

الزعفران Saffron

ارتبط ماء الزعفران بأغراض صحية وغذائية واجتماعية في آنٍ واحد، حيث عُرف بدوره في تحسين الهضم، وتعزيز صحة الجلد والمناعة، والمساعدة على تحسين المزاج ومقاومة الاكتئاب. كما استُخدم كعلاج شعبي في حالات التعب والتوتر، ودخل ضمن العادات المرتبطة بالمناسبات الدينية والاجتماعية وأوقات الفرحة.

كان تحضير ماء الزعفران يتم بعناية ودقة، من خلال نقع عدد قليل من خيوط الزعفران في ماء أو ماء ورد حتى يخرج لونه الذهبي المميز ورائحته الزكية. يُستخدم بكميات قليلة تقديراً لقيمته، وغالباً ما كان يُحفظ في أوعية صغيرة خاصة. ولا يزال ماء الزعفران حاضرًا اليوم في بعض البيوت والمناسبات والفعاليات التراثية، رمزاً للأصالة والذوق الرفيع في التراث الإماراتي.

Saffron water had health, nutritional, and social purposes. It was known for improving digestion, enhancing skin health and immunity, and helping improve mood and reduce stress. It was also used as a folk remedy during times of fatigue and included in religious and social occasions and celebrations.

Its preparation was done with great care by soaking a small number of saffron threads in water or rose water until it released its golden color and pleasant aroma. It was used sparingly and stored carefully due to its value. Today, saffron water remains present in some households, social gatherings and heritage events, symbolizing authenticity, elegance and refined taste in Emirati culture.