



Uluslararası Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi

International Journal of Humanities and Art

<http://www.trkdergisi.com>

Araştırma Makalesi / Research Article

e-ISSN:2757-6388

trk dergisi

2021

2(1):1-23

Geliş Tarihi / Receive : 04.03. 2021

Kabul Tarihi / Accepted : 28.06. 2021



## Safranbolu Yöresinde Safran Bitkisi ve Safran Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme

### A Folkloric Investigation of Saffron Plant and Saffron Culture in Safranbolu District

Yasemin GÜMÜŞ

Folklor Araştırmacısı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Karabük

Folklore Researcher, Culture and Tourism Ministry, Karabük

e-mail [yasemin.gumus@ktb.gov.tr](mailto:yasemin.gumus@ktb.gov.tr)

Orcid ID: 0000-0002-3015-1999

**Atıf/Cite as:** GÜMÜŞ, Yasemin (2021). Safranbolu Yöresinde Safran Bitkisi ve Safran Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme. trk Uluslararası Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi, 2 (1), 1-23. Retrieved from <http://trkdergisi.com/index.php/trk/article/view/37>

**İntihal /Plagiarism:** Bu makale, en az iki hakem tarafından ve bir intihal programında incelenmiş intihal içermediği teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two reviewers and in a plagiarism program and has been confirmed to be free of plagiarism.

## Safranbolu Yöresinde Safran Bitkisi ve Safran Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme

### Öz

Safran, Iridacea (süsengiller) familyasından *Crocus L.* cinsine ait toprak üstü kısmı tek yıllık; toprak altı kısmı ise çok yıllık olan soğanlı bir kültür bitkisidir. Kuzey yarım kürede tropikal ve subtropikal iklim kuşağında yayılım gösteren safran bitkisi, günümüzde İtalya, İspanya, Yunanistan, Fas, Mısır, İsrail, Türkiye, Japonya, Çin, Hindistan, Pakistan, İran ve Azerbaycan'da yetişmektedir.

Dünyanın en eski baharatı ve tıbbî bitkisi olan safran; antikçağdan beri dini ritüellerde, halk hekimliğinde ve halk mutfağında kullanılmıştır. Üretimi binlerce yıl öncesine dayanan safran bitkisinin, Anadolu'da tarımı yapılan en önemli merkezlerinden biri Karabük iline bağlı Safranbolu ilçesidir. Kaliteli safran soğanlarının üretiminin yapıldığı Safranbolu, uygun yetiştirme koşulları ile yüzyıllardır safran bitkisine ev sahipliği yapmıştır.

Safranbolu'da bir dönem önemini kaybeden safran bitkisinin günümüzde tekrar hatırlanışı; ekolojik, ekonomik, turistlik ve estetik açılardan değerlendirme çabaları dikkat çekicidir. İlçeye adını veren safran bitkisinin farkındalığının ön plana çıkmasından hareketle çalışmamızda; "safran" bitkisinin geçmişteki/günümüzdeki durumunun incelenmesi ve etrafında oluşan kültürel yapının tespiti amaçlanmıştır.

Bu çalışma 2018-2020 yıllarında Safranbolu İlçesi Yukarı Çiftlik Köyü Keten Mahallesi Safran Üretimi Çiftliğinde ve Safranbolu İlçe Merkezinde gerçekleştirilen alan araştırması sonucunda elde edilen materyaller ve veriler ışığında kaleme alınmış ve elde edilen malzeme halkbilime özgü tekniklerle değerlendirilmiştir. Araştırma sırasında ve devam eden aşamalarda gözlem ve görüşme tekniklerinden yararlanılmış; safran üreticisi İsmail YILMAZ ile gerçekleştirilen görüşmeler video kaydı ile kayıt altına alınmış, bitkinin büyüme süreci fotoğraflar ile belgelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Halk Kültürü, Kent Kimliği, Safranbolu, Safran Çiçeği, Safran.



## A Folkloric Investigation of Saffron Plant and Saffron Culture in Safranbolu District

### Abstract

Saffron is a bulbous cultigen with an annual aboveground and perennial underground parts and it belongs to Iridacea family and *Crocus* L. Genus. Saffron present a spread on tropical and subtropical climate zones of North Hemisphere and grows in Italy, Spain, Greece, Morocco, Egypt, Israel, Turkey, Japan, China, India, Pakistan, Iran and Azerbaijan at the present time.

Saffron, which is the oldest spice and medical plant of the World, has been used in religious rituals, folk medicine and traditional kitchen since ancient times. The production of saffron goes back to thousands of years ago and its one of the most important cultivation centers is Safranbolu district of Karabük City in Anatolia. Safranbolu, where the high quality saffron corms are cultivated, hosts the saffron plant with proper cultivation conditions for hundreds of years.

Saffron lost its importance in the past periods in Safranbolu, however, it gained importance one more time in our day and there is a remarkable effort to re-appreciate it in terms of ecological, economic, touristic and aesthetic aspects. Within this context, in this study, it is aimed to investigate “the condition of saffron plant, which gave its name to the district, in the past and at the present time and the cultural structure emerging around that plant”.

This study is written based on the materials and data obtained after a field study conducted between 2018-2020 in Saffron Production Farm in Safranbolu District, Yukarı Çiftlik Village Keten Quarter and Safranbolu District Center and data was analyzed specifically to folkloric techniques. During the study and following stages, observation and interview techniques were utilized and interviews with İsmail YILMAZ, who is a saffron producer, were videotaped and the growth process of the plant was documented with photographs.

