

دائرۃ المعارف بزرگ طب اسلامی



گیاهان دارویی



آیت الله مصطفی نورانی

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

دائرة المعارف طب اسلامي

ج ۱

حروف الف، ب، پ

مؤسسة مكتب اهل البيت عليه السلام

آية الله مصطفى نوراني

نورانی، مصطفی

دایرةالمعارف طب اسلامی / مصطفی نورانی... قم: انتشارات ارمغان یوسف ۱۳۸۴.
ج ۱۵.

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیپا

کتابخانه به صورت زیر نویس

۱. پزشکی اسلامی - دایرةالمعارف ها. الف. مرکز نشر میراث مکتوب.
ب. عنوان.

۶۱۰/۹۱۷۶۷۱

R ۱۲۸/۳/۹ د ۲

دائرةالمعارف بزرگ طب اسلامی ج ۱

ناشر: ارمغان یوسف

آیه الله مصطفی نورانی

ویراستار: علی بیات

رایانه: احمد قلی پور

نوبت انتشار: اول

تاریخ انتشار: ۱۳۸۴

تیراژ: ۵۰۰۰

قیمت: ۳۵۰۰ تومان

شابک: ۹۶۴-۷۰۴۱-۰۰-۴

کلیه حقوق برای مؤلف محفوظ است

«فهرست»

۵	* فهرست
۱۳	* پیش گفتار
۱۵	* مقدمه
۱۷	* کلیاتی در باره سبزیها و گیاهان دارویی
۲۰	* سبزیجات، نشاط و شادی
۲۱	* آداب خوردن میوه ها

● حرف الف

۲۵	* آب
۲۷	* آب باران
۲۸	* آب بسیار سرد (آب یخ)
۲۹	* آب تلخ
۲۹	* آب خاکستر
۳۱	* آب دریا
۳۳	* آب زفتی و قیری
۳۳	* آب کبریتی
۳۳	* آب معدن و فلزات
۳۴	* آب مقطر
۳۶	* آبکامه
۴۱	* آبنوس
۴۵	* انواع دیگر آبنوس
۴۵	* آراشید
۴۶	* آس (مورد)
۵۰	* آب مقطر آس
۵۳	* آسارون
۵۷	* آس بَرّی

۵۸	* آتش انگور.....
۶۳	* آفتابگردان.....
۶۷	* آلبالو.....
۶۸	* آلو.....
۷۴	* آمله.....
۸۱	* آناناس.....
۸۳	* آنزلیک.....
۸۳	* آنغوزه.....
۸۵	* آویشن.....
۹۲	* تحقیق انواع دیگر آویشن (صعتر).....
۹۷	* صعتر رسمی.....
۹۹	* صعتر کوهی.....
۱۰۱	* آهن.....
۱۰۶	* چرک آهن (خبث الحديد).....
۱۰۹	* ابریشم (حریر).....
۱۱۴	* ابهل.....
۱۲۵	* اختر.....
۱۲۵	* اذاراقی.....
۱۳۰	* اذخر.....
۱۳۳	* اراک (درخت مسواک).....
۱۳۶	* اردک.....
۱۳۹	* ارغوان.....
۱۳۹	* ارقان.....
۱۴۰	* ارقیطون.....
۱۴۰	* ارگودوس.....
۱۴۱	* ازگیل.....
۱۴۳	* اسانس پاچولی.....
۱۴۳	* اسب.....
۱۴۶	* اسپرک.....
۱۴۶	* اسپند.....

- * اسپیره ۱۵۲
- * استبرق ۱۵۳
- * استخوان ۱۶۵
- * استروفانتوس ۱۶۷
- * اسطوخودوس ۱۶۷
- * اسفرزه ۱۷۲
- * اسفناج ۱۷۵
- * آب اسفناج ۱۸۰
- * اسفناج رومی ۱۸۲
- * اسفنج ۱۸۷
- * اشق ۱۸۹
- * اشک مو ۱۹۵
- * اشنان ۱۹۷
- * اشنه ۲۰۵
- * اشنه یا گل‌سنگ‌ها ۲۰۷
- * افیمون ۲۱۱
- * افستین ۲۱۷
- * افعی ۲۲۹
- * افلنجه ۲۳۱
- * اقا قیا ۲۳۳
- * اقحوان ۲۳۹
- * اقلیمیا ۲۴۱
- * اکالپتوس ۲۴۴
- * اکلیل الجبل ۲۴۷
- * ناخنک، اکلیل الملک ۲۴۸
- * اکنیاشیا ۲۴۸
- * الماس ۲۴۹
- * املج ۲۵۱
- * انار ۲۵۱
- * انار دشتی ۲۵۸

۲۵۹	* انبه
۲۶۱	* انجدان
۲۶۵	* انجیر
۲۷۹	* انزروت (کنجده)
۲۸۱	* انگور
۲۹۰	* انگیز
۲۹۰	* اوجن
۲۹۱	* اوز
۲۹۱	* اونوما
۲۹۳	* اهلیج
۲۹۴	* ایدیقون
۲۹۴	* ایرسا
۲۹۸	* ایمارانوطانی

● حرف ب

۳۰۱	* باباآدم
۳۰۹	* بابونه
۳۱۷	* بابونه رسمی
۳۱۸	* بابونه کبیر
۳۲۹	* بابونه وحشی
۳۳۱	* باد آورد
۳۴۱	* بادام
۳۴۴	* روغن بادام شیرین
۳۵۷	* روغن آراشید
۳۵۹	* بادام زمینی
۳۶۰	* بادام کوهی
۳۶۰	* بادرنجویه
۳۶۹	* بادروج
۳۷۵	* بادنجان
۳۸۷	* بارهنگ

۳۹۹	* باریجه
۴۰۰	* باقلا
۴۰۵	* باقلای کالابار
۴۰۷	* باکوپا
۴۰۸	* بالبا جوار
۴۰۹	* بالنگو
۴۱۰	* بامیه
۴۱۱	* بان
۴۱۵	* بداغ جنگلی
۴۱۷	* بذرکتان
۴۲۰	* بردی
۴۲۱	* بذرقطونا یا اسپرزه
۴۲۴	* برف
۴۲۶	* برف چینی
۴۲۶	* برگ بو
۴۲۹	* برگ زنبق
۴۲۹	* برنج
۴۳۶	* بز
۴۳۹	* بزاق القمر
۴۴۱	* بزرک کتان
۴۴۷	* بسد
۴۵۰	* بسفایج
۴۵۴	* بَطْم اخضر، بنه
۴۵۵	* بکوری
۴۵۶	* بگونیا
۴۵۶	* بلاذر
۴۶۳	* بلسان
۴۶۸	* بلور
۴۶۹	* بلوط
۴۷۳	* بليله

۴۷۷	* بنفشه
۴۸۵	* بنگ
۴۹۵	* بوراکس
۴۹۶	* بورق
۴۹۷	* بولاغ اوتی، آب تره
۵۰۰	* بولدو
۵۰۳	* بومادران
۵۰۴	* برنجاسف
۵۰۷	* به
۵۱۲	* بهار نارنج
۵۱۳	* بهمه
۵۱۹	* بید
۵۲۲	* بید خشت
۵۲۳	* بید ساده
۵۲۷	* بید مشک
۵۳۰	* بیض

● حرف پ

۵۳۳	* پاخر، حشیشه السعال
۵۳۶	* پادزهر
۵۳۸	* پادزهر حیوانی
۵۴۱	* پامچال
۵۴۶	* پای گرگ
۵۴۹	* پر
۵۵۱	* پرتقال
۵۵۴	* پرتوس
۵۵۵	* پرستو
۵۵۹	* پر سیاوشان
۵۶۶	* خون سیاوشان
۵۶۷	* پستان حیوانات

۵۶۹	* پسته
۵۷۷	* پنبه
۵۹۱	* پنج انگشت
۵۹۹	* پنیر
۶۰۶	* پنیرک
۶۱۱	* پوار و تره فرنگی
۶۱۳	* پودنه
۶۲۷	* حاشا (پونه وحشی)
۶۳۳	* پیاز
۶۴۲	* پیاز موش
۶۵۳	* پیاز دشتی
۶۶۱	* پیه
۶۶۵	* منابع و مأخذ

□ پیش گفتار

اسلام برای سعادت بشر در دنیا و آخرت آمده و نیازهای بشر را در هر زمینه تأمین کرده است، از جمله در زمینه روان شناسی، جامعه شناسی، اقتصاد، طب، طبیعیات، زیست شناسی، ریاضیات و دیگر علوم که ریشه دینی و اسلامی دارند. در مؤسسه مکتب اهل بیت علیهم السلام برخی از علوم مورد تحقیق و بررسی قرار گرفته و از آنهاست طب اسلامی، ولی گستردگی کار طب به قدری زیاد بود که نیاز به همکاری برخی افراد بود و جمعی از جمله آقای دکتر فاضل موسوی و آقای سعیدی و بعضی دیگر از طلاب و محصلین در این کار مشغول تطبیق و تصحیح شدند و همان طور که مشاهده می فرمائید طب اسلامی با مدارک دینی و علمی در اختیار پژوهندگان محقق قرار می گیرد و هر کس به اندازه وسع خود می تواند از آن استفاده کند.

در این میان افرادی نیز مانند وزیر کشاورزی و وزیر بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و دیگر مردان علمی ما را به ادامه کار ترغیب می نمودند و نامه های تشویقی و ترغیبی به مکتب می رسید که در ضمن مجلدات بعدی آنها نیز چاپ می شود، ولی باید گفت از جهت گستردگی کار و محدود بودن بودجه و مؤنه کار با کندی پیش می رود و

آنچه مقصود بود همه آنها به وقوع نپیوست و آنچه موجود بود ارائه شد و بدین وسیله زمینه تحقیق برای دیگران باز گردید و به همین جهت امید است که جوانان و دانشجویان عزیز نیز این حقایق را در لابراتوارها و آزمایشگاهها مورد تجزیه، تجربه و آزمایش قرار دهند و این گنجینه های علمی که از انبیاء گذشته و امامان و شاگردان آنان بیادگار مانده بازینی شود و بدین وسیله کمکی به مسلمین و مردم ضعیف عالم شده و از شیره گیاهان که با طبیعت بشر سازگار است استفاده بیشتری شود و از مصرف قرص و کپسول و آمپول شیمیائی که نفع آنها توأم با ضرر است کاسته گردد و در این صورت ناآگاهان در این رشته نیز تنها به جوشانده های گیاهی و تصفیه نشده آنها اکتفاء نکرده و بدون میزان علمی به فروش آنها مبادرت نخواهند کرد بلکه چنانکه تقاضایی از مسئولین مربوطه به عمل آمده در آینده اگر دانشگاه و دانشکده ای در رابطه با طب اسلامی در قم، تهران یا سایر استانها ایجاد شود که در این رابطه آقایان دکتر دیالمه و دکتر صفدر صانعی و دکتر طبری پور و دیگران در جریان کار هستند، می توان این گونه موضوعات را در مراکز خاص مورد تحقیق کامل قرار داد و آنان را که از قدیم و جدید در این رشته کار کرده اند جمع آوری نموده دانش پژوهانی را در این رشته تربیت علمی نمود و از اساتید و اطباء این رشته استفاده کرد و این علم و طالبان و دست اندرکاران در آن را به مرحله و منصب ظهور رساند و استقلال کشور و ملت را در امر دارو و درمان فراهم ساخت و از خروج ارز کاست.

قم - مؤسسه مکتب اهل بیت علیهم السلام

مصطفی نورانی

۱۳۷۳/۱۰/۱

□ مقدمه

چنانکه مشاهده می‌فرمائید، این کتاب که جلد اول از دایرةالمعارف طب اسلامی است، از حیث روش نوشتاری به گونه‌ی تحقیقی و علمی است که برای همه کس قابل فهم نیست، بعلاوه لغات انگلیسی، عربی، فارسی قدیم، احیاناً اردو و سانسکریت و سایر زبانها در آن آورده شده است. بدین جهت برای استفادهٔ آسان خوانندگان محترم از مطالب کتاب، برخی از لغات مشکل و ناآشنا در آخر کتاب و در میان مطالب، بین پراکنز توضیح داده شده است، ولی اگر خوانندگان محترم برخی از آنها را نتوانند حل کنند می‌توانند به شرح لغات همین کتاب یا کتب لغات دیگر مراجعه نمایند، زیرا این گونه مطالب را نمی‌توان آسان پیاده نموده و به معرض عموم عرضه کرد.

در این کتاب اضافه بر آیات و روایات اسلامی، کلمات انبیاء گذشته و شاگردان آنان و حکماء و فلاسفهٔ جهان بعلاوه دانشمندان طب پس از پیامبر و امامان مانند جابر بن حیان شاگرد امام صادق علیه السلام و هشام و مفضل و کندی و ابن سینا و ذکریای رازی و دیگر دانشمندان اسلامی و غیره آورده شده و با پزشکی جدید نیز تطبیق داده شده است، بدین جهت تا حال موسوعه‌ای طبّی با این گستردگی نوشته نشده بود، لذا لازم است

پژوهشگران و جوانان ما این مطالب را با دقت مورد مطالعه و بررسی و تحقیق قرار دهند و تجزیه و تحلیل و تجربه علمی و عملی در آن بکار برند و اگر اشتباه و خطائی مشاهده نمایند بهتر است این مؤسسه را از آن مطلع سازند و جوائزی نیز دریافت نمایند.

در این کتاب گاهی اسم و خواص و محل رویش و سائر ممیزات گیاهی از دانشمندان متعدد نقل شده، بدین جهت در ظاهر تکراری به نظر می‌رسد، ولی معلوم است که تکرار یک مطلب نیست، بلکه نظرات دانشمندان است به نظر تکراری می‌آید در صورتی که در هر یک از گفتارها نکاتی تازه وجود دارد و در هر حال ناگزیر از آوردن برخی مطالب به ظاهر مشابه و تکراری بودیم.

در این کتاب گاهی الفاظ و کلمات بزرگان طبّی را عیناً نقل کردیم، لذا در برخی از عبارات همان فارسی قدیم آمده است و در برخی از موارد نیز برای آسان شدن مطلب عبارات را تغییر دادیم.

اطباء و پزشکان و دانشجویان و همه پژوهندگان را برای ادامه کار و کمک به این امر مهم دینی و علمی دعوت می‌کنیم و از ارائه نظرات و پیشنهادات و انتقادات آنها به گرمی استقبال می‌نمائیم و می‌دانیم که هر اندازه کمک در این نوع کارها بیشتر شود، کار نیز به همان نسبت پخته‌تر و بهتر خواهد شد و در مقابل اگر تحقیق و کار علمی ناپخته و ناقص باشد، عیب کار روشن‌تر می‌شود، بخصوص در این حکومت جمهوری اسلامی ما که الگو و نمونه جهانیان است و مستضعفان عالم چشم به حقائق دین و انتشار آن از ایران عزیز دوخته‌اند، باید هر چه بهتر و بیشتر در این گونه امور که حیاتی است دقت شود. امام صادق علیه السلام فرمود: «کونوا لنا زینا ولا تکونوا علینا شیئاً» (بر ما زینت باشید نه ننگ و عار). لذا نظرات هر چه جدیدتر باشد و تحقیق کاملتر، به ارزش کار افزوده می‌شود. توفیق همگان را از خداوند متعال می‌خواهیم.

* کلیاتی در باره سبزیها و گیاهان دارویی

عبدالله بن احمد بن عامر طایی از پدرش، امام رضا علیه السلام از پدرانش نقل کرده است: شخصی شامی از امیرالمؤمنین علیه السلام از نخستین درختی که در زمین کاشته شد پرسید؟ فرمود: عوسجه است که عصای موسی علیه السلام از آن بود و از او پرسید از اولین گیاهی که در روی زمین روید؟ فرمود: دباء و آن قرع است یعنی کدو.^۱ و در روایتی دیگر فرمود: نخستین درختی که میوه آورد، درخت خرماس است.^۲ این روایت دلالت دارد که ابتداء کشت درخت و گیاه از خدا و پیغمبر است.

امام صادق علیه السلام در روایتی فرمود: هر کس طلحه یا درخت سدر را آب بدهد مانند این که مؤمن تشنه را آب داده است!^۳

خواننده عزیز، ملاحظه می فرمایید که چهارده قرن پیش پیشوای اسلام چگونه از کشاورزی و گیاهداری جانبداری می کند و انسان را به پرورش گیاهان که غذای انسانها و حیوانات است، تشویق می نماید و برای آب دادن به گیاه مانند آب دادن به انسان و

۱- بحار الأنوار، ج ۶۶، ص ۱۱۱.

۲- عیون الاخبار، ج ۱، ص ۲۴۴؛ علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۸۷.

۳- تفسیر قمی، ص ۷۶؛ تفسیر عیاشی، ج ۲، ص ۸۶؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۳۳.

حیوان، ثواب تعیین می‌کند تا انسان را به سعادت هر دو جهان سوق دهد. اکنون که بشر به لذت خوردن غذا و به درک ویتامینهای هر نوع گیاهی رسیده است می‌داند که هر یک از این گیاهان چه نقش مؤثری در ساختمان بدن انسان و جبران کمبودهای آن دارد، بدین جهت هر روز رازهای تازه‌ای از زندگی موجودات به خصوص گیاهان کشف می‌شود، ولی در آن وقت که ابزار و وسایل علمی در این حد نبود و انسانهای عصر حجر و قرن جاهلیت جز کشتن یکدیگر چیزی را درک نمی‌کردند و بهره‌ای از تمدن نداشتند و هنوز میکروب کشف نشده بود، ببینید که چگونه آن پیشوایان حق با چشمهای حقیقت بین از درون اشیاء خبر می‌دهند و بشر را به بعضی از آن علوم می‌دهند که در قرنهای اخیر به دست آمده رهنمون می‌کردند!

آری، شاگردان آنها بودند که علم را در آن عصر در میان جامعه پیاده کردند. جابر بن حیان بزرگترین شیمی‌دان جهان، مگر شاگرد امام صادق علیه السلام نبود؟ هشام بن حکم و مؤمن طاق که بسیاری از فرمولهای ریاضی، فیزیک، طب، شیمی و سایر علوم را پی‌ریزی کردند، ابویوسف یعقوب کندی شاگرد امام حسن عسکری علیه السلام چه کتابهایی در علوم تألیف کرد؟ همان طور شاگردان آنان و شاگردان شاگردان آنها مانند ابن هیثم و ابونصر فارابی و زکریای رازی و ابن سینا و خواجه نصیرالدین طوسی و سایر دانشمندان اسلامی که کتابهای آنان در قرون وسطی تا قرنهای اخیر یکی پس از دیگری در مراکز مهم عالم، در شرق و غرب منتشر شده و مورد استفاده و تدریس در دانشگاهها و آکادمیهای جهان بوده و به همین وسیله دیگران به تمدن و تکامل چشمگیری رسیدند، چنان که دانشمندان منصف اروپا و شرق مانند دکتر گوستاو لوبون فرانسوی در کتاب «تاریخ تمدن اسلام و عرب» و جرجی زیدان در کتاب «تاریخ تمدن اسلام» و سایر دانشمندان به این حقیقت اعتراف کرده‌اند.

پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله خیار را با خرما و نمک می‌خورد و محبوبترین میوه نزد آن حضرت هندوانه با خرما بود و با دو دستش کمک می‌گرفت و هندوانه را با دو دست می‌خورد، گاهی با شکر و گاهی با خرما و گاهی تنها خرما را می‌خورد و پس از آن آب می‌نوشید و

آب و خرما بیشترین غذای آن حضرت بود و گاهی شیر و خرما را جمع می‌کرد و آنها را به نام اطیین (دو پاکیزه) می‌نامید.^۱

«قال: علیکم بالفواکه فی اقبالها، فانها مصححة للابدان، مطردة للاحزان و القوها فی ادبارها، فانها داء للابدان».

«بر شما باد میوه‌ها در ابتدای آمدن آنها (نوبر)، زیرا در آن وقت صاف کننده بدن‌ها و از بین برنده غم‌هاست و میوه‌ها را در آخر وقت و موقع تمام شدن آنها کنار بیندازید که برای بدن‌ها درد است.

علی بن جعفر از برادرش سؤال کرد: از کسی که میان دو میوه انجیر و خرما و نه سایر میوه‌ها جمع کند؟ فرمود: پیغمبر منع کرد از جمع نمودن این دو میوه.^۲

حضرت علی علیه السلام از رسول خدا صلی الله علیه و آله نقل می‌کند که فرمود: انگور را دانه دانه بخورید تا گوارا و زود هضم باشد. و ابن عباس گوید: هر کس میوه‌ها را یک یک بخورد به او ضرر نمی‌رساند.^۳

منصور بن یونس گوید: از موسی بن جعفر علیه السلام شنیدم که فرمود: انگور رازقی و نیشکر و سیب ضرر نمی‌رساند.^۴

ابن قدام از امام صادق علیه السلام از پدرش نقل می‌کند که آن حضرت کندن پوست میوه را دوست نمی‌داشت.^۵ امام علیه السلام فرمود: «ان لكل ثمرة سمّاً فاذا ایتیم فسوها بالماء» «هر میوه‌ای سمی دارد، وقتی که آن را آوردید با آب بشوئید».

۱- محاسن، ج ۲، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۱؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۹.

۲- علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۰۶.

۳- صحیح بخاری، رقم ۱۴ از کتاب اطعمه؛ صحیح ترمذی، رقم ۱۶؛ صحیح دارمی، رقم ۲۵؛ مسند ابن حنبل، ج ۲ ص ۷؛ محاسن، ص ۵۲۷؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۹.

۴- محاسن، ج ۲، ص ۵۵۶. ۵- بحار، ج ۶۶، ص ۱۱۸؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۰.

* سبزیجات، نشاط و شادی

روایت:

ابراهیم بن عبد الحمید از ابی الحسن اول علیه السلام «موسی بن جعفر» نقل می کند که فرمود: سه چیز چشم را جلا و روشنایی می دهد: «النظر الى الخضرة و النظر الى الماء الجاري و النظر الى الوجه الحسن»^۱ «نگاه به سبزیها، نگاه به آب جاری و نگاه به صورت خوب». امام صادق علیه السلام می فرماید: «ثلاثة يذهبن عن قلب الحزن: الماء و الخضراء و الوجه الحسن». سه چیز غم را از دل می برد: آب، سبزیجات و صورت خوب. ابن قتاده گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: «لكل شيء حلية و حلية الخوان البقل». یعنی برای هر چیزی زینتی است و زینت سفره سبزی است.^۲

از امام صادق علیه السلام نقل شده است که سبزی زینت سفره است.

آفریننده حکیم ما را نیافریده که همواره در میان غم و غصه و جنگ و جدل مانند حیوانها و به حکم تنازع بقاء زندگی کنیم، بلکه خدای عالم ما را آفریده تا در آن مدتی که در این جهان هستیم، ارزش خود و هم نوع خود را بدانیم و برادر یکدیگر باشیم و به یکدیگر کمک کنیم و حقوق یکدیگر را بشناسیم و غمخوار یکدیگر شده به معنای صحیح تمدن زندگی نماییم. پیران جامعه را پدران و جوانان را برادران و کودکان را فرزندان خود بدانیم و با آرامش و آسایش و با روان سالم این عمر را بگذرانیم و در آن موقعی که از این جهان رخت بربستیم با دلی مطمئن و قلبی آرام برویم و در آن عالم که خداوند سبحان برای ما آماده کرده از نعمتهای بی پایان او متنعم شویم و مورد رضایت حضرت حق تعالی باشیم.

هان ای دل عبرت خواه، در مورد گذشتگان این عالم فکر نما و صفحه های تاریخ آنان را مطالعه کن و بین آنها هر چند که قوی و زورمندتر هم بودند، بالآخره این جهان را ترک

۱- خصال صدوق، ص ۴۴.

۲- امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۱۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰؛ بحار الانوار، ج ۶۶، ص ۱۹۹.

کردند و خواه ناخواه به سرای دیگر شتافتند. من و شما نیز رفتنی هستیم و به کیفر کردار و رفتار و گفتار خود خواهیم رسید و مزه مرگ را همگی خواهیم چشید، پس باید از خواب غفلت بیدار شویم و خود را برای رفتن هر چه زودتر آماده کنیم و موقع رفتن شادمان برویم، مرگ هم چیزی نیست که از آن بترسیم، بلکه به قول پیغمبر خاتم صلی الله علیه و آله: «همانند خواب است که بیداری به دنبال دارد»، بیداری عشرت بار و رؤیای حسرت بار، در هر حال می رویم و به گذشتگان لاحق می شویم و به قافله های پیشرفته می رسیم و مانند زندگان صحبت می کنیم و گذشته را به یاد می آوریم، می خوریم، می آشامیم، گردش می کنیم، می بینیم یا کیفر اعمال گذشته را می کشیم و در ناراحتی و عذاب می مانیم. این مطالب حق است و همه انبیاء آنها را گفته اند و ما را بیدار کرده اند، ای کاش که بیدار شویم.

* آداب خوردن میوه ها

ابن عباس گوید: رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: «هرکس با نام خدا میوه بخورد به او ضرر نمی رساند، وقتی که آدم علیه السلام از بهشت بیرون شد خداوند از میوه های بهشتی به او توشه داد و صنعت هر چیزی را به وی آموخت، میوه شما از میوه بهشت است، لکن این تغییر پیدا می کند آن نه»^۱.

ابن عباس گوید: حضرت آدم علیه السلام سی قسمت از میوه بهشتی آورد، برخی مغز و پوستش خورده می شود و در برخی هر دو انداخته می شود و برخی پوست آن خورده می شود.^۲

حرف

الف

* آب

تعریف: آب جسم مرطوب سیال و عنصری از عناصر بسیطه (آب، هوا، خاک، آتش) و از اجزای موالید ثلاثه (نباتات، جمادات، حیوانات) است. آب بر حسب اماکن و جریان و مزه انواع مختلف دارد. انواع آب، منحصرند در آب باران، آب چشمه‌ها، قنات، چاهها و گداخته از برف و یخ که ممکن است جاری یا راکد باشند.

انواع دیگر: آب شالیزار، آب چشمه گرم، آب خاکستر، آب دریای شور، آب زفتی، آب مقطر، آب قیری (از معدن قیر)، آب گوگردی (از معدن کبریت)، آب نیستان (آب نیزارها).^۱

آب دارای انواع مختلفی می باشد: ۱- آب سخت: آبی را گویند که دارای معدنیات مثل کلسیم، منیزیم و غیره است. ۲- آب سنگین: که وزن اتمی هیدروژن آن بیشتر می باشد. ۳- آب سبک: وزن اتمی هیدروژن آن سبک است.^۲

اسم: آب اسم فارسی است و به یونانی اور، آورد و اورز، به بلطستانی چو، به ترکی سو، به عربی ماء و به هندی پانی می گویند.

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۳.

۲- فرهنگ طبی بلک استون، ص ۷۹۵.

آیات و روایات:

«وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَائِ كُلِّ شَيْءٍ حَيًّا»^۱. «هر چیز زنده را از آب قرار دادیم».

«أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا نَسُوقُ الْمَاءَ إِلَى الْأَرْضِ الْجُرُزِ فَنُخْرِجُ بِهِ زَرْعًا تَأْكُلُ مِنْهُ أَنْعَامُهُمْ وَأَنْفُسُهُمْ أَفَلَا يُبْصِرُونَ»^۲. آیا نمی بینند که ما آب را بر زمین خشک می کشیم و از آن حبوبات خارج می گردد، خود و حیوانات شما از آن می خورید آیا نمی بینند؟

«وَاللَّهُ خَلَقَ كُلَّ دَابَّةٍ مِنَ الْمَاءِ»^۳ و خداوند هر جنبنده ای را از آب آفریده است.

«أَزْكُضْ بِرِجْلِكَ هَذَا مُغْتَسَلٌ بَارِدٌ وَشَرَابٌ»^۴. بزَن به پای خود که آب برای شستن و خوردن است.

رسول خدا ﷺ فرمود: آب بهترین غذای دنیا و آخرت است. امام صادق علیه السلام فرمود: بهترین آشامیدنی های اهل بهشت آب است.^۵

امام باقر علیه السلام از رسول خدا ﷺ نقل کرده که آن حضرت ذیل آیه شریفه «وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً مُبَارَكًا» فرمود: هیچ آبی در زمین نیست مگر این که آب آسمان با آن مخلوط شده است.^۶

امیرالمومنین علیه السلام فرمود: در نهر شما دو ناودان از ناودانهای بهشت ریخته می شود. امام صادق علیه السلام فرمود: اگر بین من و آن آب چند میلی (۲ کیلومتر) فاصله می شد، می آمدم به آن جا و از آن استسقاء می نمودم. امام صادق علیه السلام فرمود: از ناودانهای بهشت به آنجا می ریزد. و در روایتی چنین آمده که: هر روز چند قطره آب از بهشت به فرات می ریزد.

امام علی علیه السلام فرمود: اگر اهل کوفه گلوی فرزندان خود را با آب فرات می مالیدند شیعه ما می شدند. امام سجاده علیه السلام فرمود: هر شب فرشته ای از آسمان نازل می شود و چند مثقال از مشک بهشت بر فرات می اندازد و شرق و غرب زمین پر برکت تر از نهر فرات نهری ندارد.^۷

۱- انبیاء: ۳۰. ۲- سجده: ۲۷. ۳- نور: ۴۵. ۴- ص: ۴۲. ۵- بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰. ۶- کافی، ج ۶، ص ۳۸۷. ۷- محاسن برقی، ص ۵۷۵؛ کافی، ج ۶، ص ۹- ۳۸۶؛ بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰.

امام صادق علیه السلام فرمود: اگر من نزد شما بودم هر روز در فرات غسل می کردم و از انار سوریه می خوردم. امام علی علیه السلام فرمود: آب نیل مصر دل را می کشد و سرتان را با آب آن نشوید، چون باعث زمین گیری می شود.^۱ امام علی علیه السلام فرمود: بر شخص تب دار آب سرد بریزید، زیرا گرمی آن را خاموش می کند. امام صادق علیه السلام فرمود: آب سرد، حرارت را خاموش، صفرا را ساکت و غذا را در معده هضم می کند و تب را می برد.^۲

* آب باران

تعریف: آب باران در لطافت، خفت، صفا، سرعت نفوذ و انحدار و غیره از همه آبها بهتر است.

این مایع در طبیعت به صورت فراوان موجود است به طوری که $\frac{۳}{۴}$ از پوسته زمین را فرا گرفته و در زندگی انسان نقش مهم و بسزایی دارد. مهم است بدانیم که ۷۵٪ وزن انسان نیز از آب است. آب صفر درجه مقطر، بی رنگ، بی بو، بدون طعم و دارای وزن مخصوص یک می باشد، یعنی یک سانتی متر مکعب آن، یک گرم و یک لیتر آن، یک کیلوگرم وزن دارد.

توضیح آن که چگونه آتش از آب به وجود می آید: ابرهایی که از بخار آب به وجود آمده اند، بر اثر اصطحکاک شدید با هم، ایجاد رعد و برق یا همان الکتریسیته می کنند که دارای قدرت سوزندگی و روشنایی و سایر خواصی است که در آتش نیز یافت می شود. همچنین نمو درخت از آب است که سرانجام درخت سوخته و آتش می شود.^۳

اسم: آب باران را به انگلیسی Rain Water به عربی ماء المطر و به هندی مینه کاپانی می گویند.

ترکیبات شیمیایی: فرمول شیمیایی آن H_2O یعنی از دو اتم هیدروژن و یک اتم

۱- بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸؛ دعائم الاسلام، ج ۲، ص ۱۲۷.

۲- بحار، ج ۶۶، ص ۴۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸؛ دعائم الاسلام، ج ۲، ص ۱۲۷؛ قرب الاسناد، ص ۶۹؛ عیون

الاجار، ج ۲، ص ۳۵؛ صحیفه الرضا، ص ۱۰؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۹؛ خصال، ص ۶۲۰؛ محاسن، ص ۵۷۴.

۳- دکتر غلامحسین جوانمرد.

اکسیژن یک مولکول آب و از میلیونها مولکول ، یک قطره آب تشکیل می گردد.
 خواص: بعضی گفته اند: در آن قبوضیت است، چنانچه شیخ الرئيس در مبحث اسهال گفته واجب است که آب نوشیدنی صاحبان اسهال، آب باران باشد لکن این به سبب لطافت زیاد زود می گندد.

آب باران مضر سینه و صداست و در بدنهای کسانی که عادت به آشامیدن آن نداشته باشند باعث تحریک آب بینی و چشم، زکام، سرفه و غیره است و لذا اگر آن را در گرما نگاه دارند در آن کرم پیدا می شود و تدبیر و اصلاح آن جوش دادن یا سنگ تاب یا آهن تاب کردن آن است و بهترین آن ، آب باران تابستان و پائیز می باشد. نیز در خواص یک حکم را نمی توان بر همه آبها جاری کرد و بستگی به تابش آفتاب، غلظت هوا و غیره دارد.^۱

* آب بسیار سرد (آب یخ)

تعریف:

برف و آبی که یخ و یا برف در آن باشد و یا آب تگرگ هر چند موافق گرم مزاجها و مقوی دستگاه هاضمه، اشتها، جگر و تبهای گرم است ولی خاموش کننده حرارت غریزی، ضعیف کننده اعصاب، قابض شکم، مسکن حرکات منی و مضر سردرد از سرما، سینه، نای، احشای ضعیف و باعث تحریکات آب بینی و چشم، سرفه، سردرد، استسقاء، سستی بدن، رعشه، زرداب، قولنج، ضعف باه و امثال اینها است . بخصوص اگر وقت و بی وقت استفاده کرده و در آن مداومت نمایند. مصلح آن مصطکی، عود و جوارشات مدر است.^۲

۱- اعظم خان، حکیم محمد، محیط اعظم، چاپ هندوستان، ج ۱، ص ۸۸.

۲- همان، ص ۹۰.

* آب تلخ

تعریف:

به عربی ماء المرّ گویند مزاج آن گرم و خشک است اخلاط غلیظ را لطیف، بلغم را قطع و بسته‌های بدن را باز می‌کند. مضر سرد مزاجها و فاسد کننده خون است و مصلح آن غذاهای چرب است. طبق دستور زیر جلا دهنده می‌باشد: همراه با آب، عسل و شکر و شیر پخته شود و نیز قبل از خوردن آن بهتر است آب نخود مصرف شود و هر آبی را که قبل از استفاده جوشانده یا مقطر نموده استفاده کنند.^۱

* آب خاکستر

تعریف: آبی است که در آن خاکستر بریزند و چند مرتبه بجوشانند، سپس صاف نمایند. مزاج آن گرم و خشک و به اصل چیزی که خاکستر از آن به دست آمده مربوط است. آنچه از درختهای گرم به دست می‌آید بسیار گرم و خشک می‌باشد و بدل آب دریای شور می‌باشد، استعمال آن فقط از خارج است. و به قول شیخ ابوعلی سینا قوی‌ترین آن، آب خاکستر چوب انجیر و یتوع است.

اسم: به عربی ماء الرماد و به یونانی قونیا گویند.

