

Altından Daha Değerli Bir Baharat Çiçeği Safran



Dünyanın en pahalı baharatı olan safran, mutfaklara Orta Doğu'nun bir armağanıdır ve bugün çoğunlukla İspanya'nın "mağrur çiğdem"lerinden (çn. ayrıca Çin, Hindistan ve çevresinden) elde edilmektedir.

"Safran mağrur bir çiçektir" diye başlıyor bir yaşlı İspanyol bu pembe çiçekli bereket için. "Gün doğumuyla doğar ve gün batımıyla ölür." Her yıl Ekim ayında birkaç haftalığına İspanya'nın La Mancha bölgesinde bu kibirlî çiğdem, telaş içinde, çiçeklerinin ömrüne yetişebilecek bir hızla hasat edilir.

Çoğu kez ons başına altın fiyatlarıyla rekabet içinde olan safran, dünyanın en değerli baharatıdır. Bir poundluk küçük küçük lifleri (sonbahar çiğdemi, *Crocus sativus*'un stıgması ya da dışı organları) şu sıralarda 2000 \$'ın oldukça üstündedir. İspanyolların "kırmızı altın" dedikleri bu küçük liflere talep öylesine fazladır ki yetiştirilenlerin tamamının satılacağı kesindir.

La Mancha adını, Arapça'da güneşin kavurduğu toprak anlamına gelen al-Manshah'dan almaktadır; fakat her sonbaharda çiğdemler açtığında onların kurumuş, toprak rengindeki tarlaları pembeden menekşeye, lavantaya değişen tonlarda bir renk denizi haline gelir. Burası, Don Quixote'un vatanı; hala büyük ölçüde endüstri çağının elinin değmediği bir yerdir. Altın rengi tepeleri, bağlar ve zeytin bahçeleriyle çizgilenmiş, değirmenler ve toprak çanakların rengindeki tozlu kasabalarla noktalanmıştır. Miguel de Cervantes romantik ve halüsinasyonlar içindeki şövalyesinin dolaşıp gezindiği yerler olarak, bu tepeleri ve Castilla ovasını seçmişti.

Burada, özellikle Consuegra kasabasında, Don Quixote efsanesi tüm tazeliğiyle yaşatılıyor. Kayalık bir tepenin üzerine oturtulmuş, kasabanın gökyüzüne hakim bir on ikinci yüzyıl şatosu, sislî bir akşamüstünde altı yel değirmeniyle gerçekten de devleri andırıyor.

La Mancha'ya safran hasadını görmek için geldim. Consuegra, İspanya'nın önemli safran yetiştiren kasabalarından biridir. Ekim'in ortalarındayız. Hasat işi zirvesinde olmalı ama açmış çiçeklerden hiç bir iz yok. Tarlalar kuru ve kahverengi.

İspanya'da işçiler tarafından giyilen parlak mavi tulumlu bir çiftçi, boş bir toprak görünümünde olan bir yeri tırmığı ile eşeliyor. Aslında görüldüğü gibi değil. Nieves Gutierrez, çiğdemlerini

Altın fiyatlarıyla rekabet içinde olan safran, dünyanın en değerli baharatıdır. İber yarımadasına M.Ö. 10. yüzyılda Araplar tarafından getirilmesinden yüzlerce yıl önce, safran İran'da önemli ve lüks bir maddeydi ve aynı zamanda Asya'daki Baharat Yolu'nun çok değerli ürünüydü. Eski Fenikeliler safran keklerini, tanrıça Astarte'ye adanlardı. Cleopatra da safranı kozmetiklerinde kullanırdı.

Çeviri: Ayça Mazman
ODTÜ Felsefe Bölümü Öğrencisi

havalandırıyor. Gelecek iki hafta içinde yıllık gelirinin önemli bir miktarını (belki de yüzde yirmisini) elde edecek. Consuegra'daki dörtyüz safran üreticisinin tipik bir örneği. Alışılmadık soğuşun ve geciken yağmurların, hasadı etkilediğini söylüyor, ancak "çiğdemler yakında açacak" diyor..

Haklı da çıkıyor. Birkaç gün sonra aynı topraklar pembe bir ova haline geldi. Hatta parlak mavi gökyüzündeki bulutlar bile aşağıdaki tarlaların rengini yansıtıyor gibi.

