

Sahrami

Crokus sativus



Kuva 1 sahrami

Sahrami oli keskiajalla ylellisyyden huipentuma. Se oli tärkeä väriaine kokille että värjäreille, mutta sen kasvattaminen näytti aina johtavan vastoinkäymisiin ja onnettomuuksiin. Tästäkö vuoksi se on maailman kallein mauste?



Kuva 2 sahrami

ALKUPERÄALUE: Vähä-Aasia

TYYPPI: mukulakasvi

KORKEUS: 15 cm

✚ **RAVINTOKASVI**

✚ **Lääkekasvi**

✚ **Muu hyötykasvi**

✚ **KAUPPAKASVI**

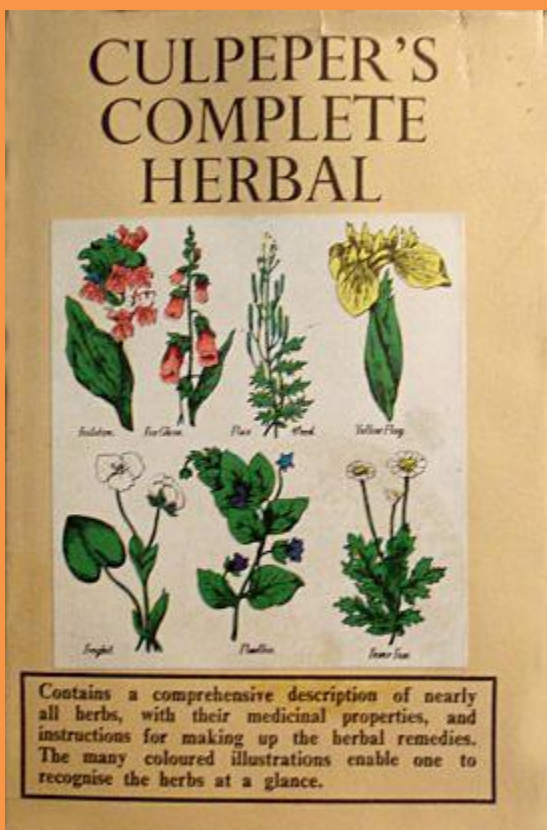
Sahrami kukkii syyskuussa, mutta lehdet tulevat esiin vasta keväällä.

Nicholas Culpeper, Complete Herbal, 1653

LEIJONAYRTTI

Crocus sativus on sievä, varsimukuloita kasvattava kasvi, joka puhkeaa lehteen vasta tuotettuaan täysin symmetrisen kukan. Sillä on suuri merkitys ihmisen toiminnalle kiinalaisesta lääketieteestä kankaiden ja riisin värjäämiseen. Sen tärkein osa ainakin

ihmiskunnankannalta on pienempi, kuten Nicholas Culpeper selitti ytimekkäästi teoksessaan *Complete Herbal* vuodelta 1653. "Kukat - - muodostuvat kuudesta pitkästä, suippokärkisestä purppuranvärisestä terälehdestä, ja niiden keskellä on kolme väriltään tulisen keltaista ja punaista hedettä: ne kerätään, kuivataan huolellisesti sahramiunissa, kootaan neliömäiksi kakuiksi ja myydään kaupoissa sahramina".



Kuva 3 Complete Herbal

Kukkiva kasvi valmistautuu lisääntymään. Sekä uros-että naaraspuoliset osat sisältävä kukka on kehittynyt houkuttelemaan tiettyä pölyttävää hyönteistä tai lintua, joka siirtää siitepölyn yhden kasvin heteen ponnesta (urososasta) hedelmöittämään toisen kasvin emin (naarasosan), johon kuuluu luotti, vartalo ja sikiäin.

C.sativuksella tämä prosessi pysähtyy siihen, kun ihmiset keräävät käsin oranssinpunaiset luotit, kuivaavat ne ja myyvät ne kokonaisina tai sahramijauheena. Koska jokaisessa kukassa on vain kolme luottia, niitä tarvitaan paljon: sahramikilojn valmistamiseen tarvitaan jopa 150 000 sahramin kukkaa.