**Keywords:** Folk Culture, City Identity, Safranbolu, Saffron Flower, Saffron.



## Giriş

Dünyanın en eski baharatı ve tıbbî bitkisi olan safran, antikçağdan beri dini ritüellerde, halk hekimliğinde ve halk mutfağında kullanılmıştır (Paşayeva ve Tekiner, 2014). Anadolu’da Hitit döneminden beri bilinen safran Osmanlı döneminde geniş alanlarda tarımı yapılan bir bitki olmuştur. 1858 yılında 9.705 kg safranın İngiltere’ye ihraç edilmiş olması safran üretimindeki yüksek başarının kanıtıdır. Ancak bazı ekonomik, siyasal ve tarımsal sorunlar nedeniyle safran bitkisinin zamanla ekim alanı daralmış, 1913 yılında üretim miktarı 500 kg düşmüştür (Arslan, 2016) .

Yüksek ekonomik değeri olan safran, önemini ve yüksek üretim miktarını kaybettiği yıllarda Safranbolu ilçesine bağlı Davutobası köyünde ve Şanlıurfa’da ekimi yapılmaya devam edilmiştir (Gümüşsuyu, 2004). Günümüzde ise ivme kazanan etnobotanik araştırmaların olumlu etkisiyle safran bitkisi dünyada çeşitli endüstri dallarında aranan bir bitki olmuştur.

Safran üretiminde önemli bir merkez olan Safranbolu, Karabük İlinin en büyük ve gelişmiş ilçesidir. Karabük il merkezinden 8 km ve denizden 65 km içerde olan Safranbolu’nun yüz ölçümü 1013 kilometrekaredir. İlçe kuzeyinde Bartın ili, doğusunda Eflani ilçesi, güneydoğusunda Kastamonu ile Çankırı illeri, güneyinde Karabük ve batıda Yenice ilçesiyle çevrilidir (Günay, 1998).

Bölgedeki ilk medeniyetler Hititlerin komşuları olan Gaspalar ve Zalpalardır. Bölgede sırasıyla Hititler, Frigler, dolaylı yoldan Lidyalılar, Persler, Helenistik Krallıklar (Pondlar), Romalılar (Bizans), Selçuklular, Çobanoğulları, Candaroğulları ve Osmanlılar egemenlik kurmuşlardır (Tunçözgür, 2012; Karabük İl Yıllığı 1999). 1995 yılında ise Karabük’ün il yapılmasıyla Safranbolu Karabük’e bağlı bir ilçe haline gelmiştir (Acar, 2011).

İlçenin adıyla ilgili çok çeşitli görüşler vardır. 19. yy. Paflagonya’da araştırma yapan Ramsay, bölgedeki Hadrianopolis şehrinin ve eski kaynaklarda geçen Germia-Theodorias’ın da Safranbolu olabileceği görüşünü ileri sürmüştür. Ayrıca Ortaçağ kaynaklarında adı geçen Dalibra adlı antik yerleşmenin de Safranbolu olduğu kabul görmüştür (İslam Ansiklopedisi, 2008). İlçe, Anadolu’nun 1071 ile başlayan Fetih sürecinde Selçuklular tarafından 1196 tarihinde fethedilmiş ve Zalifre adını almıştır (Yücer, 2010).

18. yy.’da “zağfiran” denilen safran bitkisinin üretiminin yapılması ile de Zağfiranbolu adı kullanılmaya başlanmıştır. 1889’dan sonra Zağferanbolu 1940’a kadar Zafranbolu ve bu tarihten sonra da Safranbolu adı yaygın biçimde kullanılmıştır (Kalyoncu, 2010).



Osmanlı- Türk mimarisinin bozulmadan günümüze kadar korunduğu ve sahip olduğu birçok tarihi ve kültürel değeri ile Safranbolu, 1994 yılında UNESCO tarafından Dünya Miras Listesine alınmıştır (Bayazıt, 2014). Safranbolu günümüze kadar özgünlüğünü bozmadan ulaşan sanat ve mimarlık tarihi bakımından önemli birçok yapıya sahiptir. Safranbolu'nun sahip olduğu tarihi ve kültürel değerler yanında doğal güzellikleri de bölgenin turizmini çeşitlendirmektedir (www.karabuk.ktb.gov.tr).

## **1. Safran Bitkisi**

### **1.1. Safran Sözcüğü**

Arapça asıllı ve sarı anlamına gelen “zaferan” sözcüğü diğer dünya dillerinde küçük değişikliklerle kullanılmaktadır. Örneğin; Almanca, Türkçe, Fransızca “safran”, İngilizcede “saffron”, Rusçada “shafran”, İtalyancada “zafferano ve Yunancada “zafora” sözcükleri bu bitkinin adı olmuştur. Bitki biliminde *crocus sativus* olarak geçen “safran” Ortadoğu tarımında kürkum olarak bilinmektedir (Ceylan, 2005).

Güzel kokulu bir dağ otu şeklinde Dîvânü Lugâtî't-Türk'te geçen “kayaçuk” sözcüğünün “safran” olabileceği belirtilmektedir (Atalay, 1999).

İbni Sina'nın El Kanun Fi't Tıb (X. yy) adlı eseri başta olmak üzere Edviye-i Müfrede (XIV. yy), Tabiatname (XIV. yy), Ebvab-ı Şifa (XIV. yy), Yedigâr (XV. yy) ve Kemaliyye (XVI. yy) gibi birçok yazma tıp eserinde safran “za'feran” şeklinde geçmektedir (Paşayeva ve Tekiner, 2014).

Söyleyişi zor zaferan sözcüğü halk arasında yerini safrana bırakmıştır. Cumhuriyet döneminde yayımlanan bitkibilimi terimleri sözlüklerinde de safran sözcüğü madde başı olarak geçmektedir (Baytop, 1994; Ceylan, 2005).

