

องค์ความรู้ จากวัฒนธรรม โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

หญ้าฝรั่น

หญ้าฝรั่น (-ฝะฝรั่น) เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรที่มีมูลค่าสูง ประเทศที่ผลิตหญ้าฝรั่นที่มีคุณภาพและมีปริมาณการผลิตมากที่สุดในโลกคือประเทศอิหร่านบางท่านอาจสงสัยว่าหญ้าฝรั่นมีลักษณะอย่างไรและนำไปใช้ประโยชน์อะไรได้บ้างผู้เชี่ยวชาญที่คณะกรรมการจัดทำพจนานุกรมศัพท์สารและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สำนักงานราชบัณฑิตยสภาจัดทำไว้มาให้ทราบดังนี้

หญ้าฝรั่น หรือ ฝุ่ฝรั่น มาจากศัพท์ภาษาอังกฤษว่า saffron คือยออดเกสรเพศเมียแห้งของพืชที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Crocussativus*L. วงศ์ Iridaceae มีลักษณะเป็นเส้นสีส้มถึงสีแดงอมส้มที่มีขายอยู่ทั่วไปมาจากประเทศอิหร่าน สเปน โมร็อกโก เป็นต้น จัดเป็นสมุนไพรที่มีราคาแพงมากชนิดหนึ่งมีองค์ประกอบสำคัญเป็นสารกลุ่มโครซินที่ทำให้หญ้าฝรั่นมีสี นอกจากนี้ยังมีฟิโครซินที่ทำให้มีรสขมและกลิ่นหอมใช้แต่งสีและแต่งกลิ่นในอาหาร ยา เครื่องดื่มและเหล้าบางชนิด

ใช้เป็นสมุนไพรสำหรับขับเหงื่อ ขับระดู ขับเสมหะ เป็นต้น

ต้นหญ้าฝรั่น มาจากศัพท์ภาษาอังกฤษว่า saffroncrocus คือ ไม้ล้มลุกหลายปีลำต้นใต้ดินเป็นหัวก่อนข้างกลมใบเป็นใบเดี่ยวเรียงเวียนที่เป็นกระจุกสั้นใบรูปแถบ ปลายแหลมดอกออกที่ยอดหรือตามซอกใบมีกลิ่นหอม สีม่วง สีม่วงอมแดงหรือสีขาวมีก้านยอดเกสรเพศเมียเรียวยาวคล้ายเส้นปลายแยก ๓ แฉก สีส้มถึงสีแดงอมส้มมีกลิ่นหอม ผลแบบผลแห้งแตกมักไม่ติดผลก้านยอดและยอดเกสรเพศเมียเมื่อทำให้แห้งใช้เป็นเครื่องเทศและเครื่องยา

หญ้าฝรั่น นิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหารเช่น ข้าวหมก ข้าวผัดสเปน ซุป และทำขนม เช่น เค้กคัสตาร์ดโดยจะช่วยทำให้อาหารหรือขนมมีสีส้มและมีกลิ่นหอมเนื่องจากหญ้าฝรั่นมีราคาแพงจึงควรเก็บรักษาอย่างถูกวิธีโดยเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเก็บในที่แห้งและไม่ให้โดนแสงแดด.

บุณทิรา เกษมสุข