Bu kadar pahalı olmasının nedenlerinden biri, safranın bin yıldır olduğu gibi, elle ekilip harmanlanıyor olması. Her sabah şafak vakti bu çorak İspanyol yaylasının en yoksul insanları olan çiftçiler ve aileleri, çürük kamyonlar, traktörler, motosikletler, bisikletlerle ya da yaya olarak tarlalara üşüşürler. Bu erkekler, kadınlar ve çocuklar baleyli andıran bir ritimle yere eğilip, küçük çiçekleri kopararak bellerinde asılı duran hasır sepetlere doldururlar. Bu yorucu sahne, defalarca ve günlerce tekrarlanır; çünkü tam açmış bir çiçek haline geldiği saatler içinde toplanmazsa, bu mağrur çiğdem solar ve stigmaları değersiz hale gelir.

Toledo'dan Albacete'ye kadar uzanan bu düz, açık çalılık alan; zengin, iyi su emen, kumlu ya da balçıklı toprağı ve yeterli yağmurları olan ılıman iklimiyle çiğdem ekimi için en elverişli koşulları sunar. Her dört yılda bir çiçeğin soğanları kazılıp çıkarılır, temizlenir, ayrılır ve sonra bir başka alana düzenli bir biçimde ekilir ve boşaltılmış olan toprak on yıllığına nadasa bırakılır. Sadece 5000 feet kare ya da o civarda olan, duvarlara, tepelere, binalara bifişik ve çoğu kez başka ürünlerin ekildiği tarlaları kesen küçük alanlara celemenes adı verilir. Her celemenin aşağı yukarı 1 Pound kadar safran verir.

Ekim, çapalama, hasat, stigmaların çıkarılması ve kavrulması hep elle yapılır. İki hafta süren hasat, soyulma ve kavurma herkesi meşgul eder. Caddeler, zeytin bahçeleri ve bağlar terk edilir. Yaşamsal gereksinimleri sağlamak için daha çok ek ödüt olan safrandan elde edilen gelir, bir televizyon ya da yeni bir fırın almak için kullanılır. Dayanıklı olduğu için safran, kötü günlerde satılmak üzere veya daha iyi bir fiyat için saklanabilir.

Çiğdemi eken ve toplayanlar toprağı kiralarlar ya da toprak sahibi olabilirler. Eğilmekten ağrıyan beller ve Castilla'nın acımasız güneşinden yanmış yüzlere rağmen Consuegra'nın neşeleri azalmadan, birbirlerine karşıdan karşıya seslenerek ya da her geçeni selamlayarak çiğdemleri toplarlar. Öğlenden sonra geç saatlerde, toplanıp temizlenen tarlalar hemen ertesi gün sabah tekrar lavanta ile kaplanmış olur. İşlemlerden geçirildikten sonra ürün, zamanın eskitemediği yerel örgüt, komisyoncular, büyük kent üreticileri ve ihracatçılar aracılığıyla pazarlanır.

Safran, İberya yarımadasına milattan önce onuncu yüzyılda istilacı Araplar tarafından getirilmiş. "Azatran"



safranın İspanyolcası, Arapça olan "za'farán" dan gelir. İspanya dördüncü yüzyıldan beri safran ihraç etmektedir; dünya üretiminin yüzde yetmiş ile şu anda safran pazarını kontrol etmektedir.

İberya yarımadasında görülmesinden yüzlerce yıl önce safran İran'da önemli ve lüks bir maddeydi ve aynı zamanda Asya'daki baharat yolunda da bir o kadar değerli bir üründü. Eski Fenikeliler safran keklerini faniça Astarte'ye adanlardı. Ayrıca Mısır mumyalarında küçük stigma parçacıkları bulunmuştur. Cleopatra da safranı kozmetiklerinde kullanırdı.

Homer, Pliny, Hippocrates, Chaucher ve Shakespeare safrandan söz etmiştir. Orta çağlarda Britanyalı III. Edward, Essex çiftçilerine çiğdem çiçeğini tanıtmıştır ve çok geçmeden Safran Walden'da bu küçük çiçeği ekenler "croker" olarak adlandırıldı. Safran uzunca bir süredir Britanyalılar arasına popülerdir. Francis Bacon, "safranın tatlılarda ve et suyunda özgürce kullanımı İngilizlere neşeli bir şekilde sunuldu" diyerek bu konudaki gözlemlerini ifade etmiştir. Amerika'da, 1838'de yayınlanmış olan Medical Companion daha da ileri gitmiş ve "küçük dozlarda alındığı zaman ruhu canlandırır ama büyük miktarda kullanılırsa ölçüsüz neşe yaratır" iddiasında bulunmuştur.