خواص: آب خاکستر، جلا دهنده، خشک کننده، سوزاننده و خشک کننده چرک است، آشامیدن بسیار صاف آن به اندازه نیم مثقال خشن کننده باطن و جلا دهنده نایژه، نافع استفراغ، تهوع و اسهال رطوبتی می‌باشد. مصلح خشونت آن روغن بادام است. خوراک نیم اوقیه آن نافع انجماد خون در شکم مخصوصاً کسی که از مکانی افتاده باشد، سمیت رتیل، فلج و درد عصب بوده و حقه با آن نافع زخم روده است.^۲

* آب دریا

اسم: آب دریای شور را به عربی ماء البحر و به هندی سمندر کاپانی گویند.

آیات:

«وَهُوَ الَّذِي مَرَجَ الْبَحْرَيْنِ هَذَا عَذْبٌ فَرَاتٌ وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَجَعَلَ بَيْنَهُمَا بَرْزَخاً وَحِجْراً مُنْجُوراً. وَهُوَ الَّذِي خَلَقَ مِنَ الْمَاءِ بَشَرًا فَجَعَلَهُ نَسَباً وَصِهْراً وَكَانَ رَبُّكَ قَدِيرًا»^۱

آن خدایی است که دو دریا را به هم مخلوط نموده که آن یکی آب گوارا و شیرین و آن دیگری نمکین و تلخ و بین آن دو پرده و مانعی قرار داده است که همیشه از هم جدا باشند. آن خدایی است که از آب بشر آفرید و آن را قوم و خویش نسبی و سببی قرار داد و خدای تو تواناست.

«وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فَرَاتٌ سَائِغٌ شَرَابُهُ وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَمِنْ كُلٍّ تَأْكُلُونَ لَحْماً طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُونَ حَلِيبَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ فِيهِ مَوَاجِرَ لِيَبْتَلِيَكُمْ مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ»^۲

دو دریا با هم مساوی نیستند، این دریا شیرین و خوردنش جایز و آن دریا نمکین و تلخ، و از هر یکی از آنها گوشت تازه‌ای را می‌خورید و جواهر زینتی را در می‌آورید و کشتی‌های متناسب در آن می‌بینید که به وسیله آنها نعمت و فضل خدا را می‌طلبید و شاید شکرگذار باشید.

مزاج: گرم و خشک است و دارای طعمی تلخ و شور می‌باشد.

خواص:

تند و جالی، محلل و جاذب، ملین، مسهل بلغم و صفرا، خشک کننده رطوبات و نافع سردرد از سردی است، مالیدن گرم شده آن نافع ورمهای پستان، درد اعصاب، ترک پوست ناشی از سرما، حکه، جرب، جوشهای عصبی می‌باشد، نیز قاتل شپش و محلل خون منجمد است و شستن بدن با آن نافع امراض اعصاب مانند رعشه، فلج، سستی و امثال اینها می‌باشد، بخور آن جهت استسقاء و احتقان، نشستن در آن نافع حیض بسته شده و درد روده است، آب دریا نافع گزیدن جانوران سمی و امراض سردی و استسقاء می‌باشد.

خوردن روزی یک قاشق چایخوری آب دریا بسیار مفید بوده و ۹۱ عنصر مفید در آن وجود دارد.

ضرر - اصلاح:

مضرّ معده و باعث خارش پوست، یبوست، زخم معده و سوزش ادرار می‌شود، مصلح آن آشامیدن شوربای مرغ و ماهی، اغذیه مرطوب و چرب، صمغ عربی، گل ارمنی با روغن بادام، لعابهای مناسب، گل پاکیزه و آشامیدن تصفیه شده آن و انداختن خرنوب و حب الآس و زعرور در آن است.^۱

* آب زفتی و قیری

تعریف: آبی است که از معدن قیر یا زفت^۱ به دست می آید.

مزاج: مزاج آن گرم و خشک است.

خواص: آشامیدنش بازکننده بسته‌ها، گرم کننده بدن و سرخ کننده رنگ است.

ضرر و اصلاح: مضر چشم و زخم‌هاست. باعث زخم روده و امراض گرم می شود.

مصلح آن غذاهای تر و چرب، صمغ عربی و گل ارمنی با لعابها و روغن بادام می باشد.^۲

* آب کبریتی

تعریف: آبی است که از معدن و زمین گوگردی بیرون می آید.

مزاج: گرم و خشک، خشک کننده و گرم کننده است.

خواص: شستن بدن با آن نافع ورم کبد و طحال و درد آنها، فلج، رعشه، سستی،

خارش، لک و پیس، قوبا (جوشهای عفونی)، کنده شدن پوست، درد مفاصل و بادهای

سرد، محل زخمهایی که درندگان به وجود آورده‌اند، کچلی و اکزما، درد جگر، رحم و

زانو است.

ضرر و اصلاح: چشم، معده و روده را ضعیف می کند و مصلح آن شوربای چرب و

غذاهای سرد و تر است.^۳

* آب معدن و فلزات

تعریف: آبی که از معدن مس، آهن، سرب، قلع، و امثال اینها به دست می آید و مزاج

هر کدام از آنها بر حسب معدن، مشابه آن فلزات است.

آب مس: که آن را به عربی ماء النحاس گویند، خواه از معدن به دست آید و خواه

مس سرخ شده را در آب خاموش کنند، نافع فساد مزاج و کلیه و قولنج، جوش دهان و

۱- هیدروکربورهای جامد معدنی معروف به مومیایی.

۲- همان، ص ۹۰.

۳- همان.

ورم لوزه‌ها، درد گوش و ضعف اعضای بدن است که بایستی به صورت مضمضه یا چکاندن و شستن به کار رود و خوراک آن خطرناک می‌باشد و مصلحش غذاهای تر و چرب، صمغ عربی و گل ارمنی با لعابها و روغن بادام است.

آب آهن: که آن را به عربی ماء الحديد نامند، خواه از معدن به دست آید یا آن که آهن سرخ شده را در آن سرد کنند، نافع ضعف معده، امراض کلیه، خون آمدن از دهان و طحال، استسقاء، قولنج، ضعف اشتها و قوه بیهوشی و شستن بدن با آن نافع امراضی که در آب کبریت آمده است می‌باشد.

آب سرب و قلع: آب معدن سرب و قلع: یا آن که سرب و قلع گداخته را در آب سرد کرده باشند باعث قولنج و احتباس بول است.

آب طلا و نقره: نافع ضعف قلب، مغز، معده، جگر و باه، مالیخولیا، خفقان، بلند نشدن آلت تناسلی و اسهال است. کلاً آبهای معدنی باعث سخت ادراری می‌شوند.^۱

* آب مقطر

تعریف: آب مقطر از راه تعریق و جوشاندن و عبور بخار از ظرف به دست می‌آید و در قدیم از نفوذ جدار ظروف سفالین به دست می‌آورده‌اند، و از تراوش کوزه و سبو و سوراخهای ریز ظروف سفالین و سنگهای نفوذ پذیر نیز به دست می‌آید و مشابه آب باران است.^۲

خواص: اکنون در طب جدید جهت استعمال قطره‌های چشم و گوش و بینی از آب مقطر استفاده می‌شود، که این آب از تمام آلودگیها پاک است، به همین جهت سالم‌ترین آبهاست. شرکت‌های دارویی آن را با وسایل پیشرفته در آمپولها با داروها به صورت مخلوط تعبیه نموده، برای تزریقات عضلانی، جلدی و وریدی در طب تجویز می‌نمایند، بخصوص سرمهای بزرگ نیز از آب مقطر خالص یا مخلوط با آب نمک سدیم کلراید درست می‌شود که آن را «نرمال سلاین» نیز می‌نامند. آب مقطر در محلول نیترات سیلور

برای بعضی از امراض جلدی استعمال می شود و در بعضی از داروهای ضد عفونی مانند: مرکورکورم، جوهر بنفشه و محلول دیتول نیز استفاده می شود. اگر نیترا ت نقره را در آب غیر مقطر حل نمایند، رسوب می نماید و باعث خرابی آن می گردد.^۱

امام باقر علیه السلام در پاسخ مردی از اهل شام چنین فرمود: خداوند آفرید چیزی را که تمام اشیاء از آن است و آن آب است که همه چیزها را از آن آفرید. همه چیز نسبت و خویشی آن به آب است و برای آن نسبی نیست که به آن نسبت داده شود. بعد فرمود: خداوند آتش را از آب آفرید تا آن که از آب، دود فوران کرد.^۲

در روایتی، معجونى از عسل، زعفران، خاک قبر امام حسین علیه السلام و آب باران را شفا دانسته اند.^۳

«صارم» می گوید: یکی از رفقای حج ما در مکه مریض شد تا آن که به حالت مرگ رسید، او را در مکه گذاشتیم و حرکت نمودیم، در راه به امام صادق علیه السلام رسیدیم، فرمود: صارم رفیق شما چه شد؟ گفتم: در حالت مرگ او را گذاشتیم و آمدیم. فرمود: ای کاش از آب باران به ایشان می دادید. گفتم: آن را پیدا نکردم. ناگهان ابر آمد و رعد و برق شد و باران آمد، من به یکی از اهل مسجد یک درهم دادم، ظرفی تهیه کرده و آورد از آب باران گرفتم بردم به وی دادم و خوب شد.^۴

آیات:

«إِنَّمَا مَثَلُ الْحَيَاةِ الدُّنْيَا كَمَاءٍ أَنْزَلْنَاهُ مِنَ السَّمَاءِ فَاخْتَلَطَ بِهِ نَبَاتُ الْأَرْضِ يُمْثًا يَأْكُلُ النَّاسُ وَ
الْأَنْعَامُ».^۵

در حقیقت دنیا همچون آبی است که فرو فرستادیم از آسمان آن را، پس آمیخته شد

۱- یاد داشتهای دکتر فاضل موسوی.

۲- و خلق الشيء الذي جميع الاشياء منه و هو الماء الذي خلق الاشياء منه فجعل نسب كل شيء الى الماء و لم يجعل للماء نسباً يضاف اليه ثم خلق النار من الماء فشقت حتى ثار من الماء دخان (روضة كافي).

۳- محاسن برقی، ص ۵۰۰ و مکارم الاخلاق، ص ۱۷۹.

۴- محاسن برقی، ص ۵۷۴؛ کافی، ج ۶، ص ۳۸۲ و مکارم الاخلاق، ص ۱۷۸.

۵- یونس: ۲۴.

با آن گیاههای زمین، از هر نوعی که مردم و چهارپایان آن را می‌خورند.

«اللَّهُ الَّذِي خَلَقَ السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضَ وَ أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَكُمْ وَ سَخَّرَ لَكُمْ الْفُلُوكَ لِتَجْرِيَ فِي الْبَحْرِ بِأَمْرِهِ وَ سَخَّرَ لَكُمْ الْإِنهَارَ»^۱.

خداست آن که آفرید آسمانها و زمین را و فرود آورد از آسمان آبی (باران) را، پس بیرون آورد از آن آب انواع میوه‌ها، در حالی که آن میوه‌ها روزی شماسست و در اختیار شما قرار داد (آب را) تا کشتی‌ها به فرمان او در دریا به جریان بیافتند و رام کرد برای شما جویهای آب را.

«وَاللَّهُ أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْبَا بِهِ الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا»^۲ و خدا فرستاد از آسمان آب (باران) را و به وسیله آن زمین مرده را زنده کرد.

«هُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً لَكُمْ مِنْهُ شَرَابٌ وَ مِنْهُ شَجَرٌ فِيهِ تُسِيمُونَ»^۳. اوست آن که فرو فرستاد از آسمان آب را برای شما که بعضی از آن آشامیدنی و از آن آب درخت روییده و چهارپایان چرانیده می‌شوند.

* آبکامه

تعریف: آبکامه، نان خورشی است با طعم ترش که از شیر و ماست و غیره می‌سازند و نامهای دیگری نیز دارد، از قبیل مری، کامه، کومه و کامخ.^۴ خمیر خشکی که آبکامه از آن ساخته می‌شود، «فوده» نامیده می‌شود.^۵ از آبکامه، آن را که سیلان و تندى بر آن غالب است، «آبکامه» و آن را که غلیظ است و از ادویه قدیم درست می‌شود، «مری» گویند. آبکامه از اختراعات اطبای کلدانی است و ماده آن «فودج» می‌باشد.^۶

اسم: آبکامه را به فارسی آبکامه و سرکه هندی، به عربی و نبطی مری و فانجی، به

۱- ابراهیم: ۳۲.

۲- نحل: ۶۵.

۳- نحل: ۱۰.

۴- معین، دکتر محمد، فرهنگ معین، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ چهارم، ج ۱، ص ۲۱.

۵- همان، ج ۲، ص ۲۵۸۴.

۶- فودج معرب از بوره فارسی است و آن را از گرد گندم و جو می‌سازند تا خشک شود (محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۷۵).

هندی کانجی و کار، به سانسکریت کانجک، کانجی (آب ترش مصنوعی) و کندل، به انگلیسی کانگی (آب آشامیدنی)، <Congee> به لاتین الکالین درینک <Alkaline> <Drink>، به سریانی اوریا موری و به رومی کولو غورس می گویند.^۱

روایات:

«عن الصادق علیه السلام قال: ان یوسف علیه السلام لما کان فی السجن شکا الی الله عز و جل من اکل الخبز وحده و سأله ما یتادم به؟ و کان یكثر عنده الخبز الیابس، فأمر أن یجعل الخبز الیابس فی خایة و یصب علیه الماء و المالح فصار مریا فجعل یتادم به».

در مرفوعه ابی محمود، از امام صادق علیه السلام چنین آمده است: حضرت یوسف علیه السلام هنگامی که در زندان بود، از مصرف نان تنها به خدا شکایت کرده و درخواست خورشت نمود، خداوند به وی امر فرمود تا پاره های نان خشک را که نزد وی بود، جمع کند و در خمره ای روی آتش بگذارد، آب و نمک به آن اضافه کند تا به صورت آبکامه در آمده و سپس خورده شود.

مشرقی از ابی الحسن علیه السلام نقل می کند و می گوید: از آن حضرت، از خوردن مری و کامخ که از گندم و جو درست می شود و می خوریم سؤال کردم، فرمود: حلال است و ما نیز آن را می خوریم.^۲

چنان که از روایات استفاده می شود، از غذاهایی که در قدیم مورد استفاده انسانها بوده است، آبکامه می باشد که شاید همان اشکنه معمول ما باشد.

مزاج:

به قول شیخ، گرم و خشک تا درجه سوم، و برخی می گویند تا درجه دوم، و خشکی آن قوی تر از گرمی آن است. و بعضی، گرم در اول و خشک در دوم نیز گفته اند.^۳

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱؛ المفردات، ص ۵۸ و فرهنگ معین، ج ۱ ص ۲۱.

۲- کافی، ج ۶، ص ۳۳۰؛ مکارم الاخلاق، طبع قدیم، ص ۲۱۷ و مکارم الاخلاق، طبع جدید، ص ۳۶۱.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

روشهای تهیه آن:

۱- بهترین آبکامه آن است که در تابستان، آرد جو را با پودینه بیابانی خمیر کرده، در تنور بپزند. سپس هموزن آن فودج و نمک، ربع آن بادیان، و برای افراد سرد مزاج مقداری تخم کرفس، دارچین، قرنفل و امثال آن در آب خمیر کرده و به مدت ۲۰ روز جلوی آفتاب گرم بگذارند و هر روز به هم زده و آب بر آن بپاشند تا سیاه و متعفن گردد، آنگاه در آب حل نموده و صاف شده آن را در شیشه گذاشته و چند روزی جلوی آفتاب بگذارند و سپس هر روز به هم زده و استعمال نمایند.^۱

۲- ابتدا آرد جو و نعناع دشتی را مخلوط نموده و مانند نان می پزند، بر روی آن نمک پاشیده و تر نموده و جلوی آفتاب می گذارند تا کپک بزند، بعد روی آن آب پاشیده، سپس آن آب را جمع نموده، در شیشه می ریزند. طعم آن ترش، رنگ آن بور و دارای بوی تند است.^۲

۳- مقداری زیره، سیر و روغن خردل سفید (کرفش) را در ظرفی سنگی گذاشته و دهانه آن را بسته، روی آتش قرار بدهند به طوری که ظرف، بوی محتویات را به خود بگیرد، آنگاه نمک و خردل و نانخواه را در همان ظرف گذاشته و در آن را می بندند و جلوی آفتاب می گذارند، بعد به طور طبیعی از آن ترشی درست می شود. به قول بعضی، آن را از آب برنج درست می کنند.^۳

خواص:

جلا دهنده اخلاط غلیظ، بازکننده منافذ برای خروج خلط، پاک کننده بلغم، ملین شکم و خشک کننده رطوبات بدن می باشد. همچنین، در ابتدای ظهور علایم آبله، سرمه کشیدن یا چکاندن آن در چشم، مانع بروز جوشهای آبله است و اگر آبله بر آمده باشد، باعث از بین رفتن آن می شود، که این مورد تجربه شده است. غرغره آن محلل ورم زبان

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

۲- ادوارد کلوس، واروتایلر، لین برادی، مفردات پزشکی، انتشارات دانشگاه تهران، اردیبهشت ۱۳۵۸، ترجمه

دکتر یعقوب آئینه چی، ص ۵۸. ۳- لا ثانی لغات الادویه، ص ۱۹۱.

کوچک و لوزتین، جاذب بلغم از مغز، محلل، برطرف کننده ضعف ذائقه، خوشبو کننده دهان، حرارت دهنده معده و جگر، خشک کننده رطوبات معده و امعاء و مسهل هضم کننده غذا، اشتها آور، دفع کننده ضرر غذاها (خصوصاً غذاهای چرب) و به واسطه حرارت معتدل آن، غذای غلیظ را رقیق می کند. همچنین نافع قولنج نوبه ای، درد کفل، سیاتیک و اخراج کننده کرم معده و اخلاط چسبنده و مدر مواد فاسد بدن می باشد. نوشیدن مقدار کمی از آن، ناشتا، کرم شکم را می کشد. نیز آبکامه مانع و قطع کننده بلغم غلیظ در معده است.^۱ همچنین نوشیدن آن به مدت چند روز، با مقداری لاک جهت لاغر شدن تجربه شده و اماله آن جهت زخم روده مفید است.^۲ نیز اخلاط غلیظ را سوزانده، رطوبتها را خشک، چشم را از آبله حفظ، هضم کننده غذاها، نافع چاقی، از بین برنده کرم شکم، و غرغره آن در ورم زبان کوچک و لوزتین مفید می باشد. مقدار خوراک آن از ۳ تا ۹ گرم می باشد.^۳

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۱.

۲- حسینی طبیب، محمد مومن، تحفه حکیم مومن، افست مصطفوی، سنه ۱۳۷۸، ص ۲۴۳.

۳- المفردات، ص ۵۸؛ مخزن المفردات، ص ۵.

* آبنوس

تعریف:

درختچه‌ای زیبا، پرشاخه و دارای پوست صاف و ضخیمی است که به صورت قطعاتی از ساقه جدا می‌گردد. میوه‌اش بزرگ، به قطر ۴-۷/۵ سانتیمتر، به رنگ زرد و در داخل میوه ۴ الی ۸ دانه صاف و به رنگ قهوه‌ای مایل به قرمز جای دارد.^۱

بهترین آن، بسیار سیاه، براق و سنگین است و چون بر آتش نهند بوی خوش از آن می‌آید و در طعم، تند و جمع‌کننده دهان است و چون در آب اندازند فرو می‌رود.^۲ این درخت دارای انواع مختلف می‌باشد (انواع مختلف و غیر معروف در آخر همین موضوع آمده است) که نوع معروف آن *Diospyros Embryopteris* می‌باشد. میوه آبنوس مانند انگور، زرد مایل به سرخی، تخم و گل آن مشابه تخم و گل حناست، میوه رسیده آن شیرین است. حشرات و کرم، نزدیک میوه آبنوس نمی‌آیند.^۳ چوب آن سیاه، سخت،

۱- زرگری دکتر علی، گیاهان دارویی، انتشارات دانشگاه تهران، تاریخ آبان ماه ۱۳۶۵، ج ۲، ص ۲۶۹.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.

۳- دستور بریتانی.

سنگین و گرانبهاست.^۱ قسمت مورد استفاده آن گل، پوست، چوب، ساقه، میوه نارس و رسیده، دانه و روغن حاصل از آن می باشد.^۲

روایت:

در حدیث منقول است که حضرت امام رضا علیه السلام حقه ای بیرون آوردند از آبنوس و در آن خانه ها بود که در هر خانه ای بوی خوشی بود که یکی از آنها مشک بود.^۳

اسم: آبنوس را به فرانسوی Ebenier، به لاتینی Diospyros Ebenum، به انگلیسی Ebony و به هندی آبنوس می گویند. درخت آبنوس و کاکای از تیره Ebenacees می باشند، نیز به درختی از جنس Dalbergia هم آبنوس می گویند.^۴ آبنوس را به لاتینی: Diospyros Ebenum و به فرانسوی Ebenier می گویند و از تیره پروانه داران Legumineuses می باشد.^۵ آبنوس از تیره Diospyros Embryopteris می باشد و به انگلیسی Riber Ebony به هندی Gab و Tendi و به عربی آبنوس هندی می گویند.^۶ آبنوس، معرب ابانس یونانی است. نیز به یونانی سیفافیطوس، به رومی ایکسلین و به فارسی و هندی به آبنوس معروف است.^۷ در لغت عامه انگلیسی آن را Ebory، به لغت طبی Diospyrus Persimor و به زبان هندی تیند می گویند.^۸

تشخیص نوع اصیل آن: علاوه بر نوع اصلی، درختان دیگری در تیره پروانه داران وجود دارد که چوب آنها سیاه و شبیه آبنوس است و به آنها آبنوس دروغی، «شجره النحل» و قصاص و قطیس می گویند. بهترین راه تشخیص بوی بد آنها هنگام سوختن است. الوار آبنوس اصلی بیش از یک وجب نمی شود، ولی بعضی از انواع بدلی وسعت بیشتری دارند.^۹

۱- الافریقایی و المصری، ابن منظور، لسان العرب، نشر الادب الحوزة، سنه ۱۴۰۵ هـ. مطابق ۱۳۶۳ ق.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۹.

۳- حلیه المتقین، ص ۱۱۴.

۴- لسان العرب و لاتانی. .

۵- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶.

۶- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۹.

۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.

۸- دستور بریتانی.

۹- جزایری، دکتر غیاث الدین، زبان خوراکیها، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۵۱، ج ۳، ص ۲۸.

مزاج: مزاج آبنوس به قول بوعلی سینا گرم و خشک در درجه دوم است.^۱
 اثر شیمیایی: از آبنوس ۴۸/۷۸ درصد تانیک اسید به دست می آید و از میوه آن
 نوعی شکر و ماده ای به نام Gallotanic Acid حاصل می شود. این درخت دارای مواد
 اسید مالیک malicaced و تانین TAnin است.^۲

خواص: ساییده آبنوس با آب در سنگ، نافع آبله ناشی از سوختگی آتش و خون
 ریزی می باشد. آبنوس با ادویه قوی، حابس خون و نافع برخی از زخمهاست و براده
 سوخته شده آن، لطیف تر و جهت زخمهای کهنه و جرب و در کلیه خواص اثر سریع
 دارد. مالیدن پخته آبنوس در سرکه، نافع ورم خنازیر است.

آبنوس از داروهای مهم امراض چشم و موی زاید در چشم است و سرمه ساییده آن
 مقوی چشم و حافظ سلامت و جلا دهنده است. همچنین ساییده سوخته آن بر سنگ،
 چشم را جلا داده، مانع سفیدی و آبریزی چشم می شود و دفع شب کوری و تاریکی
 می نماید. سرمه خاکستر براده آن که در تابه سوزانده، سپس شسته باشند، نافع زخم
 کهنه چشم، رمد خشک، خارش و جرب چشمی می باشد. سوخته آن ادرار آور است و
 چون با سکنجبین خورده شود، مداومت آن سنگ کلیه و مثانه را می شکند. اگر براده
 آبنوس را زن عقیم بعد از پاک شدن از حیض به مدت هفت روز و به مقدار یک مثقال، با
 آب و عسل بخورد و بعد از آن جماع کند به اذن خدا حامله می گردد.^۳ از میوه رسیده و
 پخته آن در امراض خون، سوزاک و جذام استفاده می کنند، خون را صاف می کند و در
 خارش پوستی بسیار مفید است. پوست آبنوس نافع ورم و عصاره پوست نافع تب
 صفراوی و براده چوب آن نافع سیلان منی است و زخم را پر می کند. چنانچه آبنوس را با
 آب بادیان ساییده و بر چشم سرمه کشند، پرده چشم را صاف می کند، نیز مالیدن ساییده
 آن با آب بارهنگ بر پیشانی نافع خون ریزی بینی است. آبنوس مدر بول است و سنگ
 مثانه و کلیه را می شکند، مالیدن آن با روغن گل و سفیده تخم مرغ نافع سوختگی و

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳. ۲- همان.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۷۶؛ عقیلی علوی خراسانی شیرازی، سید محمد حسین،
 قرابادین کبیر، انتشارات محمودی تهران، فروردین ۱۳۴۹ شمسی، ص ۴۴.

سوزش است. در هند از تخم میوه آن برای جلوگیری از اسهال استفاده می‌کنند.^۱
 میوه نارس و گیاه آن طعم تلخ و ناپسند و اثر قابضی دارد، که از آن به عنوان قابض در
 اسهالهای ساده استفاده به عمل می‌آید. میوه رسیده آن اثر مدرّ دارد، و در موارد کمی
 دفع ادرار و وجود سنگ در دستگاه دفع، مصرف می‌شود. گل و میوه آن به مصرف دفع
 سکسکه اطفال می‌رسد، چوب آن در ناراحتی‌های هضمی منشأ صفرا که با سر درد و
 تهوع همراه است و پوست ساقه آن در دیسنتری اثر درمانی ظاهر می‌کند، برای گلهای
 آن اثر مقوی باه و برای میوه‌اش اثر مذکور و مقوی قائل‌اند. شیره میوه نارس و گیاه آن بر
 روی زخمهای تازه جهت درمان استفاده می‌شود و چون تانن فراوان دارد تاثیر آن سریع
 می‌باشد. از روغن دانه جهت درمان اسهالهای ساده و از پوست درختچه در رفع تب‌های
 نوبه می‌توان استفاده نمود. دم کرده میوه آن به صورت غرغره جهت معالجه آفت لثه و
 همچنین درمان گلودرد و التهاب مخاط دهان به کار می‌رود.^۲

خوراک: مقدار خوراک آن از ۵ تا ۷ گرم و مزاج آن دو درجه گرم و خشک می‌باشد.^۳
 خوراک آبنوس تا سه درهم می‌باشد.^۴

ضرر و اصلاح: آبنوس برای معده مضرّ است و مصلح آن صمغ عربی یا شاهسفرم
 است. آبنوس برای چشم گرم ضرر دارد و مصلح آن شیاف ایض است.^۵
 بدل یا مشابه: بدل آبنوس چوب کنار خشک (درخت سدر) است.^۶

محل رویش: در ایران نمی‌روید و پرورش هم داده نمی‌شود.^۷ این درختچه در
 نواحی بسیار گرم آسیا مانند هند و سیلان می‌روید.^۸ آبنوس در هند، ماداگاسکار و
 جزیره موریس می‌روید.^۹

۱- دستور بریتانی. ۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۹.
 ۳- دستور بریتانی. ۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۳.
 ۵- همان، ج ۱، ص ۹۳. ۶- همان.
 ۷- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۲۶۹. ۸- همان.
 ۹- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶.

* انواع دیگر آبنوس

تعریف: Diospyros Tupro 1- در صنعت سیگار سازی از برگ آبنوس استفاده می شود، که در هند آن را بیری می نامند. میوه این درخت ۵/۷ درصد اسید تانیک Tannic Acid دارد.

Diospyros Ebenum 2- عموماً این آبنوس مصرف فراوان دارد که آن را نوع اصلی می شناسند. که خواص آن: قابض، ملطّف، سنگ شکن کلیه و مثانه می باشد.

Diospyros Montanna 3- کوه نشینها از درخت آن برای مسموم کردن ماهی ها استفاده می کنند. دارای اسید مالیک Malik Acid اسید مالیک و نوعی شکر است.

Diospyros Kakoi 4- یک نوع آن در چین و ژاپن فراوان است و در بعضی از مناطق هند یافت می شود. میوه آن سفید رنگ و شیرین است. بوی خوش دارد از ساییده میوه خشک آن نوعی شکر به مقدار ۵۴/۲ درصد به دست می آید.

آبنوس قهوه ای، پیچ اناری گل: Tecoma Leucoxydon در نواحی گرم امریکا می روید. برگ آن اثر تصفیه کننده خون دارد، و چوب آبنوس قهوه ای از آن به دست می آید. از گیاه مذکوره نمونه های زینتی چندی در ایران پرورش می یابد که مهمترین آنها T.Grandiflora می باشد و به «پیچ اناری گل درشت» موسوم است. این گیاه بومی چین و ژاپن است و از آن جا به ایران راه یافته است.^۱

* آراشید

آراشید (پسته زمینی، بادام زمینی، پستخ، فستق العیید).

آراشید در اروپا در سالاد و اغذیه زیاد مصرف می شود.

دانشمندان می گویند: آراشید ۲۸-۳۷ درصد دارای مواد ازته و ۵۱ تا ۷۵ درصد مواد روغنی و ۱۷-۶۶ درصد هیدرات کربن می باشد و دارای ویتامینهای A،B،D است. دکتر «لک لک» بعنوان غذای مقوی و کم حجم آن را توصیه می کند.

* آس (مورد)

تعریف: درختی بستانی و بلندتر از درخت انار، برگش ریزتر و سبزتر از برگ انار، تخمش سیاه و همیشه سبز و معطر است.^۱ نام آس در نزد غریها مشهور به ریحان است.^۲ برگهای آن تخم مرغی، نوک تیز و معطر است و گلهای آن در تابستان شکفته می شود.^۳

مورد، دارای میوه ترش مزه، مطبوع و خوراکی است. برگهایش متناوب و تخمدانش در پایین گلبرگها قرار دارد که بعداً تبدیل به میوه می شود.^۴ مورد، مانند درخت دهانکی، بسیار بلند، چوبش سیاه و بسیار محکم و صمغ آن سرخ و سفید است.^۵ آس بری را بعضی ها به اشتباه اذخر گفته اند. درخت آن از درخت بستانی کوچکتر، برگش کوچک، عریض، ضخیم تر، و نوک آن تیز است و در زمستان خشک نمی شود.^۶ تنه درخت آس، بلند و گل آن سفید، ضعیف، سریع السقوط، خوشبو و برگ آن باریک، خوشبو و طعم آن اندکی تلخ و جمع کننده دهان است. میوه آن ابتدا سبز و بعد از رسیدن سیاه رنگ و مزه آن شیرین می شود. کمی غذائیت دارد. نیز در درون میوه آن تخم سفید ریز املس از سه تا ده عدد هست. قوی ترین و بهترین اجزای آن، ریشه آس می باشد.^۷ حبّ الآس، کمی بزرگتر از فلفل سیاه است. داخل میوه ۷ تا ۸ تخم چرب وجود دارد که مزه اش کمی ترش است.^۸ مزاج آس سرد و خشک در درجه دوم است.^۹ مزاج آن گرم و خشک در درجه دوم می باشد.^{۱۰} مزاج حب الاس سرد و خشک می باشد.^{۱۱} مزاج آس در درجه اول گرم و خشک و در درجه دوم سرد و خشک است.

اسم: آس اسم عربی است و مشهور به مورد می باشد. آن را به عربی ریحان و به زبان محلی نازبو گویند. نیز آس را به سریانی آسا و کولن زا، به یونانی قیطوش به مصری و

۱- تحفه، ص ۲۳. ۲- شرح اسماء، مایرهوف. ۳- فرهنگ داروها.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱.

۵- المفردات، ص ۲۳۰ و دکتر فاضل موسوی.

۶- محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۰۰.

۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۲.

۸- مفردات، ص ۲۳۰.

۹- لائانی لغات الادویه.

۱۰- المفردات، ص ۲۳۰.

۱۱- لائانی، ص ۳.

شام می قوا انتر، به رومی مرسینین، به عبری هُدس به کابلی مورم، به هندی اوهیرا و مهندی و به سریانی و رومی برگ آن را قلاباداسا و قلیون موزس گویند. آس هندی را در سانسکریت سالست، سالساس، راج تریاس و شیشکا که نوعی درخت کوهی می باشد، می گویند. آس برّی را به عربی ریحان القبور به یونانی مرسیا اغریا و در تنکابن جرجر و به فارسی مورد اسفرم می گویند.^۱ آس را به فرانسوی Myrte و به لاتینی Myrthus Communis می گویند. آس بری احمر را به فرانسوی Airelle Ponctuee و به عربی کول خس می گویند. آس بری صغیر که درختچه ای از تیره خلنگ است را به فرانسوی Ericacees و نیز آس را به اسامی: قنتوس، مرسین، هُدس، حمبلاس، قومام و مورت می گویند.^۲ آس را در اطراف قزوین اسن و در ترکمن صحرا به قاراط تنگیز مشهور می باشد.^۳ دهقانها حب الآس را سمل گویند.^۴ آس را کمرکس، زند و عمر نیز می نامند.^۵ آس لغت عربی است و به فارسی مورد می گویند. آس یا مورد را به فرانسوی Myrte و به لاتینی Myrthus Communis می گویند.

روایت:

از امام صادق علیه السلام منقول است که: گل، بیست و یک نوع دارد و بهترین گلها مورد است. به سند معتبر از حضرت امیرالمومنین علیه السلام نقل شده است که: حضرت رسول صلی الله علیه و آله و سلم هر دو کف را از گل سرخ پر کرده، به من عطا فرمودند، چون نزدیک به مشام خود بردند فرمودند: که بعد از گل مورد این بهترین گلهاست بهشت است.^۶

عن محمد بن عبدالله الكاتب، عن احمد بن اسحاق، قال: كنت كثيراً ما اجالس الرضا علیه السلام فقلت: يا بن رسول الله، انّ ابي مبطون منذ ثلاث ليال لا يملك بطنه، فقال: اين انت من الدواء الجامع؟ قلت: لا اعرفه. قال: هو عند احمد بن ابراهيم التمار، فخذ منه حبة

۱- محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۰۲؛ لاثانی لغات الادویه، ص ۳؛ فرهنگ داروها؛ شرح الاسماء.

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱ و ج ۴، ص ۴۴۲۹؛ همدرد به زبان اردو، ص ۸۱، دستور بریتانی، ص ۱۰۸۷.

۳- حکیم اسفندیاری. ۴- المفردات، ص ۲۳۰. ۵- بستان المفردات، ص ۱۸۱.

۶- حلیۃ المتقین، ص ۱۱۸.

واحدة واسق اباک بماء الآس المطبوخ، فانه يبرء من ساعته. قال: فصرت اليه، فأخذت منه شيئاً كثيراً، وأسقيته حبة واحدة فسكن من ساعته.^۱ محمد بن عبدالله نویسنده، از احمد بن اسحاق گوید: بیشتر اوقات نزد امام رضا علیه السلام می نشستم، روزی به آن حضرت عرض کردم: پدرم سه شب است شکم درد و اسهال دارد. فرمود: کجاست آن داروی جامع؟ گفتم: آن را نمی شناسم فرمود: نزد احمد بن ابراهیم خرما فروش است، یک مقدار از آن بگیر و با آب آس پخته به پدرت بده خوب می شود، می گوید: از او گرفتم و به پدرم خوراندم و در همان ساعت خوب شد.

