Za'farān : az dīrbāz tā emrūz. Dāyerat ol-ma'āref-e towlīd, tejārat va mašraf. Tehrān, Amīr Kabīr, 1383/2004, 832 p. + 36 pl. + 32 p. (table des matières, liste des tables, note d'I. Afšār, avant-propos de l'A. et présentation) [Le Safran, depuis les temps anciens à nos jours : Encyclopédie de la production, du commerce et de la consommation]

Morteza Kotobi

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/6646>

DOI : 10.4000/abstractairanica.6646

ISSN : 1961-960X

Éditeur :

CNRS (UMR 7528 Mondes iraniens et indiens), Éditions de l'IFRI

Édition imprimée

Date de publication : 15 mai 2006

ISSN : 0240-8910

Référence électronique

Morteza Kotobi, « *Za'farān : az dīrbāz tā emrūz. Dāyerat ol-ma'āref-e towlīd, tejārat va mašraf.* Tehrān, Amīr Kabīr, 1383/2004, 832 p. + 36 pl. + 32 p. (table des matières, liste des tables, note d'I. Afšār, avant-propos de l'A. et présentation) [Le Safran, depuis les temps anciens à nos jours : Encyclopédie de la production, du commerce et de la consommation] », *Abstracta Iranica* [En ligne], Volume 27 | 2006, document 368, mis en ligne le 02 janvier 2007, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/6646> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/abstractairanica.6646>

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

Tous droits réservés

Za'farān : az dīrbāz tā emrūz. Dāyerat ol-ma'āref-e towlīd, tejārat va mašraf.
Tehrān, Amīr Kabīr, 1383/2004,
832 p. + 36 pl. + 32 p. (table des
matières, liste des tables, note
d'I. Afšār, avant-propos de l'A. et
présentation) [Le Safran, depuis les
temps anciens à nos jours :
Encyclopédie de la production, du
commerce et de la consommation]

Morteza Kotobi

- 1 Suite à une série d'essais, commencée par une étude en licence : « Le safran ou l'or rouge dans l'histoire culturelle de l'Iran », (1972), puis continuée par : « Le safran, l'or rouge des bords du Kevir » (1983) et ensuite 4 ans plus tard (1987) : « La connaissance du safran d'Iran », préfacée par M. A. Jamālzāde et I. Afšār (c.r. n° 1193 dans *Abs. Ir.* 11 (1988)), l'A. publie sur le sujet un travail imposant destiné à faire autorité. L'iranologue hollandais Willem Floor écrit en introduction à ce travail : "Because of its explanatory and encyclopedic approach the book is a treasure trove not only for economic, social, medical and other historians, biologists, folklore specialists, and those interested in literature and poetry, but also for those who do crossword puzzles".
- 2 Le livre est composé de 5 volumineux chapitres : le chap. 1 (118 p.) est consacré à l'origine de la plante, aux lieux où elle croît, aux personnes et groupes familiaux qui

l'exploitent. Le chap. 2 (120 p.) dessine avec minutie la géographie historique des 37 régions de culture du safran, couvrant pratiquement la totalité du territoire iranien. Le chap. 3 (190 p.) est consacré à la consommation alimentaire et aux autres usages de la plante. Une trentaine d'aliments et une variété de fonctions (magique, esthétique, aromatique, calligraphique et autres) sont mises en lumière. Le chap. 4 (130 p.) comprend 3 parties successives : 1) qualités thérapeutiques du safran, connues depuis la nuit des temps ; 2) place de ce produit dans la culture et les croyances populaires, y compris dans la littérature ; 3) analyse expérimentale du safran et de ses effets chimiques. Le chap. 5 (154 p.) est réservé à l'étude de : 1) l'aspect agricole ; 2) l'aspect commercial ; 3) la standardisation de la qualité et du prix du safran.

- 3 Chacun des chapitres comporte de très nombreuses notes (près de 1200 pour les deux premiers chapitres...) et une abondante bibliographie qui donne la mesure de l'étendue du sujet.
- 4 Un glossaire tout à fait bienvenu liste sur 80 pages les produits alimentaires, pharmaceutiques et esthétiques ainsi que les mots et expressions s'y rapportant, les produits et thèmes agricoles dans le domaine du safran, enfin les noms, ethnies, religions, langues et institutions relatifs à cette plante.
- 5 L'ensemble de ces informations montre l'ampleur de la recherche. Une vaste bibliographie générale de 30 pages en persan, arabe, français et anglais et une trentaine de belles photos ferment fort heureusement le livre.
- 6 M. H. Abrišamī vient d'emporter, à juste titre, le prix annuel du 5^{ème} festival scientifique de Kharazmi à Meched, pour son travail patient et talentueux.

INDEX

Thèmes : 14.1. Iran

AUTEURS

MORTEZA KOTOBI

Université de Téhéran