



Den giftiga pistillen

Det doftar och smakar gott, men i stor dos kan **SAFFRAN** vara dödligt.

”UNDER DEM spirade frodigt gräs ur den heliga jorden, saffran och daggiga klöverblad och en tät hyacintbädd, mjuk och doftande frisk, som lyfte dem ovanför marken.” Så lyder en passage i Homeros epos *Iliaden* i Ingvar Björkesons översättning.

Saffran har alltså omgivits av positiva associationer i åtminstone ett par tusen år. Men

den traditionella julkryddan har också en annan historia. I Gunnar Hedréns avhandling *Om fosterfördrifning från rättsmedicinsk synpunkt från 1901* kommer saffran på åttonde plats i listan över medel som nyttjades för abort under tiden 1851–1900. De resulterande blödningarna har ibland varit dödliga.

Saffran har alltså inte bara en angenäm doft, smak och färg, utan är dessutom toxisk.

Kryddan erhålls från saffranskrokus – *Crocus sativa* – som tillhör familjen svärdsliljeväxter. *Krókos* betecknade i grekiskan både växten och den starkt gula färgen. Namnet saffran har persiskt ursprung och betyder gyllne löv. Skörd av saffranskrokus avbildades redan under den minoiska kulturen på freskmålningar i Knossos.

BLOMNINGEN I PURPUR sker på hösten. Pistillen har tre brunröda, omkring två centimeter långa märken som plockas för hand, torkas och ger kryddan saffran. Cirka 100 blommor krävs för 1 gram saffran, vilket gör saffran till den dyraste kryddan med ett pris på 40 000 kronor per kilo. Den romerske författaren Plinius skriver i *Naturalis Historia*, 77–79 e.Kr., att ingenting förfalskas så ofta som saffran. Under medeltiden kunde stränga straff utmätas – i Tyskland till och med död på bål. Växten produceras numera nästan uteslutande i Iran, men tidigare har odlingar i bland annat Spanien varit omfattande.

I dag använder vi saffran i bröd, men förr penslades saffran i regel utanpå. På Gotland ingår saffran i pannkaka. Paella och fisksoppa är andra maträtter som ofta kryddas med saffran. Kryddan kan också förekomma i spritdrycker som till exempel glögg och i konfektyr. Historiskt har saffran dessutom brukats som färgämne för tyger och boktryck, som parfym och läkemedel, samt alltså för abort.

Under antiken var det framför allt vid ögonsjukdomar och kvinnosjukdomar som saffran användes som läkemedel.

Carl von Linné skriver att ”Saffrans förnämsta krafft är att resolvera/.../ Därföre bruka fruntimmer mycket att

ha saffran på mat, i synnerhet de, som ha menstrua suppressa./.../Men är dosis alltför stor, åstadkommer det skratsjuka, liksom kitslande.” I traditionell läkekonst har saffran nyttjats vid så många sjukdomstillstånd att den närmast tjänat som universalmedicin. I den svenska farmakopén fanns 1925 fortfarande några beredningar med saffran – Roséns bröstdroppar, opiumdroppar med saffran och alopiller med saffran.

Den tidigaste dokumenterade användningen som krydda i Sverige är från 1328 då saffran nämns som ingrediens i gravölet efter den heliga Birgittas far.

SAFFRAN INNEHÅLLER 150 dokumenterade kemiska föreningar. Crocin, som bidrar bland annat med färgen, är en karotenoid glukosid. I kristallin form är crocin röd, i vattenlösning orange. Den flyktiga aldehyden safranal är ansvarig för doften och glukosiden picrocrocine bidrar till smaken.

Safranal är en radikalinfångare liksom crocin vilken nyttjas som sådan vid kryokonservering av spermier. Safranal fungerar även som agonist på GABA_A-receptorer, vilket gör att den kan förhindra krampanfäll. Bland saffrans farmakologiska effekter återfinns en blodfettssänkande, vilket ansetts förklara en låg incidens av hjärt-kärlsjukdom i de delar av Spanien där saffran intas dagligen. Saffran ökar dessutom diffusionen av syre i vissa vävnader.

Ett intag av upp till 1,5 gram anses ofarligt. Symtom vid måttligt för hög dos (mer än 5 gram) är buksmärta, illamående, kräkningar, diarré. Ännu mer (20 gram) kan vara dödligt.

”I’m just mad about saffron...”, sjunger Donovan i *Mellow yellow* (1966). Som alltid gäller dock Paracelsus ord att giftigheten beror på dosen. ○

Av Olle Matsson, professor emeritus vid Uppsala universitet, som har skrivit flera böcker om gifter i litteraturen och i historien.