عن ابن عباس قال: «نهى رسول الله ﷺ أن يتخلل بالليط والآس و قال: انهما يسقيان عروق الجذام». ابن عباس گوید: پیغمبر خدا ﷺ نهی کرد از اینکه با لیط^۲ و آس خلال شود و فرمود: آنها ریشه های جذام را آبیاری می کنند.^۳

در روایاتی از امام صادق علیه السلام و حضرت علی علیه السلام در موضوع آس چنین آمده است: آس بهترین گلهای است، خوراک آب آس همراه با داروی جامع (داروئی است از ائمه علیهم السلام که در کتاب امراض دستورش بیان شده) نافع اسهال است.

مزاج: آس سرد و خشک در درجه دوم است. (مزاج انواع آن فرق می کند).
ترکیب شیمیایی: دکتر ریگل در سال ۱۸۴۹ از میوه رسیده آن روغن فرار، ماده رزین، تانین، اسید سیتریک، اسید مالیک و شکر حاصل کرده است. همچنین مقدار کمی کافور در آن موجود می باشد.^۴ آس دارای روغنی فرار و رزین می باشد و آن در قسمت ادویه غیر مستعمل، ذکر شده است.^۵

مورد یا استفاده طبی آس: بزرگ، تخم، روغن و ریشه است. مورد نافع خونریزی، ریزش عرق، نفخ، اسهال، دل پیچه، ضعف معده، ریزش مو، خفقان، ضعف قلب، سردرد، اسهال خونی، ضعف اشتها، بواسیر، ضعف معده و روده، سفیدی مو،

۱- بحار الانوار، ج ۶۲، ص ۲۴۸.

۲- لیط = پوست نی است (فرهنگ جامع نوین، ج ۳، ص ۱۴۶۹).

۳- ابن قیم جوزیه، محمد بن ابی بکر دمشقی، الطب النبوی، ۱۳۷۷، ص ۲۳۶.

۴- فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۳۲.

۵- دستور بریتانی، ص ۱۰۸۷.

سوخستگی بدن، کک و مک و کچلی قارچی می باشد. مقدار خوراکش از نیم تا یک مثقال است.

خواص: مقوی قلب، دافع خفقان و ضعف قلب، دافع بوی بد عرق، حابس اسهال و عرق، مقوی موی سر و نافع سردرد است. محلّل، جاذب و مقوی است. بوئیدن آن برای خارج نمودن رطوبات از مغز و تقویت آن مفید است. آشامیدن آن جهت غش و سردردی که بر اثر بلغم ایجاد شود نافع است. خوردن میوه و برگش با شربت جهت تقویت معده و جگر، رفع یرقان و اسهال استفاده می شود و نیز مدر شیر، سنگ شکن و باعث جلوگیری از ریزش بول می باشد، شیاف آن دافع کرم مقعد است.^۱ قابض، حابس خون، بند آور عرق بدن، باد شکن و نافع اسهال و دل پیچه است. شربت حبّ الاس یک مرکب دوائی یونانی است که برای تقویت معده خورده می شود، روغن برگ آس موی سر را سیاه و بلند می کند.^۲ خون ریزی هر عضو را بند می آورد، برگ آن نافع سوختگی است، ضماد آن ورمها و سردرد را تسکین و بوی عرق بدن را از بین می برد، شربت آن اسهال را بند می آورد، همچنین بند آور جریان خون از معده و مقوی قلب می باشد.^۳ نافع آسم نزله ای و غرغره آن ضد عفونی کننده است و تحریک مخاط دهان را رفع می کند. مالیدن جوشانده آن در پسرور پازیس موثر است. آس در نسخه های بواسیر، درد شکم، اسهال خونی و ضعف اشتها و روده ها استفاده شده است.^۴

پلینی نوشته است که: آس نافع اسهال خونی، زخمهای جلدی، التهاب چشم، عقرب گزیدگی، التهاب مثانه، لکوری (سیلان رحم) و جوشهای دهان است. عصاره آن مدر و لکن قابض معده است. روغن آن نافع امراض جلدی، سوختگی بدن، ورم جلدی صفراوی، خونریزی از گوش، ریزش مو، ظفره (ناخنک در چشم) و ورم بیضه ها می باشد. خوراک گرد آن از ۱ تا ۴ گرم برای امراض مثانه، سیلان خون از رحم و عرق زیاد نافع و جوشانده آن در برونشیت کهنه مفید است. جدیداً روغن فرّاری از آس تهیه

۲- المفردات، ص ۲۳۰.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۰؛ تحفه حکیم، ص ۲۴۳.

۴- همدرد، ص ۲۷۳-۲۶۱-۸۱.

۳- مخزن المفردات، ص ۸.

کرده‌اند که به عنوان ضد عفونی کننده پوست استعمال می‌شود، که خوراک آن ۶٪ تا ۹٪ گرم می‌باشد. کسی که آن را به طور داخلی استعمال کند از ادرارش بویی استشمام می‌شود و رنگ ادرار را تغییر می‌دهد.

* آب مقطر آس

تعریف: آب مقطر برگ مورد جهت تهیه این آب مقطر از گیاه میرتوس کومونیس Myrtus Communis از تیره مورد استفاده می‌شود. در پوست، ساقه، برگ، کلیه قسمت‌های گل و میوه و حتی دانه این گیاه کیسه‌های ترشحی محتوی اسانس دیده می‌شود، لذا تمام قسمت‌های این گیاه معطر است، ولی از برگ آن برای تهیه عرق استفاده می‌کنند. برگ مورد محتوی تانن، مواد رزینی، کامفن و ۳/۰ درصد اسانس می‌باشد. اسانس مورد به رنگ زرد است و شامل دی پاتن و میرتنول است. مصرف گیاه «مورد» به عنوان ضد عفونی کننده و ضد انگل، مقوی معده، قابض و موثر در بیماری‌های دستگاه تنفس و ادرار استفاده می‌شود. همچنین فرآورده‌های «مورد» در برونشیت‌های عفونی و آسم، موجبات تسهیل خروج خلط را فراهم می‌سازند. در تسکین سرفه نیز به کار می‌رود. مصرف بی رویه فرآورده‌های «مورد»، زیانبار است به طوری که ممکن است به جای از بین بردن سرفه بیمار، موجبات تشدید آن و افزایش ترشحات مخاطی را فراهم کند. عرق برگ «مورد» را به عنوان قابض و معطر استفاده می‌نمایند.^۱

ضرر و اصلاح: آس مضر معده است و مصلحش انیسون می‌باشد، مسواک نمودن با چوب تر آس جذام را به هیجان می‌آورد (در روایت آمده است) بوئیدن گل آن موجب سردرد گرم و زکام است و مصلحش سوسن تر یا نیلوفر تازه می‌باشد.^۲ استعمال زیاد روغن آس باعث بی خوابی، زکام و سردرد می‌شود و مصلحش گل بنفشه و سوسن است.^۳

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۲.

۱- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۹.

۳- بستان المفردات، ص ۱۲۷.

مشابه: مشابه «مورد»، اقا قیا و آب برگ شاه توت است.^۱ در جنگلهای نواحی روم و شمال ایران به فراوانی می‌روید و نیز در نواحی جنوب غربی و اطراف شیراز، بلوچستان، یزد و اصفهان می‌روید.^۲ این گیاه در مناطق نیمه خشک و استپی لرستان، سپید دشت، گیلان غرب و از خرم آباد تا منجیل دیده می‌شود.^۳

۱- بستان المفردات، ص ۱۲۷.
۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱.
۳- امیری، دکتر منوچهر، فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۳.

* آسارون

تعریف: در روایتی از ائمه علیهم السلام در باره آسارون همراه با دیگر ادویه چنین آمده است: نافع ورم شکم، درد معده، درد خاصره، سنگ مثانه و بلغم می باشد.

خواص: آسارون نافع سدد، سردی، ضعف مثانه و کلیه، ورم، ضعف جگر و طحال، نقرس، سیاتیک، سستی اعضا، ضعف باه، بسته شدن بول و حیض، فراموشی، ضعف اعصاب و مغز، تشنج و تهوع می باشد.

ترکیبات: آسارون دارای مواد رزینی، صمغ، نشاسته، اسیدهای آلی، اسانس مرکب از پنین، آزارون و آزارین، گلوکز، موسیلاژ و آلبومین، تانین و ... می باشد. مقدار مصرف آن از ۲ تا ۵ گرم است. مضر ریه است و مصلحش مقداری مویز چرب شده با روغن بادام است. آسارون در آسیا، اروپا، آفریقا و شام نیز می روید.

در روایتی از ائمه علیهم السلام چنین آمده است: هلیله سیاه، بليله، آمله، مقل، دار فلفل، دارچین، زنجبیل، شقاقل، وج، آسارون و خولنجان را به طور مساوی کوبیده و الک کرده و با روغن گاو جوان مخلوط نموده و با دو برابر وزن ادویه، عسل خالص، معجون شود. آسارون گیاهی است علفی، پایا به ارتفاع ۸ تا ۱۰ سانتی متر و دارای برگهای صاف،

شفاف، مدور و به شکل کلیه می باشد. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم (ریشه) و برگهای آن است.^۱ گیلانی گوید: آسارون در لغت سریانی یعنی مشابه خواص آس بودن و دارای چهار نوع است. بیخ آسارون پر گره، کمی دراز و کج، از زردچوبه باریک تر و محکم تر است، ریشه های آن خوشبو، تندبو و به رنگ زرد یا خاکی رنگ مایل به زرد و دارای دو نوع کم رنگ و پر رنگ می باشد.

بهترین آسارون در باریکی و پهنی نوع متوسط است که دارای بویی خوش و تند باشد. و چنانچه جویده شود زبان را بسوزاند.^۲

آسارون دارای ساقه های بزرگ، گره دار و کج است، تخم زیادی دارد و خوشبو است. در میان برگها و نزدیک ساقه این گیاه گلهایی به رنگ بنفش روییده می شود. ساقه های آسارون از اجزای دیگرش مفیدتر می باشد و از اذخر قوی تر است.^۳ از آن بوی سنبل الطیب استشمام می شود.^۴ آسارون دارای طعم تلخ و تند^۵ و ریشه ای با بوی معطر است.^۶

گلهای آن در اردیبهشت ماه پدید می آید و ظاهری به شکل زنگ دارد. پراکندگی آن^۱ بیشتر در زمینهای آهکی مرطوب کوهستانها، کنار جویبارها یا سایه درختان است به طوری که در ارتفاعات کمتر از ۴۰۰ متر بندرت ممکن است بدان برخورد شود.

اسم: آسارون را به اسامی علمی: *Asarum Europaeum* و *Velariana Hard* و *Wieril* و ... نوشته اند. مورد استفاده طبّی آن، ساقه و بیخش است. به لاتینی: *Moench, A. Renifor Asarum Europaeum A. Officinale me Gilib*

به فرانسه: *Oreillette, Cabaret, Rondelle, Oreilled, Homme, Asaret*

به انگلیسی: *Asarabacca, Foal Foot, Cabaret*

به ایتالیائی: *Rendella, Asaro*

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.

۳- شیخ الرئیس ابوعلی سینا، قانون در طب، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۷، ج ۲، ص ۶۱.

۴- فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.

۵- المفردات، ص ۱۸۳.

۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.

به آلمانی: Hasel Wurzel, Haselkraut

به عربی: آسارون، الناردین البری می‌گویند.^۱ آسارون را به فرانسوی: Nard Sauvage و Asaret می‌گویند که گیاهی از تیره زر آوند (فرانسوی Aristolochiacees) می‌باشد.^۲ آسارون لغتی سریانی است^۳، به اردو: تگر، به هندی مشک بالا، به فارسی ناردین و سنبل بری و به انگلیسی Indian Valerian می‌گویند.^۴ آن را به یونانی سرانیون، به سریانی آسارون و به سانسکریت کالانسراشی و تگری می‌گویند.^۵ آسارون را در سانسکریت: تگارا، نان رینی و رهینی می‌گویند. و نیز نوعی از آن را در هند به نام آساراباکا می‌شناسند.^۶

مزاج: مزاج آن گرم و خشک در درجه دوم است.^۷

ترکیب شیمیائی: ریزوم آسارون دارای تانن، مواد رزینی، صمغ، آمیدون، اسیدهای آلی و اسانسی با بوی معطر به مقدار یک درصد است که مرکب از پنین، آزارون و آزارین می‌باشد. بررسی‌های H-Schuls نشان داد که آزارون، ماده سمی ریزوم این گیاه است و موجب فلج عروق خونی و سلسله اعصاب می‌گردد، ولی دیگران، این ماده را منحصرأً مخدر دانسته و معتقدند که به سهولت دفع می‌شود، در حالتی که اسانس مذکور حتی اگر به مقادیر کم مصرف شود، مسمومیت شدید فراهم می‌آورد.^۸

خواص: آسارون مقوی مغز، بازکننده بسته‌ها، ملطف، محلل ورم‌ها، مقوی جگر، طحال و کلیه، مدر بول و حیض، مقوی باه، نافع سستی بدن، ورم جگر، لقوه، فراموشی، نقرس و سیاتیک است. در طب «ویدک» نقل شده است که آسارون نافع تب سوداوی و اسهال می‌باشد.^۹ آسارون علاوه بر خواص فوق نافع امراض جگر و معده، یرقان، سدد،

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.
۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.

۴- المفردات، ص ۱۸۳؛ بیرونی، ابوریحان، صیدنه، شرکت افست (سهامی عام)، ۱۳۵۸، ص ۵۴.

۵- لاتانی لغات الادویه، ص ۷۴.
۶- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.

۷- المفردات، ص ۱۸۳.
۸- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.

۹- المفردات، ص ۱۸۳.

استسقاء، سختی طحال، درد مفاصل و پهلوی است.^۱ خیسانده کلیه اجزای این گیاه در باز کردن و تسکین دردهای درونی و استسقاء مفید است. اندامهای سرد را گرم می کند و نیز مسهل و پاک کننده بدن است. آسارون با تقویت مثانه و کلیه به دفع بول کمک می کند.^۲ خوراک نیم درم از آن همراه شربت کرنج مانع پیدایش آبله می شود.^۳ آن را ملین و پادزهر سموم، نافع صرع، سردرد، غش و انسداد بول گفته اند. در هند برای آبله استفاده می شود. نیز در صنعت عطر سازی از آن استفاده می کنند.^۴ در طب به عنوان مسهل مصرف می گردد.^۵ ریزوم و ریشه آن در طب عوام به عنوان مسهل و قی آور مصرف می گردد. برای آن اثر قاعده آور نیز قایل شده اند. در هر حال ذکر این نکته لازم است که مصرف آن به علت دارا بودن ترکیبات سمی بخصوص در حالت تازه خطرناک می باشد. گرد برگ و ریزوم آن عطسه آور است. مصرف آن امروزه به طور کلی متروک شده است. سابقاً در دامپزشکی از آن به مقدار ۱۵ تا ۳۰ گرم به عنوان مسهل دفع کرم و درمان مسموم استفاده به عمل می آمده است.

مقدار خوراک: به اندازه میوه کوچک مازو (تقریباً ۱/۵ تا ۲ گرم) می باشد. داروی فوق نافع ورم شکم، درد معده، درد خاصره، سنگ مثانه و بلغم است.^۶ مقدار خوراک آسارون از نیم تا یک مثقال می باشد.^۷ مقدار خوراک از ۲ تا ۵ گرم است.^۸

ضرر - اصلاح: مضر ریه است و مصلحتش مویز چرب شده با روغن بادام می باشد.^۹

مشابه: مشابه آسارون زنجبیل^{۱۰} و دوج ترکی است.^{۱۱} قوت آسارون با قوت سوسن زرد برابر می باشد.^{۱۲}

-
۱- بستان المفردات، ص ۵۱؛ مخزن المفردات، ص ۲۷؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.	
۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.	۳- صیدنه، ص ۵۴.
۴- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.	۵- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.
۶- طب الاثم، ص ۷۷.	۷- المفردات، ص ۱۸۳.
۹- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۲.	۸- مخزن المفردات، ص ۲۷.
۱۱- بستان المفردات، ص ۵۱.	۱۰- همان، ص ۱۸۳.
	۱۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.

محل رویش: این گیاه در ایران نمی‌روید.^۱ در جنگلهای مرطوب نواحی معتدله اروپا می‌روید.^۲ آسارون را از چین می‌آورند.^۳ در کنار رودخانه نیل رویده می‌شود.^۴ محل رویش آن افغانستان، هند، کشمیر و نپال است.^۵

نسخه: آسارون در نسخه‌های معروف یونانی وارد شده است که به طور مثال: ۱- جوارش بسباسه که برای سرماخوردگی و خنکی معده، سوءهاضمه، نفخ شکم و قولنج مفید می‌باشد. ۲- جوارش عود شیرین که برای درد معده و به طور مشهوری داده می‌شود. ۳- جوارش فلافلی که نافع امراض معده است. ۴- نسخه روغن کلان که برای اعصاب، لقوه، روماتیسم و عرق النساء استفاده شده است. ۵- نسخه صفوف شیرین، که برای دیسانتري، قوت روده‌ها، تعادل کننده سلامت بدن و دافع بلغم است. ۶- نسخه لبوب الاسرار که به طور مقوی دماغ و قلب استفاده می‌کنند. ۷- نسخه معجون تلخ، که برای فلج، لقوه، درد شکم، درد اعصاب استفاده شده است. ۸- نسخه معجون جالینوس لؤلؤئی، که نافع ضعف اعصاب، باه و بدن است. ۹- نسخه نوشادر ساده که برای تقویت معده، علاج دیسانتري و برای درد شکم استفاده می‌شود.^۶

* آس برّی

تعریف: گیاهی به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر و دارای شاخه‌های چوبی منشعب به رنگ سبز و دائمی است. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم و ریشه آن است.

اسم:

آس بری را به لاتینی: *Ruscus Aculeatus, Housson, Buis Piquant, Fragon*

به فرانسوی: *Epineux, Petit-Houx, Wild. Myrtle. Pickly-Box*

به انگلیسی: *Pettigree, Butcher's-Broom*

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۵.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۳۹.

۶- همدرد، صفحات ۲۹۹-۲۶۴-۲۴۲-۱۵۷-۱۴۸-۸۸-۸۷-۸.

۱- دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۷۲.

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۱.

۵- المفردات، ص ۱۸۳.

Rusco.Bruiscolo به ایتالیائی:

Myrtendorn,Echter Mausedorn به آلمانی:

به فارسی: کوله خاس، هس،^۱ و به عربی: آس بری، عناب بری و شرابة الراعی می‌گویند.

ترکیب شیمیائی: ریزوم گیاه دارای اسانس، رزین، املاح، پتاسیم و کلسیم و آسپاراژین است.

خواص: ماتیول ریشه آن را جهت برقراری و تحریک ترشحات ادرار به کار می‌برند. ریزوم و ریشه گیاه، اثر مدر و اشتها آور دارد و باید قبول کرد که ریشه و ریزوم، به علت مدر بودن، اثر معالج در رفع آب آوردن انساج، استسقاء و بیماریهای مجاری ادرار، سنگ کلیه و همچنین زردی، نقرس، حالات خنازیری و کم خونی دختران جوان را دارد. از برگ آن سابقاً دم کرده‌های تب‌بر تهیه می‌کردند.^۲

* آس انگور

تعریف: این گیاه دارای انواع دیگری مثل Rhamnus Purshiana و R.Infectoria می‌باشد که گیاه نوع اول را به انگلیسی عرفی Cascara Sagrad می‌نامند و بر اثر هیدرولیز از آن گلوکزیدی به نام آنتراکینونیک و موادی نظیر کاسکارین و پورشیانین به دست می‌آید و مصرف یک گرم آن ملین است. نوع دوم که در مرکز اروپا می‌روید و در ایران یافت نمی‌شود دارای خواصی مشابه نرپرن (آس انگور) می‌باشد و در سابق از میوه‌اش عصاره‌ای به نام لیکئون تهیه می‌شده که برای درمان اخلاط خونی مصرف داشته است.^۳

اسم: خوشه انگور را به لاتینی: Rhamnus Cathartica

۱- اسامی فارسی گیاه مذکور به گونه دیگر موجود در ایران به نام R.Hyrcanus Woronow که در جنگلهای مرطوب سواحل خزر، مانند مازندران، گیلان، گرگان و غیره می‌روید، اطلاق شده است.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۳۳.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۰۱.

Cerf, Nerprun Purgatif, Purging buckthorn, Buckthorn	به فرانسه:
Common buckthorn, Farbebeer, Purgier Kreuzdorn	به انگلیسی:
Echter Kreuzdorn, Uvadi Carpa, Spina Cervina	به آلمانی:
Ramno Purgativo, Prognolino	به ایتالیائی:

به فارسی: خوشه انگور، آتش انگور، شر.

به عربی: عوسج و شجرة الدکن می گویند.^۱

اسامی محلی: این گیاه در کتول به آتش انگور، در کلاردشت به خرزل، در زیارت گرگان به اشنگور، در لاهیجان به خرزل و در خلخال به لجاره موسوم است.^۲ نرپرن را در نواحی شمال ایران، خوشه انگور یا آتش انگور می نامند.^۳

نرپرن، درختچه ای زیبا از تیره عناب است. ساقه راست و خاردار آن به ارتفاع ۲ تا ۳ متر می رسد، برگهای آن متقابل و دندانه دار و گلهای کوچک آن مجتمع، به رنگ زرد مایل به سبز، دوپایه یا پلی گام است. قسمت مورد استفاده نرپرن، میوه آن است که *Drupe denerprun* نامیده می شود و پس از رسیدن، رنگ سیاه پیدا می کند. در داخل میوه نرپرن، شیر بنفش رنگی که ۲ تا ۴ دانه را در بر می گیرد جای دارد.^۴ میوه آن در ماههای شهریور و مهر می رسد. قسمت مورد استفاده آن میوه تازه یا خشک آن می باشد.^۵ شیر آن کمی تلخ و بد بو است.^۶

ترکیب شیمیائی:

میوه نرپرن، دارای هتروزیدی به رنگ زرد، به نام گزانتورام نین است. از تجزیه آن، رامنه تین، سه مولکول رامنوز و یک مولکول گلوکز به دست می آید. گزانتورام نین، هتروزیدی به فرمول $C_{34}H_{42}O_{20}$ و به وزن مولکولی ۷۷۰/۰۶۸ است. اگر

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۹۵؛ فلوک، پروفیسور هانس، گیاهان دارویی، انتشارات روزبهان، چاپ سوم، ۱۳۶۸، ص ۹۲.
۲- گیاهان دارویی، پروفیسور فلوک، ص ۹۲.

۳- همان، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۶۶۵.

۴- همان.

۵- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۹۲.
۶- زبان خوراکیها، ج ۲، ص ۴۶.

گزانتورامنین با رامنودیاستاز (Rhamnodiastase) هیدرولیز شود، رام نتین و رام نینوز می دهد. اثر مسهلی میوه نرپرن، مربوط به هتروزیدهای امودین است. از تجزیه این ماده، قند رامنوز و فرانگولا امودین حاصل می شود.^۱ میوه های آن حاوی مشتقات آنتراکینون است.^۲

خواص:

شیره میوه آن مسهلی است بسیار قوی، که معمولاً آن را با شربت قند مصرف می کنند. برای بدست آوردن این شیره میوه های تازه را ۳ تا ۴ روز پس از چیدن می گذارند تا تخمیر شود. بعد آنها را له کرده از الک یا پارچه ای می گذرانند تا کمی از مواد رنگی آن گرفته شود، و شیره ای به رنگ سبز مایل به بنفش در می آید. در صنعت داروسازی شربتی از شیره آن می سازند که به نام شربت «نرپرن» معروف بوده، و مقدار خوراک آن ۱۰ تا ۵۰ گرم در ۲۴ ساعت برای اشخاص بالغ است. مقدار خوراک این شربت برای اطفال دو گرم ضرب در سن آنها می باشد. چکاندن آب برگ آن در چشم هفت روز پی در پی جهت دفع سفیدک چشم مفید است و چون میوه آن را بکوبند و آب آن را گرفته، صاف کرده و خشک نمایند و در موقع لزوم مقدار یک گرم آن را با سفیده تخم مرغ و شیر در چشم بچکانند، جهت رفع سفیدی و درد چشم نافع است. مالیدن ضماد برگ آن بر پیشانی از چشم درد جلوگیری می کند و نیز پرورده آن بهترین سرمه است. چنانچه برگ آن را جوشانده تا عصاره آن گرفته شود، بعد صاف نموده و مجدداً بجوشانند تا غلیظ گردد، جهت رفع لکه سفیدی چشم موثر است. جویدن برگ آن جهت جوشهای دهان سودمند می باشد. ضماد برگ تازه آن جهت باد سرخ و خوردن عصاره برگ آن جهت جرب و تسکین التهاب صفرا سود فراوان دارد.

بغدادی نوشته است: برای معالجه جذام بهتر است جوشانده ریشه آن در شربت طبی را بنوشند و بلافاصله به حمام بروند. «انطاکی» این جوشانده را جهت معالجه جرب

و خارش مفید می‌داند، پوست درخت و دانه‌های میوه آن دارای اثر ملین و مسهل است. برای درمان یبوست‌های مزمن می‌توان از جوشانده پوست ساقه‌های قدیمی آن یک فنجان قبل از غذا نوشید. میوه آن دارای اثر مسهلی قوی (به ویژه در روده بزرگ) است. مقدار زیاد آن ایجاد استفراغ می‌کند و ممکن است روده را آنقدر تحریک کند که سبب خونریزی شود.^۱

نرپرن از گیاهان داروئی مفیدی است که شیره میوه آن به علت دارا بودن هتروزیدهایی با اثر مسهلی، به مصارف درمانی می‌رسد و از شربت آن در درمان بیماریها استفاده می‌شود.^۲ شیره نرپرن، مسهلی قوی است از نرپرن، در احتقان مغزی (پر خونی) به منظور دور کردن خون از مغز و به علت مدر بودن، در آب آوردن انساج، می‌توان استفاده به عمل آورد. شیره نرپرن به صورت شربت مصرف می‌شود. در دامپزشکی از میوه آن، استفاده فراوان به عمل می‌آید. شربت آن بر حسب هر یک از سنین عمر، جوشانده ۳۰ عدد میوه (مدت جوشانده ۴-۵ دقیقه) برای مصرف در طول روز، مخلوط با عسل، عصاره به مقدار ۴-۸ گرم در روز به کار می‌رود. از پوست درخت و دانه آن نیز به عنوان ملین و مسهل استفاده به عمل می‌آورند. مصرف دانه آن در طب عوام به عنوان مسهل ملایم به مقدار ۴ گرم و جوشانده ۱۰ تا ۲۰ در هزار، پوست ساقه‌های مسن آن به عنوان ملین و رفع یبوست‌های مزمن، به مقدار یک فنجان قبل از هر غذاست. از مخلوط کردن ۱۰ تا ۲۰ گرم شربت نرپرن، با همان مقدار تنطور ژالاپ کمپوزه یا EAUDE VIEALLEMANDE محلولی به دست می‌آید که دارای اثر مسهلی است. میوه‌های تازه یا خشک آن را به عنوان مسهل می‌توان جوید (۱۰ تا ۲۰ عدد آن را صبح با مربا یا یک سیب می‌خورند). نباید آن را به کودکان داد. شربت این گیاه نیز بسیار موثر است.^۳

۱- زبان خوراکیها، ج ۲ ص ۴۶.

۲- گیاهان داروی، دکتر هانس فلوک، ص ۹۲.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

۳- همان، پروفیسور هانس فلوک، ص ۹۲.

و خارش مفید می‌داند، پوست درخت و دانه‌های میوه آن دارای اثر ملین و مسهل است. برای درمان یبوست‌های مزمن می‌توان از جوشانده پوست ساقه‌های قدیمی آن یک فنجان قبل از غذا نوشید. میوه آن دارای اثر مسهلی قوی (به ویژه در روده بزرگ) است. مقدار زیاد آن ایجاد استفراغ می‌کند و ممکن است روده را آنقدر تحریک کند که سبب خونریزی شود.^۱

نرپرن از گیاهان داروئی مفیدی است که شیره میوه آن به علت دارا بودن هتروزیدهایی با اثر مسهلی، به مصارف درمانی می‌رسد و از شربت آن در درمان بیماری‌ها استفاده می‌شود.^۲ شیره نرپرن، مسهلی قوی است از نرپرن، در احتقان مغزی (پر خونی) به منظور دور کردن خون از مغز و به علت مدر بودن، در آب آوردن انساج، می‌توان استفاده به عمل آورد. شیره نرپرن به صورت شربت مصرف می‌شود. در دامپزشکی از میوه آن، استفاده فراوان به عمل می‌آید. شربت آن بر حسب هر یک از سنین عمر، جوشانده ۳۰ عدد میوه (مدت جوشانده ۴-۵ دقیقه) برای مصرف در طول روز، مخلوط با عسل، عصاره به مقدار ۴-۸ گرم در روز به کار می‌رود. از پوست درخت و دانه آن نیز به عنوان ملین و مسهل استفاده به عمل می‌آورند. مصرف دانه آن در طب عوام به عنوان مسهل ملایم به مقدار ۴ گرم و جوشانده ۱۰ تا ۲۰ در هزار، پوست ساقه‌های مسن آن به عنوان ملین و رفع یبوست‌های مزمن، به مقدار یک فنجان قبل از هر غذاست. از مخلوط کردن ۱۰ تا ۲۰ گرم شربت نرپرن، با همان مقدار تنطور ژالاپ کمپوزه یا *Eaude Vieallemante* محلولی به دست می‌آید که دارای اثر مسهلی است. میوه‌های تازه یا خشک آن را به عنوان مسهل می‌توان جوید (۱۰ تا ۲۰ عدد آن را صبح با مربا یا یک سیب می‌خورند). نباید آن را به کودکان داد. شربت این گیاه نیز بسیار موثر است.^۳

۱- زبان خوراکیها، ج ۲ ص ۴۶.

۲- گیاهان داروی، دکتر هانس فلوک، ص ۹۲.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

همان، پروفیسور هانس فلوک، ص ۹۲.

خوراک: مقدار خوراک شیرۀ آن ۵ گرم و دانه‌های آن ۴ گرم می‌باشد.^۱

محل رویش: این گیاه در نواحی مرکزی اروپا و بعضی نقاط آسیا منجمله ایران می‌روید.^۲ آتش انگور در نواحی شمالی ایران، آذربایجان: جنگلهای حسن بگلو، گیلان: درفک، دیلمان، لاهیجان (پیمان زرگری)، خلخال. مازندران: کلاردشت در ارتفاعات ۲۴۰۰ متری، پل زنگوله، زیارت در گرگان می‌روید.^۳ در نواحی شمالی ایران، دیلمان، لاهیجان و خلخال و در پرچینها، بیشه‌ها و جنگلهای و در مناطق سنگی اروپا یافت می‌شود.^۴

نسخه: تنطور ژالاپ کمپوزه: گرد ژالاپ ۸۰ گرم، گرد توریت ۱۰ گرم، گرد اسکامونه ۲۰ گرم، الکل ۶۰ درجه ۹۶۰ گرم. با خیساندن گرد ۳ گیاه فوق به مدت ۱۰ روز در الکل ۶۰ درجه، تنطور مذکور به دست می‌آید (کدکس) که به مقدار ۱۵ تا ۶۰ گرم آن به عنوان مسهل مصرف می‌شود.^۵

۱- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۴۶.

۲- همان، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۶۵.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۹۷.

۴- گیاهان دارویی، پرفسور هانس فلوک، ص ۹۲.

۵- همان، ج ۱، ص ۵۹۷.

* آفتابگردان

تعریف:

گیاهی است یک ساله و دارای ساقه راست، خشن و به ارتفاع ۲ متر (گاهی بیشتر) که به عنوان زینت یا استفاده از دانه‌های روغنی آن، پیوسته در وسعت‌های پهناوری از کشورهای مختلف پرورش می‌یابد. قسمت مورد استفاده آفتاب گردان، مغز روغن دار میوه، گل و حتی قطعات ساقه آن است.^۱ آفتاب گردان گیاهی از تیره مرکبان و دارای برگهای سبز پهن و گل‌هایی زرد می‌باشد. نهنجی پهن دارد و گلها مانند اشعه آفتاب در نهنج قرار گرفته‌اند. دانه‌های آن دارای روغن بسیار است و آن را مانند تخمه هندوانه تفت داده و می‌خورند.^۲ گل‌های آن همیشه رو به آفتاب و در مسیر حرکت آفتاب حرکت می‌نماید و شبها پژمرده می‌شود. آفتابگردان دارای دو نوع باغی و بیابانی می‌باشد.^۳ آذریون دارای سه نوع است.^۴ آذریون در میان گلها مشهور است و آن را از جنس عطر

۱- همان، ج ۲، ص ۲۰۲. ۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۰.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۷.

۴- الهروی، مرفق الدین ابو منصور علی، الابنیه عن حقائق الادویه، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۶، ص ۳۴.

می دانند.^۱

اسم: آفتابگردان را به انگلیسی: Sun Flower

به لاتینی: Hallianthus Annuus و Indicum Haliotropium

به عربی: حتوه، به یونانی: آذریون، طیلاون، قیواطنا و سطرایقون، به فارسی: گل آفتاب پرست و آذرگون، به سانسکریت: کپوتونکا، وردا، ارک بهکتا، سورچلا و مندوکی و به هندی: یرهم سونچلی، سونچلی و سورج مکھی می نامند.^۲

آفتابگردان را به عربی نیز: عباد الشمس.

به لاتینی: Helianthus Annvus

به انگلیسی: Sun Flower, Larabell, Garden Sun Flower, Common Sun

Flower

به فرانسه: Tournesol, Grand Soleil, Fleur Du Soleil, Helianthe Annuel

به آلمانی: Sonnenkrone, Sonnenblume

و به ایتالیائی: Sole, Girasole, Mirasole

می گویند.^۳

مزاج: مزاج آذرگون در درجه سوم گرم و خشک است.^۴ مزاج آن در درجه دوم گرم و خشک می باشد.^۵

ترکیب شیمیائی:

روغن فشار اول که بدون مداخله گرما به دست می آید، رنگ زرد روشن، طعم ملایم و بوی مطبوع دارد، ولی روغن هایی که تحت اثر حرارت به دست می آید، دارای رنگ تیره و بوی مشخص می باشد. روغن آفتابگردان، دارای ۵۷ درصد لینولئین، ۳۳ درصد

۱- صیدنه، ج ۲، ص ۷۴۴.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۵۰؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۷؛ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۰.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۱.

۴- قانون، ج ۲، ص ۶۵.

۵- قرابادین کبیر، ص ۴۷.