” Se on auringon ja leijonan yrtti, ja siksi ei tarvitse kysyä, miksi se vahvistaa sydäntä niin suuresti”, julisti Culpeper, jonka mielestä sahramia sai nauttia lääkkeenä enintään kymmenen graania¹ kerrallaan. Hänen mielestään jotkut lääkärit määräsivät vaarallisia annoksia ”krupulasta puoleentoista krupulaan” (apteekkimitta krupula on 20 graania eli 1,3 grammaa). Culpeperin mukaan silloin syntyy sahramin yliannostuksen vaara, jolle on ominaista ”yletön, kouristuksenomainen, kuolemaan johtava nauru”.

Kohtuudella käytettynä kitkeränmakea ja tulinen sahrami saattaa auttaa ruoansulatusta, alentaa korkeaa verenpainetta ja stimuloida sekä kuukautisia että verenkiertoa. Vähäisiä määriä sahramia löytyy kansallisruoista, kuten espanjalaisesta **paellasta** ja **zarzuelesta** (kalamuhennoksesta), italialaisesta **risotosta** ja ranskalaisesta **bouillabaissesta**. Sillä maustettiin kakkuja ja alkoholijuomia, ja roomalaiset sirottelivat sitä ilmaan puhdistukseen ilman. Kaikkialla se näytti tekevän äkkirikkaita ja johtavan sitten katastrofiin. Aleksanteri Suuri otti sahramikylpyjä hoitaakseen haavojaan, mutta sairastui sitten

¹ <https://fi.wikipedia.org/wiki/Graani>

malariaan ja kuoli. Sahrami oli tuottoisa viljelykasvi Theran saarella Kreikassa (nykyisellä Santorinilla), kunnes tulivuori räjähti noin vuonna 1630 eKr. ja hautasi tuhkaan kauniit sahraminpoimintaa esittävät mosaiikit. Baselin porvarit saivat suuret tulot sahramikaupalla 1100-luvulla, kunnes sato yllättäen epäonnistui. Suunnilleen samoin kävi sahramikasvattajille Nürnbergissä, Itä-Englannissa ja Pennsylvaniassa.

Pennsylvanialaiset myivät sahramia ulkomaille hinnalla, joka vastasi kullan kilohintaa, kunnes britit julistivat kauppasaarron vuoden 1812 sodan aikana. "Sitä kasvaa runsain mitoin Cambridgeshiressä ja Saffron Waldenin ja Cambridgen välissä", kertoi Culpeper mainitsematta, että Saffron Waldenin kaupunki² oli vaihtanut nimensä sahramin kunniaksi. Tässäkin tapauksessa markkinat osoittautuivat lyhytikäisiksi, sillä viljelivät keskittyivät uusiin, Amerikasta tuotaviin kasveihin, kuten maissiin ja perunaan.

Noin 3500 vuotta viljelyn aloittamisesta tätä maailman kalleinta maustetta kasvaa nykyään Kashmirissa, Espanjassa ja Afganistanissa, jossa se on tietävästi realistinen vaihtoehto oopiumiunikon viljelemiselle.

² <http://www.eurobookings.com/saffron-walden-hotels-gb/saffron-hotel.fi.html>



Kuva 4 Itä-Englanti

Suosittuja hoitoja

Culpeperin meielstä 1600-luvulla suosittu lääke hermodaktyyli oli "vain kuivattujen sahamien juuria". Englannissa haastettiin useita henkilöitä oikeuteen sen käyttämisestä, muun muassa "puritaani ja uskonnollinen fanaatikko" William Blancke vuonna 1619.

Tutkimusviranomaisten mukaan "hollantilaissyntyinen lääkäri ja kirurgina toiminut parturi - -viittasi tavalliseen tapaan JC:hen (Jeesukseen Kritukseen)" kuulustelujen aikana ja tunnusti käyttäneensä "hermodaktyylipillereitä {mitä} Coll sanoi "absurdiksi". Blancke puuskahti, että hän voisi "näyttää heidän vielä absurdimpia lääkemääräyksiään", mutta myönsi ristikuulustelussa, ettei "tiennyt vesipöhön eikä horkan syitä".



Kuva 5 Cambridgeshire



Kuva 6 Pennsylvania



Kuva 7 Afganistan



Kuva 8 Espanja



Kuva 9 Kashmir



Kuva 10 Aleksanteri Suuri



Kuva 11 Santorini