Tat verici, sindirimi kolaylaştırıcı, boya, yatıştırıcı, içki-den kaynaklanan baş ağrısını giderici, keyif verici ve hafif afrodzyak olarak çeşitli şekillerde yüceltilen safran; günümüzde yaygın biçimde yemek pişirmede kullanılır. En büyük tüketicisi olan Araplar, safranı kuzu etini, tavuğu ve pirinçli yemekleri tatlandırmada kullanırlar. Fransızların bouillabaisse ve İtalyanların risottosu için çok büyük önem taşır. İspanya'da safranın en popüler kullanımı pirinç, chorizo, taze deniz ürünleri ve tavuğun mükemmel birleşiminden oluşan paelladadır. Dünya mutfaklarının kesişme noktası olan Amerika Birleşik Devletleri, Suudi

Arabistan ve Kuveyt'ten sonra en çok safran ithal eden ülkedir.

"Tadinin esrarengiz olması yanında, safran bir yemeğe özel durumlara özgü bir ruh verir" diyor Hindistanlı aktris ve gurme ustası Madhur Jaffrey. "Ben safrani aroması ve rengi için kullanırım; aroması bana sabırsız bir tatlılık verir, rengi ise Hindistan'da uğurlu olarak düşünülür".

Consuegra'nın kadınları safranı çorbalarında, pirinçli yemeklerinde ve güveçte kullanırlar ama yerel lokantalarda onu bulamazsınız. Toledo'daki Hostal del Cardenal'in mal sahibi José Gonzales Martin, safranin Castilia mutfağına özgü olmadığında ısrarcıdır ve her durumda çok pahalı olduğunu söylemektedir.

Madrid'de LaGamella restoranının sahibi olan ve aslen Decatur Illinois'dan gelen Amerikalı şef Richard Stephens safranin yenilikçi kullanıcısıdır. "İspanyollar çok gelenekçi, genellikle paella gibi çok iyi bildikleri yemekler dışında safran kullanmak onlara uygun düşmüyor" diyor. "Oysa safran herşeyin daha lezzetli olmasını sağlıyor". Safrani briochesinde ve soğuk beyaz fasulye salatasında kullanıyor. Stephens ayrıca taze safran lifleri katılmış, nefis tereyağı sosu üzerine dökülmüş somon balığı da hazırlamaktadır. "Arada büyük kalite farkı var" diye uyarıyor ve devam ediyor: "Safran alırken çok dikkatliyimdir. Eğer kahverengimsi veya ucuz ise büyük bir ihtimalle bayat, kötü paketlenmiş ya da karıştırılmıştır".

Ucuz safran diye bir şey yoktur, bu yüzden çoğu kez içine başka maddeler katılmıştır (kadife çiçeği, safran yaprağı, hatta balmumu parçacıkları ve melas gibi). Dünyanın ikinci en büyük üreticisi Kaşmir, safranı başka maddelerle karıştırarak satanlarla ilgili bilgi verenlere 101 rupilik para ödülü koymuştur. Onbeşinci yüzyıl Almanya'sında bazı safran karıştırıcıları kazığa bağlanıp yakılmışlar, diğerlerinin başı kesilmiş ve birkaç tanesi canlı olarak gömülmüştü.

Safranı ünlü bir satıcıdan almak gerçek birşey aldığınızı güven altına almanın en iyi yoludur. Rengi ayırt edicidir: koyu parlak kırmızı ve kokusu sert, hafifçe keskin ve güzel olarak tanımlanır. Gerçek safran küçük kavonazlarda ve şişelerde satılır ve genellikle gözden uzak, tezgah altında, arka odalarda, hatta kasalarda saklanır. Macy'de 0.08 ons ya da 0.25 gramı 3.50 \$'dır; yiyecek başı kullanılacak miktara bağlı olarak, bir pudring için 1 \$, bir bouillabaisse için 2 \$ ve pilava benzeyen bir Hint yemeği olan ve baharatlı etten yapılan bir biryani için 3 \$ ödemeniz gerekir. Manhattandan kökenli gıda ithalatçısı ve dağıtıcısı Dean&DeLuca için safran alan Phillip Teverow, safranin hemen her mutfağın lezzetini arttırdığına inanıyor. Teverow, 1987'de İspanya'da elde edilen ürünün daha önceki yıllara göre düşük olmasından dolayı, fiyatın bu sene iki katından daha fazla olabileceğini düşünüyor.