اولین و به مقدار کم اربالمیتین، استئارین، آراشیدین و لینوسرین است. مغز دانه، به علاوه دارای لسیتین، کلسترین، اسیدهای آلی، آلبومین، گلبولین، ادستین Edestine، آرژنین، فیتین، ساکارز، بتائین، فرمانهای مختلف نظیر لیپازو فنولاز Phenolase، اسید هلیان تانیک Ac.Heliantannique و همچنین اسید هلیاتیک Ac.Heliantique است. گل آفتاب گردان (گل‌های واقع بر روی نهج)، طبق تحقیقاتی که به عمل آمده دارای نوعی هتروزید، آنتوسیانین، یک رزین، تانن، کوئرستین، اسید سولاتیک Ac.Solantique، بتائین و کولین است. برگ و ساقه گیاه نیز دارای ۱۷ درصد مواد آلبومینوئیدی، ۰/۸ درصد مواد چرب و ۲۳/۴ درصد مواد قابل استخراج است و این خود نشان می‌دهد که می‌تواند علوفه بسیار خوبی برای حیوانات باشد.^۱

در قدیم به آفتابگردان «آذریون» و «آذرگون» می‌گفتند، زیرا اشعه خورشید در دانه‌هایش جذب شده و منافع آن را در خود ذخیره می‌کند.

آفتابگردان سرشار از ویتامین‌های A و B می‌باشد و برای کبد بسیار مفید است. آب ریشه «آفتابگردان» درد دندان را تسکین می‌دهد و پنج گرم شربت ریشه آن، مقوی قلب است. ضماد برگ‌های آفتابگردان درد مفاصل، سیاتیک و نقرس را تسکین می‌بخشد و ریشه‌هایش دارای هورمون جنسی است به طوری که ضماد آن نیروی جوانی را افزایش می‌دهد و زایمان را آسان می‌سازد.

گل‌های «آفتابگردان» تب‌بر است و از آن ماده‌ای می‌گیرند که آرام‌کننده دردهای گوارشی است. مغز دانه‌های آن چهل تا چهل و هشت درصد روغن دارد که بسیار گوارا و مفید می‌باشد.^۲

خواص:

آفتاب گردان مقوی قلب، محلل، جلا دهنده، مفتاح سدد دماغی و کبدی، نافع ام

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.

۲- مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

الصبيان، امراض سرد مغزی و اعصاب و مقوی معده، جگر و باه می باشد. نیز در امراض بواسیر، زخم ریه، یرقان، استسقاء، سنگ مثانه، قولنج و مسمومیت نافع است. چون با سرکه ساییده بر داء الثعلب بمالند مو را می رویانند، و ضماد آن با روغن، محلل ورمهای سخت است. چون برگ آن را سوزانده و خاکسترش را با سرکه، هفت روز پی در پی بر موضع سیاتیک بمالند تا ایجاد زخم کند سودمند است. چکاندن آب عصاره آن در بینی، پاک کننده مواد اضافی در سر است. ضماد گل آن جهت درد مفاصل، عرق النساء، نقرس، خنازیر و بر کمر درد و جهت تقویت باه و نعوظ مفید است و حمل بیخ آن مسقط جنین و کمک کننده بر حامله شدن زن نازا می باشد. از دود آن موش و چلپاسه گریزان هستند.^۱ کوبیده اش با سرکه علاج داء الثعلب است.

دیسقوریدوس می گوید: اگر زن به آذرگون دست بزند یا آن را استعمال کند موجب سقط جنین می شود، پادزهر همه سمها به ویژه نیش های مسموم کننده است.^۲ مالیدن آن همراه با روغن گاو یا دیگر روغنهای نافع ورمهای سخت می باشد.^۳ عصاره الکلی حاصل از گل های تازه و قطعات ساقه گیاه، در روسیه مصرف جاری برای رفع تب دارد. سابقاً از آن برای معالجه کودکان مبتلا به مالاریا که در آنها، عامل بیماری در مقابل مقادیر زیاد کینین، مقاومت نشان می داده استفاده به عمل می آمد. دانشمندان قرن حاضر نظیر L. DanzeL (در سال ۱۹۲۷) نیز از آن در معالجه مالاریا، نتایج نیکو به دست آوردند. مصرف مخلوط عصاره مذکور با هموزنش اسانس اوکالپتوس، برای رفع التهاب پرده جنب، فراخ شدن برونش ها، نزله های ناحیه برونش همراه با التهاب مخاط و خروج اخلاط متعفن و حتی غانقرایای ششی توصیه شده است L. Kroeber مقدار مصرف مخلوط مذکور ۲۰ تا ۳۵ قطره برای ۲ یا ۳ دفعه در روز است.

مغز دانه آفتابگردان اگر به طیور و مرغ خانگی داده شود، تعداد تخم سالانه آنها را افزایش می دهد. روغن فشار دوم آفتاب گردان، در صنعت به مصرف تهیه صابون و

۲- قانون، ج ۲، ص ۶۵.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۲؛ تحفه حکیم، ص ۱۷.

۳- الالبیه، ص ۳۴.

همچنین ورنی های فاسد نشدنی می رسد.^۱

مشابه: مشابه آن یک و نیم برابر وزن آن سلیخه (دارچین) و ربع وزن آن زعفران است.^۲ مشابه آن گیاه اقحوان (بابونه گاو چشم) می باشد.^۳

محل رویش: زراعت آفتاب گردان به منظور استخراج روغن دانه آن، در نواحی مختلف جهان مانند ایران معمول است.^۴

* آلبالو

تعریف: درخت آلبالو از جنس بادامیها، از تیره گل سرخیان و نوعی از گیلاس است که میوه آن سرخ و ترش می باشد.^۵ آلبالو ثمره درختی است که رنگ برگ آن سرخ، شبیه به شاخ و برگ زردآلو و میوه آن کوچک به اندازه زعرور (زالزالک) می باشد. نیم رس آن سرخ و ترش، رسیده اش سیاه و چاشنی دار با اندکی تلخی غیر محسوس و دارای تخمی کوچک به اندازه نخود، پوستی سخت و سفید رنگ و مغزی سفید می باشد.^۶ گیلاس نوع شیرین آن است.^۷

اسم: به فرانسوی: Cerisier Aigre

به عربی: قراضیا و به فارسی: آلی بالی، آلوبالو و نمتک می گویند.^۸ آلبالو را به هندی: آلوبولی و آلی بالی، به رومی: قراضیا، قراضیا و قاراضیا، به چکسلواکی: چراسیا، به اسپانیولی: حب الملوک، به سریانی: فارسا، به یونانی: قروسیون و قیراسوس، به فارسی: شیرین را گیلاس و ترش را آلبوعلی، به انگلیسی: Wild Cherrg و به لاتین: Pruni Virgananca می گویند.^۹ آلبالوی بیابانی را در اطراف قزوین کلکم می نامند.^{۱۰} مزاج: آلبالو در درجه دوم سرد و در درجه اول خشک است.^{۱۱}

۱- همان، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.

۲- الالبیه، ص ۳۴.

۳- همان، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۰۴.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۲.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۹.

۶- تحفه حکیم، ص ۲۰۳.

۷- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۲.

۸- لاتانی لغات الادویه، ص ۴.

۹- حکیم اسفندیاری.

۱۰- تحفه حکیم، ص ۲۰۳.

خواص: میوه آلبالو چربی خون را پائین می آورد، ادرار را زیاد می کند و نافع امراض: نقرس، روماتیسم، درد مفاصل و تصلب شرایین می باشد.^۱ قابض، مسکن تشنگی، مقوی بدن و نافع استفراغ و گرمی بدن می باشد.^۲ آلبالو در بعلبک لبنان می روید، هسته آن قابض و نافع اسهال است، معده را دباغی و قوی می گرداند، محلول صمغش خشونت قصبه ریه (نای) را نرم می کند و لنت می بخشد. اگر آن را با آب رازیانه بخورند، سنگ مثانه را خرد می کند. آب میوه اش لطیف است. صفرا را از بین می برد و تبهای سوداوی را بهبود می بخشد.^۳ صمغ آلبالو نافع خون مردگی لثه و درد دندان است.^۴ صمغ آلبالو نرم کننده نای، اشتها آور، زیبا کننده پوست و سنگ شکن می باشد. سرمه کشیدن با صمغ آلبالو و زهره بز باعث قوی شدن چشم و نافع خارش چشمی می باشد.

خوراک: مقدار خوراک صمغ آن یک مثقال است.^۵

نسخه: دم کرده آلبالو یا گیلان، ریشه ذرت و خارخسک از هر کدام به مقدار یک مثقال در یک لیوان آب جوش دم کرده و میل شود، ادرار را زیاد می کند و نافع عوارض دستگاه ادرار می باشد.^۶ در شربت پرونی فرجینا ساخت فرانسه، از آلبالو استفاده شده است که نافع سرفه می باشد.^۷

* آلو

تعریف: در روایات مختلفی از امام محمد باقر علیه السلام و دیگر ائمه در خواص آلو چنین آمده است: آلو نافع صفرا، حرارت، بادهایی در بدن، زهره، خشکی مفاصل و فشار خون می باشد.

آلو را به انگلیسی: P.Ceresus و P.Communis و Prunus Domestica می نامند.

۱- نورانی، آیه الله مصطفی، طب اسلامی، انتشارات مکتب اهل بیت علیهم السلام، چاپ دوم، ۱۳۷۰، ص ۲۷.

۲- تحفه حکیم، ص ۲۰۳. ۳- الابنیه، ص ۲۵۳. ۴- حکیم اسفندیاری.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۰. ۶- دکتر جوانمرد.

۷- دکتر فاضل موسوی و فارماکو گرافیا، ص ۵۶۸.

تمام اجزای این درخت اعم از : میوه، برگ و ریشه مورد استفاده طبی دارد. آلو دارای انواع مختلف می باشد که در صفحات بعد ذکر خواهد شد. مزاج آن سرد در درجه اول و تر در درجه دوم می باشد. آلو نافع قولنج، استسقاء، نقرس، روماتیسم، درد مفاصل، تصلب شرایین، ضعف اشتها و کبد و معده، صفرا، تب و عطش است. انواع آلو دارای ویتامینهای: A,B,C,D مواد منیزیم، کلسیم، آهن، سدیم، پتاسیم، روی، فسفر، آلومین، گلوکز، ید، امولین، استارچ Starch رزین و... است. آلو در اکثر نقاط ایران می روید.

آلو درختی است از تیره گل سرخیان از دسته بادامیها، با گلهای سفید که گلهايش قبل از برگها در آغاز بهار ظاهر می شود و دارای انواع: آلوبخارا، آلوسیاه، آلوزرد، آلو قیصی، آلومویزی و آلوی کوهی است.^۱ آلوبخارا میوه درختی معروف است که ساق آن شبیه به ساق قراسیای املس و برگ آن شبیه به برگ سیب است. آلو شامل بستانی و کوهی که هر کدام دارای انواع گوناگونی است و در طب منظور نوع سیاه و بزرگ و نوع زرد آن می باشد. شیخ گوید: نوع بستانی، سیاه و زرد آن قوی تر از آن سرخ است. در کتاب صیدنه نوشته شده است که شاه آلو بهترین نوع آن می باشد.^۲

بهترین آلو نوع برقانی است که دارای طعمی املس (ترش و شیرین) است.^۳ کسی که معده اش خالی باشد و آلوبخارای شیرین را مصرف کند، دافع عطش و ملین است. نیز حرارت و صفرا را تنظیم می کند. بیخ آن قابض است. و صمغ آن مثل صمغ عربی است.^۴ بهترین نوع آلو را بستی یا قومشی گویند که پرگوشت است.^۵ آلوبخارا دارای دو نوع باغی و کوهی است که باغی آن به چند قسم ذیل تقسیم می شود:

۱- بزرگ و سیاه رنگ که عموماً اسم آلوبخارا برای این نوع به کار برده می شود.

۲- زرد رنگ آن را آلوچه می گویند.

۳- سفید رنگ آن را در عراق شاه آلوچ، شاه آلو و آلوچه سلطانی می نامند.

۴- سرخ رنگ آن که بسیار کوچک و ترش است.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۴.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷.

۳- فارماکوگرافیا، ص ۵۶۸.

۴- صیدنه، ص ۴۱.

۵- دکتر جوانمرد.

نوع دوم آلو بخارای کوهی است که کوچک و ترش است و در آن هیچ شیرینی نیست. در دمشق نیز یک نوع آلو هست که آن را فقومیلاس می‌گویند. علاوه بر این، زرد آلو، آلوچه اصفهانی و قومشی دیگر اقسام آلو هستند.^۱

PRUNUS DO NESTICA

اسم: آلو را به لاتینی:

PRUNIER

به فرانسوی:

و به عربی اجاص و برقوق می‌گویند.^۲ آلو را به عربی: اجاص، به یونانی فوقمیلا، قوقامالین، قوقامالس و قومالس. به سریانی: جاسا، کامی سنگ، باکو کافلیون و کوکافیلوس. به رومی: مسقیقون، دامامیکنا، قضیاله و فغاله. به سانسکریت: آروک، ویرسین، ویر، ویراروک و به هندی آلو بخارا می‌گویند.^۳ آلو بیابانی را به عربی: اجاص البر، آلو بیابانی، به مصری: برقوق البر، به یونانی: اسپندیاس و به فرانسوی: Spondias می‌گویند که از خانواده بطمیه می‌باشد.^۴ آلو بیابانی در لغت طبی به نام <Wild Cherry> Prunus Virgina نوشته شده است. نام درخت آن <Rosacra> prunus Serotina Ehrhart Fam می‌باشد.^۵ آلو بیابانی شیرین (اسپندیاس شیرین) را به فرانسه Cajamauga. Pumme Cytheoe. Spondias Doux و به لاتین: Spondias Dulcis می‌گویند، لفظ اجاص را در زبان مصری: برقوق و در فرانسه Prunier Domestique و در زبان علمی آن را Prunus Domestica می‌گویند. در شام خوخ را اجاص می‌گویند، که این کلمه در آنجا تحریف شده است، ولی اجاص و خوخ هر دو از تیره Risaceac هستند.^۶ نوعی از آلو بخارا را در ترکیه Fakumilas می‌نامند.^۷ آلوچه وحشی را هلوی جنگلی نیز می‌نامند. آلوچه را به فارسی: آلوچه سلطانی به عربی: ادرک، به شامی: برقوق و بعضی فیشوق و به انگلیسی Prunus

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۴.

۳- لاتانی لغات الادویه، ص ۴.

۵- R.P دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.

۷- فارماکو گرافیا، ص ۵۶۸.

۲- فرهنگ معین، ج ۱ ص ۸۴.

۴- لسان العرب، حرف الف، ص ۷.

۶- لسان العرب، ص ۷.

Fresh, Prunus Domcstica می‌گویند.^۱ آلوی آمریکایی را میروبولان می‌گویند و در مناطق گرم آمریکا می‌روید.^۲

روایات:

«عنه علیه السلام انه قال: الأجاص على الريق يسكن الممرار الا انه يهيج الرياح». آلو را ناشتا خوردن صفرا را ساکت می‌کند، ولی باده‌ها را در بدن به هیجان می‌آورد.^۳

«عنهم علیهم السلام : عليكم بالأجاص العتيق، فان العتيق قد بقي نفعه و ذهب ضرره، و كلوه مقشراً، فانه نافع لكل ممرار و حرارة و وهج يهيج منها». بر شما باد آلوی کهنه و پوست کنده، زیرا آلویی که تازه نیست نفعش باقی و ضررش رفته است. آلو نافع زهره، گرمی و هر التهابی که از آن است می‌باشد.^۴

«عن زياد القندي قال: دخلت على الرضاء عليه السلام و بين يديه تور فيه اجاص اسود في ابانه، فقال: انه هاجت بي حرارة و اري الاجاص يطفى الحرارة و يسكن الصفراء. و ان اليابس يسكن الدم (و يسكن الداء الدوى) و هو للداء دواء باذن الله عز و جل». زياد قندی گوید: به حضور حضرت رضاء عليه السلام وارد شدم، در برابرش ظرفی بود که در آن آلوی تازه سیاه و رسیده بود. فرمود: حرارت بر من روی آورده و می‌بینم که آلو حرارت را خاموش و صفرا را ساکت می‌کند و باعث پایین آمدن فشار خون می‌شود و به اذن خدا مرض مشکل را رفع می‌کند.^۵

ازرق بن سلیمان گوید: از امام صادق عليه السلام پرسیدند، فرمود: «هو نافع للممرارة و يلين المفاصل، فلا تكثر منه فيعقبك رياحاً في مفاصلك». «آلو بر ممراره (جمع مَرّه، کیسه صفرا که آب زرد دارد و از کبد آویزان است) مفید است و مفصلها را نرم می‌کند، اما زیاد از آن نخور که در مفاصل تو باد ایجاد می‌کند».^۶

۱- لسان العرب، ص ۷.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۴.

۳- بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹؛ طب الائمه، ص ۱۳۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۵۹.

۴- بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹؛ طب الائمه، ص ۱۳۶.

۵- خصال، ص ۱۴۴.

۶- مکارم الاخلاق، ج ۱، ص ۳۳۳، چاپ جدید.

جابر گوید: مردی به امام باقر علیه السلام از هیجان مره (زهره) شکایت کرد و عرض نمود کم مانده مجنون بشوم، آن حضرت فرمود: آن را با اجاص ساکت کن.^۱
آلو بر هر صفرا و حرارت مفید است و گرمی و حرارت معده از آن به هیجان می آید.^۲

مزاج:

آلو بخارا سرد در درجه اول و تر در درجه دوم می باشد.^۳
آلوی سفید (غیر براق) سنگین است و کمتر اسهال می آورد. آلوی ارمنی از هر آلویی شیرین تر و اسهال آورتر است. صمغ آن لطافت بخش، قطع کننده و چسبناک است.^۴ نافع بیماریهای: سردرد، استفراغ، تشنگی، خشکی دهان، تبهای صفراوی و حرارت آن، سوزش و حرارت قلب است. جوشانده آلو نافع ورم و خارش گلو است و ترشی آن برای سرفه ضرر ندارد.^۵ نافع بیماریهای غلظت خون، یبوست مزاج و امراض سوداوی است که به طور پخته در آش یا سوپ تجویز می شود.^۶ صمغ آلوی سیاه همراه با شیرۀ انگور، نافع مرض پیسی است.^۷ چنانچه قبل از غذا خورده شود نافع سردرد از گرمی و تب صفراوی است. آب آلو مدر حیض، صمغ آن نافع خارش و جویدن شکوفۀ آن نافع زکام و خلط جاری می باشد، غرغره و مضمضه با آب پخته برگ آلو نافع ورم لوزه ها و زبان کوچک، ضعف لثه ها و نوشیدن آن باعث دفع کرم معده و ضماد برگ آن با سرکه، زیر ناف، کرم روده را می کشد. سرد مزاجها بهتر است که آن را با عسل و آب بخورند. صمغ آلو نافع خروج مقعد، سرفه، درد ریه و سینه و شکننده سنگ مثانه و کلیه است. چنانچه زخم را با آن بشویند خشک کننده و گوشت آورنده زخم است. ضماد آن با سرکه نافع جوشهای بدن کودکان، سرخچه، گری خشک و پوست پوست شدن بدن می باشد، مخصوصاً اگر با عسل یا شکر باشد.^۸

۱- طب الاثمه، ص ۱۳۶. ۲- بحار، ج ۶۶، ص ۱۸۹.

۳- مخزن المفردات، ص ۱۳؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷. ۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۷۴.

۵- بستان المفردات، ص ۱۳. ۶- دکتر جوانمرد. ۷- حکیم اسفندیاری.

۸- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۹.

Glucoside ترکیب شیمیائی: پوست این درخت دارای:
 Mandelonitrile
 Emulsin
 Tanin Principle
 Starch
 RESIN

می باشد.^۱ آلو دارای اثر ترشی و ۱٪ مواد آلبومین <Albomin> می باشد.^۲
 ترکیب شربت آلو بخارا:

آلو بخارا 500 GM Prunus Domcsticus

شکر 2 KG 500 White Sugar

جوهر لیمو (اسید سیتریک) 7 GM Citric Acid

جوهر حسن لبه (سدیم بنزوئیت) 4 GM Sodium Benzoate

شربت آلو بخارا نافع تب صفاوی، قی، عطش، حرارت جگر و معده و یبوست مزاج
 می باشد.^۳

ضرر و اصلاح: خوراک زیاد آن مضر مغز، معده و اعصاب می باشد و مصلحش:
 گلکند و مصطکی است.^۴ مضر مغز است و مصلحش عناب است، مضر معده است و
 مصلحش گلکند و در سرد مزاجها مصطکی، کندر و شربت عسل می باشد. صمغ آلو
 مضر طحال است و مصلحش قند است.^۵

خوراک: مقدار خوراک تا هفت عدد است.^۶

محل رویش: آلو در اکثر جاها روئیده می شود.

نسخه: ۳۰ گرم شکوفه آلوچه در یک لیتر آب دم شود و روزانه یک تا دو فنجان میل
 شود.

۲- P.R دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.

۵- بستان المفردات، ص ۱۹.

۱- دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.

۴- المفردات، ص ۲۷.

۳- همدرد، ص ۱۷۰-۱۸۸.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۰۷ و ۱۰۹.

خواص: نافع بیماریهای درد کمر، قولنجهای معده، استسقاء و درد کلیه می باشد.
جوشانده ۲۵ گرم آلوچه نافع اسهال خونی می باشد.

* آمله

تعریف: در روایات مختلفی از امام صادق علیه السلام و دیگر ائمه در باره خواص آمله همراه با دیگر ادویه چنین آمده است: نافع رطوبت بدن، سنگ مثانه، بواسیر، باد و درد معده است.

آمله را به انگلیسی: *Emblica Officinalis* و *Phyllanthus Emblica* می گویند. مورد استفاده طبّی آن، میوه پوست کنده و بی دانه، ریشه و پوست درخت می باشد که به صورت مربا، پودر، خیسانده، دم کرده و معمولاً در اطرینفل (همراه با بلبله و هلیلله) استفاده می شود.

مزاج آمله در درجه دوم سرد و در درجه سوم خشک است. آمله نافع سودا، ضعف باه، قی، عطش، آب زیاد دهان، خون بواسیر و بینی، رطوبت معده، ضعف قلب، چشم، معده و اعصاب، اسهال کهنه، حرارت خون، ریزش مو، کمی اشتها، نفخ، تب، آسم، ترشحات زنانگی، خفقان، استسقاء، سیاتیک، روماتیسم، فلج، شوره سر، مالیخولیا، جریان منی، سکته و سوزاک است. آمله دارای پروتئین، چربی، مواد معدنی، ویتامین ث، اسید تانیک، اسید گالیک، تانن، گلوکز، سودا *Crude Cellulose*، صمغ و... است.

آمله درختچه ای کوچک، با تنه خمیده و شاخه هائی با حالت گسترده است. پوست خاکستری رنگ آن به صورت قطعاتی از ساقه جدا می گردد. گللهایی زرد مایل به خاکستری دارد. میوه اش گوشت دار، مدور و به قطر متوسط یک سانتی متر است.^۱ آمله از تیره فرفیون است که گاهی بعضی انواع آن به صورت درختچه دیده می شوند.^۲ از خانواده فریبوتیه می باشد.^۳ میوه ای هندی است که به اندازه گردو بزرگ می شود. ترش،

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۱.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۱.

۳- لسان العرب، ص ۱۳۷.

جمع کننده دهان و کمی تلخ و شیرین است و بهترین آن بزرگ، زرد و بی دانه است.^۱
 رازی می گوید علامت خوبی آمله رنگ سرخ و طعم تند است.^۲ انسلی نوشته است: گل
 آن بوی پوست لیمو می دهد.^۳ رنگ آمله، زرد مایل به سبز فام، خشک آن سیاه و دارای
 طعمی ترش و بدمزه است.^۴

آمله دارای انواع مختلف زیر است که هیچ کدام در ایران نمی رسد و *Phyllanthus Reticulatus* ۱- *P. Maderaspatensis* ۲- *P. Urinaria* ۳- *P. Simplex* ۴- *P. Niruri* ۵- میوه، برگ، گل، ریشه و دانه آن به مصارف
 درمانی می رسد.^۶ میوه تازه و خشک، تخم، برگ بیخ و پوست آمله در داروها به کار
 می رود.^۷ در طب، پوست کنده و بی دانه آن استعمال می شود. چون در شیر بخيسانند
 شیر آملج نامند. آمله تازه را باید چند روز در شیر خيسانده، سپس آن را خشک کنند،
 زیرا آنچه در شیر پرورده نشده باشد تلخ و بسیار قابض است.^۸ آمله در روشهای مختلف
 طبی مثل الوپاتیک، هومیوپاتیک یونانی و اورویدک به کار رفته است.^۹

اسم: آمله را به لاتینی: *Phyllanthus Emblica*

به فرانسوی: *Embligue Officinale*

به ایتالیایی: *Myrobalano و Embelica*

به انگلیسی: *Emblic Myrobalan*

و به عربی: املج و السنائیر می گویند.^{۱۰} آمله را به لاتینی: *Phyllanthus* و به عربی
 املج، امل، امیل و انولا می گویند.^{۱۱} اسم طبی آن *Myrobalanus* است.^{۱۲} به فرانسوی
Myrobalan Emblic می گویند.^{۱۳} به سریانی: ارها، به رومی: قلوبا، قلوبا میخ، قلوبا شیر

-
- ۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.
 - ۲- فرهنگ داروها، ص ۹.
 - ۳- فارماکوگرافیا، ص ۲۶۱.
 - ۴- بستان المفردات، ص ۵۹.
 - ۵- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۱.
 - ۶- همان.
 - ۷- همدرد، ص ۳۸۳.
 - ۸- تحفه حکیم، ص ۳۲.
 - ۹- همدرد، ص ۳۸۳.
 - ۱۰- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹؛ فارماکوگرافیا، ص ۲۶۱.
 - ۱۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۱.
 - ۱۲- R.P دستور بریتانی، ص ۴۰۵.
 - ۱۳- لسان العرب، ص ۱۳۷.

(آمله پرورده در شیر)، به مصری: سنائیز به سانسکریت: آملکی، شری پهل، شوا، اکرا و اسامی دیگر. به انگلیسی Embelic Myrobalan و Emblica Offici Nalis، به لاتینی: ^۱ Phylanthus Emblica و به سریانی املک و به هندی امله می گویند. ^۲ آمله را به هندی، آنوله، دهاتری پهلا، امرت پهلا، امالاکا و سری پهلا می گویند. ^۳ آمله را به سریانی ارها، به رومی قلوبا، به مصری سنائیر و به هندی آنوله می نامند. ^۴

روایت:

«عن سعید بن جناح، عن رجل، عن ابی عبدالله علیه السلام قال: ان موسی بن عمران علیه السلام شکا الی ربه تعالی البلة و الرطوبة فامر الله تعالی ان يأخذ الهللیج و البلیج و الأملج فیعجنه بالعسل و يأخذه، ثم قال أبو عبدالله علیه السلام: هو الذی یسمونه عندکم الطریفل» ^۵.

سعید بن جناح از اصحاب امام صادق علیه السلام روایت می کند که آن حضرت فرمود: موسی بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت نمود، خداوند به وی فرمود: هلیله و بلیله و آمله را با عسل معجون کن و بخور. امام فرمود: این همان است که به نام اطریفل نامیده می شود. ^۶ آمله در روایاتی در «دورنمایی از طب اسلامی» در قسمت سنگ مثانه، بواسیر، باد، درد معده و غیره به آدرسهای این منابع: طب الاثمه، ص ۷-۷۲؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۱-۱۸۹؛ الطب، ص ۱۸۱ ذکر شده است، مراجعه کنند.

مزاج: مزاج آن در درجه دوم سرد و در درجه سوم خشک و شیر پرورده آن در درجه اول سرد و در درجه دوم خشک می باشد. ^۷ به نظر نرک هندی دارای گرمی است. شاید درست این باشد که خشک و اندکی سرد است. ^۸

ترکیب شیمیائی: آمله دارای ۴۵ درصد گالتونیک اسید Gallotannic می باشد. نیز

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۵.

۲- صیدنه، ص ۸۶.

۳- فارماکوگرافیا، ص ۲۶۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.

۵- دستور بریتانی، ص ۱۰۷۲.

۶- روضة الکافی، ج ۸، ص ۱۹۳.

۷- تحفه حکیم، ص ۳۲؛ المفردات، ص ۵۱.

۸- قانون، ج ۲، ص ۶۴.

از آن روغنی به نام Myrobalani استخراج می شود.^۱

آمله دارای پروتئین، چربی، مواد معدنی، فیبر، هیدروکربور و اسید نیکوتونیک است. و نیز دارای مقدار زیادی ویتامین (ث) به میزان ۷۲۰ میلی گرم در ۱۰۰ گرم آن است و این مقدار بیشتر از ویتامین (ث) موجود در پرتقال می باشد.

علاوه بر این از آمله اسید تانیک، اسید گالیک و گلوکز به دست آورده اند. تخم آن دارای مواد روغنی و فسفات است. قسمت های مختلف آن به مقادیر زیر دارای ماده تانن می باشد:

۲۱٪ در میوه، ۲۱٪ در پوست و ۲۲٪ در برگ. میوه آملج در صنعت جوهر، رنگ مو و شامپوسازی مورد استفاده قرار می گیرد.^۲ پوست میوه بی تخم خشک کرده در حرارت ۱۰۰ درجه سانتیگراد آمله دارای مواد زیر است:

Alcholic Tanin Csugar، درصد ۱۱/۳۲ Ether Extract، Gallic Acid ۳۶/۱۰ درصد، Cruda Cellulose، درصد ۱۷/۸۰ Gum، درصد ۱۳/۷۵ Aquacous، Albumen Soda، درصد ۱۳/۰۸ Minera Matter، درصد ۴/۱۲ Moistur And و Asetic اسید ۳/۸۳ Loss درصد است نیز آملج دارای ۹/۶ درصد ترشی (استیک اسید Acid، ۲۰ درصد تانیک اسید Tanic Acid و ۱۰ درصد گلوکز بعد از گرفتن اسید تانیک می باشد.^۳

خواص: به قول شیخ و گیلانی آمله نافع حرارت خون و صفرا، مقوی بدن و نافع رطوبات زیاد معده، چشم و رحم است. نیز مقوی لثه و مخرج سودا و صفرا، مقوی قلب، ذهن، اعصاب، حواس و زیاد کننده منی است. با عسل نافع فلج، سستی، لقوه و مالیدن روغن آن نافع ریزش مو است و آن را سیاه می گردانند. مالیدن ساییده آمله همراه آب بر پیشانی، نافع خون دماغ است. خوراک آملج با عسل، مصطکی و دارچین نافع خفقان و سردی در قلب می باشد. خوراکش با سنبل الطیب نافع کمی اشتها است.

۲. ملحقات همدرد، ص ۳۸۴.

۱- R.P دستور بریتانی، ص ۱۱۷۳.

۳. فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱.

ساییده‌اش شکم را قبض می‌کند. نیز مربای آن ملین شکم است. آمله مانع ریختن مواد زاید به معده و روده‌ها، نگهدارنده اخلاط از تعفن و فساد و غلبه سودا، محرک باه، بند آور قی، تشنگی، آب دهان، خون بواسیر و خون ریزی، خشک کننده رطوبات معده، تقویت کننده قلب، چشم، معده، احشاء و اعصاب و مسهل سودا و بلغم می‌باشد. فشرده رقیق آمله با آرد سدر و آب، بند آور اسهال مزمن و مسکن حرارت خون است.^۱ مربای آمله از مربای هلیله کم تاثیرتر است و هر دو یک کار را انجام می‌دهند.^۲ خوراک آن از گرمای خون می‌کاهد، ریشه مو را قوی و مو را سیاه می‌کند، نافع درد پی و مفاصل، مقوی چشم، قلب و معده، تقویت کننده هوش و ذکاوت، پاک کننده معده، بند آور قی و تشنگی، اشتها آور، شهوت انگیز و برخی معتقدند که آن بند آورنده اسهال می‌باشد، لکن مربای آمله ملین و در علاج بواسیر مفید است.^۳

ذهن و حافظه را قوت می‌بخشد، خفقان و ضعف قلب و معده را دور می‌کند، عصاره آن برای تقویت چشم مفید است، آمله را در خضابها داخل می‌کنند. فایده مربای آن این است که ضعف قلب و خفقان و ضعف دماغ، جگر و معده را دور می‌کند و اسهال را می‌بندد. جوارش آمله را برای تقویت معده و جلوگیری از اسهال و اختلاج قلب و تبخیر استعمال می‌کنند. مخرج سودا و محافظ اخلاط معده و روده است و باه را قوت می‌بخشد. سودا را رقیق و بلغم را مسهل است. حابس خون بواسیر و مقوی ذهن است. اگر آن را روی پیشانی بمالند، خون ریزی بینی را نافع و سرمه آن نافع پرده چشم است.^۴ استعمال آن از ورود بخارهای بد بو به بینی جلوگیری می‌کند. روغن آمله مقوی و ثابت کننده رنگ مو و نافع شوره سر است. میوه آملج نافع سوزاک، سفلیس، خارش، کچلی انگلی، صاف کننده خون، مقوی دندان و مدر حیض است.^۵ بادشکن، هضم کننده، ملین، مقوی و تب بر است. از آن جهت رفع استفراغ، کمی ترشحات ادرار، رفع

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.

۲. تحفه حکیم، ص ۳۲؛ صیدنه، ص ۸۶.

۴. بستان المفردات، ص ۵۹؛ مخزن المفردات، ص ۵۱؛ المفردات، ص ۶۳.

۵. همدرد، ص ۶۹ الی ۲۹۰.

۳. قانون، ص ۶۴.

پیوست، درمان التهاب و باد سرخ استفاده می‌گردد. دانه گیاه برای درمان بیماریهای مختلف مانند آسم، برونشیت و رفع ترشحات زنانگی به کار می‌رود. به علاوه آن را قابض و خلط آور می‌دانند، میوه نارس آن مدر و ملین است. از مخلوط برگ این گیاه و دانه شنبلیله، دم کرده‌ای در بعضی نواحی هند تهیه می‌شود که از آن جهت رفع دیسانتري مزمن و به عنوان مقوی استفاده می‌کنند.^۱

روغن آن برای تقویت و رویانیدن مو مفید است. تخم آملج نافع تنگی نفس، برونشیت و امراض صفراوی و جوشانده آن نافع مرض قند می‌باشد. چکاندن خیسانده آن نافع امراض چشم، مربای آن خوش طعم و لذیذ و برای قوت قلب و مغز، بواسیر خونی، امراض جگر و معده استفاده شده است.^۲ تمام خواص هلیله در آن می‌باشد. خشک و تازه آمله هر دو استعمال می‌شوند. خواص آن را نشاط آور، مدر و ملین می‌گویند. همچنین دارای اثر قابض Astringent (استرینجت) می‌باشد.