### **1.2. Safran Bitkisinin Özellikleri ve Yetiştirme Koşulları**

Safran (*crocus sativus*), süsengiller (Iridaceae) familyasına dâhil çok yıllık bir kültür bitkisidir. Safranın toprak altında kalan iki-dört cm çapındaki küremsi, hafif basık ve kahverengi kabuklarla sarılı soğanı üç yıl süresince yeni bitkiyi meydana getirir. Her yeni bitki de yeni soğanı oluşturur (Arslan, 1986).

Bitkinin yaprakları buğday yaprakları gibi dar, dik olup yaprak ortalarında üçer adet şerit vardır. Çiçeğin altı adet mor taç yaprağı, üç adet sarı renkli erkek organı ve üç parçalı koyu kırmızı-turuncu renkli 2,5-3,5 cm boyunda ipliksi görünümlü dişi organı vardır. Çiçeğin asıl önemli olan ve safran adı verilen kısmı bu dişi organlarıdır. Ağustos ayında ekilen safran soğanları ekim ayının ikinci haftasından itibaren çiçeklenmeye başlamakta ve kasımın



üçüncü haftasına çiçeklenmesi devam etmektedir (Safranbolu Safranı Broşürü, 2011; Arslan, 2016; Çınar ve Önder, 2019).

Safran bitkisi, üzüm asması gibi rüzgara karşı korunmuş güneşli yamaçlarda daha kaliteli ürün verir. Yaz yağışları çiçeklerine zarar verdiği için yazın kuru ve güneşli havaları sever. Ayrıca safran soğanları dona karşı dayanıklıdır. Çiçekleri için ise en ideal sıcaklık 23 °C'dir. Bu anlamda uygun sıcaklık ortamında safran soğanlarının 50-150 gün içinde çiçeklenme yani hasat zamanı gelir. Safran tarımı kumlu, düşük yoğunluklu, gevşek, killi, yüksek organik içerikli, taşsız ve hafif eğilimli topraklarda yapılır. Üreticiler eğimli toprak ile yağış sularının birikmesinin önüne geçerek safran soğanlarının çürümesini engellemeyi amaçlar (Ünaldı, 2017; Çınar ve Önder, 2019; KK1).

### 1.3. Safran Bitkisinin Tarihçesi ve Safran Bitkisinin Yetiştirme Alanları

En eski kültür bitkilerinden biri olan safran, 3000 yıldan beri birçok uygarlık tarafından kullanılmıştır. MÖ 7. yy.'a ait Asurlardan kalma, Asurbanipal'in kaleme aldığı botanik kitabında safran bitkisi geçmektedir (Çınar ve Önder, 2019)

İran ve Keşmir Bölgesinde safranın yetiştirildiğini Homeros ve Hipokrat kaydetmiştir. Ayrıca safran, Moğollarla Çin'e, Araplarla İspanya'ya ve Haçlılarla Batı Anadolu'ya yayılmıştır. Eski Yunan, Roma ve Mısır Uygarlıklarında safran, baharat olarak kullanılmakla birlikte boya, parfüm ve şifalı bitki olarak da kullanılmıştır. Orta doğuda ise 4000 yıllık geçmişi ile safran, hastalıkların tedavisinde ilaçların; kozmetikte parfümlerin hammaddesi olmuştur. Ayrıca yiyeceklerde de aromatik tatlandırıcı olarak kullanılmıştır (Gümüşsuyu, 2004; Ceylan, 2005).

"Hititler döneminden beri Anadolu'da bilinen ve ilaç olarak kullanılan safran Osmanlılar döneminde de önemini korumuştur. 1858 yılında 9.705 kg safran İngiltere'ye satılmıştır. 15 Mart 1326 (20 Mart 1910) Tarih 1833 Sayılı Kastamonu Vilayet Gazetesinin Ziraat İstatistik Cetvelinde Safranbolu ilçesinde 100 dönüm arazide 300 okka (1 okka: 400 dirhem: 1.282 kg) safran baharatı yetiştirildiği bilinmektedir. Yirminci yüzyılın başlarında, işçi bulma güçlüğü ve ekonomik güçlükler nedeniyle, ekim ve üretimi çok gerilemiştir" (Açıkgöz, 2010).

Safran, İspanya, İtalya, Yunanistan, Mısır, Fas, Türkiye, İran, Azerbaycan, Çin, Japonya, Hindistan ve Pakistan'da yayılış göstermektedir (Çınar ve Önder 2019).





## **2. Anadolu’da Safran**

Safran, Hititler döneminden itibaren Anadolu’da şifalı bir bitki olarak bilinmektedir. Ayrıca safranın, Yunan, Roma ve Osmanlı döneminde ticareti yapılmıştır. Roma dönemi kaynaklarında en iyi safranın Silifke’de yetiştiği belirtilmiştir (Gezgin, 2010).

14. Yüzyılın başlarında Anadolu’nun bazı bölgelerinde çok miktarda safran üretilmiştir. “İbni Batuta seyahatnamesinde Göynük bölgesi için “burada ne bağ ne de bahçe var. Safrandan başka bir şey yetiştirilmez” ifadesini kullanmıştır” (Ünalı, 2007).

Safran, geçmişte başta Safranbolu olmak üzere Adana, Şanlıurfa, Tokat ve İzmir’de yaygın olarak yetiştirilmiştir. 1913 yılında ise Anadolu’da sadece Safranbolu ve Şanlıurfa’da safran üretimi yapılmış ve 794.500 kg safran elde edilmiştir (Gümüşsuyu, 2004).

## **3. Safranbolu Safranı**

Son yıllarda Karabük Valiliği ve Safranbolu Kaymakamlığının yürüttüğü projeler kapsamında safran üretiminde verimin ve kalitenin artırılması hedeflenmiştir.



