی‌یر (۱۳۷۸). تاریخ امپراتوری هخامنشیان: از کورش تا اسکندر، ترجمه مهدی سمسار، تهران: زریاب.
- بسحق اطعمه (۱۳۸۲). کلیات بسحق اطعمه شیرازی. به تصحیح منصور رستگار فسایی. تهران: میراث مکتوب.
- بلاذری، ابوالحسن (۱۴۰۷ق/۱۹۸۷). فتوح البلدان. چاپ عبدالله انیس الطبع و عمر انیس الطبع. بیروت: مؤسسة المعارف.
- بلعمی، محمد بن محمد (۱۳۶۶). تاریخنامه طبری. چاپ محمد روشن. تهران: نشر نو.
- بندش (۱۳۶۹). گردآوری فرنیغ دادگی. ترجمه مهرداد بهار. تهران: انتشارات توس.
- بهرامی، تقی (۱۳۱۳). کتاب فلاح. تبریز: مطبعه الحسینی.
- ----- (۱۳۱۶). فرهنگ روستایی یا دائرةالمعارف فلاحی. تهران: خودکار.
- ----- (۱۳۳۳). جغرافیای کشاورزی ایران. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- بهشتی هروی، عبدالله (۱۳۷۷). نورالمشرفین: سفرنامه منظوم از عهد صفوی. به کوشش نجیب مایل هروی. مشهد: آستان قدس.
- بیرجندی، عبدالعلی بن محمد (۱۳۸۱). ابعاد و اجرام. به کوشش محسن ناجی نصرآبادی. بیرجند: کنگره بین‌المللی علامه عبدالعلی بیرجندی.
- پولاک، یاکوب ادوارد (۱۳۶۱). سفرنامه پولاک: ایران و ایرانیان. ترجمه کیکاووس جهانداری. تهران: خوارزمی.
- پیگولوسکایا، ن. و.؛ و همکاران (۱۳۶۳). تاریخ ایران از دوران باستان تا پایان سده هیجدهم میلادی. ترجمه کریم کشاورز، تهران: انتشارت پیام.
- تابنده، سلطان حسین (۱۳۴۸). تاریخ و جغرافی گناباد. تهران، سازمان چاپ دانشگاه.
- ثعالی، عبدالملک بن محمد (۱۳۶۸ الف). لطائف‌المعارف. ترجمه علی اکبر شهابی خراسانی. مشهد: آستان قدس رضوی.
- ----- (۱۳۶۸ ب). تاریخ ثعالی مشهور به غرر اخبار ملوک الفرس و سیرهم. ترجمه محمد فضائلی. تهران: نقره.
- ----- (۱۳۷۶). ثمار القلوب فی المضاف و المنسوب. ترجمه رضا انزابی‌نژاد. مشهد: دانشگاه فردوسی.
- جابر انصاری، شیخ حسن (۱۳۷۸). تاریخ اصفهان. به کوشش جمشید مظاهری. اصفهان: مشعل و شرکت بهی.
- جمال‌الدین اصفهانی، محمدبن عبدالرزاق (۱۳۶۲). دیوان. چاپ حسن وحید دستگردی. تهران: کتابخانه سنائی.
- جمالزاده، سید محمدعلی (۱۳۳۵). گنج شایگان یا اوضاع اقتصادی ایران. برلین: چاپخانه کاویانی.
- علی جناب اصفهانی (۱۳۷۱). الاصفهان. به کوشش عباس نصر. اصفهان: گلها.
- جیهانی، ابوالقاسم بن احمد (۱۳۶۸). اشکال العالم. ترجمه علی بن عبدالسلام کاتب. چاپ فیروز منصوری. تهران: به نشر، و آستان قدس رضوی.
- حاج سیاح، محمدعلی بن محمدرضا (۱۳۵۹). خاطرات حاج سیاح. به کوشش حمید سیاح. به تصحیح سیف‌الله گلکار. تهران: مؤسسه انتشارات امیرکبیر.

- (۱۳۶۳). سفرنامه حاج سیاح به فرنگ. به کوشش علی دهباشی. تهران: نشر ناشر.
- حافظ ابرو (۱۳۷۰). جغرافیای تاریخی خراسان در تاریخ حافظ ابرو. تصحیح و تعلیق غلامرضا ورهرام. تهران: انتشارات اطلاعات.
- حدودالعالم من المشرق الى المغرب (۱۳۶۲). چاپ منوچهر ستوده، تهران: کتابخانه طهوری.