شربت میوه آن با عسل برای تب مفید است. برای صفرا چهار عدد آمله را یک شب داخل آب خیسانده و صبح با نیم کیلو شیر و شکر و مقداری زیره استعمال می‌کنند. آمله ماده‌ای شفابخش است که در نسخه‌های معروفی ذکر شده است. نسخه دهاتری‌لوها: گرد شیرین بیان ۱۸۸ گرم، گرد آمله خشک ۷۶۸ گرم، آهن طبی ۳۸۴ گرم همه را با هم مخلوط کرده به روشی مخصوص درست می‌کنند که در امراض یرقان، کم خونی و سوء هضم مفید است. اطبای مسلمین عیناً مطابق اطبای هند در موضوع آملج آورده‌اند که آن قابض، تعدیل کننده مزاج، مفرح، مقوی قلب و نافع رطوبات بدن می‌باشد آنان آمله را بیشتر در امراض مختلف سیلان داخلی استعمال کرده‌اند.^۳

گل آن در معجونها با ادویه مختلف داده می‌شود. در فارماکوگرافیای هند از دکتر (ای. روس) نقل می‌شود که از ریشه آن به وسیله جوشاندن و تبخیر، ماده‌ای مشابه جوهر گل ژاپنی حاصل و در طب از آن استعمال می‌شود. عصاره پوست تازه درخت آن با عسل

۲. ملحقات همدرد، ص ۳۸۳.

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹.

۳. فارماکوگرافیا، ص ۲۶۱.

و زردچوبه نافع مرض سوزاک است.^۱

کتاب «همدرد» آمله را در نسخه‌های معروف و مختلف برای امراض گوناگون به کار برده است: ۱- اطریفیل کبیر: مغذی برای مغز و معده، مقوی باه، علاج بواسیر و سرماخوردگی. ۲- اطریفیل گشنیزی: مقوی مغز و معده، نافع بواسیر، سرماخوردگی، خارج کننده بلغم، نافع درد اعصاب، سرخی چشم، درد گوش، بینی و سینوزیت. ۳- جوارش آمله ساده: نافع درد شکم، مقوی مغز و قلب، اشتها آور، کاهش دهنده ضربان زیاد قلب و نشاط آور. ۴- جوارش آمله لؤلؤای: مقوی جگر، مغز، معده و نافع اسهال خونی که به علت ضعف روده‌ها است، می‌باشد. همچنین در نسخه‌های مختلف برای امراض اعصاب، طپش شدید قلب، استسقاء، بد هضمی، نفخ شکم، تب، سیاتیک، روماتیسم، فلج، سستی اعضای بدن، دردهای بدن، اسهال و درد ایام حیض بکار رفته است.^۲

ضرر و اصلاح: آمله، مضر طحال است و مصلحش آب لب‌لاب یا عسل یا سنبل الطیب یا شربت انجیر است، باعث قولنج می‌شود و مصلحش روغن بادام شیرین می‌باشد، مضر مثانه است و مصلحش شیر تازه است.^۳

خوراک: مقدار خوراک آن ۶ گرم می‌باشد. ^۴ خوارک آن تنها ۳ درم است.^۵

محل رویش: به حالت وحشی در نواحی حاره و نیمه حاره هند می‌روید و یا پرورش می‌یابد. در سیلان، چین و مالایا نیز پراکنده است. ^۶ در آسیای جنوبی رویده می‌شود و در ایران نمی‌روید. ^۷ ابوریحان گوید: درخت بلبله و آمله در کوه‌های کشمیر است و بسیار دیدم و بعضی آن را شیر آملج گویند. معدن آن جزیره‌ای است از جزایر دریا که معدن هلیله زرد است.^۸

۱. فارماکو گرافیا، ص ۲۶۱. ۲. همدرد، از ص ۶۹ الی ۲۹۰.

۳. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱؛ المفردات، ص ۶۳. ۴. المفردات، ص ۶۳.

۵. محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۱.

۶. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۱. ۷. R.P. دستور بریتانی، ص ۱۱۷۳.

۸. قرابادین کبیر، ص ۸۹؛ صیدنه، ص ۸۷.

* آناناس

تعریف:

درخت آناناس نزدیک به تیره نرگسیه است که اصل آن از آمریکا می باشد. برگهایش دراز و غالباً دور آنها خاردار است. گلهایش خوشه ای و به ساقه چسبیده و میوه آن جزو مرکبات است. یعنی چندین میوه در یک پوست جمع شده و تشکیل یک میوه بزرگ می دهند مانند: (پرتقال، نارنج و لیمو). این میوه، خوراکی است و از آن کمپوت، مربا و ترشی می سازند.^۱ گیاهی پایا، به ارتفاع حدود نیم متر و دارای ظاهری شبیه Aloe (درخت صبر) است. برگهای باریک و خشن دارد، انواع پرورش یافته آن فاقد دانه است. واریته های مختلف دارد.^۲

در قرن هفدهم پردوتوت Pere Duterte گفته است: طعم آناناس در آب حل می شود و بی اندازه خوش طعم و خوش بو است و در آن رایحه هلو، سیب، به و مشک

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۹۵.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.

وجود دارد.^۱ برگ درخت آن مانند درخت صبر و کیوره است. درخت آناناس را در سایه درختهای دیگر می کارند.^۲

اسم: آناناس را به لاتینی: *Ananas Sativa*

به سانسکریت انناس، پاروتی و سنجهک و به هندی انناس می گویند.^۳ نیز آناناس را به لاتینی *Ananassa Sativa Lindl, Ananas Sativus Schull و Anenas^۴ Bromelia* می گویند.^۵

روایت:

آناناس نزدیک به تیره نرگسیهاست و در گیاه نرگس روایت ذکر شده است.

ترکیب شیمیائی: آناناس دارای یک نوع مخمر به نام «بروملین» *Bromeline* می باشد که تقریباً شبیه به پپسین است و می تواند مواد آلبومین را حل نماید، پس روی آلبومین تخم مرغ و گوشت و شیر اثر می نماید.^۶

خواص: عصاره آناناس اثرات درمانی دارد به خصوص برای رفع بی اشتهایی و سوء گوارش و زخم معده و روده مناسب است، هم چنین برای لاغر شدن و ضد چاقی آن را به کار می برند. آب آناناس را می توانید از سن شیرخوارگی (۳-۱) قاشق قهوه خوری در شیر) تا سن پیری استفاده کنید که بسیار مفید است. آناناس در خوراکیهای مختلف دسر، بستنی و شیرینی به اشکال و اقسام مختلف استعمال می شود و خوردنیها را بدان خوش طعم و گوارا می نمایند.^۷

محل رویش: آناناس یکی از محصولات منطقه گرمسیری آمریکاست.^۸ پرورش این گیاه به علت میوه خوراکی و مطبوعی که دارد، در بعضی نواحی گرم بخصوص جزایر هاوایی و آنتیل معمول است.^۹

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۷.

۱- درمان سبزیها و میوهها، ص ۹۷.

۴- فرهنگ معین، ج ۱ ص ۹۵.

۳- همان.

۶- درمان با سبزی و میوه، ص ۹۷.

۵- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.

۸- همان.

۷- همان.

۹- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۵۸.

* آنزلیک

تعریف: آنزلیک، گیاهی است علفی، دو ساله، دارای رشد زیاد و از تیره جعفری که به حالت وحشی و خودرو در نواحی مرطوب و کنار جریانهای آب نواحی شمالی اروپا و گروئنلند می‌روید. پراکندگی آن بیشتر در شبه جزیره اسکاندیناوی و کوهستانهای نواحی مرکزی اروپا تا روسیه وسطی است. در ایران نمی‌روید.

آنزلیک ساقه شیاردار و استوانه‌ای شکل، به رنگ سبز مایل به قرمز و برگهایی پهن با بریدگیهای زیاد دارد. گلهای آن به رنگ سبز مایل به زرد می‌باشد.

ریشه آنزلیک به علت دارا بودن اسانس و مواد مؤثر مختلف، اثر نیرو دهنده، مقوی، ضد تشنج، بادشکن، معرق، خلط آور و قاعده آور دارد و از قدیم‌الایام چنین شهرت داشته که با جویدن ریشه آن، بعضی مردان تاریخی، طول عمر یافته‌اند. اسانس آن مقوی معده و بادشکن است.

میوه آنزلیک که به غلط دانه خوانده می‌شود، در ساختن برخی مشروبات مورد استفاده قرار می‌گیرد. ساقه و دمبرگ تازه آن در قنادیها مصرف دارد.^۱

* آنغوزه

تعریف: آنغوزه گیاهی است علفی با ریشه راست و نسبتاً ضخیم که در پنج سال اول ظاهری بوته مانند و برگهای چسبیده به سطح زمین دارد. ارتفاع ساقه آن به ۲-۱/۵ متر می‌رسد و در انتها به یک گل آذین چتری ختم می‌شود. برگهای قاعده ساقه آن بزرگ، گوشتدار، بدون دمبرگ و منقسم دنداندار یا لوبدار است. میوه آن دو فندقه‌ای، قهوه‌ای رنگ و بیضوی است.

از قاعده ریشه و ساقه آن شیرهای خارج می‌شود که آن را آنغوزه می‌نامند.

این گیاه در نواحی بایر، زمین‌های ماسه‌ای خشک و آهکی گرم می‌روید، منشأ اصلی استپ‌های ایران و افغانستان است.

ترکیبات و اثر آن:

نوع اشکی (مرغوب) این گیاه حاوی فرولیک اسید و اسانس فرار است، مهمترین خاصیت درمانی آن اثر اسپاسمولیتیک ضد آسم و قاعده آور است. انگوزه طعمی گس و بویی شبیه سیر دارد که علت آن وجود اسانسهای سولفور است که در اثر اکسیداسیون تبدیل به سزکوئیترین می شود که بویی همانند بوی اسطوخودوس دارد.

مقدار مصرف:

به علت داشتن بوی نامطبوع معمولاً از حب های ۲۰۰ میلی گرم گرد این گیاه به مقدار نیم تا دو گرم در روز مصرف می شود. همچنین از عصاره الکلی آن به مقدار ۴-۱ گرم و همچنین محلول ۵-۲ گرم آن همراه با سنبلاطیب به شکل تنقیه استفاده می شود.^۱ صمغ رزینی است که به آن انگدان و نگدان و در کتب طب سنتی انجدان گویند. جهت بیماری هیستری مفید است و به عنوان مقوی معده و برای کشتن کرم معده مصرف می شود و بادشکن است.

از نظر طبیعت خیلی گرم و نسبتاً خشک است. محلول آن در آب ضد سم می باشد. اگر مقداری در حدود یک نخود یا کمی از آن را لای نان پخته بلع کنند و چند روز این کار را تکرار کنند جهت استسقای سرد از هر نوع که باشد نافع است.

شیر انگوزه: انگوزه یک واحد و آب صاف ۳۰ واحد. این دو را کاملاً مخلوط کرده در هاون چینی داروسازی بسایند تا مثل شیر شود و برای دفع تشنج و هیستری ۵۰-۱۰۰ گرم بخورند.^۲

۱- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۱۷۶.

توجه: کتاب مذکور اشتباهاً انگوزه را که صمغ گیاه انجدان می باشد به نام این گیاه نوشته است. اسم صحیح گیاه انجدان می باشد.

۲- میرحیدر، حسین، معارف گیاهی، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ اول، تاریخ ۱۳۷۲، ج ۶، ص ۳۵۸.

* آویشن

تعریف: گیاهی بوته مانند و دارای ساقه‌های نازک، سخت و بسیار منشعب است. گل‌های آن، کاسه غشائی با دندانه‌های مثلث شکل و حالت مجتمع با ظاهر مدور درکناره برگ‌ها دارد. اعضای مختلف آن به علت دارا بودن خواص درمانی مشابه انواع دارویی *Origanum*، غالباً به جای آنها مورد استفاده‌های درمانی قرار می‌گیرد. جام گل آن سفید رنگ است.^۱ آویشن از تیره نعنائیان است و دارای گل‌های سفید یا گلی و برگ‌های کوچک متقابل بیضوی و نوک تیز و به بلندی یک سانتی متر می‌باشد.^۲ این گیاه عبارت از برگ‌ها و سرشاخه‌های گلدار خشک شده تیموس و لگاریس از تیره لاییه است.^۳

آویشن دارای دو نوع معمولی و گسترده است و کاکوتی نوعی از آویشن است.^۴ صعتر دارای سه نوع *Satureia* و *Origanum* و *Thymus* می‌باشد.^۵ دارای انواع بستانی، صحرایی و کوهی است که نوع بستانی یا باغی را به فارسی مرزه می‌نامند. برگ نوع بیابانی طولانی ریز و برگ نوع کوهی عریض و گرد است. آنچه که رنگ آن سیاه باشد معروف به صعتر فارسی و آنچه که سفید باشد معروف به جوزی است و صعتر شوار نیز می‌نامند. انواع آویشن دارای طعمی تند و خوشبو و گلی به رنگ کبود دارند. بهترین نوع آن خراسانی است.^۶

لیث گوید: صعتر از انواع تره‌ها است و آن را نصف گویند. در لغت عرب یک نوع از صعتر را نصفه و نوع دشتی را ندغ می‌نامند و ندغ گیاهی است که هیچ حیوانی غیر از زنبور عسل از آن استفاده نمی‌کند.^۷ صعتر فارسی: نوعی صعتر است که برگ آن پهن، گرد و سیاه می‌باشد.^۸ این گیاه را در ماه‌های خرداد و تیر جمع آوری و به دقت خشک می‌نمایند.^۹

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.

۴- حکیم اسفندیاری.

۶- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲؛ قزلباش کبیر، ص ۲۷۳.

۸- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۶۷.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۶۰۴.

۳- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.

۵- لسان العرب.

۷- صیدنه، ص ۴۴۵.

۹- فارماکوگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۹.

در روایات متعددی از امام صادق علیه السلام و امام موسی علیه السلام نقل شده است که: آویشن به تنهایی یا با دیگر ادویه نافع بادهای در قلب، انسداد رگها، بلغم، بوی بد دهان، ضعف جماع و باه، ناراحتی معده و رطوبت بدن می باشد.

دکتر زرگری در گیاهان دارویی (ج ۳، ص ۶۰۴) گیاه *Zataria Multiflora* را به نامهای آشن، آشن شیرازی، آویشم و آویشن نوشته است. و نیز نوشته است: اعضای مختلف آن به علت دارا بودن خواص درمانی مشابه انواع داروی *origanum* غالباً به جای آنها مورد استفاده های درمانی قرار می گیرد.

اسم: آویشن را به لاتینی: *T.Kotchyanus Boisset Hoh* و *Thymus, Vulgaris* و *Zataria Multiflora Boiss* می گویند.^۱

اسامی دیگر آویشن، آشن، آشن شیراز و آویشم است و نام علمی آن *Zataria Multiflora* می باشد.^۲ نام آویشن به کلیه گونه های *Thymus* مخصوصاً *Th.Kotschyanus* که پراکندگی زیاد در ایران دارد، اطلاق می شود.^۳ نام علمی آویشن *Zotaria Multiflora* است.^۴ آویشن را به عربی، سعتر، صعتر، شعتر، ابوعمار، به یونانی: صعتروس، صوامن اوریقاس، لز موس، به ترکی: کلک اودی، به اصفهانی: آویشم، به فارسی: ایشین، اوشن، آویشه، پودینه کوهی، واشه، کاکوتی و مرزه، به سانسکریت: ساتلا، سپتلا، سارا، وملا، ودلا و غیره به هندی: ساتهل، ساتهر، پودینه کوهی و به لاتین: *Origanum Vulgare* می نامند.^۵ آویشن را صعتر، سعتر و پودینه صحرائی نیز می گویند و آویشن کوهی، مرزنگوش وحشی است.^۶ آویشم، ایشین، اوشن، پودنه کوهی، واشه، کاکوتی، اسامی فارسی آن است و به عربی صعتر، به ترکی کلک اودی (گیاه کبوتر) و به انگلیسی آرگینم می گویند.^۷ کاکوتی را نیز به ترکی آنوخ

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۶۰۴.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۷۰۳.

۵- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۶۷.

۷- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۱۴.

۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۳.

می‌گویند.^۱

آویشن را به عربی: صعتر، به انگلیسی Origanum Vulgare و به قولی، Thymus Serdillum نوشته‌اند. ناگفته نماند که بعضی کتب بین صعتر و آویشن فرق قایل شده‌اند که اختلاف اسامی انگلیسی به همین دلیل است و توضیح مفصل آن در صفحات بعد آمده است. به علت تفاوتی که دکتر زرگری در کتاب خود بین آویشن و صعتر قایل شده است، انواع صعتر جداگانه در آخر بخش آویشن نوشته شده است.

روایات:

رسول خدا ﷺ در ضمن مطالبی فرمود: «الصعتر يقوى المعدة و يقطع البلغم و هو امان من اللقوة». صعتر معده را قوی و بلغم را قطع می‌کند و از لقوه آسوده می‌گرداند.^۲ «عنه: ان الصعتر يدبغ المعدة و فی حدیث آخر: ان الصعتر ينبت زئبر المعدة». امام فرمود: آویشن معده را دباغی می‌کند و در حدیث دیگر آمده است که آویشن پرز معده را می‌رویاند.

«عن ابی الحسن الاول علیه السلام: قال: کان دواء امیر المومنین علیه السلام الصعتر و کان یقول: انه یصیر فی المعدة خملاً کخمل القطیفة». حضرت موسی بن جعفر علیه السلام فرمود: داروی امیر المؤمنین علیه السلام آویشن بود و می‌فرمود: آویشن در معده ریشه و پرز می‌شود مانند پرز قطیفة.^۳

«عن الصادق علیه السلام قال: اربعة اشياء تجلو البصر و تنفع و لاتضر، فقیل له: ما هی؟ فقال: الصعتر و الملح و النانخواء و الجوز اذا اجتمعن، فقیل له: ولأی شیء تصلح هذه الأربعة اذا اجتمعن؟ فقال: النانخواء و الجوز یحرقان البواسیر و یطردان الريح و یحسنان اللون و یخشنان المعدة و یسخنان کلی، و الصعتر و الملح یطردان الريح عن الفؤاد و یفتحان السدد و یحرقان البلغم و یدران الماء و یطیبان النکهة و یلینان المعدة و یذهبان الريح الخبیثة من الفم و یصلبان الذکر».

از امام صادق علیه السلام است که فرمود: چهار چیز است چشم را روشنایی و نفع می دهد و ضرر نمی رساند. گفته شد: آنها چیست؟ فرمود: آویشن، نمک، نانخواه و گردو، اگر جمع بشوند، گفته شد: آن چهار چیز را چه چیز اصلاح می کنند اگر جمع شوند؟ فرمود: نانخواه و گردو بواسیر را می سوزانند و باد را می برند و رنگ صورت را خوب می کنند و معده را سفت و کلیه را گرم می کنند و آویشن و نمک باد را از قلب می برند و بسته ها را باز می کنند و بلغم را می سوزانند و آب را از بدن بیرون می برند و بوی بد را پاک می نمایند و معده را نرم می کنند و باد خبیث و بدخیم را از ذهن می برند و قوه باه را زیاد می نمایند.

مزاج: مزاج آویشن گرم و خشک در درجه دوم است.^۱

ترکیب شیمیائی: صعتر دارای اسید ریزین بی مزه، مقداری اسید تانیک، بعضی ترکیبات با مواد Ferric Chlorid، رطوبات به میزان ۱۰ درصد و خاکستر ۱۰ درصد می باشد. از برگ صعتر روغنی می گیرند که بوی نعنای دارد.^۲ تیمول Thymol: فنی است که از اسانس آویشن و اسانس گونه های دیگر و همچنین به طریق مصنوعی از متاکرزول یا پاراسیمن به دست می آید. تیمول به صورت کریستالهای بی رنگ یا به صورت پودر سفید متبلور دارای بوی معطر و طعم زننده می باشد. تیمول را می توان به آسانی تصفیه نمود.

آویشن نباید کمتر از ۱/۵ سانتی متر مکعب اسانس در هر ۱۰۰ گرم تولید نماید. آویشن دارای یک اسانس فرار (به مقدار ۱ تا ۲/۶٪)، رزین، تانن و صمغ است.

اسانس آویشن: اسانس آویشن فرانسوی و آلمانی دارای ۲۵ تا ۴۰ درصد فنل است که قسمت اعظم آن تیمول همراه با مقدار کمی کارواکرول می باشد. ترکیبات دیگر عبارتند از: پاراسیمن، بورنئول، لینالول و بتاپینن. مقدار فنل اسانس اسپانیایی، بین ۵۰ تا ۷۰ درصد متفاوت و تماماً کارواکرول است.^۳

خواص: مورد استفاده طبی آویشن برگ و گل آن است که به صورت پودر، مالیدنی،

۱- المفردات، ص ۳۲۷. ۲- فارماکو گرافیا، ج ۳، ص ۱۱۶.

۳- فارماکو گنوزی، دکتر آئینه جی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.

خوردنی و بخور استعمال می شود. آویشن نافع: آسم، عفونتهای ریوی، زکام و برونشیت، گریپ، کرم شکم، آنژین، ورم معده، نامنظمی قاعدگی، دل درد، ضعف قوه باه، ریزش مو، استسقاء، سکسکه، درد کلیه، بواسیر، بد هضمی غذا، نفخ، تب، درد گوش، تشنج، درد رحم، سنگ کلیه و مثانه، نرمی استخوان، میگرن، سرگیجه، سردرد، روماتیسم، نقرس و سیاتیک می باشد.

دکتر ژان والنه فرانسوی در کتاب «آروماتراپی، چاپ ۱۹۷۳ در صفحه ۲۷۹» خواص درمانی آویشن را شرح داده، که یکی از آنها دفع انگلهای روده (آسکاریس - کرمک - آنکیلوستوم و تنیا) است و طرز استعمال آن را به این طریق شرح می دهد: ده گرم آویشن را در چهار فنجان آب جوشان به مدت ده دقیقه دم کرده و صاف نموده و در صورت تمایل، آن را شیرین نمایند (با عسل بهتر است) و روزی سه چهار فنجان بین غذا یا بعد از غذا میل نمایند.^۱

دم کرده آن برای دردهای شدید نیمه سر، انواع تب، خستگی و کوفتگی دست و پا، دل درد و ورم روده مفید است. ثنوفر است آویشن را به کسانی که دچار بیخوابی می شدند یا به آنان که مالیخولیا داشتند، و دیسکوریدوس به عنوان مدر، و سنت هیلد گراد^۲ در تشنج، تب خال، عفونتهای کبد و اختلالات مغزی تجویز می کردند. گلهای آویشن کوهی مقوی معده، خلط آور، ضد درد و تشنج، معرق و قاعده آور است و ضماد گل و برگ آن نافع دردهای مفاصل و رماتیسم است. آویشن شیرازی ضد سم و تشنج است و برای عفونتهای ریوی و نارسایی کبد موثر، و جوشانده آن از ریزش مو جلوگیری می نماید. و همراه با سیر در سیاه سرفه موثر است. مخلوط آویشن همراه با نمک و عسل، سودا را از بین می برد.^۳

آویشن ملطف و باد شکن است و برای از بین بردن نوعی کرم شکم به نام (هک ورم) یعنی کرم حلقه ای استعمال می شود. آویشن با عسل نافع فلج، لقوه و صرع است. و برای

۱- مصطفوی کاشانی، دکتر جلال، بررسی در طب سنتی، انتشارات دانشگاه تهران، آبان ماه ۱۳۶۰، ص ۱۸۶.

۲- سنت هیلد گراد بین سالهای ۱۰۹۸ الی ۱۱۷۸ می زیسته است.

۳- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۲.

ریزش موضعی مو آن را با روغن می مالند. جگر سفید و امعاء را از بلغم پاک، اشتها و باه را زیاد و از بالا رفتن بخار از راه بینی جلوگیری می کند. مدر حیض و ادرار است. غرغره جوشانده آن مسکن درد دندان است و برای تحلیل اورام با سرکه یا عسل ساییده، ضماد می کنند. نیز همراه با سرکه، دافع ورم طحال و با پنیر تازه چاق کننده است. انفیة آن مواد اضافه در سر را خارج می کند. گلش مقوی باه و چکاندن آب فشرده آن در چشم نافع کم سویی و در گوش نافع درد گوش می باشد. جوشانده یا خیسانده آویشن با دیگر ادویه مناسب نافع سرفه، درد مثانه، رحم و پهلوی و دافع سنگ کلیه و مثانه است. برای خارج کردن بلغم، آن را با انجیر خشک استعمال می کنند.^۱

تیمول ماده موثر آویشن، جسمی است ضد قارچ، ضد باکتری و ضد کرم و به عنوان ضد کرم به خصوص در مورد کرمهای قلاب دار به کار می رود و مقدار مصرف آن به عنوان داروی ضد کرم دو گرم و سه نوبت در روز است.^۲ این گیاه به صورت جوشانده در هندوستان مصرف می شود و دارای خاصیت نشاط آور و عرق آور است.^۳

اسانس آویشن ماده ای است معطر، که آن را به عنوان آنتی سپتیک و ضد تشنج به کار می برند. سمیت این اسانس بسیار کم است به طوری که آن را جهت ضد عفونی کردن روده و به عنوان ضد تشنج نیز به کار می برند. همچنین دارای خاصیت مدر است. این اسانس را بیشتر برای معطر کردن داروهای تلخ به آنها می افزایند. اسانس آویشن را در سردرد و سیاتیک به صورت مالیدنی و به علت در برداشتن تیمول به عنوان ضد کرم مصرف می کنند. آویشن نافع خارش بدن و بد هضمی غذاست.^۴ جوشانده ۲۰ الی ۳۰ گرم ساقه گلدار آویشن در یک لیتر آب همراه با عسل، روزانه ۵-۴ فنجان نافع آسم و دم کرده ۲۰ تا ۳۰ گرم ساقه گلدار همراه با عسل روزانه ۴ فنجان نافع سیاه سرفه است. و در رگ به رگ شدن و پیچیدگی عضلات، کمپرس (پارچه خیس شده از دم کرده مذکور) آن مفید است. در دردهای معده و اختلالات کلیه و زکام نیز دم کرده آویشن موثر است و

۱- المفردات، ص ۳۲۷؛ بستان المفردات، ص ۱۶۴؛ مخزن المفردات، ص ۲۶۴.

۲- فارماکو گنوزی، دکتر آئینه چی، ۱۹۷۳، ص ۲۹۰.

۳- فارماکو گرافیا، ج ۳، ص ۱۱۴.

۴- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۲۹۰.

حتی می‌توان زخمها را با آن شستشو داد و چنانچه به حیوانات مبتلا شده به برفک، روزانه یک تا دو لیتر آب جوشانده از آویشن خورانده شود بهبود می‌یابند. دم کرده ۲۰ تا ۳۰ گرم آن در یک لیتر آب، نفخ شکم را برطرف می‌سازد.

خوراک: مقدار خوراکش تقریباً نیم مثقال است.^۱

دم کرده ۱۰ گرم در ۴ فنجان آب جوش، روزانه مصرف می‌شود. نیز خوراک ساییده آن تا نیم مثقال است. در اکثر نقاط ایران می‌روید و دارای انواع: شیرازی، کوهی، خراسانی و... است.

ضرر و اصلاح: آویشن مضر اشخاصی که دارای حرارت جگر می‌باشند است و مصلح آن سرکه است.^۲

مشابه: مشابه آویشن پونه است.^۳

محل رویش: اصفهان حدود ۱۰ کیلومتری شمال نجف آباد در ۱۸۰۰ متری، ۲۷ کیلومتری جنوب اصفهان در ۱۷۰۰ متری، کلاه قاضی ۲۵ کیلومتری جنوب شرقی اصفهان، فیروز آباد، کوه سفید، کوه خورموج، لار، بین جهرم و منصور آباد، بلوچستان در ۱۰ کیلومتری خاش به ایرانشهر، مکران در ۱۶ کیلومتری جنوب شرقی، تنگ سرخ در ۱۰۰۰ متری، خراسان کردو در ۷۰ کیلومتری جنوب ازبگو، یزد بین جندق و یزد.^۴ نیز در طالقان، آذربایجان و در شمال رویده می‌شود.

آویشن که از خانواده «نعنائیان» می‌باشد، بسیار مورد علاقه زنبور عسل هست و چنانچه در کنار زنبورها کشت شود، زنبورها را از بیماری‌هایی که با آن مواجهند، مصون نگه می‌دارد.

آویشن، گیاهی که در مناطق غربی اران می‌روید، ولی به جز استفاده داخلی از آن به صورت تجارتي، برای صدور استفاده نمی‌شود. در حالی که این گیاه و بسیاری از گیاهانی که ذکر شد، کارخانه داروسازی بایر در آلمان برای تهیه دارو، زیر کشت دارد.

۲- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۳.

۱- بستان الفردات، ص ۱۶۴؛ محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۷۳.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۶۰۴.

۳- همان.

عمده‌ترین کاربردهای دارویی انفرادی این گیاهان در بیماریهای ریوی، اعصاب، گوارشی و پوست است.

آب مقطر آویشن: جهت تهیه این آب مقطر از گیاه تیموس کوچیانوس *Thymus Kotschyonus* استفاده می‌نمایند. اسانس آن حاوی تیمول و ایزومر آن کارواکرول به نسبت ۲۵ - ۲۰ درصد که به صورت مایع است، بورنتول، لینالول، سیمن، پی‌نن چپ‌گرد، دی‌پنین و استات دوبنزل است.^۱

نسخه: جوشانده آویشن، شیرین بیان و شکر طیفال برای درد گلو و سینه مفید است.^۲ دم کرده ۱۰ گرم آن در یک لیتر آب نافع آسم است. در نسخه‌های شرکت همدرد، آویشن در امراض لقوه صورت، فلج، روماتیسم، سیاتیک، بیماریهای قلبی، ضعف روده، دیسانتري، یبوست، نقرس، نقرس کتف و سر، درد جگر و معده، سرماخوردگی و تب، سکسکه، استسقاء و بواسیر خونی با دیگر ادویه مناسب مخلوط و استعمال شده است.^۳

* تحقیق انواع دیگر آویشن (صعتر)

تعریف: صعتر گیاهی است پایا و دارای نمونه‌هایی به اشکال مختلف و متمایز از یکدیگر به طوری که در بین آنها پایه‌هایی با ساقه مدور یا چهارگوش و فرمهایی با ریشه‌های نابجا در ناحیه خوابیده ساقه گیاه با زمین دیده می‌شود. پایه‌های متعدد آن، غالباً به صورت انبوه، سطح زمین محل رویش را فرا می‌گیرد.

از مشخصات آن این است که برگهایی متقابل، کوچک بیضوی، نوک‌تیز، به درازای یک سانتی‌متر دارد. گل‌های کوچک آن به رنگ گلی، سفید یا ارغوانی و مجتمع در کناره برگ‌هاست. وضع پراکندگی آن به نحوی است که در اماکن خشک چمنزارها، مناطق عاری از درخت جنگلها و تپه‌های شنی و آبرفت‌های نواحی مختلف اروپا مخصوصاً

۲- حکیم اسفندیاری.

۱- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۶.

۳- همدرد، ص ۱۴۹ الی ۲۸۹.

منطقه مدیترانه و همچنین در برخی نقاط آسیا مانند: قفقاز، سیرری، افریقا و امریکای شمالی می‌روید. گلهای آن که در فروردین تا اوایل پاییز به تناسب شرایط محل رویش ظاهر می‌شود، نوش فراوان و معطری برای زنبور عسل فراهم می‌سازد.

وارته‌های مختلفی نیز از آن وجود دارد که بعضی از آنها بوی لیمو و برخی دیگر بوی بادرنجبویه و غیره می‌دهد. قسمت مورد استفاده این گیاه: کلیه اعضای هوایی آن مخصوصاً سرشاخه‌های گلدار گیاه است که پس از چیدن باید در سایه خشک گردیده و از آن استفاده گردد. دارای بوی خیلی مطبوع و طعم آن بسیار دلپسند است.

صعتر لغتی عربی است و به لاتینی: *Thymus Serpyllum*

به فرانسه: *Thym Rouge, TH. Sauvage, TH. Serpolet, Serpoule*

به انگلیسی: *Mother of Thym, Wild Thym, Shepherd's Thyme, Serpollet*

به آلمانی: *Thymian, Feldquendel, Wild Thymian, Feld Thymian, Quendel*

و به ایتالیایی: *Timo Serpello, Sermollino Salatino, Timo Cedrato, Serpillo* می‌گویند.

ترکیب شیمیایی: دارای تانن به مقدار ۵٪ و حتی بیشتر، یک ماده تلخ، مواد چرب، رزین، مواد رنگی، اسانس و منگنز فراوان معادل ۰/۱۵ تا ۰/۶۰ درصد است.

اسانس آن به اسانس سرپوله *Essencede Serpolet* موسوم می‌باشد و از سرشاخه‌های گلدار گیاه به وسیله تقطیر با بخار آب حاصل می‌شود، مایعی بی‌رنگ یا به رنگ زرد طلایی و دارای بوی بسیار مطبوع شبیه به بوی گیاه بادرنجبویه است. حداکثر مقدار اسانسی که از گیاه خشک به دست می‌آید معادل ۰/۶۰ درصد می‌باشد. اسانس سرپوله محلولی لوژیر است و وزن مخصوص آن بین ۰/۸۹۰ تا ۰/۹۲۰ است. اسانس سرپوله، مرکب از سیمن *cymene*، پنین، دیپانتن، تیمول و کارواکرول است.

انواع مختلف *Thymus*: ۱- *TH. Kotschyanus*: که پراکندگی وسیع در ارتفاعات البرز، مخصوصاً گچسر و دره لار دارد. به صورت دم‌کرده جهت رفع ناراحتی‌های هضمی و نفخ استفاده می‌شود.

۲- TH.Hirtus Willd.: گیاهی علفی است که در شمال افریقا، ناحیه صحرا و در اسپانیا می‌روید. از سرشاخه‌های جوان آن به عنوان مقوی معده، مخلوط با گیاهانی با اثر مشابه استفاده به عمل می‌آید.

۳- TH.Mastichina: گیاهی چند ساله است و در منطقه مدیترانه می‌روید. از آن اسانس‌گیری به عمل می‌آید و سرشاخه‌های جوان آن به مصرف معطر ساختن اغذیه می‌رسد. مصارف درمانی آن نسبت به گونه‌های دارویی دیگر چندان مهم نیست.^۱
خواص: بادشکن، مقوی، مقوی معده، خلط آور، ضد تشنج و به طور خفیف دارای اثر مدر و قاعده آور است. با مصرف آن اعمال دستگاه هضم مخصوصاً در اشخاص عصبانی و بنیه تقویت می‌گردد و سوء هاضمه را از بین می‌برد.

از این گیاه برای رفع نفخ نیز استفاده می‌شود. دم کرده سرشاخه‌های گلدار آن که با افزودن عسل، طعم شیرین حاصل کرده باشد اثری بارز در رفع اسپاسم‌ها و حالات تشنجی دستگاه تنفسی نشان می‌دهد و در گریپ و سیاه سرفه، آسم مرطوب و نزله‌های مزمن می‌تواند استفاده گردد. صعتر به علت دارا بودن اثر قابض، در رفع اخلاط خونی، خونریزیهای رحمی و ترشحات زنانگی و در استعمال خارجی به صورت گرد در رفع رعاف (خون آمدن از بینی) اثر معالج دارد.

فرآورده‌های آن در رفع بیماریهای عفونی روده، کلیه و مثانه مؤثر اعلام شده است و به طور خفیف و ملایم، اثر کرم‌کشی دارد و برای دفع کرم روده مورد استفاده قرار می‌گیرد. در کودکان جهت رفع اسپاسم‌های روده و حالت تشنجی که موقع ظاهر شدن دندان به آنها دست می‌دهد و همچنین در رفع تحریکات عصبی و بیخوابی به کار می‌رود.