**Foto 1: Safran Çiçeği (Orişinal, 2020)**

### 3.1. Safranbolu'da Safran Üretim Aşamaları

Safranbolu İlçesi Yukarı Çiftlik Köyü Keten Mahallesi'nde yaptığımız alan çalışmasında, Safran üreticisi İsmail YILDIZ' dan elde ettiğimiz veriler ışığında safran üretim aşamaları şöyledir:



Foto 2: Safran Soğanı (Orijinal, 2020)

Safran soğanları bir yıl nadasa bırakılmış ve birkaç defa sürülmüş toprağa 15 Ağustos-15 Eylül tarihleri arasında ekilir. Soğanların ekimi, pulluğun açtığı çizgilere 20-25 cm aralıklarla 10-15 cm derinliğe elle ile yapılır. Üzerine yanmış inek gübresi serpilir. Daha sonra toprak birkaç defa tırmıklanır ve yabancı otlardan temizlenir (KK1).



Foto 3: Çiçeklenme Döneminde Safran Tarlası (Orijinal, 2020)

Safran tarlası ekim ayının başından itibaren çiçeklenmeye başlar. Aynı tarladan üç yıl üst üste yararlanılır. Üç yılın sonunda tarla bozulur ve safran





## Safranbolu Yöresinde Safran Bitkisi ve Safran Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme

soğanları sökülür. Safran soğanları yaklaşık bire beş-altı soğan verir. Sökülen soğanların iyi ve sağlam olanları ekilmek üzere tohumluk olarak ayrılır (KK1).



Foto 4: Safran Hasadı (Orijinal, 2018)

Safran hasadı eylül ayının ikinci haftası başlar, kasım ayına kadar devam eder (KK1).



Foto 5: Safran Hasadı (Orijinal, 2018)



"Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi"  
"International Journal of Humanities and Art"  
[trk dergisi/2021]

e-ISSN:2757-6388  
Cilt/Volume:2  
Sayı/Issue:1



**Foto 6: Safranın Ayıklanması (Orijinal, 2018)**

Toplanan safran çiçekleri gölge bir yere serilerek bekletilir. Daha sonra çiçeklerin tepelik kısımları el ve/veya makas ile alınır. Geçmişte kapalı havadar bir yerde temiz bir tülbent üzerinde kurutulurken günümüzde fırınlarda kurutulur. Kurutma, tepelikler sertleşene kadar yapılır. Safranın diğer kısımları da ayrı bir yerde açık alanda kurutularak satılır. Kurutulmuş safranlar cam şişelerde güneş almayan yerde muhafaza edilir (KK1).



**Foto 7: Safran (Orijinal, 2018)**



#### 4. Safranın Geçmişte ve Günümüzde Halk Kültüründeki Yeri, İşlevi ve Kullanıma Dair Bazı Örnekler

Safran etnobotanik bilimine göre bilinirliği ve kullanımı yaygın bir bitkidir. “Kimyasal olarak safranın özel kokusu” safranal”, değişik tadı “ picocrocine” ve sarı rengi “crocine” maddelerinden vermekte olup, bunlar da üç parçalı stigmada bulunmaktadır”(Andarabı ve Hassan, 2017). Safran antikçağdan beri dünyanın farklı bölgelerinde dini törenlerinde halk tababetinde ve mutfak kültüründe kullanılmaktadır ( Paşayeva ve Tekiner, 2014).

##### 4.1. Safran ve Halk Sanatları

0,1 g safran 10 litre suyun rengini sarıya boyayabilmesi özelliği ile kumaşların boyanmasında kullanılmıştır (Arslan, 2016). Safran, kumaşlara parlak ışıltılı ve özel bir renk bıraktığı için tercih edilmiştir. Kağıt renklendirici olarak da kullanılan safran, kitap başlıklarında, tezhipte ve halı ipliklerini boyarken de kullanılmıştır (Andarabı ve Hassan, 2017).

Günümüzde ise safran bitkisi, çiçeği ile birçok el sanatı dalına ilham vermiş ve model olmuştur. Yörede 2020 yılında safran festivalinde sunumu ve satışı yapılmaya başlanan safran çiçeği tasarımlı el sanatları ürünleri bu anlamda dikkat çekicidir.



Foto 8: Safran Çiçeği Temalı El İşleri (Orijinal, 2020)





Foto 9: 2020 Yılı Safran Festivali (Orijinal, 2020)

#### 4.2. Safran ve Halk Mutfağı

Safranın günümüzde gıda sanayisinde kullanım alanı oldukça geniştir. Safran, gıda boyası olarak sıcak/soğuk içeceklerde, terayağ, peynir, dondurma, sucuk, salam ve sosis yapımında; tatlandırıcı olarak başta balık ürünlerinde, et yemeklerinde, çorbalarda, pilav çeşitlerinde, hamur işlerinde, tatlılarda, içeceklerde soslarda ve baharat karışımlarında kullanılmaktadır (Arslan 2016; Andarabı ve Hassan, 2017; Açıkgöz, 2010 ).

Değerli bir bitki olan safran, Osmanlı mutfağında tercih edilen bir baharattır. Özellikle düğünlerde ve hatırlı sayılan misafirlere yapılan zerde tatlısı ile kaynaklarda geniş yer tutmaktadır (Araz, 2000; Şavkay, 2000; Ayyıldız ve Sarper 2019; Canbolat, 2019). “Safran o günün mutfağında bir zenginlik işaretidir” ( Şavkay, 2000).