- حکیم میسری (۱۳۶۶). دانشنامه در علم پزشکی. چاپ برات زنجانی. تهران: مؤسسه مطالعات اسلامی دانشگاه مک‌گیل و دانشگاه تهران.
- حمدالله مستوفی (۱۳۱۱). نزهت القلوب. به خط میرزا مهدی شیرازی، بمبئی: سی‌پی‌سی.
- (۱۹۱۵). کتاب نزهت القلوب: المقالة الثالثة: در صفت بلدان و ولایات و بقاع. چاپ گیلسترینج. لیدن: بریل.
- خاقانی شروانی، بدیل‌بن علی (۱۳۳۳). مثنوی تحفة العراقيين. به کوشش یحیی قریب، تهران: چاپخانه سپهر.
- (۱۳۳۸). دیوان. به کوشش سید ضیاء‌الدین سجادی. تهران: کتابفروشی زوّار.
- دوران، ویلیام جیمز (۱۳۶۵). تاریخ تمدن، ترجمه احمد آرام، ج: ۱. مشرق زمین گاهواره تمدن، تهران: سازمان انتشارات آموزش انقلاب اسلامی.
- دیوسکوریدس، پدانیوس (۱۹۵۲). هیولی الطب فی الحشائش و السموم. ترجمه اصطفی بن بسیل و اصلاح حنین بن اسحاق. چاپ دوبلر و ترس. تطوان: دارالطباعة المغربية.
- ذوالفقار کرمانی (۱۳۷۴). جغرافیای نیمروز. چاپ عزیزالله عطاردی. تهران: میراث مکتوب.
- رازی، ابوبکر محمد بن زکریا (۱۴۰۸ق/۱۹۸۷م). المنصوری فی الطب. چاپ حازم البکری الصدیقی. کویت: معهد المخطوطات العربية.
- (۱۴۲۱ق/۲۰۰۰م). الحاوی فی الطب. تصحیح محمد محمد اسماعیل. بیروت، دارالکتب العلمیه.
- رجبی، نجیب‌الله (۱۳۸۴). تاریخ و جغرافیای شهرستان قاینات. تهران: انتشارات شهرآشوب.
- رحیم‌زاده صفوی، علی‌اصغر (۱۳۰۸-۱۳۰۹). ایران اقتصادی. تهران: چاپخانه اتحادیه طهران لاله‌زار.
- رشیدالدین فضل‌الله همدانی (۱۳۵۶). جامع التواریخ. به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و محمد مدرس زنجانی. تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب؛
- (۱۳۵۸). سوانح الافکار رشیدی. به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه. تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- (۱۳۶۸). آثار و احیاء (متن فارسی درباره فن کشاورزی). به اهتمام منوچهر ستوده و ایرج افشار. تهران: مؤسسه مطالعات اسلامی دانشگاه مک‌گیل و دانشگاه تهران؛
- رشیدی، عبدالرشید بن عبدالغفور (۱۳۳۷). فرهنگ رشیدی. چاپ محمد عباسی. به ضمیمه معرّبات رشیدی. تهران: بارانی.
- ژوبر، ب. امده (۱۳۴۷). مسافرت در ارمنستان و ایران. ترجمه علیقلی اعتماد مقدم. تهران، بنیاد فرهنگ ایران.
- سایکس، سر پرسی مولزورث (۱۳۳۶). سفرنامه ژنرال سر پرسی سایکس یا ده هزار میل در ایران. ترجمه سعادت نوری. تهران: انتشارات کتابخانه ابن سینا.
- سعیدی، عباس (۱۳۵۴). "نگاهی به ویژگی‌های انسانی شمال خراسان"، مجموعه سخنرانیهای بیستمین سمینار مسائل جغرافیای ناحیه‌ای ایران. مشهد: دانشگاه فردوسی.

- سلطان محمد میرزا قاجار (۱۳۶۴). سفرنامه سیف الدوله: معروف به سفرنامه مکه. چاپ علی اکبر خداپرست: تهران: نشر نی.
- شفايي اصفهاني، حسن بن محمد حسين (۱۳۶۲). دیوان. چاپ لطفعلی بنان. تبریز: اداره کل ارشاد اسلامی آذربایجان شرقی.
- شکورزاده، ابراهیم (۱۳۶۳). عقاید و رسوم مردم خراسان به انضمام پاره‌ای اشعار و لغات و امثال و افسانه‌ها و فال‌ها و دعاها و معماها. چاپ دوم. تهران: سروش.