صعتر در طب عوام بیشتر جهت رفع سردرد و سردردهای یک طرفه، سرگیجه و احساس کسالت عمومی به کار می‌رود و به خوبی کرم آسکاریس و کرمک را دفع می‌کند. اثر ضد عفونی کننده و ضد تشنج دارد و برای رفع حالت قی بیماران مبتلا به

ترشی معده و بلع هوا نیز مصرف می شود.

اسانس آن در استعمال خارجی به حالت خالص یا امولسیون آن به صورت مالیدن بر روی عضو، اثر مفید در رفع ناراحتی های روماتیسم، نقرس و سیاتیک ظاهر می کند. گل های خیسانده آن در الک، مصرف جاری جهت رفع کوبیدگی ها، آماس ها و فلج های موضعی مختلف دارد. در استعمال خارجی به صورت لوسیون برای رفع دردهای عصبی و سیاتیک و به علاوه حمام آن اختصاصاً مورد استفاده کودکان مبتلا به نرمی استخوان و خنازیر قرار می گیرد.

* صعتر رسمی

تعریف:

گیاهی است پرشاخه و دارای ساقه‌های چوبی به ارتفاع ۱۰ تا ۳۰ سانتی‌متر که به حالت وحشی و به صورت بوته‌هایی پرپشت در دامنه‌های خشک و بین تخته سنگها می‌روید.

مشخصات این گیاه آن است که ریشه چوبی و منشعب آن که ظاهری ناهموار دارد، به سهولت در زمینهای سخت و درون تخته سنگها نفوذ می‌کند. ساقه‌های منشعب این گیاه، پوشیده از کرک و برگهای کوچک آن دارای ظاهری لوزی شکل و به رنگ خاکستری روشن است. و در آن غده‌های فراوان اسانس دیده می‌شود. از کلیه قسمت‌های این گیاه بوی معطر و نافذ استشمام می‌شود. برگ و سرشاخه‌های برگدار و گلدار آن به مصارف دارویی می‌رسد.

اسم: صعتر رسمی و العبس لغت عربی است و به لاتین: *Thymus Vulgaris*

Mignotise Des Genevois, Farigoule, TH. Vrai

به فرانسه:

Thyme, Shepherd's TH	به انگلیسی:
Thymian, Gartenthymian, feldthymian	به آلمانی:
Erbnuccia, Pepolina, TH. Coltivato, Timo	و به ایتالیایی:
	می گویند.

ترکیب شیمیایی: شاخه گلدار و برگدار گیاه دارای پنتوازنها، تانن به مقدار ۱۰٪ و حتی بیشتر، یک ماده تلخ، رزین، یک ساپونین و اسانسی است که مقدار متوسط آن به ۴٪ می رسد. اسانس آن که به اسانس تم Essence De, Thym موسوم است مرکب از دو نوع فنل ایزومر یکدیگر، یکی تیمول Thymol و دیگری کارواکرول Carvacrol می باشد که همراه با سیمن Symene و لینالول Linalol به مقدار کم در اسانس یافت می شود.

خواص: اختصاصات درمانی این گیاه شبیه گونه های دیگر آن ولی اثر قوی تر دارد. بررسی اطباء قدیم که مورد تأیید پزشکان زمان حاضر است نشان می دهد که مواد موثر اعضای این گیاه بر روی دستگاه گردش خون و مراکز عصبی اثر دارد، مانند آن که دامنه ضربان نبض را بالا می برد، قوای جسمانی را افزایش می دهد و عمل دستگاه هاضمه را تقویت می کند.

بررسی های دکتر H. Leclerc نشان می دهد که مصرف فرآورده های این گیاه در رفع زردی، ضعف قوا که منشأ عصبی داشته باشد و به طور کلی در تمام مواردی که نیرومند ساختن جریان گردش خون در عروق مویی یا کمک به سوخت مواد پروتیدی ضرورت نماید، اثر مفید ظاهر می نماید. اعضای این گیاه علاوه بر خواص درمانی مذکور، اثر ضد عفونی کننده و ضد تشنج دارد و از آن در بیماریهای دستگاه تنفسی، به منظور تعدیل تشنجات و تاثیر مفید بر روی ترشحات آن می توان استفاده به عمل آورد. مصرف این گیاه مانند سرپوله TH. Serpyllum در رفع ضعف عمل دستگاه هضم، نفخ، ضعف عمومی، سرفه، سیاه سرفه، نزله های مزمن، تاخیر وقوع حالت قاعدگی زنان جوان، رفع ترشحات زنانگی که منشأ عصبی دارند و دردهای قاعدگی توصیه شده است. در

استعمال خارج، جوشانده سرشاخه‌های گلدار و برگدار گیاه به صورت لوسیون، کمپرس و غیره در محل کوبیدگی اعضاء، دررفتگی‌ها، آماس و همچنین در محل دردناک نقرس و روماتیسم، مخصوصاً روماتیسم‌های مزمن اشخاص سالخورده، اثر داده می‌شود. اسانس این گیاه به صورت حمام‌های موضعی، موجب نیرومند شدن اعمال پوست و رفع ناراحتی‌های جلدی می‌گردد.

این گیاه به علت دارا بودن اثر ضد کرم، برای دفع کرم‌های تریکو سفال، کرم کدو، کرمک و آنکی لوستوم (به صورت تنقیه) استفاده به عمل می‌آید.

نسخه جهت سیاه سرفه: تیمول Thymol یک گرم، الکلی لاواند ۱۰۰ گرم، الکل ۱۰۰ گرم، آب ۸۰۰ گرم. مخلوط مواد مذکور به وسیله دستگاه گردپاش در فضای اطاق بیمار پاشند.

محل رویش: صعتر رسمی به حالت وحشی بین تخته سنگ‌های نواحی مختلف مخصوصاً در کشورهای فرانسه، پرتقال، اسپانیا، ایتالیا، یونان و برخی نواحی آسیا می‌روید.^۱

* صعتر کوهی

تعریف: گیاهی است پایا، به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی‌متر و دارای بوی معطر که به حالت خودرو در نواحی خشک، سواحل دریاها، دامنه کوهستانها و جنگلهای نواحی مختلف اروپا و نواحی جنوب غربی و مرکزی آسیا می‌روید. به علاوه به منظور استفاده‌های درمانی نیز پرورش می‌یابد. دارای ساقه راست، منشعب، پوشیده از کرک و به رنگ سبز مایل به قرمز می‌باشد. برای این گیاه در زمان ارسطو، خصوصیات مهمی قائل بوده‌اند. و اکنون برگ و سرشاخه‌های گلدار آن به مصارف درمانی می‌رسد و از آنها اسانس‌گیری به عمل می‌آید.

اسم: صعتر و فودنج جبلی لغت عربی است و به لاتینی: *origanum Vulgara*

به فرانسوی: Marjolaine Sauvage, M. Batard, Origan Vulgaire
 به انگلیسی: Common Marjo, Wild Marjoram, Origan, Bastard. M
 به آلمانی: Origan, Echter Dost, Wilder Majoran, Wohlgemuth, Dostkraut
 و به ایتالیایی: Regamo, Erba da Acciughe, Piediletto, Acciughero, Origano
 می‌گویند.

ترکیب شیمیایی: اسانس آن که به اسانس اوربگان موسوم است در عطر سازی و صابون سازی حایز اهمیت فراوان می‌باشد. در اندامهای مختلف این گیاه، موادی نظیر تانن به مقدار ۰/۴٪ یک ماده تلخ و اسانس به مقدار متغیر ۰/۱۵ تا یک درصد یافت می‌گردد.

اسانس اوربگان، که به وسیله تقطیر با بخار آب از گیاه به دست می‌آید، به سهولت اکسیده شده و تغییر رنگ می‌دهد، مخصوصاً اگر در ضمن تقطیر یا بعداً با ظروف آهنی تماس حاصل کند، رنگ آن به صورت اخیر تا حد قرمز نیز تغییر می‌یابد. اسانس تصفیه شده اوربگان، بی‌رنگ است ولی به زودی زرد می‌شود، وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۱۷ تا ۰/۹۴۰ می‌باشد. ترکیب شیمیایی این اسانس بر حسب محل رویش گیاه، تفاوت کلی دارد.^۱

خواص: سرشاخه‌های گلدار این گیاه دارای اثر نیرو دهنده است و در ردیف مقویهای تلخ قرار دارد و به علاوه چون دارای خاصیت مدرّ، مقوی معده، مسکن اعصاب، قاعده‌آورو ملین است، در درمان بیماریهای مختلف از آن استفاده می‌گردد. مصرف دم کرده آن برای درمان نزله‌های مزمن، آسم، زردی، یرقان، دردگلو، سرفه، دردهای عصبی، آب آوردن انساج و تأخیر حالت قاعده‌گی یا تسکین دردهای وقوع این حالت، توصیه شده است. مخلوط نیمکوب سرشاخه این گیاه را با آویشن، Sauge و بابونه و سداب در درون پارچه ریخته، به حالت گرم در دل پیچه‌ها، روماتیسم و غیره بر روی محل دردناک اثر می‌دهند یا آن که از آن، محلولهایی جهت استفاده به صورت حمام

تقویت دهنده برای کودکان مبتلا به نرمی استخوان یا خنازیر، یا برای کسانی که از یک بیماری سخت برخاسته‌اند، تهیه می‌کنند. اسانس اوریگان اثر التیام دهنده و ضد عفونی کننده دارد. باید توجه داشت که مصرف بیش از حد دم کرده اوریگان یا دود کردن آن به صورت توتون، شدیداً قلب را تحریک می‌کند. اسانس آن نیز به همین صورت باید به مقادیر کم مورد استفاده‌های درمانی قرار گیرد.

خوراک: دم کرده ۱۰ تا ۲۰ گرم سرشاخه گلدار گیاه به مقدار ۳ فنجان، در روز قبل از غذاهای ظهر و شب. گرد گلهای خشک گیاه به مقدار ۲ تا ۴ گرم در روز، مشمع گرم حاصل از نیمکوب سرشاخه گلدار گیاه و پماد ساخته شده از اسانس اوریگان، برای پانسمان، ضد عفونی کردن زخمها، جلوگیری از آلودگی و التیام آنها مفید است.

* آهن

در قرآن کریم از آهن به عنوان وسیله‌ای سودمند برای مردم ذکر شده است. «وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ»^۱ «آهن را که در آن نیروی نبرد و کارزار سخت و سوهایی برای مردم است».

آهن و زنگ آن نافع داء الثعلب، جوش صورت، زگیل، خشونت پلک چشم و ناخنهای پا، چرک گوش، خونریزی زهدان، بواسیر، کم خونی، ضعف، خستگی، تنگی نفس، سرفه، سل، خون دهان، عدم رشد غدد، سوزش کلیه، حرکت رحم، بی اختیاری در ادرار، بند آمدن حیض، خارش مقعد، اسهال خونی، ضعف جگر و طحال، زخم معده و ضعف باه می‌باشد. آهن مضر سر و معده است و مصلحش کره و شیر تازه می‌باشد. آهن در معادن و در خوراکیها به صورت طبیعی موجود است. معرفی چند دارو که از ترکیب آهن تهیه شده است: Ferri - Sulphas و Ferri - Phosphate و...

تعریف: آهن فلزی است که در طبیعت غالباً به شکل اکسید، کربنات یا سولفور دوفر وجود دارد. آنها را در کوره می‌گذارند، و از آنها آهن خالص به دست می‌آورند. آهن

جسمی است سخت و محکم، وزن مخصوص آن $7/8$ و در 1530 درجه حرارت گداخته می شود.^۱

آهن دارای سه نوع می باشد: شاپورگان، بر ماهن و فولاد است که نوع سومی را مردم می سازند. اگر گفتیم شاپورگان منظورمان فولاد طبیعی است و اگر تنها فولاد را ذکر کردیم منظور نوعی است که از بر ماهن به دست می آورند.^۲ آهن طبیعی به رنگ خاکستری، سفید خاکستری، نیلگون خاکستری و اگر خیلی خالص باشد مثل نقره به رنگ سفید است.^۳ در بدن انسان تقریباً $3/5$ گرم آهن موجود است که دو قسمت آن در هموگلوبین و بقیه در جگر، استخوان، مغز استخوان و طحال می باشد. در هر بار از دوران قاعدگی زنها، تقریباً بین $3/8$ تا $4/78$ میلی گرم آهن و در هنگام زایمان بیشتر از این مقدار آهن از بدن دفع می شود. شیر زن 3 برابر شیر گاو آهن دارد و به همین علت کودکانی که از شیر مادر تغذیه می کنند سالم تر می باشند.^۴

اسم: آهن را به عربی حديد، به ترکی دمور، به یونانی سندیریس، به هندی لوها، به سانسکریت تیور، لوه، ایاکانت و کرشنابس، به انگلیسی Iron و به لاتینی Ferrum می گویند.^۵ آهن را به فرانسوی Fer می نامند.^۶

آیات و روایات:

«اتُونِي زُبَرَ الْحَدِيدِ حَتَّى إِذَا سَاوَى بَيْنَ الصَّدَفَيْنِ قَالَ انْفُخُوا حَتَّى إِذَا جَعَلَهُ نَاراً قَالَ اتُونِي أُفْرِغْ عَلَيْهِ قَطْرًا».^۷ برای من پاره های آهن بیاورید تا آنکه میان دو کوه مساوی گردید و گفت آن را با دهان فوت کنید که آتش شود و گفت: آن را بیاورید تا قطران شود.

«أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَسَالَتْ أَوْدِيَةٌ بِقَدَرِهَا فَاحْتَمَلَ السَّيْلُ زَبَدًا رَابِيًا وَمِمَّا يُوقِدُونَ عَلَيْهِ فِي

۲- قانون، ج ۲، ص ۱۶۲.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.

۳- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۴۱.

۴- علم ادویه، دکتر اختر حسینی، ص ۲۹۳.

۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶؛ لاتانی لغات الادویه، ص ۲۴۱.

۷- کهف: ۹۶.

النَّارِ ابْتِغَاءَ حَلِيقَةٍ أَوْ مَتَاعٍ زَبَدٌ مِثْلَهُ كَذَلِكَ يَضْرِبُ اللَّهُ الْحَقُّ وَالْبَاطِلَ فَمَا الزَّبَدُ فَيَذْهَبُ جُفَاءً وَأَمَّا مَا يَنْفَعُ النَّاسَ فَيَمْنَعُ فِي الْأَرْضِ كَذَلِكَ يَضْرِبُ اللَّهُ الْأَمْثَالَ»^۱ خدا از آسمان آبی نازل کرد که در هر رودی به قدر وسعت و ظرفیتش سیلاب جاری شد و بر روی سیل کفی بر آمد چنانچه فلزاتی را نیز که برای تجمل و زینت یا برای اثاث و ظروف در آتش ذوب کنند، مثل آب کفی بر آورد. خدا به مثل آن حق و باطل مثل می زند که آن کف به زودی نابود می شود و اما آن آب و فلز که به خیر و منفعت مردم است در زمین مدتی باقی می ماند، خدا مثل آنها را برای فهم بدین روشنی بیان می کند.

«وَلَقَدْ آتَيْنَا دَاوُدَ مِنَّا فَضْلًا يَا جَبَالُ أَوْ بِي مَعَهُ وَالطَّيْرَ وَآلْنَا لَهُ الْحَدِيدَ»^۲ به تحقیق فضیلتی بر داود دادیم که ای کوه با او سازگار باش و همین طور مفرغ و آهن را برایش نرم کردیم. «أَنْ أَعْمَلَ سَابِغَةً وَقَدَّرَ فِي السَّرْدِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ بَصِيرٌ»^۳ و این که زره بساز از آن و حلقه زره را یک اندازه درست کن و همگی نیکوکار باشید که من به کارهای شما آگاهم.

گروهی از اصحاب از جمله شیخ و علامه گفته اند: کسی که ناخنهای خود را به وسیله آهن می گیرد و نیز در تراشیدن و قیچی کردن آن، باید ابتدا محل آن را با آب مسح نماید. این مطلب به واسطه استناد و تکیه به روایت عمار از امام صادق علیه السلام می باشد.^۴ نرم شدن آهن بر حضرت داود در قرآن و بر حضرت علی علیه السلام در روایات آمده است و در مورد آهن گرم شده (حدیده محمّاة) از حضرت علی علیه السلام در مورد برادرش عقیل داستانی است که در نهج البلاغه وارد شده است و در تفسیر صافی ذیل آیه شریفه: «وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ» از کتاب توحید شیخ صدوق از حضرت علی علیه السلام نقل می کند: مراد از بَأْسٌ شدید سلاحی است که از آهن ساخته شده باشد. و در احتجاج طبرسی از حضرت علی علیه السلام نقل کرده است که: مراد از نازل کردن، آفریدن آن است. و در ذیل آیه شریفه: «وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ» گفته شده: هیچ صنعتی نیست که آهن در آن بکار نرفته باشد و

در تفسیر مجمع البیان حدیثی از پیغمبر ﷺ نقل کرده است که فرمود: خدای تعالی چهار برکت از آسمان بر زمین نازل کرده است: آهن، آتش، آب و نمک.^۱

ترکیب شیمیایی: فرمول شیمیایی آهن را FE و در طب «فروس» می‌گویند. نشانه آن در شیمی $FE=56$ است.^۲

مزاج: آهن در درجه دوم و بعضی گویند: در درجه سوم گرم و خشک است. زنگ آهن در آخر درجه سوم و ابتدای درجه چهارم خشک است.^۳

خواص: آهن در علم طب از قدیم مورد استفاده قرار می‌گرفته است و در طب یونانی از آن کشته درست می‌کنند که نافع ضعف معده، جگر و باه و تسلسل بول است. چنانچه آهن سرخ کرده را در آب سرد کنند، این آب نافع خون آمدن از دهان، ضعف معده و جگر، اسهال معوی و معدی و سفیدی مو است. آهن قابض است و اگر کسی آن را بخورد مدفوعش سیاه می‌شود. آهن را نباید در حالت تب و بارداری زنان مورد استفاده قرار داد.^۴

آهن را برای امراض کم خونی، بی‌اشتهایی و ضعف عمومی بدن، با دیگر ادویه‌ها مخلوط و تجویز می‌کنند.

بهترین نوع آهن که امروز در دارو استعمال می‌شود Ferrous Sulphate است که اثر قابض دارد و مقدار خوراک آن از ۶۵ میلی گرم تا ۲۰۰ میلی گرم است.^۵ زنگ آهن قابض و خورنده و چرکش از زنگش ضعیف‌تر است. چرک آهن از چرک هر آلیاژی بیشتر خشکاننده می‌باشد. جوشانده آن در سرکه بسیار تند، در مداوای چرک همیشگی گوش بسیار مفید است. شیاف زنگ آهن خونریزی زهدان را بند می‌آورد و بواسیر را خشک می‌کند.^۶

اگر آهن را سرخ کرده یک بار در روغن کنجد سرد کنند و بار دیگر در آب سرد کنند،

۱- عن النبی ﷺ: ان الله عزوجل انزل اربع برکات من السماء الى الارض: انزل الحديد والنار و الماء و الملح (تفسیر صافی، ص ۵۲۳، مجمع البیان، ذیل آیه شریفه).

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰۶.

۳- المفردات، ص ۴۵۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶.

۵- قانون، ج ۲، ص ۱۶۲.

۶- دستور بریتانی، ص ۷۴۲.

اقسام آهن را مثل مغناطیس جذب می‌کند. ضماد آهن در خشک کردن زخمها، بسیار سریع عمل می‌کند و مالیدن آن در داء الثعلب مو را می‌رویاند و چون با سرکه آمیخته و بر روی جوش و زگیل بمالند سریعاً اثر می‌کند و نافع خشونت پلک و ناخن چشم می‌باشد. چکاندن ساییده آهن با سرکه در گوش نافع چرک گوش است.^۱ براده آهن از بین برنده گوشت‌های اضافی است. آب طبی آن برای تبی که ناشی از سوزش معده باشد مفید است. ماست آهن تاییده (ماستی که حداقل پنج بار یک قطعه آهن سرخ شده را در آن سرد نمایند) برای اسهال خونی نافع است.^۲

آهن در حالات مختلف به صورت آمپول، قرص و شربت در امراض کم خونی استعمال می‌شود مانند: آهن سولفات، آهن فسفات، آهن فمارت و آهن سکسینت که بر حسب سن و نوع بیماری داده می‌شود.^۳ برای معالجه در روش طبی هومیوپاتیک در انواع داروهای زیر از آهن استفاده شده است:

۱- فیرم اسیتی کم Ferrum Aceticum که برای ضعف، خستگی، تنگی نفس، سرفه، سل و آمدن خون از دهان مصرف می‌شود. مقدار مصرف آن ۲۰ الی ۳۰ قطره است.

۲- فیرم آئیودیوم Ferrum Iodatum که از آهن و ایودین درست می‌شود. برای رشد غدد بدن، سوزش کلیه، حرکت رحم، خراش گلو، درد سینه، خون دهان از راه بزاق، بی اختیاری در ادرار و بند آمدن حیض مصرف می‌شود. مقدار مصرف آن ۲ الی ۱۲ قطره است.

۳- فیرم فسفوریکم: در تب شدید، سوزش، ضعف زیاد، کم خونی، قی، ترش کردن معده، سلسله البول، سرفه شدید، آمدن خون با سرفه، طپش قلب، درد مفاصل‌های دست و پا، جلو افتادن دوران قاعدگی مفید است.

۴- فیرم میلی کم: از فولاد و هیدروژن درست می‌شود و برای ضعف عمومی، کم

۲- حکیم اسفندیاری.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۶؛ قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.

۳- علم ادویه، دکتر اختر حسینی، ص ۲۹۳.

خونی، بی اشتها، قی، خارش مقعد، تنگی نفس، سنگینی سینه، خون آمدن از دندان و دهان، درد مفاصل و عرق کردن زیاد در تب مفید است.^۱

داروهایی که از ترکیب آهن در طب جدید استعمال می شود:

۱- Ferri-Et. Ammonium Citrat در آب حل کرده به صورت شربت مصرف می شود و مقدار خوراک آن روزی ۶ گرم است.

۲- Ferri-Phosphate مقدار خوراک آن ۱۰ گرم است.

۳- Ferri-Sulphas مقدار خوراک آن در روز مجموعاً ۶۰۰ تا ۹۰۰ میلی گرم است.

۴- Ferrous Gloconas مقدار خوراک آن ۶۰۰ میلی گرم در روز است.

۵- Ferrous Succinate مقدار خوراک آن ۴۰۰ الی ۶۰۰ میلی گرم در روز است.

آهن به صورت قرص، شربت، آمپول و قطره برای کودکان ساخته می شود. امروزه آهن بهترین علاج برای کم خونی شناخته شده است.^۲

ضرر و اصلاح: مصرف زیاد آهن باعث سردرد و کمی اشتها می شود. نیز خوراک زیاد آن برای بچه های کوچک، سمی کشنده است.^۳ خوراک زیاد آن باعث درد شکم، سردرد و گیجی می شود و علاجهش خوردن یک درم مغناطیس سوده، شیر تازه با ادویه مسهل قوی، مالیدن سرکه و روغن بنفشه بر سر و خوراک شوربای پرندگان چاق می باشد.^۴

خوراک: مقدار خوراک آب طبی آهن ۲ گرم است.^۵ مقدار خوراک آن یک گرم است.^۶

* چرک آهن (خبث الحديد)

تعریف: چرکی است که هنگام گداختن از آهن جدا می شود و بهترین آن فولادی

۲- دکتر فاضل موسوی.

۱- مخزن العلاج هومیوپاتیک، ص ۵۰۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۷.

۳- المفردات، ص ۴۵۱.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۷.

۵- حکیم اسفندیاری.

صاف غیر خشن و با قطر کم می باشد. و به قول شیخ از کلیه چرکها قوی تر است.^۱ چرک آهن بهترین چرکهاست و مستعمل آن ساییده اش با سرکه است که پس از خشک کردن و بسیار ساییدن مورد استفاده قرار می گیرد.^۲

اسم: چرک آهن را به سانسکریت: مندور، به هندی: کیت، به اردو: لوهی کامیل و به فرانسه: اکسید دوفر می گویند.^۳

مزاج: مزاج آن گرم در درجه دوم و خشک در درجه سوم است.
طریقه اصلاح کردن خبث الحديد: چرک آهن را کوبیده، ساییده و چهارده شبانه روز در سرکه انگوری بخیسانند، سپس خشک کرده بشویند و با روغن بادام بریان کرده بسایند و استعمال نمایند. عرق آن همراه با برگ صبر و قند سیاه نافع استسقاء و سختی طحال است.

خواص: خواص آن نزدیک به خواص آهن است و بسیار مقوی معده و خشک کننده رطوبات زاید آن، نافع سستی مقعد، تسلسل بول، ورم، خونریزی بواسیر و حیض، کثرت بول، خشونت پلک و چرک گوش است. پخته ساییده آن در سرکه نافع سیلان گوش است. با الکل کهنه نافع خون بواسیر و با زرده تخم مرغ به اندازه یک دانگ محرک باه رطوبت مزاجها می باشد. شیاف آن در رحم همراه با پشم، نافع خونریزی رحم است و ضمادش نافع منعقد شدن شیر در پستان و ورم گرم است. خوراک چرک آهن با سکنجبین دفع کننده سمیت داروهای سمی مخصوصاً خاتق النمر (کشنده پلنگ) است.
ضرر - اصلاح: مضر ریه است و مصلحش کتیرا و عسل می باشد.

خوراک: مقدار خوراک آن تا دو دانگ است.

مشابه: مشابه آن تره تیزک است.^۴

۱- همان، ج ۲، ص ۱۷۰ ۲- قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.

۳- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۴۱؛ محیط اعظم.

۴- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۷۰؛ قرابادین کبیر، ص ۹۲۶.

* ابریشم (حریر)

تعریف:

در روایتی از امام رضا علیه السلام در نسخه‌ای از ابریشم استفاده شده است. ابریشم ماده‌ای است که توسط کرم مخصوصی به شکل نخ بسیار باریکی ترشح می‌شود. مورد استفاده طبّی آن پيله‌های رشد کرده، کامل شده و به رنگ زرد است. مزاج آن گرم و خشک در درجه اول می‌باشد. ابریشم نافع ضعف باه، ضعف دل، لاغری، ضعف معده و ریه، غم و اندوه، بلغم و سودا، رطوبت زخمها، ریزش اشک، سده‌ها، تیرگی صورت و ضرر شپش است. ابریشم برای کلیه مضر می‌باشد و مصلحش آسارون یا خولنجان است. ابریشم باید پس از اصلاح، با دیگر ادویه مصرف گردد. مقدار خوراک ترکیبات ابریشمی خام تا یک درم و ساییده سوخته آن تا نیم مثقال است (طبق دستور پزشک). در ایران و چین و به دست می‌آید.

ابریشم ماده‌ای است که کرم مخصوصی به نام کرم پيله به شکل نخ بسیار نازکی ترشح می‌کند و به وسیله آن لانه‌ای بیضی شکل برای خود می‌سازد، رشته‌ای که از

تارهای پيله برای دوختن و بافتن می سازند.^۱

بهترین آن پيله های رشد کرده و کامل شده به رنگ زرد و به شکل رطب کوچک و چاق است که کرمهای اندرونی آن، آن را سوراخ نکرده باشند، معمولاً مورد مصرف اطباء این پيله است. نوعی که در کشور چین است، بسیار نرم، ملایم و کم ثبات ولی نوعی که در ایران است محکم می باشد.^۲ آنچه در آب پخته، نخ از آن کشیده باشند از قسم ابریشم خام نیست، بلکه حریر عبارت از پخته آن با شکر است.^۳ حریر از کرمی است که بر درخت توت پیدا می شود و از لعاب دهان، برای خودش لانه درست کرده که آن را ابریشم خام می گویند. وقتی که آن را صاف کرده با قیچی می برند، ابریشم بریده می گویند که در هند به صورت دارو استعمال می شود. رنگ آن زرد و سفید، دارای طعمی بی مزه و قدری بودار است.^۴

اسم: ابریشم را بریشم، حریر، قز و افریستم گویند.^۵ به عربی: ابریسیم، به اردو ریشم، به انگلیسی: Silk (ابریشم مصنوعی) و کرم آن را Silk Worm می گویند.^۶ ابریشم اسم فارسی است، به یونانی: برنی، به سریانی: ستاریه و شاربای، به ترکی: ایپک، به عربی: قز به هندی: ریشم نامند. بعضی ابریشم را آن می گویند که بگیرند قبل از آن که کرم آن را بریده بیرون آمده باشد و اگر بعد آن بگیرند آن را قز نامند.^۷ همدرد، آن را به نام Silkcocon و در بعضی نسخه ها به اسم Bombyx Mori نوشته است.^۸

روایت:

معمر بن خلاد گوید: امام ابوالحسن الرضا علیه السلام بیشتر اوقات مرا به این داروی ذیل امر می کرد و می فرمود: در آن فواید زیادی هست و من آن را در مورد بادهای و بواسیر تجربه نمودم و آن مخالف واقع در نیامد. هلیله سیاه، بلبله و آمله به طور مساوی با هم کوبیده و در پارچه ابریشمی، صاف کرده و سپس به همان اندازه بادام زرد را که نزد عراقیها مقل

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹.

۵- فرهنگ معین، ج ۱ ص ۱۲۴.

۷- محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۱۹.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۲۴.

۳- تحفه حکیم، ص ۱۱. ۴- المفردات، ص ۶۵.

۶- لاثنائی لغات الادویه، ص ۱۲۸.

۸- همدرد ص ۷۹.

ازرق است می گیری و وارد آب تیره می نمایی که سی شب در آن خیسانده شود، بعد این داروها را مخلوط می نمائی تا با یکدیگر مثل خمیر گردند و سپس آن را مانند عدس، حب (قرص) درست کرده و دستها را با روغن بنفشه، یا روغن خیری (شب بو) یا روغن کنجد، روغن مالی کرده تا نجسید، بعد آن را در سایه خشک می نمایی اگر تابستان باشد یک مثقال و اگر زمستان باشد دو مثقال از آن را می خورند.^۱

ترکیب شیمیایی:

در حریر مواد: Sericin, J brin, Resins, Fats, Matter, Mineral, Fibroin وجود دارد.^۲

مزاج: مزاج ابریشم گرم و خشک در درجه اول است و بعضی آن را معتدل گفته اند و صاحب حاوی، معتدل در گرمی و سردی گفته است.^۳

خواص: چنانچه ابریشم را نشسته باشند نرم، پاک و قطع کننده به علت لطافت نفوذ آن می باشد. نیز جلا دهنده، شادی آور، مقوی قلب و مغز و حافظه، چاق کننده، مقوی ریه، معده و باه و مفتاح سده ها است.

ابریشم دارای تیزی، تندی و گزیدگی است و بهتر است که در معجونهای بزرگ به صورت سوخته و غیر سوخته، بریده و پخته استعمال شود. ساییده آن با مروارید و کهربای زرد، در داروهای مفرح قلب استفاده می شود و با بسد (گیاهی بدل مرجان) نافع امراض چشم است. ابریشم چون پاک کننده خون است شادی بخش قلب، رفع کننده غم و اندوه و خفقان و پاک کننده معده از بلغم و سودا است.

روش سوزاندن ابریشم: بدین ترتیب است که آن را با قیچی خورد کرده در ظرف سفالین گذاشته و روی آتش بگذارند، ظرف را حرکت داده تا آن که بو داده و سپس ساییده شود. مقدار خوردن ترکیبات ابریشمی خام قیچی شده یک درم و ساییده سوخته

۲- دستور بریتانی، ص ۱۶۰.

۱- الطب، ص ۱۰۱؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۱.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹؛ المفردات، ص ۶۹.

آن نیم مثقال است.^۱

شیخ گوید: ابریشم همان حریر است، قلب را شاد کرده و لطافت می دهد، رطوبت را می مکد، ریزش اشک را باز می دارد، زخمها را خشک می گرداند و نافع امراض چشم می باشد. پیراهن ابریشمی بدن را چاق می کند.^۲ ابریشم بازکننده رنگ صورت و سده ها و سوزانده آن ضعیف تر و نافع جوشهای چرکی، ریزش آب چشم و ضخیم شدن پلک های چشم است. بهترین طریق استعمال ابریشم، بسیار ریز کردن آن با قیچی و ساییدن با جواهر و سایر ادویه بر روی سنگ است.^۳ ابریشم خارج کننده بلغم و نافع زکام و خفقان، یبوست و سرفه است. در معجونهای شادی آور مخلوط شده و رنگ صورت را صاف می کند.

ابریشم سوخته نافع خارش و آب ریزش چشم است و به صورت سرمه استعمال می شود. نسخه خوراک ۲ گرم ابریشم بریده و ۱۲۰ گرم عرق گاوزبان نافع بیماریهای فوق است.^۴ رشته های ابریشم بسیار قوی است و بعضی از آنها به اندازه سیم آهنی مقاومت دارند و در جراحی و دوختن زخمها از نخهای ابریشمی استفاده می شود.^۵ خوراک آن از ۳ تا ۵ گرم است.^۶

نسخه هایی که در آن از ابریشم استفاده شده است: ۱- جوارش آمله عنبری: مقوی دل، جگر، مغز، معده و ضعف اشتها است. تبخیر را جلوگیری می کند، اسهال ناشی از گرمی را بند آورده و رعشه بدن را دور می کند.

۲- حب جواهر: دل، جگر و مغز را قوت می دهد. حرارت غریزی را زیاد می کند و در نقاهت بیماری مفید است.

۳- خمیره ابریشم حکیم ارشد: مقوی بینایی دل و جگر می باشد و نافع سل، دق، سرفه، ضربان قلب و اضطراب است.

۴- خمیره ابریشم با شیرۀ عناب: تقریباً مثل نسخه های سابق، بلکه قوی تر است.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۷۹.

۴- المفردات، ص ۶۵.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹.

۳- تحفه حکیم، ص ۱۱۰؛ فرهنگ داروها، ص ۱۲.

۵- دستور بریتانی، ص ۱۶۰. ۶- المفردات، ص ۶۵.