Yörede özellikle zerde, safranlı aşure ve safranlı pilav yapılmaya devam edilmektedir. Günümüzde çarşı mutfağında da kendine yer bulan bu yöresel lezzetlerin tarifleri;





Foto 10: Zerde (Orjinal, 2020)

#### Zerde

İki bardak pirinç yirmi dakika haşlandıktan sonra beş dakika da iki buçuk bardak şekerle kaynatılır. Yarım bardak gülsuyuna ıslatılan safranlı su eklenerek kaynatmaya devam edilir. Daha sonra yarım bardak suda açılan pirinç nişastası yavaş yavaş dökülerek bir dakika daha kaynatılır. Ilıması için kâselere konur ve kuş üzümü ile süslenir (KK2).

#### Safranlı Aşure

2 bardak buğday, yarım bardak nohut ve fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün nohut ve fasulye haşlanır. Buğday 15 bardak suyla haşlanır. Ezilinceye kadar pişirilir. 2-3 bardak şeker ve haşlana nohut ve fasulye de ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Safran ılık suda renk verinceye kadar bekletilir. Aşureye ilave edilir. Ocaktan çıkmasına yakın doğranmış incir, kayısı ve üzüm taneleri ilave edilir. Ocaktan alındıktan sonra fındık, ceviz içi ve tarçın ilave edilip servis edilir (Halaç, 2011).

#### Safranlı Pilav

Pembeleşinceye kadar kavrulan soğanın üzerine ılık suda bekletilip yıkanan 2 su bardağı pirinç eklenir. İki-üç adet patlıcan küp şeklinde doğranarak kızartılır. Başka bir tencerede kaynatılan kemik suyuna bir miktar safran atılır ve bekletilir. Kemik suyu ve patlıcanlar pirince eklenerek suyu çekene kadar pişirilir (KK2).

### 4.3. Safran ve Mimari





Mardin yakınlarında yapımı sırasında harcına safran katıldığı için gövdesinin sarımsı renk aldığına inanılan “Deyr-ül Zaferan” adlı bir manastır bulunmaktadır. Ayrıca geçmişte safran ticareti yapılan Ankara’da Zaferan Hanı, İstanbul’da Büyük Safran Hanı ve Küçük Safran Hanı gibi yapılar, safran bitkisinin Anadolu topraklarında imarlara ad olmuş diğer örnekleridir (Ünaldı, 2007, Gezgin, 2010).

2007 yılında ibadete açılan Kastamonu yolu üzerinde Safran Park AVM içerisinde bulunan Dizdar Caminin kubbesi safran tohumunun şekli örnek alınarak yapılmıştır. Caminin minberi de safran tohumu şeklindedir. Ayrıca cami içi cam süslemelerinde de safran çiçeğinin stilize edildiği görülmektedir.



Foto 11: Dizdar Cami (Orijinal, 2020)



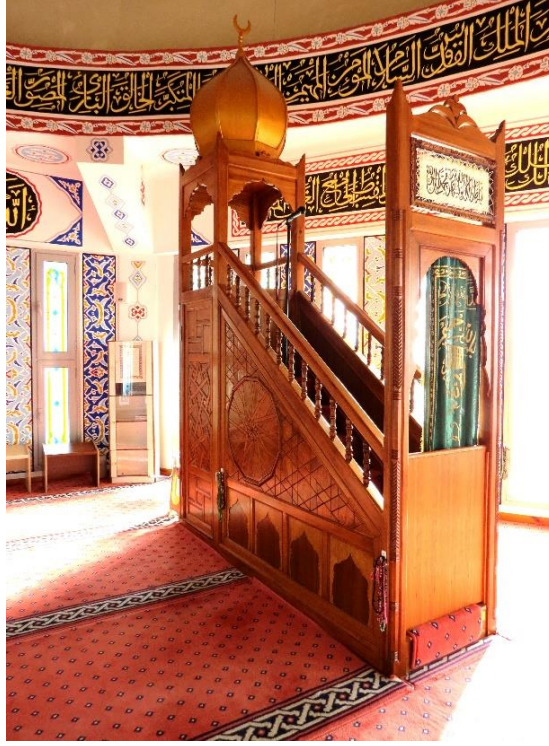


Foto 12: Dizdar Caminin Minberi (Orijinal, 2020)

#### 4.4. Safran ve Halk Hekimliği

Baharatların fizyolojik etkisi yıllardır bilinmektedir Anadolu mutfağında kullanılan (karabiber, kırmızıbiber, karanfil, nane, kekik tarçın zencefil vb.) baharatlar, bir yandan yemeğe koku ve lezzet katarken bir yandan da sindirim sistemi salgılarının artmasına neden olduğu bilinir. Örneğin kırmızıbiberin acı; sumanın mayhoş lezzeti kadar kuvvetli bir stimulan ve antipiretik olduğu ilaçbilimi tarafından kanıtlanmıştır (Tanker, 1988).

Bu anlamda safran, birçok medeniyette tıbbi değeri ile önem kazanmıştır. Eski Mısır'da mideyi ve karaciğeri güçlendirmek ve sindirim sistemi hastalıklarını iyileştirmek için kullanılmıştır. Eski Roma'da safran akciğer ve göz intihaplarında, karaciğer rahatsızlıklarında ve öksürüğü kesmede kullanılmıştır (Paşayeva ve Tekiner 2014).

Türk İslam Tıbbında safranın görme kabiliyetini artırdığı, sindirimi kolaylaştırdığı, kalbi güçlendirdiği, baş ağrısını giderdiği, hafızayı güçlendirdiği, uykuyu düzenleyip sinir sistemini yatıştırdığı bilinmektedir (Paşayeva ve Tekiner 2014). Ayrıca 1539 yılından beri üretilen başta kısırlık olmak üzere birçok hastalığın tedavisinde kullanılan mesir macunun içeriğinde kullanılmaktadır (Gürbüz, 1998). Son yıllarda modern tıbbın da dikkatini çeken safran bazı kanser hastalıklarının tedavisinde, kalp ve damar



hastalıklarında kullanılmaya başlanmıştır (Arslan, 2016). Cildi nemlendirici etkisiyle yaşlanma karşıtı özelliği bulunan safran geçmişte olduğu gibi bugünde kozmetik ve kişisel bakım ürünlerin de kullanılmaktadır (Önder ve Çınar 2019).



