



# Svenska Örtasällskapet

## Safflor eller färgtistel *Carthamus tinctorius*

Tillhör familjen *Asteraceae*

På danska heter den Safflortidse, på norska Saflor, på finska Värisaflori, på engelska Safflower på franska Carthame, safran batard och på tyska Färber-Saflor.

**Namn.** Släktnamnet *Carthamus* kommer från hebreiska *kartami* eller arabiska *korthom*, *karthum*, alla med betydelsen färga. Artnamnet tinctorius kommer av latinets *tingere* som betyder färga eller *tinctus* som betyder färgad och syftar på att arten kan användas för färgning. Tistel är ett gemensamt germanskt ord av osäkert ursprung, i fornsvenskan finns det sedan före 1500-talet. Namnet safflor är belagt i svenska sedan 1730 och kommer från tyska Saflor. Ordet har arabiskt ursprung och syftar på de torkade blombladens likhet med saffran.

**Beskrivning.** Safflor är en ettårig ört, som kan bli upp till 60 cm hög. Stjälken är upprätt och vanligen grenig upptill. Bladen är avlånga och har ofta tornig kant, de övre bladen har hjärtformad bas. Safflor blommar från juli till september med gula, orangeröda eller röda blommor, som sitter i korgar. Blomkorgarna är äggformade och sitter ensamma eller i kvastlik ställning. De yttre holkfjällen är örtartade och har torniga kanter. Blommorna är rörlika. Frukterna är skinande vita och saknar pensel. Rötterna kan gå tre meter djupt. Safflor kan knappast förväxlas med andra arter. Den känns igen på de tistellika bladen och den speciella blomfärgen.

Carl Fredrik Hoffberg beskriver safflor på följande sätt år 1792 ” Safflor.w. i Ostindien. Dess frön äro häftigt purgerande och urindrifwande, men ätes af pappegojor gärna och utan någon känning: de brukas i Emulsion emot Wattusot och långsam hosta hos gammalt folk. Blombladen med syrliga saker sätta en skön röd färg på silke och linne. Trifwes hos oss wäl, och sås wårtiden af frön.”

**Odling.** Förkultiveras inomhus eller sås direkt på friland. Trivs i sol. Som andra tistlar är safflor mycket torktålig och klarar sig på mager jord. Snabbväxande. Blommor plockas utslagna allteftersom vid torrt väder. De torkas i skugga.

**Utbredning.** Arten hör ursprungligen hemma i sydvästra Asien och kan tillfälligt påträffas förvildad, men är oftast odlad. Odlas kring Medelhavet. Släktet *Carthamus* omfattar ett 15-tal arter av torniga örter från Europa och Asien.

**Historia.** Safflor har odlats under mycket lång tid. I Indien gav den buddhismunkarnas dräkt den gula färgen. I Kina står tistlar för ståndaktighet och långt liv. Safflor kom till Egypten före år 1000 f. Kr. Blomman användes i girlander och både det röda och det gula färgämnet användes i smink och som textilfärg. Plinius berättar att egyptierna inte använde oljan som livsmedel utan som mer eller mindre magiskt medel mot djurs stick och bett (jfr Månsson



# Svenska Örtasällskapet

Rydaholms dygder). Under folkvandringstiden verkar den vara försvunnen men nådde åter Europa på medeltiden. I Sverige har färgtistel odlats som färgväxt under slutet av 1700-talet, men var sedan försvunnen fram till början av 1900-talet. I den kristna traditionen har tistlar i allmänhet fått symbolisera laster som hämndlystnad, trots, hån, allmän synd och ondska, syndafallet och också Jesu lidande (taggarna).

**Användning.** Safflor användes förr som medicinalväxt och till växtfärgning. Numera odlas den som färgväxt eller som eternell. Den är en av de äldsta **färgväxterna**. Blommorna ger en vacker och hållbar (?) gul textilfärg. För 4.000 år sedan svepte egyptierna sina mumier i safflorfärgade bindor. Det är inte ovanligt att torkade blommor saluförs som saffran, ibland som "vild saffran", men saffran är pistiller av saffranskrokus (*Crocus sativa*). Enligt Wikipedia används färgtistelkoncentrat i läskedrycken Fanta och även i Spendrups Nygårdas Hallon- och Smultronsoda, Red bull "The red edition" och i Sunkist Tropical.