Safranın kalitesi, büyük ölçüde nerede yetiştirildiğine ve nasıl işlem gördüğüne bağlıdır. Küçük Membriilla'da, bir grup kadın, çalışkan Leonardo Alvarez'in kiremitli evinde çalı çırpı ateşinin önündeki uzun tahta masanın etrafında otururlar. Oda yüzbinlerce çiğdem çiçeğinden gelen kokuyla mis gibi kokar. Pazarlama kasabası olan Manzanares'in yakınındaki bu bölgedir ki İspanya'daki tüm safranin standardını oluşturan en iyi Mancha selecto buradan elde edilir.

Kadınlar, menekşe rengi yaprakları becerikli elleriyle geriye doğru açar ve her çiçekten üç değerli kırmızı stigmayı çıkararak küçük tabaklara koyarlar. Hassas liflere zarar vermeden çıkarmak büyük beceri ister. Çiçekler masa boyunca yığıldığı için kadınların ayakları ve hatta bacakları, atılan çiçeklere gömülür. Toplamak gibi soymak da çiğdemler soymadan önce yapılmalıdır. Birkaç adamla birlikte bu kadınlar hasat boyunca bazen sandalyelerinde arasına kısa süreli uyuklamaları geceler boyu çalışırlar. Buradaki kumlu toprağın zengin olmasına ve büyük miktarda çiçek üretilmesine rağmen, bir pound kurumuş safran stigmaları elde etmek için 70000'den 100000'e kadar çiçek gerekmektedir ki, en hızlı işçi bile günde bir kaç onz ayıklayabilir.

Genç, yaşlı, orta yaşlı bu değerli işçiler, Leonardo ve karısı Anna'nın akrabaları ve arkadaşlarıdır. Dedikodu yaparlar, öyküler anlatırlar, birbirleriyle şakalaşırlar ve ağrıyan sırtlardan, uyuşmuş bacaklardan şikayet ederler. Ücretleri safranladır; bu yüzden bütün tabaklar dikkatle işaretlenir: Catalina, Dolores, Josefa, Eliza, Juanna, Gema, Marie-Carmen, Leonardo, içindikleri titizlikle dörde böler ve her kadın emeğinin karşılığı olarak bu ürünün dörtte birini alır.

Aynı zamanda şarap, tahıl ve kavun yetiştiren bu 7000 nüfuslu kasaba için safran, önemli bir üründür. "Her yıl iki binden üç bin pounda kadar safran Membriilla'dan gönderilir" diyor Leonardo. "Bu, ekonomi için oldukça önemlidir; özellikle toplayan ve ayıklayanlar için. İyi para kazanmıyoruz. Paranın çoğu komisyonculara ve üreticilere gidiyor. Özellikle son birkaç yıl, çok az paraya çok iş yaptık".

Çok zor olduğu için dört oğlunun bu iş çizgisinde kendisini izlemelerini istememesine rağmen Leonardo'nun geleceğe ilişkin umutları var. Önceki kooperatif oluşturma teşebbüsleri başarılı olmamış. "Eğitimsizlik ve herkese güveniyorduk, fakat bir şarap kooperatif burda başarılı oldu ve İspanya'nın Avrupa Ortak Pazarı'na girişi tarıma yardımcı olacak" diye açıklıyor Leonardo.

Safrana gösterdiği özenle gurur duyuyor. Onun işçileri, başka yerlerde üzerinde bırakılan stigmaların dibindeki küçük beyaz parçacığı, ağırlığı arttırmasına rağmen çıkarıyorlar. Leonardo bir önceki günkü



ürünü aromasını mahvettiğini söylediği bütan ocağı üzerinde değil, daha çok mangal kömürü üzerinde dikkatli bir biçimde kavurur. Sonra kurumuş stigmaları alıcılara dağıtılmak üzere plastik torbalar içinde paketler.

Hasadın sonuna geldiğinde Leonardo, ailesi ve arkadaşları bitkin düşerler. Saffron Membrilla'daki hayatın sadece bir parçası olmasına rağmen, ona olan görülmemiş talep nesiller boyu kasabalı delikanlıların ve genç kızların büyük şehire gitmede isteksiz olmalarına sebep olan bir birlik duygusu ve bağlılık yaratmıştır. Orada kalmaya ve aile kurmaya yönelmişlerdir.