- شیروانی، زین العابدین بن اسکندر (۱۳۳۹). ریاض السیاحه. به کوشش اصغر حامد ربانی. تهران: انتشارات سعدی.
- ----- (۱۳۴۸). حدائق السیاحه، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- ----- (۱۳۸۸). بستان السیاحه. تصحیح منیژه محمودی. تهران: انتشارات حقیقت.
- طبری، محمدبن ایوب (۱۳۷۱). تحفة الغرائب. تصحیح جلال متینی. تهران: انتشارات معین.
- طوسی، محمدبن محمود (۱۳۸۲). عجایب المخلوقات و غرایب الموجودات. چاپ منوچهر ستوده. تهران: شرکت انتشارات علمی و فرهنگی.
- عقیلی علوی خراسانی (۱۳۵۵). مخزن الأدویة. چاپ عکسی از روی نسخه کلکته ۱۸۴۴. تهران: چاپخانه بیست و پنجم شهریور.
- غسانی اندلسی، ابوالقاسم بن محمد بن ابراهیم (۱۴۰۵/۱۹۸۵). حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار. چاپ محمد عربی خطابی. بیروت: دارالغرب الاسلامی.
- فراهانی، محمدحسین بن مهدی (۱۳۶۲). سفرنامه میرزا محمد حسین حسینی فراهانی. چاپ مسعود گلزاری. تهران: فردوسی.
- فردوسی، ابوالقاسم (۱۳۱۴). شاهنامه. از روی چاپ وولرس. چاپ سعید نفیسی. مصور به قلم درویش پرورده ایران. تهران: کتابخانه و مطبعة بروخیم.
- فرهنگ جغرافیایی ایران: خراسان (۱۳۸۰). ترجمه و تحقیق کاظم خادمیان. مشهد: بنیاد پژوهش‌های اسلامی آستان قدس.
- فسائی، حسن بن حسن (۱۳۶۷). فارسنامه ناصری. چاپ منصور رستگار فسائی. تهران: امیرکبیر.
- الفلاحة النبطية، ترجمة المنحولة الى ابن وحشية (۱۹۹۳-۱۹۹۸). تحقیق توفیق فهد. جزء ۱. دمشق: المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية.
- فیروزآبادی، مجدالدین محمدبن یعقوب (۲۰۰۶). کتاب الجامع فی العسل، الموسوم بکتاب ترفیق الأسئل لتصفیق العسل. چاپ عصام محمد شنطی و احمد سلیم غانم. بیروت: دارالغرب الإسلامی.
- قزوینی، محمدبن محمود (۲۰۱۱). آثار البلاد و اخبار العباد. بیروت: دار صادر.
- قمی، حسن بن محمد (۱۳۸۵). کتاب تاریخ قم. ترجمه حسن بن علی بن حسن بن عبدالملک قمی. چاپ محمدرضا انصاری قمی. قم: کتابخانه بزرگ آیه‌الله العظمی مرعش نجفی (ره).
- کاشانی، عبدالله بن علی (۱۳۴۵). عرایس الجواهر و نفایس الاطایب. به کوشش ایرج افشار. تهران: انجمن آثار ملی.
- کاشغری، محمودبن حسین بن محمد (۱۳۷۵). نامها و صفتها و ضمیرها و پسوندهای دیوان لغات الثرک. چاپ سید محمد دبیرسیاقی. تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- کتیرایی، محمود (۱۳۷۸). از خشت تا خشت. تهران: نشر ثالث. ۱۳۷۸ ش.
- گیرشمن، رومن (۱۳۶۴). ایران، از آغاز تا اسلام. ترجمه محمد معین. تهران: شرکت انتشارات علمی و فرهنگی.
- لسترنج، گی (۱۳۶۴). جغرافیای تاریخی سرزمینهای خلافت شرقی. ترجمه محمود عرفان. تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.

- مازندرانی، عبدالله بن محمد (۱۳۳۱ق/۱۹۵۲م). رساله فلكیة در علم سیاق. چاپ والتر هینتس. ویسبادن: چاپخانه فرانس اشتاینر.
- مافزوخی، مُفَصَّل بن سعد (۱۳۲۸). ترجمه محاسن اصفهان. ترجمه حسین بن محمد بن ابی رضا آوی. چاپ عباس اقبال آشتیانی. تهران: شرکت سهامی چاپ.
- متز، آدام (۱۳۶۲). تمدن اسلامی در قرن چهارم هجری، یا، رنسانس اسلامی. ترجمه علیرضا ذکاوتی فراگزلو، تهران: امیرکبیر.