Foto 12: Safranlı Kozmetik Ürünler (Orijinal, 2018)

#### 4.5. Safran ve Halk İnanışları

Rüyada görülen tatlı ve tatlılar genelde iyiye yorumlanırken safranlı zerde hastalık ve maraz olarak yorumlanmıştır (Nahya,1983).

Ayrıca kötülüklerden ve nazardan korunmak için tılsımlı ve şifalı olduğuna inanılan bazı dualar güçlü bir mürekkep olan safran mürekkebi ile yazılarak muska şeklinde taşınmaktadır. Bu uygulamanın yörede yapıldığı tespit edilmiştir (Ceylan, 2015; KK3).

#### 4.6. Safran ve Edebiyat

Kıymetli bir bitki olan safran Osmanlı döneminde Divan Edebiyatı şairlerince oldukça fazla kullanılmıştır. Dönemin şairleri safranın/zaferanın sadece kokusunu, rengini işlememiş safranın hasadı, tıbbi özellikleri hakkında da şiirlerinde bilgi vermiştir (Ceylan, 2005) . Örnek beyitler;

“Ruh-ı gül-famum oldur za'ferani

Baharum gördi aşub-ı hazan” Celili (Hüsrev ü Şirin)

"Baharım hazan kargaşasını gördü, gül renkli yanağım za'ferani oldu." (Ceylan, 2005).

“Kafurunu dökdü za'ferana



“Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi”  
“International journal of Humanities and Art”  
[trk dergisi/2021]

e-ISSN:2757-6388  
Cilt/Volume:2  
Sayı/Issue:1

Suz-ı dil ile gelip figana” Fuzuli (Leyla ile Mecnun)

Kafur gibi ak saçlarını safran gibi sararmış yüzüne döktü,  
içinin ateşiyle feryat figan eyleyip” (Ayan, 2011).

Büyük mutasavvıf Mevlana Celaleddin Rumi ise Mesnevi adlı eserinde safrana şöyle yer vermiştir.

“Sen safran evleğindesin; safran ol, başka yeşilliklerle  
uzlaşma

A safran, safran oluncaya kadar su iç de sonra zerdeye  
gir

Şalgam evleğine girip, ağzını açma; o senin huydaşın  
yoldaşın olamaz” Mevlana Mesnevi (Gölpınarlı, 1989).

Ayrıca geleneksel gölge oyunumuz olan “Karagöz ve Hacivat” metinlerinde de safran/zafran ve safrandan yapılan zerdeye yer verildiği görülmektedir.

“.....

KAYNANA: Şimdi evvelâ bir çorba, sonra bir et yemeği,  
sonra pilav, zerde. Çorba için un kırk çuval olsa elverir.

...

KAYNANA: Pilav, zerde için pirinç; yüz gazevi Mısır  
pirinci, iki yüz gazevi de Dimyat pirinci.

HACİVAT: Pekâlâ.

KAYNANA: Zerde için şeker: beş yüz okka, elvermezse  
yüz kıyye bal; zerde için zafrandan yüz kıyye”  
(Akdoğan, 2019).

“Yerse kebab ü kirdeyi

Dahi pilavla zerdeyi

Neşelendirir perdeyi

İşve-nümundur Karagöz

Bukalemundur Karagöz”(Yılmaz, 2019).

#### **4.7. Safran ve Mitoloji**

Yunan Mitolojisinde; Smilak adında bir peri kızına aşık olan yakışıklı kahraman Crocus, aşkına karşılık alamayınca sararıp solar ve safran çiçeğine döner. Başka bir mitte Crocus adlı kahraman bir güç yarışında yaralanır ve kan kaybından ölür. Kanının ıslattığı toprakta bir çiçek açar. Bu çiçeğe crocus adı verilir (Çınar ve Önder 2019).





## Yasemin GÜMÜŞ

Başka bir hikayede, Til adlı Sardesli bir kahraman, kışın bir yılan sokması sonucu ölür. İlkbahar geldiğinde açan safran çiçeği Til'e koklatılınca Til ölüm uykusundan uyanır. Bundan sonra safran çiçeği baharın sembolü olur ve Lidya'da her yıl baharın gelişiyile kutlanan "altın çiçek" adlı bir bayrama dönüşür (Gezgin, 2010).

Zerdüşť dininde safran çiçeği insanların huzur ve güvenliğınden sorumlu olan Zamyad adlı meleğē özgü kabul edilirken; İbrani inancında safran Hz. Adem'in cennetten kovulurken yanına almasına izin verilen bitkilerden biridir (Gezgin, 2010).

Türk Mitolojisinde safran sözcüğünü ve/veya bitkisini daha çok renginden dolayı yapılan atıflarda görmekteyiz. Örneğın "Kırtısı" adı verilen "dünyanın yüzü" ile ilgili anlatıda ve Alp Er Tunga Destanında safran sözcüğü şu şekilde geçmektedir.

"Ajun kırtısı boldı altun öngi,

"Yaşık za'feran kıldı, yakut öngi".

"Acunun yüzü oldu, altın beyazı,

"Güneş safran çıkardı, yakut beyazı!" (Öğel, 1995).

Alp Er Tunga Destanında;

(Orijinal Metin)

"Begler atın argurup,

Kadgu anı torgurup.

Mengzi yüzü sargarıp,

Kürküm angar türtülür"

(Günümüz Türkçesine Tercümesi)

"Beyler atını yordular,

Kaygı onları durdurdu.