Ekimin son pazarı Saffron Rose festivalidir ve bölgedeki tüm insanlar Consuegra'da toplanır. Geçmişe bir selamlama olarak, hükümet tarafından sembolik bir miktar unu öğütmek için yeniden inşa edilmiş olan yeldeğirmeni, Dulcinea törenin kraliçesi seçilirken ve Don Quixote ve Sancho Panza tüm kostümleri içinde azamette yürürken, tüm heybetiyle dönmeye devam eder. İspanya'nın dört bir yanından gelen dansçılar, şarkıcılar ve müzisyenler halk dansları ve sevilen eski şarkılar eşliğinde eğlenirken, resmi geçitler ve yarışmalar yapılır.

Ancak saffron endüstrisine büyük bir değişim geliyor olabilir. La Mancha'da yetiştirilen en iyi saffranın çoğu, ülkesine yılda 20 milyon \$'dan fazla para getiren bir ürünün üretiminde devrim yapmayı uman ciddi bir işadama tarafından satın alınıyor. İspanya'daki General Saffron şirketinin yöneticisi olan Fernando P. Morillo Casals sadece zengin, gerçek kırmızı ve odun ya da mangal kömürü üzerinde kavrulmuş en iyi stigmaları kabul ediyor. Morillo aynı zamanda bir saffron üreticisi.

Aynı asil Don Quixote'da olduğu gibi, Morillo ve şirketin başkanı Augustin Escadón da bazen yeldeğirmenleriyle savaşıyor gibiler. General Saffron şirketi, toprağı, kullanılan gübreleri, soğanın bizzat kendini, kavurma ve paketleme sistemlerini geliştirmek, hastalıklarla mücadele etmek ve iyileştirilmiş stigmalarındaki ideal nem oranını belirlemek için araştırma ve geliştirme çalışmalarına 5 milyon \$'dan fazla para yatırdı. Ancak şirketin programının en çetlekkli yanı bu endüstrinin eski tekniklerini makineleştirme çabası.

General Saffron şirketinin, saffron ülkesinin orta yerindeki araştırma merkezinde bir Cumartesi öğleden sonra, şirketin yeni saffron hasat makineleri tarafından toplanması eleştirilen binlerce celemine, alışılmadık yoğunluktaki bir yağmur yüzünden yerle bir oldu. Bu hasat makineleri yumuşak çamurda çalışamaz. Islak toprakta ölmekte olan saffron lifleriyle yitirilen küçük bir servet, Morillo, Escadón ve ziraat mühendisi takımını korkutmakta ama sarsmamaktadır. "Binlerce yıl boyunca, saffranı veya tarımını geliştirmek için hiçbir şey yapılmadı" diyor Morillo. "Teknoloji olmadan, daha az paraya mükemmel saffron üretemeyiz. Daha henüz tam başaramadık, fakat hemen hemen... Bu işe yarayacak".

Şirketin depolarında, becerikli bir dizi şerit, kompresör ve kesici kullanan makineler, stigmaları ayıklamak konusunda oldukça iyi iş çıkarıyorlar. Daha da mükemmelleştirildiğinde, bu tip hasat ve ayırma makineleri, bireysel saffron üreticilerinin kârlarını tehlikeye sokacaklar mı? "Neden tehlikeye soksunlar ki?" diye itiraz ediyor Escadón. "Saffron için İspanya'nın karşılayamayacağından daha çok talep var. Biz alabildiğimiz kadar satın alacağız. Makinelerimiz sayesinde daha geniş alanlarda tarım yapılabilecek ve köylülerimiz daha çok para kazanacak".

Bu yağmurlu cumartesiden sonra, yağmurda sırtslıklam olmuş Leonard e Alvarez ve oğulları, hala ıslanmış çiçeklerden kırmızı stigmaları çıkartmak için var gücüyle çalışan kadınlara, pembe çiçeklerle dolu sepetleri ardarda taşıyorlar. Leonardo ve onun Membrilla'daki arkadaşları Morillo'ya saygı duymalarına rağmen, makineleşme hayali La Mancha'da herkesin düşlerine bir ağırlık çökmesine sebep olmaktadır. "Makineler yağmurda çalışamazlar... fakat biz yapabiliriz" diyor Leonardo yüzünde yorgun bir tebessümle. Ve böylece bu hasat sırasında ve bu yağmurlu gecede, Membrilla'nın saffron toplayıcıları makineye karşı bir zafer kazanmış oldular.

Kaynak

Ward, D. T. R., 1988. "Flowers are a Mine for a Spice More Precious Than Gold." Smithsonian Magazine, August, 104-111.