- ۵- دواء المشک حار جواهری: مقوی عمومی بدن و اعضای رئیسه است، خون تازه درست کرده و جریان آن را تند می‌کند و نافع دوران نقاهت و لرزش قلب است.
- ۶- دواء المسک حار ساده: مثل نسخه‌های سابق، بلکه قوی‌تر است.
- ۷- دواء المسک معتدل: مثل نسخه‌های سابق بلکه قوی‌تر است.
- ۸- شربت ابریشم: مقوی و شادی‌آور و نافع ضربان قلب است.
- ۹- شربت سینه: مقوی و شادی بخش قلب و نافع سردرد ناشی از گرمی می‌باشد. ضربان یا تپش را تسکین می‌دهد و گرمی جگر و معده را دور می‌کند.
- ۱۰- عرق عنبر: مقوی دل، مغز، جگر و بیهوشی است، نافع غشی و مقوی ضعف ناشی از خونریزی زیاد می‌باشد.
- ۱۱- عرق گزر عنبری: مقوی دل و فرح بخش است و لرزش و اضطراب قلب را دور می‌کند.
- ۱۲- معجون مروح الارواح: مقوی اعضای رئیسه و بیهوشی و ضعف عمومی بدن می‌باشد.
- ۱۳- معجون نسیان: ذهن و حافظه را قوت می‌دهد و فراموشی را دور می‌کند.
- ۱۴- مفرح اعظم: قلب، مغز و جگر را قوت می‌دهد، شادی‌آور است و غذا را هضم می‌کند.
- ۱۵- مفرح شیخ رئیس: شادی‌آور، مقوی قلب و نافع ضربان قلب، درد بدن، تب سوداوی، سل و دق است.
- ۱۶- مفرح یاقوتی: برای ضعف عمومی بدن مفید و شادی‌آور است. دل، جگر و مغز را قوت می‌دهد.
- ۱۷- نوشادر لؤلؤای: دل، مغز و جگر را قوت می‌دهد. ضربان قلب و لرزش بدن را تسکین می‌دهد و اسهال را می‌بندد.^۱
- ضرر و اصلاح: نوع خام ابریشم مخصوصاً نوع خشن آن مضر معده است و مصلح

آن پوست ترنج، ریباس یا رب آنها می باشد و خوردن سوخته آن به تنهایی مضر کلیه است و مصلح آن آسارون، وج یا خولنجان است.^۱

مشابه: مشابه ابریشم در شادی آورها، به وزن آن سنبلالطیب و نصف وزن آن پوست ترنج است.^۲ مشابه ابریشم مروارید سوخته^۳ و برگ گاوزبان است.^۴

* ابهل

تعریف: امام صادق علیه السلام در روایتی ابهل را همراه با دیگر ادویه نافع بواسیر فرموده اند.

ابهل نوعی از سرو کوهی می باشد. بعضی آن را عرعر دانسته اند. مورد استفاده طبی ابهل میوه اش است. نیز از برگ، روغن و سایر اجزای آن استفاده می گردد. مزاج ابهل گرم و خشک است، غذا را هضم می کند، مالیدنش با سرکه نافع کچلی است. خوراک میوه اش نافع فلج، سستی اعصاب، صرع، نفخ، صداهای در شکم، تنگی نفس، بواسیر، استسقاء، غم و اندوه، خون بسته شده حیض، ضعف معده و اسهال است. میوه و روغن ابهل دارای رزین، ساکارز، گلوکز، پنین، دیپانتن، تارپین و کمی تانن می باشد. مقدار خوراک از ۳ تا ۵ گرم است. مضر اطفال، گرم مزاجها و حامله ها است و مصلح آن گل ارمنی، وج، خولنجان، مشک و زرشک است. محل رویش آن شمال ایران است.

ابهل یکی از گونه های سرو کوهی و جزو تیره ناژویات (فر) coniferes است که در جنگلهای شمال ایران می روید. ارتفاعش یک تا دو متر است، میوه اش به بزرگی یک فندق و آبدار و به رنگ آبی تیره است. در پشت برگهای این گیاه غده های ترشحی موجود است که دارای بویی نامطبوع و طعمی تلخ است. چون در اثر پرورش و انتقالش به مناطق مختلف تغییراتی در شکل برگهایش و حتی دستگاههای تولید مثل ظاهر می شود، از این جهت شرح صفات ظاهری این درختچه به طور مشابه مختلف ذکر نشده

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۱۹؛ تحفه حکیم، ص ۱۱؛ فرهنگ داروها، ص ۱۲.

۲- همان، ج ۱، ص ۱۱۹. ۳- تحفه حکیم، ص ۱۱. ۴- المفردات، ص ۶۵.

است.^۱

ابهل درختی کوچک و دارای رشد بسیار کم است به طوری که حتی با گذشت سالهای متمادی، نمی‌توان تغییرات محسوسی در رشد قطری ساقه گیاه مشاهده نمود. از مشخصات این درخت آن است که برگهایی دایمی، خشن، عاری از دمبرگ، باریک، دراز و نوک تیز دارد. از چوب این درخت نوعی قطران مایع به طریقه خشک و یا احتراق ناقص به دست می‌آورند که به مصارف مختلف درمانی و صنعتی می‌رسد. برای گرفتن قطران از تنه و شاخه‌های قطور آن استفاده می‌شود.^۲

درخت ابهل دو نوع است: یکی نوع بزرگ که برگ آن مثل برگ درخت سرو دارای ساقهای زیاد و خاردار است و از برگ آن برای بخور استفاده می‌شود. نوع دوم کوچک است، برگ و میوه آن مثل نبق بیابانی و دارای چند عدد تخم کوچک در یک غلاف است. ابتدا میوه‌اش سرخ است و بعد از رسیدن سیاه می‌شود. عرعر نوعی ابهل است.^۳ عرعر دارای میوه‌ای به اندازه فندق و به قولی به اندازه باقلا، دایره‌ای شکل و بویی خوب و مزه‌ای تلخ است.^۴ عرعر لفظ فارسی است.

نویسنده کتاب برهان گوید: درخت ابهل (عرعر) دشمن درخت خرما است و هر دو نمی‌توانند یک جا رشد کنند. ابو حنیفه از کشاورزان ابهل نقل کرده که می‌گویند: ابهل مثل عرعر است و کلمه عرعر در عربی برای tunipon و soueul گفته‌اند. این شخص درخت ابهل را در شهر خود دیده بود و در قزوین همان درخت را مشاهده کرد که در دیلم (همجوار قزوین) از آن برای سوزاندن استفاده می‌کردند. j.communis از سرزمین یونان است و آثار آن در تذکرات طبای قدیم دیده می‌شود.

دیسقوریدوس گفته: ابهل دو قسم است و تشخیص دادن آن بسیار مشکل می‌باشد. اقسام زیادی از آن در هیمالیا یافت می‌شود که هندوها آن را در طب استعمال نمی‌کنند و میوه آن در بازار بمبئی توسط مسلمین به فروش می‌رسد و از غرب وارد می‌شود. در

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۳۱.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۳۵۹.

۳- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۷۲.

۴- الاندلسی، ضیاء الدین عبدالله بن احمد، ابن البیطار، ص ۱۲۰.

طب جدید ابهل (جونپیر) فقط به عنوان مدر استعمال می شود.^۱ دیسکوریدوس در کتاب اول آورده است که عرعر دارای دو نوع کوچک و بزرگ است.^۲

اسم: ابهل را به لاتین: *Juniperus oxycedrus*

به فرانسه: *cadier, cenevrie cade*

به انگلیسی: *cade oil plant, prickly cedar, berried cedar*

به آلمانی: *ceder wach older, zaderwacholder, roter wacholder*

به ایتالیایی: *appeggi Ginepro rosso, G.ossicedro*

و به عربی عرعر می نامند.^۳

ابهل را به لاتینی: *Juniperus communis* و به انگلیسی: *juniper* می نامند.^۴ ابهل را

به فارسی سرو کوهی، به سریانی: سرو بیاجیلا و فلورا، به رومی: قرونوس، به یونانی: سر، شمارون، اروس، سرو عارون، قوبارسیوس، قوباری، سالس، قیوبارسیوس، قوباری سالس، قیوقارسیس و انوس، به هندی: ابهل کوهی، به لاتین: *tuniperus* و به انگلیسی: *juniper* می نامند.^۵ میوه ابهل را به یونانی ارقولس می نامند. تخم ابهل را به عربی حب العرعر و به فارسی تخم رهل می گویند.^۶ در بعضی لغات ابهل را شجرة الله نوشته اند. میوه آن را حب الخضراء می نامند.

روایت:

«محمد بن عبدالله بن مهران الکوفی عن اسماعیل بن یزید عن عمرو بن یزید الصیقل قال: حضرت اباعبدالله الصادق علیه السلام و سألہ رجل جوّز له النبذ و لكن یرید به الدواء، فقال لا و لاجرعة. قلت: لم؟ قال: حرام و ان الله عزوجل لم یجعل فی شیء مما حرّمه دواء و لاشفاء خذ کراثاً بیضاء فتقطع رأسها الابيض و لاتغسله و تقطعه صغاراً صغاراً و تأخذ سنماً فتذیبه و تلقیه علی الکراث و تأخذ عشر جوزات فتقشرها و تدقّها مع وزن عشرة

۱- فارماکوگرافیا، ص ۳۷۱. ۲- ابن البیطار، ص ۱۲۰.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۵۹. ۴- فارماکوگرافیا، ص ۳۷۱.

۵- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۷۲. ۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲۲.

دراهم جنباً فارسياً و تلقى الكراث على النار فاذا نضج القيت عليه الجوز و الجبن ثم انزلته عن النار فاكلته على الریق بالخبز ثلاثة ايام او سبعة و تحتمى عن غيره من الطعام و تأخذ بعدها ابهل محمصاً قليلاً بخبز و جوز مقشر بعد السنام و الكراث تاخذ على اسم الله نصف اوقية دهن شیرج على الریق و اوقية کندر ذکر تدقه و تستفه و تأخذ بعده نصف اوقية شیرج آخر ثلاثة ايام و تؤخر الکک الى بعد الظهر تبرأ ان شاء الله تعالى»^۱.

عمروبن یزید صیقل گوید: حضور امام صادق علیه السلام رسیدم مردی از بواسیر سفت، پرسید که برایش کسی دیگر دارویی از نبیذ تجویز نموده بود. امام علیه السلام فرمود: حتی یک جرعه هم جایز نیست، چون آن حرام است و خداوند از آنچه حرام کرده دارو و شفا قرار نداده است. ترهٔ نبطی را بردار و سر سفیدش را قطع کن ولی آن را نشوی، بلکه کوچک کوچک بپز، سپس کوهان شتر را بگیر و بر روی تره بینداز، بعد ده گردو را پوست بکن و با مقدار ده درهم (حدود ۵ مثقال) پنیر فارسی نمکین آن را می‌کوبی، بعد از آن تره را به جوش می‌آوری وقتی که تره پخت آن گردو و پنیر را روی آن می‌ریزی و سپس آن را از روی آتش پایین می‌آوری و ناشتا از آن سه روز تا هفت روز با نان می‌خوری و از غذای دیگر پرهیز می‌نمایی، بعد از آن ابهل را کمی پخته و یا گردوی بی پوست پس از کوهان و تره باز با نام خدا نصف اوقیه روغن شیرج (سمسم، کنجد) و یک اوقیه کندر نرم کوبیده و بعد نصف اوقیه روغن کنجد دیگر اخذ کرده سه روز بعد از ظهر می‌خوری انشاءالله خوب می‌شوی.

ترکیب شیمیایی: ارگو نباید کمتر از ۱۵/۰ درصد آلکالوئید تام که بر حسب ارگوتوکسین محاسبه شده است و آلکالوئیدهای محلول در آب آن نیز نباید کمتر از ۱/۰ درصد بر حسب ارگونورین باشد. اصطلاح کلایو سپس *claviceps* مربوط به شکل ظاهری اسکروتها که شبیه یاتون است و پور پوراً مربوط به رنگ ارغوانی آن می‌باشد. بعضی از آلکالوئیدها را نیز می‌توان با کشت دادن میسلیم کلایونی سپس با سپالی *c.paspali stevenset Half* در کشت متلاطم *submerged culture* به دست آورد.

مقدار آکالوئیدها را از نظر کیفی و کمی از هر کدام از روشهایی که به دست می آید تحت تاثیر عوامل چندی به خصوص نوع گونه بکار برده شده دارد. اسیدلیرژیک تولید شده در کشت های مصنوعی را به مقادیر تجارتي به آکالوئیدها پتیدی ارگو تامین به طریقه نیمه مصنوعی بدل می سازند. مهمترین آکالوئیدهای محتوی ارگو عبارتند از:

ارگونوبین ergo novine ارگو تامین ergo ramine مخلوطی از ارگو کریستین ergo ciystin ارگو کریپتین ergo ciyptine و ارگو کورنین ergo cornine که سالهاست تحت عنوان ارگو توکسین در بازار موجود است. آکالوئیدهایی که از نظر درمانی اهمیت دارند خواه طبیعی یا نیمه مصنوعی تماماً از مشتقات د- لیرژیک اسید D.Lysergie Acid است.^۱ در ارگودوسگل، مواد معدنی، هیدراتهای کربن، لیپیدها، مواد رنگی و آکالوئیدهای مختلف یافت می شود. می توان مواد مختلف زیر را در ارگودوسگل ذکر نمود:

۱- مواد معدنی: مواد معدنی ارگودوسگل از فسفاتهای اسیدکلسیم، منیزیم و پتاسیم است.

۲- هیدراتهای کربن: هیدراتهای کربن ارگودوسگل، شامل گلوکز و تریه هالوز، همراه با هتروزیدی به نام کلاوی سپسین است. این هتروزید مرکب از دو مولکول گلوکز و یک مولکول مانیت می باشد.

۳- لیپیدها (مواد چرب و استرولها): لیپیدها در حدود ۳۳ درصد ارگودوسگل را تشکیل می دهند و وجود آنهاست که بیشتر موجبات فساد ارگودوسگل را فراهم می آورد. این مواد عبارتند از:

الف) مواد چرب مرکب از گلیسریدهای اسیدهای چرب که به شرح زیر است:
اسیدهای چرب جامد: ۲۱/۵ درصد اسید پالمیتیک همراه با اسیدهای میریستیک، استئاریک و آراشیک.

اسیدهای چرب روان: ۶/۲۵ درصد اسید اولئیک همراه با اسید لینولئیک. بعلاوه

دارای یک اکسی اسید با عامل الکلی، اشباع شده در C۱۸ شبیه اسید ریسینولئیک می باشد. ب) دو استرول به نامهای ارگو سترول و فوئزیس ترول.

۴- مواد رنگی که شامل سه ماده است: الف) یک ماده به رنگ قرمز بنفش به نام اسکله ریتین.

ب) ارگو کریزین و ارگو فلاوین که به صورت بلورهای سوزنی شکل، به رنگ زرد به دست آمده است.

۵- در ارگودوسگل، وجود کالوئیدهایی به شرح زیر است:

الف) ارگوتی نین که بدون بو، بدون مزه و غیر محلول در آب است ولی در کلروفرم به مقدار زیاد و در اتر به مقادیر کمتر حل می شود. در الکلی، مخصوصاً الکلی جوشان، به مقدار کم حل می شود و فلئورسنس بنفش ایجاد کند.

ب) ارگو توکسین: این کالوئید همراه با ارگوتی نین متبلور به دست آمده و چون مشابه آن تشخیص داده اند. از این جهت آن را ارگوتی نین آمرف نامیدند.

ج) ارگو تامین: ارگو تامین، در آب غیر محلول است ولی در حلالهای آلی به مقادیر خیلی زیاد حل می شود. این ماده در ارگودوسگل با ایزومری به نام ارگو تامی نین، همراه است.

۶- بازهای امینه: پوترسین، کاداورین، آگمانین، ایزو آمیلامین، تیرامین، هیستامین، استیل کولین، کولین، تری متیل آمین، تبائین و ارگو تیونین.^۱

مزاج: جالینوس ابهل را در درجه سوم گرم و خشک گفته است.^۲ مزاج آن در درجه دوم گرم و خشک است.^۳

خواص: ابهل بسیار لطیف، خشک کننده، قابض، گزنده، محلل، مدر حیض، ساقط کننده جنین، نافع عفونت زخمهای بد کهنه و ساییده آن با عسل نافع تنگی نفس و بواسیر و پخته اش نافع استسقاء است.^۴

۲- فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۳.

۴- فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱.

۳- ابن البیطار، ص ۱۲۰.

عرعر محلل، مقوی معده، پاک کننده، باد شکن و مدر بول و حیض است. در مرض استسقاء مدر بول و در حالت سلامت باعث کاهش ادرار بول می شود. به علت باد شکن بودن، نافع صدا در شکم است. به علت جالی بودن، لکه های تیره پوست را از بین می برد و چکانیدن صاف کرده جوشانده آن در گوش، نافع درد و سنگینی گوش است.^۱

میوه درخت هندی ابهل در امراض رحم استعمال شده و دیسقوریدوس آن را مدر گفته است. همچنین برای امراض سینه و سرفه مفید است. این گیاه موادی دارد که نافع هضم است و خاکستر پوست آن در امراض پوستی استعمال می شود. ابن سینا تمام خواصش را مطابق دیسقوریدوس گفته و چیزی اضافه نکرده است مگر کمی.^۲ دیسقوریدوس آن را مدر، ملطف و گرم کننده می داند.

جالینوس می گوید: بسیار گرم کننده، قابض و نافع معده است. خوردن آن برای درد سینه، شکم درد، نفخ، ضرر حشرات، حبس بول و برای رگ به رگ شدن عضلات مفید است.

ابن سینا می گوید: دفع کننده سودا و نافع ضربان رحم است. مسیح بن حکم گوید: خوردن آن پاک کننده سینه و کبد و نافع گزیدگی حشرات است.

شریف گوید: هر کس ۳ عدد دانه عرعر را در عمامه یا کلاه بگذارد و نزد انسانهای باوقار و محترم برود از او اطاعت می کنند. مداومت در خوردن آن برای مرض صرع مفید است.^۳ گذاشتن میوه ابهل در دهان باعث خوشبویی آن می شود، مالیدن ساییده آن با سرکه نافع کچلی انگلی است و مو را می رویاند، ضماد برگ ساییده آن با عسل نافع چرکهای زائد بدن، خوره و زخمهای کهنه است. ضماد آن با ساییده انجیر خشک باعث رفع خشکی دست و پا می باشد. ضماد برگ ابهل بر سر، جهت سرسام حار و آشامیدن میوه اش نافع فلج و سستی اعصاب است. چون به خوردن آن مداومت کنند برای از بین بردن صرع خیلی مفید است. خوردن کوبیده خشک آن به مقدار سه درم پاک کننده

۱- المفردات، ص ۶۵. ۲- تحفه حکیم، ص ۱۱.
۳- قرابادین کبیر، ص ۵۴؛ المفردات، ص ۶۵؛ مخزن المفردات، ص ۱۸.

معهده، خارج کننده باد و از بین برنده صداهای شکم است.^۱ معجون ابله نافع افراد مفلوج و رطوبی مزاج است.^۲ جوشاندن لباس در آب ابله دور کننده حشرات موزی. شپش و غیره می باشد.^۳ روغن کاد که از چوبهای درخت ابله تهیه می شود، اگر طبق اصول صحیح تهیه شده باشد در درمان بیماریهای جلدی و جهت دفع طفیلیها مخصوصاً در دامپزشکی مورد استفاده قرار می گیرد. بوی ناپسند آن را با افزودن ژرانیوم کاهش می دهند. از روغن کاد امروزه بیشتر در درمان اگزما، داءالصف و بیماریهای جلدی دیگر مانند جرب، کچلی و غیره استفاده به عمل می آید. در مصارف داخلی، به ندرت به منظور دفع کرمهای روده به مقدار ۲۰ قطره در هر کپسول مصرف می شود. از قطران کاد که به روغن کاد مشهور است، به صورت فرآوردههای دارویی زیر استفاده می شود:

۱- نسخه جهت رفع اگزما: روغن کاد ۱۵ گرم، روغن بادام شیرین ۶۰ گرم، مخلوط مذکور بر روی محل اگزما مالیده می شود.

۲- نسخه جهت درمان اگزما و بیماریهای مزمن جلدی: روغن کاد ۵۰ گرم، زرده تخم مرغ یک عدد، عصاره روان کیلایا ۱۰ گرم، آب به مقدار کافی تا ۲۵۰ گرم از مخلوط مذکور، امولسیون به دست می آید که به آب حمام جهت درمان اگزما و psoriasis وارد می نمایند.^۴ روغن آن نشاط آور، مقوی و مدر حیض است و برای سقط جنین استعمال می شود. قطران درخت ابله juniper نامیده می شود. از روغن درخت ابله بنام *Mollis ulpohuris* Linn fam pinaceae, juniperus onycedrus در ساختن sandarach Gum استفاده می شود و در امراض پوستی مفید است. صمغ ابله را junipqr می نامند و از آن در صنعت رنگ کاری (همانند بتونه) و در روغنهای و مواد چسبی (همانند پلاسما) استفاده می شود.^۵

خوراک: در مصارف داخلی به مقدار ۲۵٪ تا یک گرم و در استعمال خارج، به

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲۲.
۵- دستور بریتانی، ص ۱۰۸۴، ۱۱۱۲.

۱- فارماکو گرافیا، ص ۳۷۱.
۲- ابن البیطار، ص ۱۲۰.
۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۶۲.

صورت پماد، گلیسره، لینیمان $\frac{1}{4}$ تا $\frac{1}{4}$ و غیره به کار می رود. ^۱ خوراک آن از ۳ تا ۵ گرم است. ^۲ مقدار خوراک روغن آن ۵ قطره است. ^۳

چند نسخه دیگر ابله:

۱- برای بند آوردن خون: گرد تازه ارگودوسگل ۰/۳ گرم و سولفات کینین ۰/۱ گرم برای هر کپسول که به مقدار یک کپسول در هر نیم ساعت تا اخذ نتیجه مصرف می شود.
۲- نسخه برای رفع ترشحات زنانگی: چاودار آلوده به ارگو ۴ گرم، کربنات آهن ۵ گرم، گرد دارچین ۱ گرم و قند وانیل دار ۱ گرم از مخلوط مواد فوق، ۲۰ عدد حب تهیه می شود. مقدار مصرف آن یک حب صبح و یک حب در هنگام شب است.
۳- نسخه برای بند آوردن خون دماغهای مکرر: گرد دیژیتال (گل انگشتانه) ۴ گرم، گرد ارگودوسگل ۱ گرم، عصاره ژانسیان جهت تهیه ۲۰ عدد حب به مقدار ۲ تا ۴ حب در روز مصرف گردد.

۴- نسخه برای رفع اخلاط خونی: عصاره نرم ارگودوسگل ۲ گرم، سولفات کینین ۲ گرم، گرد دیژیتال ۰/۲ گرم و عصاره ژوسکیام ۰/۲ گرم برای ۲۰ حب و به تعداد یک حب در هر نیم ساعت مشروط بر آن که تعداد کلی حب در شبانه روز از ۱۰ تجاوز ننماید. ارگودوسگل از داروهای موثر و سمی است. از این جهت مصرف آن باید در نهایت دقت و با نظر پزشک صورت گیرد. ^۴

ضرر و اصلاح: ضرر مسمومیت از ارگودوسگل: مصرف زیاد یا مصرف مقادیر کم ولی مداوم آن (مانند مصرف آردهای دارای ارگودوسگل که به مصارف تغذیه می رسد) موجبات در نوع مسمومیت حاد و مزمن را فراهم می آورد. علایم مسمومیت های حاد که به علت مقادیر زیاد ارگودوسگل پیش می آید عبارت از قی، دل پیچه، حالت اضطراب، احساس درد در ناحیه زبان، سرگیجه، مور مور شدن، احساس سنگینی در سر، احساس

۲- المفردات، ص ۶۵.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۶۲.

۳- دستور بریتانی، ص ۱۰۸۵.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۵-۴۱۹.

حرف الف ۱۲۳

سرما در پوست، بی حسی های جلدی، بروز اختلالات در حواس (در تحرک و ادراک)،
گُند شدن ضربان نفس، فلج دستگاه تنفس، سقط جنین و غیره است.

مصلح: برای درمان مسمومیت های حادّ باید ابتدا معده و دستگاه هضم را با مصرف
مواد قی آور و مسهلی خالی کرد، بعداً تانن و ذغال حیوانی، قهوه، کلرال و یدور پتاسیم
به مسموم داد و بخور نیترات دامیل و تزریقات زیر جلدی اتر و مرفین بکار برد.^۱

محل رویش: زنگ چاودار در محل های که چاودار کشت می شود، به ویژه در
مناطق که کنترلی روی دانه ها نیست، یافت می شود.^۲

۲- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۲۱.

۱- همان، ج ۳، ص ۴۲۴.

* اختر

تعریف:

به فارسی گل اختر نیز گفته می شود. در چین مرسوم است که قسمت زیر زمینی گوشتی اختر را پخته از جوشانده آن مخلوط با برنج تخمیر شده و یا گوشت گوسفند برای معالجه سوزاک یا مواردی که عادت ماهانه بی دلیل در غیر موقع قطع شده باشد می خورند، از نشاسته اش جهت تحلیل ورمها استفاده می کنند و نیز جهت نیش زنبور اثر فوری دارد و از جوشانده ریشه آن به عنوان تصفیه کننده خون در موارد بیماری استفاده می شود.^۱

* اذراقی

تعریف: به نوشته دکتر معین این گیاه از تیره خرزهره می باشد که از گیاه خرزهره به اسم عربی دقلی روایتی از جابر بن حیان نقل شده است.

اذراقی به اسامی کجوله و کچله و خاتق الکلب و... مشهور است که به انگلیسی: NUX VOMICA (نکس وامیکا) می نامند.

درختی کوچک است که میوه اش گوشتدار و به بزرگی سیب است. مورد استفاده طبیبی اذراقی، اصلاح شده تخم آن می باشد (به علت دارا بودن سمیت حتماً باید اصلاح گردد و بعد مورد استفاده قرار گیرد). مزاج آن گرم و خشک در آخر درجه سوم است. فلج، درد کمر، جرب زخم دار، جوش بدن، زگیل، سیاتیک، عدم توانایی جنسی، مسمومیت های ناشی از مصرف باربی توریکها، بی اختیاری دفع ادرار، ضعف دستگاه گوارش، یبوست، ذات الریه، سل، گریپ و ضعف اشتها می باشد که به صورت خوردنی و مالیدنی در ترکیب با دیگر داروها استفاده می شود.

اذراقی دارای آکالوئیدی به نام استریکنین STRYCHNINE و بروسین BRUCENE و دیگر مواد مثل اسید ایگازوریک و گلوکزید است.

مقدار خوراک آن در نسخه های قدیم از یک تا دو دانگ و در نسخه های جدید از ۰.۳ تا ۳ گرم است. مضر گرم مزاجان و مسکر است. مصلحش: شکر، شیر تازه و روغن بادام است.

اسم: اذراقی را به فرانسوی: APOCYN و به لاتینی: APOCYNUM ERECTRM می گویند.

اذراقی لغت سریانی است، به عربی خاتق الکلب و به فارسی فلس ماهی و در انگلیسی نکس وامیکا و به هندی کچله گویند.^۱

اذراقی را به فارسی کچوله و در تنکابن و مازندران کلاج دارو نامند.^۲

به لاتینی: STRYCHNOS NUX VOMICA

به انگلیسی: MTTING NUT, POISON NUT, NUX VOMICA

به فرانسه: NOIX VOMIQUIER

به ایتالیایی: NOCE VOMICA

و به آلمانی: BRECHINUSS, BRECHINUSSBAUM می‌گویند.^۱
 اذراقی اسمی سریانی است و به عربی: خاتق الکلب، حب الغراب، انجوز المقی،
 قاتل الکلب، به فارسی: فلس ماهی و کچوله، به سانسکریت: کارشکر، کمپاک، وش،
 درم، به هندی: کچلا و کاک پهل گویند.

به انگلیسی: DOQ POISN و POISON NUT, VOMT NUT

به لاتینی: NOX VOMICH

و درخت آن را: STRYCHNOS NUX VOMICA گویند.^۲

ترکیب شیمیایی: نواوومیک دارای دو الکالوئید مهم به نامهای استریکنین، دو
 الکائید مذکور ۲ درصد و حداکثر آن ۳ درصد در دانه این گیاه ذکر شده است.

علاوه بر دو الکالوئید مذکور، یک گلوکزید به نام لوگانین LOGANINE یا
 لوگانوزید LOGANOSIDE نیز در دانه یافت می‌شود که ROSENTHALER آن را
 مشابه ماده‌ای به نام ملانتوزید MELANTOSIDE ذکر نموده است.

نواوومیک، به علاوه دارای اسیدایگازوریک AC.IGASURIQUE یا
 اسیدکلروژنیک AC.CHLCHLOROGENIQUE به حالت ترکیب با دو الکالوئید
 مذکور، یک ماده روغنی، قندهای احیاء کننده و غیره است.

در برگ این گیاه، یک آلکالوئید دیگر به نام استریکنیسین STRYCHNICINE نیز
 وجود دارد که به مقدار بسیار کم در دانه گیاه هم دیده می‌شود. در نواوومیک، وجود
 ترکیبات دیگری نظیر کلوبرین آلفا و بتا BCOLUBRINE، A پزودواستریکنین نیز
 محقق است.

استریکنین، الکالوئیدی بسیار سمی و دارای فرمول $C_{21}H_{22}N_2O_2$ است.
 بروسین به فرمول $C_{23}H_{26}N_2O_4 \cdot 4H_2O$ است. عمل آن نیز مشابه استریکنین
 ولی با سمیت کمتر (حداقل ۱۲ مرتبه) می‌باشد.^۳

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۹۸.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۶۰.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۶۰-۵.

از این گیاه گلوکزیدی به نام سیمارین CYMARINE به دست آورده اند.^۱
در گیاه GELSEMIUM.ELEGANS که در کچوئن چین می روید الگالوئید با اثر
مشابه استریکنین وجود دارد و از نظر ترکیب شیمیایی مجاور سمروبرین است ولی
سمیت آن به طور محسوس از آن بیشتر است و در ایران نمی روید.

خواص: نواوومیک در رفع ضعف اعصاب، عدم توانایی جنسی، مسمومیت های
ناشی از مصرف باربی توریکها، برخی فلج ها و بی اختیاری دفع ادرار اثر معالج دارد.
مقدار خوراک کم آن، برای رفع سوء هضمهای ناشی از ضعف عمل دستگاه گوارش،
درد معده و یبوستهای مقاوم بکار می رود و به نظر می رسد که با مصرف مقادیر درمانی
آن، ابتدا ترشحات معده مخصوصاً در موارد کمی ترشح پیسین، افزایش می یابد و سپس
موجبات سهولت عبور غذا از معده به روده فراهم می گردد. از فرآورده های نواوومیک
در گریپ، ذات الریه، سل و بیماریهای مختلف دیگر نیز استفاده به عمل می آید.
استریکنین، دارای همان اثر درمانی نواوومیک است و معمولاً به صورت ملح و
سولفات مصرف می شود.

صور دارویی: نواوومیک در مصارف داخلی به صورت گرد و به مقدار ۳٪ تا ۰/۳٪
گرم در ۲۴ ساعت به صورت حب یا کاشه، عصاره خشک آن به مقدار ۱٪ تا ۰/۵٪ گرم در
۲۴ ساعت به صورت حب یا در یک پوسیون، تنطور به مقدار ۰/۳ گرم در ۲۴ ساعت، به
دفعات و به صورت قطره، پوسیون و شربت در اشخاص بالغ مصرف می شود.

ضرر و اصلاح: اذراقی ذهن را پریشان کرده و مسکر می باشد. مصلحش شکر و
ادویه خوشبو است. خوراک یک مثقال آن کشنده است کسی که بدون اصلاح خورده
باشد باید او را وادار به قی کرده و پی در پی شیر تازه و روغن بادام بنوشانند بعد شوربای
مرغ چرب و لعابات با روغن بادام بدهند.^۲

دانه این درختچه که نواوومیک NOIX VOMIQUE نامیده می شود اثر سمی و

خطرناک دارد.^۱

طریقه اصلاح کردن اذراقی (روش اول): اذراقی را در گل زرد نهاده سپس در زمین دفن کنند و روزانه ده مرتبه بر روی آن آب بریزند بعد از ده روز آن را در آورده و بشویند و سپس پوستش را کنده و مغز آن را نصف کنند، داخل دو نصفه پوسته‌ای هست که آن را با دانه‌های چرک و سیاه جدا کرده و دور بریزند، سپس سفیده آن را با آب گرم شسته و در پارچه‌ای ببندند اگر اذراقی ۶۰ تا ۷۰ گرم باشد در یک لیتر شیر جوشانده به صورتی که اذراقی در پارچه پیچیده شده بوده در شیر معلق باشد، شیر را جوشانده تا تمام شود.

اصلاح اذراقی (روش دوم): پختن آن به وسیله حرارت سرگین گاو، بعد گذاشتن آن یک شبانه روز در سرگین، بعد شستن آن به آب نیم گرم، بعد پختن آن در شیر گاو و به دستور گذاشتن آن درون شیر، بعد از آن بیرون آورده و اندکی از آن تنها یا با ادویه مناسب استعمال می‌کنند.^۲

محل رویش: اذراقی و به طور کلی هیچیک از STRYCHNOS ها در ایران نمی‌رویند، بلکه در آسیا و جنوب اروپا و آمریکا می‌روید.^۳
آسیا، جنوب اروپا و آمریکا (در ایران مشاهده نشده است).

نسخه: ۱- نسخه جهت درمان ضعف قلب: تنطور نواوومیک ۲ گرم، استات آمونیاک ۱۰ گرم، شربت پوست نارنج ۴۰ گرم، آب مقطر ۱۰۰ گرم، مخلوط مواد فوق به مقدار یک قاشق سوپخوری در هر ۲ ساعت در موارد نارسایی عمل قلب، هیپوسیتولی HYPOSYSTOLIE و کاهش ناگهانی قوا (کلاپسوس) به بیمار داده می‌شود.

۲- شربت اشتها آور و مقوی اعصاب: تنطور نواوومیک ۵ گرم، اسید فسفریک افی سینال ۵ گرم، فسفات سدیم ۱۰ گرم، شربت به مقدار کافی تا ۳۰۰ سانتیمتر مکعب.
هر قاشق سوپخوری از محلول فوق، محتوی ۱۵ قطره تنطور نواوومیک و ۰/۲۵ گرم

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۶۰.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۰؛ قزبادین کبیر، ص ۶۰.

۳- فرهنگ معین، ج ۳، ص ۲۹۱۷.

اسید فسفریک است. مقدار مصرف شربت مذکور ۲ تا ۳ قاشق در روز، جهت درمان ضعف اعصاب NEURASTHENIE و به عنوان اشتها آور است.

۳- محلول تزریقی جهت جلوگیری و درمان دریا گرفتگی، سولفات آتروپین، سولفات استریکنین، آب مقطر، برای یک آمپول و تزریق آن یک ربع قبل از مسافرت و یک آمپول دیگر، دو ساعت بعد از آن اگر تکانهای کشتی به علت تلاطم دریا زیاد باشد، می توان یک آمپول دیگر از آن تزریق نمود.^۱

* اذخر

روایت: در روایاتی، امام صادق علیه السلام بو کردن اذخر را در حالت احرام و نیز پیامبر صلی الله علیه و آله خلال کردن با اذخر را بلامانع دانسته است.

اذخر را به فارسی: کاه مکی، علف گورگیا و... می گویند.

اذخر را به انگلیسی CAMELS HAY و به لاتینی SCHOENANTHUS AND ROPOGON نوشته اند.

این گیاه دارای انواع گوناگونی است که بهترین نوع آن دشتی و عربی می باشد. گل، تنه، برگ، بیخ و تخم آن مورد استفاده طبّی دارد.

مزاج اذخر گرم در درجه دوم و خشک در درجه اول است.

اذخر نافع: انسداد رگها، احتباس بول و حیض، سنگ کلیه و مثانه، ورم کلیه و معده و کبد، نفخ، زخمها، خارش، ضعف اعصاب، استسقاء، طبلی، ضعف بدن، روماتیسم و تب است.