Yüzleri benizleri sarardı,

Sanki safran sürülmüşü" (Tahtaişleyen, 2013).

Ayrıca; Türk mitolojisinde Ay-Ata Destanında geçen ana toprak motifini anlatan bir halk şiirinde safran şu şekilde geçmektedir.

"Safran (bazı bahar ritüellerinde kullanılan çiçektir) dillendirilir: Benim annem toprak, babam da yağmurdur" (Boratav, 2012).



#### 4.8. Safranbolu Kent Kimliği Oluşumunda “Safran” Bitkisinin Yeri



Foto 13. Safranbolu Meydanı'ndaki Safran Çiçeği Heykeli

(www.bigunyineyoldayiz.com)

“Kent kimliği, kentleri anlamlı kılan, farklılaştıran, kente ait ve o kente değer katan, o kente özgü unsurların oluşturduğu bir bütündür” (Polat vd., 2013).

Kentin kimliği o kentin akılda kalıcılığını artırdığı gibi kentin yararına atılacak adımlarda da hareket noktasıdır. Çünkü kente değer katan bu öğeler kentin ekonomisini özellikle turizm faaliyetlerini olumlu etkilediği bilimsel bir gerçektir. Kent kimliği sadece ortak bir geçmişin ürünü olan tarihsel ve kültürel doku değil aynı zamanda doğal alanlar, ormanlar hatta o kentin iklimine uygun yetişen ürünlerdir. Örneğin Diyarbakır'ın karpuz Amasya'nın elması gibi (Polat vd., 2013).

Safranbolu ilçesinin kent kimliği kazanmasındaki öğeler arasında Geleneksel Safranbolu Evleri kadar ilçeye adını veren Safran bitkisi de vardır. Safranbolu Safranı 2010 yılında Türk Patent Enstitüsü 144 tescil numarası ile tescil edilmiştir (www.ci.gov.tr).

2017 yılında, turistik çekiciliği ile ön planda olan Safranbolu Tarihi Çarşı Kazdağlıoğlu Meydanı'na safran heykeli yapılmıştır. Ayrıca safran bitkisinin adının verildiği Altın Safran Film Festivali 2000 yılından beri ilçenin tanıtımına, ekonomisine olumlu yönde katkı sağlamaktadır.

İlçede 2016 yılında ilki düzenlenen “Safran Hasadı Festivali” her yıl safran çiçeğinin hasadının yapıldığı ekim-kasım aylarında yapılmaktadır. Düzenlenen festival ile safran çiçeği bölgeye turistik bir çekicilik kazandırmıştır.

## 5. Sonuç

Safran bitkisi; doğaya dönüş, bitkilerle tedavi, dünya mutfağından örnekler gibi gıdadan sanayiye günümüz popüler kültürünü besleyen olgular arasına girmeyi başarmıştır.

Dünyanın en pahalı bitkisi olan safranın gıda ve tıp sektöründe kullanılmasına yönelik çalışmaların artması, kaliteli safranın üretildiği Safranbolu ilçesi için dikkate alınması gereken bir konudur.

Son yıllarda Safranbolu’da yapılan yemek yarışmalarının safranlı yemek ve tatlı temalı yapılması; çarşı mutfağı mönülerine safranlı tatların eklenmesi; lokumu ile ün yapmış ilçede safranlı lokum çeşidinin üretilmesi; el sanatları ürünlerinde safran bitkisi motifinin kullanılması ve hediyelik eşyalarda bu kullanımın yaygınlaşması turizm sektörünü canlandırmaya yönelik adımlardır.

Safranbolu’nun kültürel mirası olan “safran bitkisi”nin üretimi desteklenirken kültür hayatımızdaki öneminin vurgulanması bitkinin farkındalığını artıracaktır. Bununla birlikte safran konulu faaliyetler/etkinlikler ile “Safran”ın dünyada artan popüleritesinden yararlanılması kentin imajını gelişmesine katkı sağlayacaktır.

## Kaynakça / Reference

Acar, M. (2011). Karabük ve Safranbolu Folklor, Karabük Valiliği Yayınları, Karabük

Açıkgöz, Ö., A. (2010) . Safran Bitkisinin (Crocus Sativus L.) Yetiştirilmesi, Kalitesi ve Ticari Önemi, Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Orman Endüstri Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 132 s.

Akdoğan, A. (2019). Karagöz Metinlerinin Halkbilimi açısından Değerlendirilmesi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Dalı Yüksek Lisans Tezi, 736 s. İstanbul.

Andarabı,F.,F. ve Hassan, A.,T. (2017). Aromatik ve Tıbbi Bitkilerin Aile Çiftçilerinin Sosyo- Ekonomik Kalkınmasındaki Rolü: Safran Örneği, International Journal of Cultural and Social Studies, ISSN: 2458-9381.