- مجدی، مجدالدین محمد حسین (۱۳۶۲). زینت المجالس، تهران: سنائی.
- مجوسی، علی بن عباس (۱۲۹۴ق). کامل الصناعة الطیبة. بولاق: المطبعة الكبرى.
- محمدی فر، شمامه (۱۳۹۵). "زعفران". دانشنامه جهان اسلام. ج ۲۱. ص ۴۴۳-۴۴۹. تهران: کتاب مرجع.
- مسعود کیهان (۱۳۱۱). جغرافیای مفصل ایران. تهران: ابن سینا.
- مسعودی، علی بن حسین (۱۳۵۶-۱۳۶۰). مروج الذهب و معادن الجواهر. ترجمه ابوالقاسم پاینده. تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- مقدسی، محمد بن احمد (۱۸۷۷، چاپ افست ۱۹۶۷). کتاب احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم. چاپ دخویه. لیدن: بریل.
- مقدسی، مطهر بن طاهر (۱۳۷۴). آفرینش و تاریخ. ترجمه محمدرضا شفیعی کدکنی. تهران: آگه.
- مک گرگر، کلنل سی. ام. (۱۳۶۶). شرح سفری به ایالت خراسان. ترجمه مجید مهدی زاده. مشهد: آستان قدس رضوی.
- مُهَلَّبِي، حسن بن احمد (۲۰۰۶). الكتاب العزیز، او، المسالك و الممالك. چاپ تیسیر خلف. دمشق: التلوین للطباعة و النشر و التوزیع.
- نسوی، ابوالحسن علی بن احمد (۱۳۵۴). بازنامه. نگارش و تصحیح علی غروی. تهران: مرکز مردم شناسی ایران.
- نصیرالدین طوسی، محمد بن محمد (۱۳۶۳). تنسخ نامه ایلخانی. چاپ مدرس رضوی. تهران: انتشارات اطلاعات.
- هالینگبری، ویلیام (۱۳۶۳). روزنامه سفر هیئت سرجان ملکم به دربار ایران. ترجمه امیر هوشنگ امینی. تهران: کتابسرا.
- هفت کشور، یا، صورالاقالیم (۱۳۵۳). چاپ منوچهر ستوده. تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
- هیل، ف. (۱۳۷۸)، نامه‌هایی از قهستان، ترجمه و تعلیق محمد حسن گنجی. مشهد: آستان قدس رضوی.
- یاقوت حموی (۱۸۶۶-۱۸۷۳، چاپ افست ۱۹۶۵). کتاب معجم البلدان. چاپ فردیناند ووستنفلد. لایپزیگ.
- یوستی، فردیناند (۱۳۱۴). یک روز از زندگانی داریوش. ترجمه رضا زاده شفق. تهران: کمیسیون معارف.
- ییت، کلنل چارلز ادوارد (۱۳۶۵)، سفرنامه خراسان و سیستان، ترجمه قدرت الله روشنی زعفرانلو و مهرداد رهبری. تهران: یزدان.
- Asbaghi, A. (1988). *Persische lehnwörter im Arabischen*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.
- De Candolle, A. (1885). *Origin of cultivated plants*. New York: D. Appleton and Company.
- Chardin, Chevalier (1811). *Voyages du Chevalier Chardin en Perse et autres Lieux de L'orient*. Paris: le Normant, Imprimeur- Libraire.

- Dymock, William; Warden, C. J. H.; Hooper David (1893). *Pharmacographia Indica: a history of the principal drugs*. vol. 3. London: Kegan Paul, Trench, Trubner and co.
- Masse, Henri (1938). *Croyances et Coutumes Persanes*. Paris: Maisonneuve.
- Riddle, John M. (1992). "The introduction and use of eastern drugs in the early Middle Ages". *Sudhoffs Archiv für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften*. vol. 49. no. 2 1965. pp. 185-198. repr. In John M. Riddle, *Quid pro quo: studies in the history of drugs*. Hampshire: Variorum.
- J. L. Schlimmer (1970). *Terminologie medico- pharmaceutique et anthropologique: française- persane*. litho. ed.. Tehran 1874. typo. repr. Tehran: Universite de Teheran.
- Ziegler, Konrat; Sontheimer, Walther (1972). *Der kleine Pauly: Lexikon der Antike auf der Grunlage von Pauly's Realencyclopädie...*, Munich: Alfred Druckenmuller.