De gula eller röda blommorna innehåller stora mängder av ett gult vattenlösligt färgämne (safflogult), de röda också smärre mängder av ett rött ämne (*kartamin*). Detta är värdefullt eftersom det kan färga bomull direkt från en alkalisk lösning, från vilket färgämnet faller ut på fibern med hjälp av svaga syror som citronsyra eller syran i rönnbär (äppelsyra). Man brukar därför ofta tvätta bort det gula färgämnet först genom att lägga blommorna inknutna i glesa säckar, i rinnande vatten.

I den ganska nyutkomna boken "Nyttoväxter från hela världen" av Eriksen, Dahl, Neuendorf och Tind kan vi läsa att "Ingen krydda har förfalskats så som saffran. Redan år 70 beklagar sig författaren Plinius i Rom att nästan all saffran var förfalskad. I Nürnberg, som under 1400-talet var en stor och viktig marknadsplats för varor från Sydeuropa och Orienten som skulle vidare till mellersta och norra Europa, hade man tidvis dödsstraff för saffransförfalskning. Den vanligaste inblandningen har alltid varit blommor av den ettåriga tisteln safflor, *Carthamus tinctorius*. Den är en klassisk färgväxt som använts till textilfärgning i ca 6.000 år. Den ger en vacker gul färg men ingen smak. Lukten av de torkade blommorna är unken."

I boken "Den blå handen – Om Stockholms färgare 1650-1900" av Eva Bergström kan vi läsa följande om safflor: "Om safflor säger 1739 års reglementsförslag att den visserligen inte ger en beständig färg men eftersom de erbjuder 'en så lysande och angenäm färg' räknas ändå safflor till de äkta ämnena. (De färger kallas äkta som kan motstå solens och luftens verkan utan att 'lida någon märkbar ändring'. De färger som inte har sådan egenskap kallas oäkta.)

**Användning som medicinalväxt.** Te på blommorna är laxerande, hjälper njurarna, framkallar svettning, lindrar hudbesvär och är febernedsättande. Fröet är rikt på nyttigt omättat fett, som håller kolesterolhalten nere och förebygger hjärtbesvär.

Arvid Månsson Rydaholm kallar i sin bok "En mycket nyttig Örta-Book" safflor för "vilder saffran" och skriver att den har 6 dygder. Jag återger alla dessa eftersom de är så få. "1 Vilder saffran är väldig och kraftig, hjälp emot de förgiftige kreaturs bett. 2 Plinius skriver, att om



# Svenska Örtasällskapet

någon vore stungen av en skorpion, att så länge han haver denna ört hos sig, skall hon ingen värk eller pina lida. 3 Lagen av vild saffran förmängd med sött vatten, eller med sodet utav en hana (tuppspad) druckin, purgerar och rensar väl buken. 4 Lagen som av hans frö brännes, driver mjölk tillsammans, vilken är ett vist recept eller medel till att öppna buken med. 5 Han rensar eller förbränner all grov och ond fuktighet. 6 Varder roten av vild saffran stött, och lagen där utkryster, och smord uppå huvudet eller uppå kläder som löss är uti, då dräper han både löss och gnetter, och flatlöss med.”

**Användning i matlagning.** Ur fröna pressas en olja som används till matlagning. Den ger färg åt maten, men ingen smak.

**Användning övrigt.** De saffransdoftande blommorna är bra i potpurri., de behåller färgen bra. Safflorolja används som ersättning för linolja i konstnärsfärger, men dess motståndskraft mot åldrande – försprödning – är inte lika stor som linoljans.

Safflor kan också användas som godis för papegojor, har högre fettinnehåll än solrosfrö. En linolsyrahalt på 75%.

**Kuriosa.** I Indien och Asien används safflorolja som hårborttagningsmedel, men jag skulle, av beskrivningen att döma, inte rekommendera det. Hudirritationer uppges vara vanliga och man varnar personer med känslig hud från att använda den. Den kan också användas som ansiktisolja (enligt firman Hundraprocent – skincare).

OBS! Ta inte stora doser vid graviditet.

Lisbeth Flising

Källor:

Den virtuella floran

Kerstin Ljungqvist: Nyttans växter Calluna förlag 2011

Lesley Bremness: Vår örtabok Prisma 1988

Arvid Månsson Rydaholm: En myckit nyttigh Örta-Book Bokförlaget Rediviva 1987

Wikipedia – sv.wikipedia.org 2015-01-20 kl 12.39

Gösta Sandberg och Jan Sisefsky: Växtfärgning P A Norstedt & Söners förlag 1980

Eriksen, Dahl, Neuendorf och Tind: Nyttoväxter från hela världen Warne Förlag 2013

Eva Bergström: Den blå handen – Om Stockholms färgare 1650-1900 Nordiska Museets Förlag 2013

Shenet 2015-01-20 kl. 18.38