- Araz N. (2000). "Osmanlı Mutfağı", Hünkar Beğendi- Yediyüz Yıllık Mutfak Kültürü, Yayına Hazırlayan Nihal Çevik, Kültür ve Turizm Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara.
- Arslan, N. (1986). "Kaybolmaya Yüz Tutan Bir Kültür: Safran Tarımı", Ziraat
- Arslan, N. (2016). "Penceremden Tıbbi Bitkiler: Safran Üzerine Düşünceler", Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, Sayı 20, İstanbul.
- Atalay, B. (1999). Divanü Lugat-it Türk Dizini, 4. Baskı, Cilt IV, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Ayan, H.(2011). Fuzuli Leyla vü Mecnun, Dergah Yayınları, İstanbul.
- Ayyıldız S. ve Sarper F. (2019). " Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri", Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 9, Sayı 1, Karabük.
- Bayazıt, N. (2014). Safranbolu Geleneksel Konutları ve Toplumsal Gelişme, Safranbolu Belediyesi Kültür Yayınları, ISBN:978-605-85791-8-7, İstanbul.
- Baytop, T. (1994). Türkçe Bitki Adları Sözlüğü, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları, ISBN: 975-16-0542-3, Ankara.
- Boratav, P., N. (2012). Türk Mitolojisi-Oğuzların, Anadolu, Azerbaycan ve Türkmenistan Türklerinin Mitolojisi, Bilge Su Yayıncılık, Ankara.
- Canbolat İ.(2019) Osmanlı Saraylarında Safranlı Yemekler Sunumu.
- Ceylan, Ö. (2005). Taşranın Altın Çiçeği Safran, Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI, Prof. Dr Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II, İstanbul.
- Çınar, A.S. ve Önder, A. (2019). "Anadolu'nun Kültürel Mirası: Crocus Sativus L. (Safran)", FABAD J. Pharm. Sci., 44, 1, Review Articles.
- Gezgin, D. (2010). Bitki Mitosları, Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Gölpınarlı, A. (1989). Mevlana Celaleddin-i Rumi Mesnevi ve Şerhi, Kültür Bakanlığı Yayınları, Başbakanlık Basımevi, Ankara.
- Gümüşsuyu, İ. (2004). Safran ve Safranlı Yemek Tarifleri, Safranbolu.
- Günay, R. (1998). Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri, Yem Yayınları, İstanbul.
- Gülbüz A. ( 1982). Şifalı Nebatlar, Bayram Yayıncılık, İstanbul.
- Halaç, H. (2011). Karabük Safranbolu Yemekleri, Karabük Valiliği Yayınları, Karabük.
- İslam Ansiklopedisi (2008). Türk Diyanet Vakfı Yayınları.
- Kalyoncu, H. (2010) Tarih İçinde Safranbolu, Özlem Matbaacılık ve Reklamcılık, İstanbul.





Karabük ( 1999) İl Yıllığı, TŞOF Yayınları, Ankara.

Nahya Z. (1983) “Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı” ,Geleneksel Türk Tatlıları Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:51, Başbakanlık Basımevi, Ankara.

Ögel, B. (1995). Türk Mitolojisi II. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

Paşayeva, L. ve Tekiner, H. (2014). “Türk İslam Tıbbında Safranın Yeri” Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi, Cilt 4, Sayı 3, Mersin.

Polat, S., Polat S.A., Halis, M. (2013). “Kent Kimliği Kapsamında Festivallerin Değerlendirilmesi: Uluslararası Safran Film Festivali Örneği, Turizm ve Araştırma Dergisi”, Cilt 2, Sayı 1.

Safranbolu Safranı Broşürü (2011).Safranbolu Kaymakamlığı Hizmet Götürme Birliği Yayınları, İstanbul.

Şavkay T. ( 2000). “Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine “, Hünkar Beğendi- Yedi yüz Yıllık Mutfak Kültürü, Kültür ve Turizm Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara.

Tahtaişleyen, N. (2013). Anadolu Ağıt Geleneğinin Özellikleri ve Kültürel Süreklilikteki Rolü, Mimar Sinan Güzel Sanatları Üniversitesi Müzikoloji Anabilim Dalı Etnomüzikoloji ve Folklor Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 221 s.,İstanbul.

Tanker M. (1988). “Baharatın Halk İlacı Olarak Kullanılışı ve Farmakognozi Açısından Değerlendirilmesi”, Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Tunçözgür, Ü. (2012). Düünden Bugüne Safranbolu, Karsit Baskı, İstanbul.

Ünaldı, E., Ü. (2007). “Tehlike ve Tehdit Altında Bir Kültür Bitkisi: Safran (Crocus Sativus L.)” , Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 17, Sayı 2, Elazığ.

Yılmaz,Y. (2019). Karagöz Metinlerinin Halk Bilimsel Açıdan İncelenmesi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Dalı Yüksek Lisans Tezi, 183 s. İstanbul.

Yıldız, İ. (2017). İsmail YILDIZ ile Yapılan Mülakat, Safranbolu İlçesi Yukarı Çiftlik Köyü Keten Mahallesi. Görüşme Tarihi: 11.09.2017.

Yücer, M.H. (2016). Düünden Bugüne Safranbolu’da Dini Hayat, Safranbolu Araştırmaları Merkezi Yayınları, Safranbolu.



## Safranbolu Yöresinde Safran Bitkisi ve Safran Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme

23

URL-1 [www.karabuk.ktb.gov.tr](http://www.karabuk.ktb.gov.tr)  
05.04.2020

Erişim Tarihi:

URL-6 [www.bigunyineyoldayiz.com/safranbolu](http://www.bigunyineyoldayiz.com/safranbolu)  
19.05.2020

Erişim Tarihi:

URL-7 [www.ci.gov.tr](http://www.ci.gov.tr)  
19.05.2020

Erişim Tarihi:

### Kaynak Kişi Listesi

KK1, İsmail YILMAZ, 1971 doğumlu, ortaokul mezunu, Safranbolu Yukarı  
Çiftlik Köyü Keten Mahallesi

(Derleme Tarihi 11.09.2018)

KK2, Hatice BÜYÜKKARAGÖZ, 1946 doğumlu, ilkokul mezunu,  
Safranbolu.

(Derleme Tarihi 28.05.2018)

KK3, Hüsnü AVUÇ, 1949 doğumlu, ilkokul, Safranbolu İlçesi.

(Derleme Tarihi 11.09.2016)



“Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi”  
“International Journal of Humanities and Art”  
[trk dergisi/2021]

e-ISSN:2757-6388  
Cilt/Volume:2  
Sayı/Issue:1