

## Veckans växt v. 47 2011

### Saffrankrokus - *Crocus sativus* L.



Normalt tycker man att krokusen är en vårbloffa. Men många arter av krokus blommor på hösten och en av dem är den kända saffrankrokusen *C. sativus*. Var saffrankrokusen härstammar från är okänt eftersom den har varit i odling så länge, men troligen från östra Medelhavsområdet. Den mest närbesläktade vildväxande arten är vild saffrankrokus, *C. cartwrightianus*.

Krokusen tillhör familjen *Iridaceae*, svärdsiljeväxter. Inom krokusläktet finns det ett 80-tal arter som förekommer från Portugal och Marocko i väster bort till Kina i öster. De flesta arterna påträffas på Balkan och i Turkiet. *Crocus* betyder saffran och saffrankrokusen har tidigare haft det latinska namnet *C. sativus* var. *officinalis*.

Redan för 4000 år sedan under det minoiska kungahovet i Knossos på Kreta, färgades tyger med saffran. Saffran sades även kunna bota 90 olika sjukdomar. Längre fram kryddade Alexander den store sitt vin med saffran och Kleopatra låg i saffransbad för att öka sin attraktionskraft på männen. Saffranet nämns även i Höga Visan i Gamla testamentet. På Uppsala botaniska trädgård odlade Olof Rudbeck den äldre saffrankrokus 1658 och den finns med i *Blomboken* från början av 1700-talet. Från Tjäders fröhandel i Stockholm kunde man köpa knölar av saffrankrokus 1861.

Saffrankrokusen blommor i oktober med violetta blommor och mörka nerver. Pistillen är rödorange och tredelad. Bladen utvecklas före eller samtidigt som blommorna. Bladen är smala och har en vit strimma längs mittnerven. Saffrankrokus är en hybrid med tre kromosomuppsättningar i varje cellkärna. Den är steril och förökar sig därför endast med sidoknölar. Tyvärr är den knappt härdig i zon 1.

Alla krokusar saknar stam, stängel eller stjälk. Blad och blommor kommer direkt från knölen. En krokusknöl blommor bara en gång. Därefter torkar den så småningom ihop totalt medan det utvecklas åtminstone en ny knöl ovanför den gamla. Runt knölen sitter ett tunt skal, en tunika, som kan se ut på olika sätt. Den kan vara tunn och papperslikt eller ha fibrösa trådar som är parallella som en kokosnöt eller bildar olika strukturer påminnande om grov- eller finmaskiga nät. Hos saffrankrokusen påminner tunikan om en kokosnöt.

Saffran innehåller mer än 150 olika dofter och aromämnen. Det bör påpekas att saffran inte är enbart en nyttoväxt utan även innehåller även giftet crocetin. För att döda en vuxen människa räcker det med endast 10 g saffran. Den är den klart dyraste kryddan och priset kan ligga mellan 7000 och 76 000



kr/kg, beroende på år och kvalitet. Förra året kostade en påse, 0,5 g, saffran närmare 40 kr och i år är det under 20 kr, beroende på hur stora skördarna blir.

Det är endast pistillens treflikiga märke som används som krydda. Denna plockas för hand och torkas sedan. Det behövs mellan 100 000 – 150 000 blommor för att få ihop ett kg saffran och man skördar i september eller början av oktober. Varje år produceras det ca 300 ton saffran i världen. Odlingen sker framförallt i Iran men även i Spanien, Indien, Grekland, Azerbajdzjan, Marocko och Italien. Det finns några små odlingar av saffran i Sverige bland annat på Gotland på Stafva Gård. Där man har planterat 20 000 knölar 2009. I år tog de sin tredje skörd, de får ut ca 30-50 g per säsong liter beroende på hur snabbt snön lägger sig.

Text: Karin Persson

Foto: Göteborgs botaniska trädgård

Illustration: Mattias Iwarsson/CBM