اذخر و اسانس آن دارای: ترپنها، دیپانتن، ژرانیول، سیترونل لول آزاد یا ترکیب، اسیداستیک، اسیدکارپونیک، هیپوتوئیک و ال دی هد است.

ضررهای این گیاه: سردرد آور است و مصلحش صندل و گلاب است. مضر معده و کلیه گرم است.

اذخر گیاهی چند ساله و دارای ساقه راست به ارتفاع ۳۰-۴۰ سانتیمتر است.^۱
از تیره گندمیان است و در غالب نقاط گرم و معتدل کره زمین می‌روید و در حدود
۲۰۰ گونه از این گیاه شناخته شده است.^۲

اذخر، علفی است معطر که از آن بوریا (نوعی حصیر) می‌بافند و برخی از آنها دارای
میوه است. رنگ آن سیاه و از تیره گندمیان است که سنبله‌هایش شامل دو گل می‌باشد.
این گیاه شباهت به گل محمدی دارد.^۳

از گیاهان معروفی است که با شاخه‌های بسیار باریک از یک ریشه روئیده و انتهای آن
که در زیر خاک قرار دارد، سفت و محکم است.

ساییده آن را با ریشه‌اش که به اصطلاح اهل مکه غسل نامند، دست را می‌شویند.
شکوفه آن بسیار سفید، معطر و تند است.^۴

گویند: اذخر حشیشی است که بوی خوش دارد و از ثیل درازتر است.^۵
از این گیاه چندین نوع وجود دارد. یکی اذخر عربی که بوی خوش دارد، دومی اذخر
جنگلی که باز به دو شکل باریک و پهن است و نوع باریکش سخت‌تر از نوع پهن
می‌باشد. دیسقوریدوس گوید: دو نوع اذخر وجود دارد: یکی بدون میوه و دیگر دارای
میوه‌ای سیاه رنگ است.^۶

در قوم آریا نیز از این گیاه نام برده شده است. در سفرنامه اسکندر آمده: هنگامی که
از راه پنجاب و سند وارد هند شد، اطبای ارتش اسکندر این گیاه را در محلی بنام لس
جمع آوری کرده بودند و آن را SPIKENARD (اسپیکنی نارد) می‌گفتند.
دیسقوریدوس اذخر را بیان کرده و می‌گوید: نوع خوب آن در زمین عرب به دست
می‌آید و هنگام مالش در دست بوی خوشی مانند بوی گل سرخ از آن استشمام
می‌شود.^۷

۲- فرهنگ معین.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۹۸.

۳- طب النبوی، ص ۲۲۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۳.

۵- صیدنه، ص ۴۴.

۶- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۹.

۷- فارماکوگرافیا، ص ۵۶۲.

بدترین نوع اذخر نوع بابلی است. کسانی که اذخر عجمی را نوعی اذخر دانسته‌اند اشتباه کرده‌اند و منظور فقط اذخر عربی است.

اسم: اذخر را به فارسی گورگیا و به لاتینی ANDROPOGON ANDROPOGON و به فرانسوی ANDROPOGON می‌گویند. نیز به اسامی: اذخر، طیب العرب، اذخر عربی، تب مکه، خلال مأمونی، تیل طیب، سخس، سخیس، کندهیس، کندبیل، کنتول، سوندهی، روس، سوریا، گورگیا، کاه مکه، علف عطر زنجبیل، علف عطر نمور، قصیه، گوزگینه، غرشنه، سخینوس و سفون نامیده می‌شود.^۱ این گیاه در کتاب نگهاتناس در سانسکریت به نامهای لاماجاکا، درگهامولاکا (بیخ طویل، ریشه دراز)، جالاسایه و نامهای دیگر نوشته شده است.

رومی‌ها نیز این گیاه را به نام SCHOENUS می‌شناختند و نوشیدنیهای خود را با آن معطر می‌کردند. پلانتوس PLANTUS و SCRINONIUS در بحث خودشان این گیاه را به نام SCHOENUSLARGUS نوشته‌اند.^۲

در بعضی نسخه‌ها به نام CUMBOPOGON نوشته‌اند و هر دو اسم به نام اذخر صحیح می‌باشد.^۳

روایت: ثبت فی الصحیح عنه صلی الله علیه و آله انه قال فی مکة: «لا یختلی خلاها»، قال له العباس: رضی الله عنه الا اذخر یا رسول الله صلی الله علیه و آله، فانه لقیهم و لیوتهم، فقال صلی الله علیه و آله: الا اذخر.^۴ در روایت صحیح آمده که پیغمبر صلی الله علیه و آله در مکه فرمود: با خلال مکه خلال نشود. عباس گفت: مگر اذخر، ای پیامبر خدا صلی الله علیه و آله، چون اذخر خود آنها و خانه آنها را حفظ می‌کند.

عن معاویه بن عمار قال: قال ابو عبد الله علیه السلام لا بأس ان تشم الاذخر و القیصوم و الخزامی و الشیخ و اشباهه و انت محرم.

امام صادق علیه السلام فرمود: بو کردن اذخر، بومادران، شب بو، درمنه و مشابه آنها در حال

۲- فارماکوگرافیا، ص ۵۶۲.

۱- فرهنگ معین، ج ۳، ص ۳۴۳۹.

۴- الطب النبوی، ابن قیم، ص ۲۲۱.

۳- همدرد، ص ۱۶۴.

احرام اشکالی ندارد.^۱

مزاج: مزاج آن به قول شیخ، گرم و خشک در درجه دوم است و بعضی گرم و تر دانسته‌اند.^۲

خواص: قال: الاذخر حار فی الثانية یابس فی الاولى، لطیف، مفتوح للسدد و افواه العروق یدر البول و الطمث و یفتت الحصة و یحلل الاورام الصلبة فی المعدة و الکبد و الکلیتین شرباً و ضماداً و اصله یقوی عمود الاسنان و المعدة و یسکن الغثیان و یعقل البطن.

مقدار خوراک: مقدار خوراک اذخر از نیم درم تا ۱ مثقال است.

محل رویش: در جنوب آسیا و احتمالاً به طوری که در بعضی کتب علمی وارد گردیده در بعضی نقاط جنوب ایران، افغانستان و شمال آفریقا پراکنده است. نیز در مناطق قصر شیرین، صالح آباد، کرمان، کوه جوپار در ارتفاعات ۲۷۰۰ متری و بلوچستان می‌روید.^۳

در مکانهای گرم و مرطوب و زمین سنگریزه می‌روید و در هندوستان و سواحل آفریقا یافت می‌شود.^۴ در هندوستان، عربستان و پاکستان می‌روید.^۵

* اراک (درخت مسواک)

تعریف: اراک را به اسم طبی *SALVADORA PERSICA* A، نوشته‌اند. به آن درخت شوره، درخت مسواک و چوج می‌گویند.

این درخت دارای دو نوع است: ۱- دشتی ۲- کوهی.

عصاره، ریشه، گل، چوب، برگ، میوه و پوستش اثر طبی دارد.

اراک، نافع رطوبت بدن، چاقی، سفیدی مو، ضعیف لثه‌ها، چرک دندان، بوی بد دهان، جرم دندان، ورم رحم، بواسیر، کرم، سختی ادرار، اسهال، ضعف معده، بلغم

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۱.

۱- وسائل الشیعه، ج ۵، ص ۱۰۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۳.

۳- همان، ج ۳، ص ۲۹۸.

۵- ستان المفردات، ص ۱۰۷.

صفراوی، روماتیسم، بزرگی طحال، سنگ کلیه، مارگزیدگی، تب و ضعف هنگام قاعدگی می باشد.

اراک دارای ماده ای به نام سولوادرین و تریمتیل آمین TRIMETHYL AMIN است. استفاده اراک برای زنهای حامله مضر است. مسواک کردن زیاد با آن باعث پیدایش جوش در دهان می شود و مصلحتش کثیرا است.

اسم: اراک را به عربی: شجرة السواک، اراک و به فارسی: چوج و درخت مسواک می گویند.

نیز به فارسی: درخت شوره، درخت مسواک و چوج، به عربی: اراک، ایوارک و ایواراک، به سانسکریت: کرپهل، پیلو، شیت سه، سرنس و غیره، به هندی: پیلو،

انگلیسی: MUSTERE TREE OF SCRIPTURE TOOTH BRUSH TREE

و به لاتینی: SALVIDORA PERSICA و SALVIDORA OLIoides می نامند.

و در زبان سانسکریت آن را پیلوساها سارا، کرمها، تات پهلا و اسامی دیگر می نامند.^۱ اراک را جهاص و چهار نیز گویند. اگر میوه آن رسیده و پخته باشد، عفس، حسر، عنید، کبات و بریر و اگر نرسیده باشد، مرد گویند.^۲

روایت: در حدیث است که «ان اصحاب الاراک لاحج لهم» یعنی صاحبان اراک حج ندارند. در این جا مراد محلی از عرفه است. حاجیانی که از طرف شام نزدیک نمرة می آیند، در آنجا وقوف می نمایند که گویا در آن منطقه درختهای اراک است، آنجا اول حد عرفه است، نه اصل عرفه، لذا حج با وقوف در آنجا صحیح نمی شود.^۳

امیرالمومنین علیه السلام فرمود: مسواک کردن به چشم نور می دهد.^۴ ثواب مسواک کردن در روایات زیادی است که بیشتر اوقات از درخت اراک مسواک می نمودند. برای تفصیل آن

۱- فارماکوگرافیا، ص ۳۸۰؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.
۲- صیدنه، ص ۴۷.
۳- مجمع البیان، لفظ اراک، ص ۴۱۳.
۴- محاسن، ص ۵۶۲.

به کتابهای بحار، سفینه البحار و محاسن برقی مراجعه شود.

اراک درختچه‌ای است از تیره اراکیها که فقط شامل یک گونه است. برگهایش روبروی هم و کمی گوشتالو، گل‌های آن سفید رنگ و کوچک و به شکل خوشه است. میوه‌اش مثل هسته و زرد رنگ است که آن را کبات می‌نامند و در صورتی که نارس باشد، سبز رنگ است که خمط یا جهاض نامیده می‌شود و خواص دارویی دارد. از برگ این گیاه شتران استفاده می‌کنند و از ریشه آن که چوبی و ستر است، در قدیم مسواک تهیه می‌کرده‌اند.^۱ مزاج: مزاج آن در درجه اول گرم و خشک است.^۲ به قول شیخ، مزاج آن خشک و در سردی و گرمی معتدل است به قول بغدادی درخت آن خشک است.^۳ در درجه دوم گرم و خشک است.^۴

خواص: دارای خواص جمع کردن، باز کردن، تندی، جلا دهنده، هضم کننده و برّنده است و برای رطوبات چسبنده و بادهای غلیظ مفید است و چون عصاره نوع سیاه آن را هر روز یک مرتبه به مدت هفت روز بنوشند، بدن را ضعیف و لاغر می‌گرداند و چون از آن به عنوان خضاب استفاده کنند مو را سیاه می‌کند. از ریشه آن مسواک تهیه می‌گردد که لثه‌ها را تقویت نموده، دهان را خوشبو و چرک دندان را از بین می‌برد. خوراک گلش نافع زخم معده است.^۵

جلا دهنده، محلّ، برّنده، باز کننده سده و نافع رطوبات چسبنده و بادهای غلیظ است. پخته شده آن در روغن زیتون جهت تحلیل ورم رحم، بواسیر، شعله و پخته آن جهت راحتی بول و پاک کننده مثانه و تخم آن جهت تقویت معده و رفع اسهال بی نهایت مفید است. مسواک کردن با چوب آن درخشندگی دندانها را موجب می‌گردد و لثه‌ها را تقویت می‌کند، ولی استفاده بیش از حد آن، باعث پیدایش خرابی در لثه‌هاست.^۶

محل رویش: محل رویش آن در ایران، در مناطق لار، بندرعباس بین میناب و کوگربند، بلوچستان، مکران و چابهار است. نیز در نواحی جنوبی آسیا، ایران، هند، مصر

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۸۸.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۴.

۲- تحفه حکیم، ص ۱۸.

۴- بستان المفردات، ص ۹۲.

۶- تحفه حکیم، ص ۱۸.

و حبشه می روید.^۱

در پاکستان، حدود مرز افغانستان و ایران در مناطق خشک می روید.^۲ و همچنین در مناطق خشک هند می روید.^۳

مشابه: مشابه اراک، صندل سفید است.^۴

* اردک

تعریف: غذائی است گوشت آن زیاد و در معده زیاد می ماند و سنگین و بادزا است، ولی اگر هضم گردد غذائیتش از تمام پرندگان بیشتر است.

از حضرت امیرالمؤمنین علیه السلام منقول است که اردک، گاومیش مرغان است. چون لجن می خورد و مرغ خانگی خوک مرغان است، زیرا فضله آدمی می خورد و دراج، حبشی مرغان است.^۵

اسم: اردک را به عربی بطّ و ابن الماء، به یونانی میرولا و به اردو و هندی بطخ و به انگلیسی TEAL و DUCK می گویند.^۶

اردک نوعی از طیور است که به فرانسوی CANARD و به لاتینی BOSCHASANAS می نامند که از راسته پایره داران و رده کارنیاتها است.^۷

اردک را به عربی بط، به هندی جنیابدک و بطخ نیز می نامند و آن اسم نوعی از طیور آبی است که دارای انواع اهلی و وحشی و دشتی می باشد.

مزاج: در درجه دوم گرم و در درجه اول خشک و گویند گرم و تر است.

خواص: خوراک جگر اردک بخصوص بال آن مولد خون صالح و نافع خفقان است و صدا را صاف می کند. ضماد گوشت آن جهت «زگیل» مفید است. ضماد آن با آرد باقلا جهت خفقان و ورم پستان و تسکین درد از سردی و آشامیدن آن جهت امراض مذکور نافع است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۱۲.
 ۲- المفردات، ص ۷.
 ۳- فارماکوگرافیا، ص ۳۸۰.
 ۴- تحفه حکیم، ص ۱۸.
 ۵- حلیة المتقین، ص ۴۸.
 ۶- لاثنائی لغات الادویه، ص ۲۸.
 ۷- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۹۶.

تخم اردک معتدل در حرارت و سردی، دیر هضم و ضعیف‌تر از تخم است و گاهی اسهال آور می‌باشد و با کهر با جهت قطع سیلان خون و زحیر و مخلوط آن با سداب و روغن زیتون جهت سرعت تکلم اطفال و ساییده پوست آن با مروارید و شکر و نوشادر جهت رفع سفیدی چشم قوی‌الاثراست. خاکستر پر و بال آن جهت تحلیل خنازیر مفید و سرگین آن بسیار گرم و جهت از بین بردن کلف و نمش (کک و مک، سیاه و سفید شده پوست) نافع است. خون متولد از آن غلیظ، سریع التعفن و ایجاد کننده سردرد است که مصلح آن سرکه و زنجبیل و سکنجبین است و اگر بریان نمایند باید که پیاز، سیر، دارچین و خولنجان در میان آن قرار دهند و با روغن زیتون یا غیر آن سرخ نمایند. روغن اردک جهت درد مفاصل خوب است.

اردک صحرایی ضرر بسیار دارد و اجتناب از آن بهتر است.^۱

شیخ گوید: بط (اردک): مزاج اردک از همه مرغهای خانگی گرم‌تر است. پیه اردک از پیه سایر پرندگان بهتر است و برای تسکین درد و احساس سوزش داخل بدن مفید است. گوشتش چاقی و پیه‌اش صفای رنگ صورت آورد. بهترین و سبک‌ترین قسمت گوشت اردک برای معده، بال اردک است. شهوت‌انگیز است و آب پشت را زیاد می‌کند.^۲

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۱۵-۱۳۵؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۵؛ تحفه حکیم، ص ۵۰.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۸۵.

* ارغوان

تعریف:

آن را اکوان، ارجوان، ارجوان العرب، فرزیق و زعید هم گویند و آن نیز برودت معده و کلیه را مرتفع ساخته و سنگ مثانه را خرد می‌کند و بر صاف کردن صدا نافع است.

* ارقان

تعریف: ارقن ارقاناً لحیته: ریش خود را به حنا خضاب کرد. الطعام: طعام را پُر روغن کرد.^۱

ارقن: حنا، زعفران.^۲

ارقان: درختی است سرخ، حنا، زعفران، گیاه معروف به خون سیاوشان.^۳

۲- نهایه ابن اثیر، ماده رغن.

۱- فرهنگ لاروس، ج ۱، ص ۱۳۰.

۳- فرهنگ جامع نوین، ج ۱، ص ۲۲.

* ارقیطون

تعریف: برای رفع جوشهای صورت، (در حالت‌های خفیف) از ارقیطون (گیاهی سیاه با خالهای سفید یا برعکس) کمک بگیرید.^۱

* ارگودوس

تعریف: ارگو شکل پاییزه یک قارچ انگلی است که بر روی گندم سیاه (چاودار) و به ندرت غلات دیگر یا گیاهان تیره گندم یافت می‌شود. این قارچ در سالهای مرطوب بیشتر از سالهای خشک ایجاد می‌شود. گردآوری آن هنگام برداشت خوشه‌های رسیده و دانه‌های جدا شده است. در حرارت ۳۰-۴۵ درجه سانتیگراد خشک می‌شود. کشت آن از طریق پاشیدن مصنوعی سوسپانسیون آبکی اسپوره‌های ارگو در خوشه بسته چاودار انجام می‌گیرد.^۲

ارگودوسگل به صورت قاطع در رفع خونریزی در فواصل قاعدگی، خونریزیهای منشأ برونشها (اخلاط خونی)، خون آمدن از بینی، پیدایش خون در ادرار، بواسیرهای خونی، خونریزیهای روده در زمان ابتلای به حصبه و خونریزیهای معده اثر می‌نماید. بعلاوه در زنان، هنگامی که پس از برخاستن از بستر خواب، خون از آنان خارج می‌شود اثر درمانی دارد. از ارگودوسگل می‌توان جهت رفع حالت احتقان ریه (جلوگیری از تجمع خون در ریه)، مننژیت‌های حاد و غیره استفاده به عمل آورد. ارگو بر روی گندم روییده می‌شود و در باره گندم روایت موجود است.

اسم: ارگو را به فارسی سیخک، جو و به لاتینی سکال کورناتوم CORONATUMSECAL یا ری ارگو RAYERGOT می‌نامند.^۳

ارگو رابه لاتینی: CLAVICEPS PURPUREA TUL CHARBON DU DU
SELGLE, SEIGLE ERGOTE

۱- مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

۲- گیاهان دانه‌ای، پروفیسور هانس فلرک، ص ۲۱.

۳- فارماکوگن، دکتر آئینه، ص ۴۱۹.

ERGOT DE SEIGLE به فرانسه:

SEGALE CORNUTA به ایتالیایی:

ERGOTEDTYE, SPURRED RYE به انگلیسی:

و به آلمانی: ROGGENMUTTER, MUTTERKORN می‌گویند.^۱

ارگو را نیز به لاتینی ERGOT OF RYE می‌نامند.^۲

مقدار خوراک: گرد ارگودوسگل به مقدار ۰/۵ تا ۴ گرم در روز به صورت حب یا کاشه مصرف می‌شود ولی چون به سهولت فاسد می‌گردد از این جهت باید در مواقع احتیاج اقدام به تهیه آن نمود. مصرف آن اگر به منظور بند آوردن خون در خونریزیها باشد، باید به دفعات ۰/۲ تا ۰/۵ گرمی و به فواصل نزدیک به هم (در هر نیم ساعت) صورت گیرد. برای اطفال، مقدار ۰/۱ گرم بر حسب هر یک از سنین در ۲۴ ساعت می‌تواند مصرف شود.

عصاره روان آن که هر ۳۰ قطره یک گرم وزن دارد به مقدار ۱ تا ۵ گرم، مخلوط در یک پوسیون و برای اطفال به مقدار ۰/۱ گرم برای هر یک از سنین عمر در ۲۴ ساعت تجویز می‌گردد (عصاره روان به علت غیر قابل فساد بودن، بر سایر اشکال دارویی آن ترجیح داده می‌شود).

* ازگیل

تعریف: از تیره گل سرخیان است و در باره گل سرخ روایت وارد شده است. با توجه به مستدرکات زیر ازگیل، زعرور می‌باشد، زیرا عنوان ازگیل، این گیاه بررسی شد. نیز بعضی از کتب زعرور را زالزالک نامیده‌اند و گیاه زالزالک جداگانه بررسی خواهد شد.

چون در کتب مختلف، زعرور را بعضی زالزالک و بعضی ازگیل نوشته‌اند، بنابراین

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۴۲۰.

۲- گیاهان دارویی، دکتر هانس فلوک، ص ۲۱.

قسمتی از تحقیقات در باره زعرور در زلزالتک و کاملش در ازگیل بیان شد.

اسم: ازگیل به لاتینی *MESPILUS GERMANICA* می باشد و نام دیگر آن ارونیا است.^۱ ارونیا، زعرور است.^۲ زعرور بر وزن عصفور میوه ای است که به فارسی گیل و به ترکی ازگیل می گویند.^۳ زعرور را به ترکی یمیشا گویند.^۴ و به فرانسوی *CRATAEGUS* و اسم علمی یونانی آن را حادی المقدقه می گویند.

ازگیل را به عربی زعرور، ذوثلثه حبات و شجرة الدب گویند. این گیاه نوعی از آلو است و گویند: صحیح ترین آن، سیب صحرایی است و به فارسی دولانه، کیل و کالنج، به شیرازی لیلک و به اصفهانی گویج گویند و سرخ رنگ است.^۵

در سوریه آن را مشمله می نامند که آن کلمه ترکی است و مصریها نیز به همین نام می شناسند.^۶

ازگیل را به فارسی کنوس و به انگلیسی ژرمانی و در کتب قدیم زعرور کبیر و کنوس طبری نامیده اند.^۷

مزاج: سرد و خشک در درجه اول است و معده را قوی می کند و صفرا را می شکند و یبوست آور است.^۸ بعضی گویند سرد و تر است و قبض و از سنجد قابض تر است.

خواص: قابض و مسکن تندی صفرا و خون و قی است و جهت اسهال و تقطیر البول مفید و اشتها آور است، مقدار خوراک آبش تا بیست و پنج مثقال است.^۹

در بیشتر خواص با زلزالتک مشترک است. دارای ویتامین A مشابه جوهر هویج و ویتامینهای B و C و سرشار از تانن است.

میوه و برگ ازگیل به عنوان قابض و رفع التهاب امعاء توصیه و تجویز شده است. میوه رسیده آن دارای قند و جوهر لیمو می باشد.

هسته ازگیل را کوبیده و گرد آن را به مقدار یک قاشق چایخوری با چای یا شربت

۱- فرهنگ معین، ج ۲۱۹۱. ۲- محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۳۹.

۳- الانبیه، ص ۱۷۲. ۴- تحفه حکیم، ص ۲۳۶، لاتانی.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۹۸. ۶- لسان العرب، ج ۱۷، ص ۸.

۷- زبان خوراکیها، ص ۱۹۷. ۸- الانبیه، ص ۱۷۲. ۹- تحفه حکیم، ص ۱۳۶.

ریشه جعفری خورده سنگ کلیه و مثانه را دفع می‌کند.

یکی از پزشکان سرشناس اروپا معتقد است که اگر زنان باردار، گردن بندی از چوب ازگیل را به گردن آویزان نمایند، از سقط جنین آنها خودداری خواهد شد و برای این کار آمار زیادی نشان داده است.^۱

دیسقوریدوس گوید: زالزالک درختی است خاردار و برگش به برگ درخت «لوقوراشی» شبیه است. میوه‌های کوچک سیب مانند دارد و از سیب کوچک‌ترند. رنگ آن سرخ و خوشمزه است و در هر یکی از میوه‌هایش سه هسته موجود است. نوعی دیگر از زالزالک هست که آن را سیب بیابانی گویند. بیخ و میوه این نوع مستدیرالشکل است.

صفرا را می‌کند، در بند آوردن مواد مایع بدن از هر میوه‌ای اثربخش‌تر است. سردرد آور و نیز با معده ناسازگار است. چون قابض است، بول را بند نمی‌آورد.^۲

* اسانس پاچولی

تعریف: اسانسی است که از نوعی گیاه هندی گرفته می‌شود و در صنعت عطر سازی کاربرد وسیعی دارد.^۳

* اسب

تعریف: اسب پستانداری از راسته فرد سمان، جزء تیره سُم داران و دارای گونه‌ها و نژادهای مختلف است. این حیوان در موارد مختلف زندگی انسان مورد استفاده قرار می‌گیرد، از قبیل: سواری، کشیدن گاری و درشکه، حمل و نقل بار، شخم زدن، اسب دوانی و غیره.^۴

اسم: اسب را به لاتینی: *caballus*^۵*equus*، به عربی: فرس، خیل و حصان، به

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۴۱.

۱- زبان خوراکیها، ص ۱۹۷.

۳- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۶۶.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۲۶.

۵- همان، ص ۲۲۶.

سانسکریت: اشو، گهوتک و ماده اسب را مادیان، به هندی نر را گهؤرا و ماده را گهؤری و به انگلیسی نر را Horse و ماده Mare^۱، به ترکی آت، به هندی گهو طراواس و بجه آن را به عربی مهر و به فارسی کرّه می نامند.^۲ شیر اسب ماده را به عربی لبن الرماک می گویند.^۳

خواص: نوشته اند که گوشت اسب شجاعت و قساوت قلب می آورد و غلیظترین گوشتها است و خونی که از خوردن گوشت آن در بدن تولید می شود، سوداوی، لکن موافق افرادی است که دارای بادهای سرد می باشند. گوشت اسب مانند گوشت شتر باز کننده منفذهای پوستی و کباب آن با شیر مقوی باه سرد مزاجان است. چنانچه زوایدی که بر زانوی اسب می باشد و آن را پر اسب گویند، بکوبند و با سرکه بخورند، نافع سردرد و آشامیدن پنیر مایه آن به مقدار نیم مثقال جهت اسهال مزمن، زخم روده ها و امراض پوستی نافع است.

مالیدن پوست کرّه اسب با موی سوخته و آب دافع دانه های چرکی می باشد و سرگین آن در خواص مانند سرگین الاغ است. مالیدن خود آن تغییر دهنده رنگ لکه های سفید و مالیدن پوست با موی سوخته اسب نافع جوشهای پوستی است و اگر عرق آن را بر زهار طفل بمالند موی آن نمی روید و بواسیر را دفع و چکاندن قطره آن در گوش جهت تسکین درد آن و در بینی جهت خون دماغ مفید است.^۴

مالیدن حل شده سوخته پوست کرّه اسب در آب نافع جوش بدن است. نفع مخصوص: پنیر مایه مادیان در علاج زخم روده، رودل و اسهال مزمن نافع است.^۵ گوشت سوخته آن نافع اسهال رطوبی و خوردن سرخ کرده آن مولد اخلاط فاسد است. خون تازه اسب سم کشنده است. اگر کسی دندان اسب را بر کمر ببندد نافع کمر درد است. خوراک ۲ گرم از پنیر مایه اسب اسهال مزمن و زخم روده ها را بر طرف می سازد.^۶ شیر اسب مفرح، جلا دهنده، مفتح، مقوی باه، اشتها آور، مدرّ و در امراض مجاری بول

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۳.

۱- لائانی لغات الادویه و مفردات ص ۲۴۹.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۳.

۳- مفردات، ص ۲۴۹.

۶- بستان المفردات، ص ۷۱.

۵- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۸۲.

مفید است. رساندن آن در رحم زنان حامله، به جنین استحکام می بخشد و مدر حیض می باشد. از شیر اسب دارویی به نام کومس تهیه می گردد که آن را در مرض سل تجویز می کنند.^۱ در طب جدید از اسبهای سالم واکسنهای خناق، آنتی توکسین، آنتی دیفتریا و ضد کزاز گرفته می شود. از سرم اسب معمولی serum normal Horse در خونریزی زخمها و رساندن پروتئین به بدن انسان استفاده می شود. در استفاده از آن به طور تزریق ۲۰ تا ۳۰ سی سی زیر پوست و برای توازن انجماد خون، ۱۰ تا ۲۰ سی سی در رگ تزریق می شود.

طرز تهیه سرم: برای جلوگیری از مرض باسیلیری دیسانتری: میکروبهای دسانتر (اسهال خونی) را گرفته و خشک کرده به اسب تزریق می کنند. سرم Antimeningococcum یا Meningitis (یعنی سرم امراض مغزی سرسامی) هم از خون اسب تهیه می شود.

طرز تهیه: استرینهای (میکروبها) این امراض را از چهار مریض گرفته، محلول درست کرده و به اسب تزریق می کنند و بعد از این عمل دوباره از اسب خون می گیرند و سرم تهیه می کنند. مقدار مصرف: ۲۰ سی سی سرم در ستون فقرات تزریق می شود.

سرم آنتی توکسی نم تی تانی کم Antitoxihum Tetanicum یا Tetanus Antitoxin که از خون یا پلاسمای اسب سالم گرفته می شود، در امراض کزاز تزریق می گردد.

سرم Antitoxihum scarlatinae streptococcus که در مرض تب سرخ (اسکارلت = scarlet) نیز از خون اسب درست می شود. ساخت سرم تحت برنامه تندرستی و بهداشتی تهیه و برای جلوگیری از امراض گوناگون تجویز و بیشتر از خون اسب تهیه می شود، این برنامه را بیولوژیکال پرودکس Biological products می گویند.^۲

* اسپرک

تعریف: در کتب طب سنتی ورس و ورث آمده. گرم و خشک است در طبیعت و مقوی، محرک، مفرّج و برای رفع خفقان و ایجاد هیجان موثر می باشد و مقوی نیروی جنسی است و مضر ریه، از این نظر باید توأم با گیاهان اصلاح کننده نظیر مصطکی و کتیرا خورده شود مقدار خوراک آن تا ۵ گرم و بدلش نصف وزن آن زعفران است.^۱

* اسپند

تعریف: در روایات متعددی از پیامبر ﷺ آمده است که اسپند هفتاد مرض را شفا می دهد و نیز در روایتی دیگر اسپند را نافع ترسو بودن نوشته اند. تخم اسپند مورد استفاده طبی دارد. مزاج اسپند گرم در درجه سوم و خشک در درجه دوم می باشد. اسپند نافع: جذام، ترس، نفخ، صرع، فلج، جنون، استسقاء، یرقان، قولنج، سیاتیک، سودا و بلغم، ضعف باه، سرعت انزال، ضعف دوران حاملگی، آسم، لاغری، سختی حیض و ادرار، کمر درد، کرم و کم خوابی است. اسپند دارای مواد طبی حرملین و حرمین است. مقدار خوراک اسپند از یک تا پنج گرم است (طبق دستور). مضر گرم مزاجها است و مصلحش سکنجبین و غذاهای ترش می باشد. محل رویش، در اکثر نواحی بایر و حاشیه های کویر است.

اسپند گیاهی است علفی، پایا، به ارتفاع حدود ۳۰ تا ۴۰ سانتی متر، از مشخصات این گیاه آن است که ظاهری بوته مانند، پر برگ، به رنگ سبز زیبا و برگهایی با تقسیمات باریک، دراز و نامنظم دارد. میوه اش پوشینه، کروی و محتوی دانه های متعدد و سیاه رنگ می باشد. قسمت مورد استفاده آن، دانه گیاه است.^۲ این گیاه از تیره سدابیان است.^۳ اسپند دارای دو نوع است: سیاه و سفید.^۴ دارای ذائقه ای بد مزه، دانه ای سیاه و بویی تند می باشد.^۵ برگ آن گرد و ساقه اش به اندازه یک ذراع است، از یک شاخه می روید،

۱- معارف گیاهی، ج ۶ ص ۲۸۴.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.

۳- بستان المفردات، ص ۵۲.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.

۵- المفردات، ص ۷۹.

بیخ آن کوچک، تخم آن سیاه و به اندازه خردل و خاصیت آن تا چهار سال باقی می ماند.^۱
 مضر گرم مزاجها است و مصلح آن سکنجبین و غذاهای ترش است.^۲ برای اشخاص
 صفراوی مزاج ضرر دارد و مصلح آن میوه های ترش است.^۳ دانه اسپند اثر سمی دارد.^۴
 اسم: به فرانسه و انگلیسی: Harmel
 به آلمانی: Syrische Raut
 به ایتالیایی: Ruta Della Siria

و به عربی: غلقة الذئب، سذاب بری و حرمل می گویند.^۵
 به اسامی اسپند، حرمله و سداب بری آمده است.^۶ به انگلیسی عرفی Syria Rue
 و به فرانسوی Rue Sauvage می گویند.^۷ نیز به عربی، حرمل، به یونانی مولی و
 اسطرماتوس، به سریانی زرع، سیاسا و سیاد، به فارسی شیرسا و سپند سوختنی، به
 هندی اسپند، چرهل ولو، به سانسکریت سرپ و نگشتر، به پنجابی اسپند لاهوری
 می گویند. حرمل کلمه ای عربی است و گویند سریانی می باشد. به عربی عامه اسفند، به
 فارسی شیرساو و سپند سوختنی و به هندی اسپند گویند.^۸ اسم علمی اسپند، پیگانم
 حرمله است.^۹ به مشهدی سپنج، به عربی حرمل و در قائنات، شامه به معنای بودادنی
 است.^{۱۰}

روایت:

زیدبن علی از پدرانش نقل کرده است که رسول خدا ﷺ فرمود: اسپند شاخه و
 برگ و میوه ای نمی رویاند مگر این که فرشته ای مامور است که آن را به آنجایی که باید
 برسد، برساند یا خشک شود و در ریشه و شاخه آن تعویذ (به گردن انداختن اطفال برای

-
- ۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.
 - ۲- المفردات، ص ۷۹.
 - ۳- بستان المفردات، ص ۵۲.
 - ۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
 - ۵- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.
 - ۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.
 - ۷- فارماکوگرافیا، ص ۲۵۲، مفردات، ص ۷۹.
 - ۸- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.
 - ۹- لسان العرب، ص ۱۵۵.
 - ۱۰- حکیم اسفندیاری.

جن زدگی) هست و دانه اش هفتاد مرض را شفا می دهد و با کندر مداوا می کند.^۱
پیغمبر اکرم صلی الله علیه و آله فرمود: هر کس چهل روز یک مثقال اسپند را بنوشد، حکمت در دل او روشن می گردد و از هفتاد مرض نجات می دهد که کمترین آن جذام است.^۲ روایت است که پیامبری از ترسو بودن امتش به خداوند شکایت نمود، خداوند به وی فرمود: به امت خود دستور بده که اسپند را بنوشند، زیرا اسپند بر شجاعت مرد می افزاید.^۳

ترکیب شیمیایی:

اسپند تخمی است که چهار درصد آن جوهر نمکیات و دو ثلث آن ماده ای به نام حرملین است که سمی تشنج آور می باشد.^۴ در تخمهای اسپند ۳٪ آلکالوئید و دو ماده به نام حرمن و حرمل است که از این دو ماده ۲ جزء از ۳ جزء حرملین حاصل می گردد.^۵ حرملین توسط گویل در سال ۱۸۳۷ میلادی کشف شده است. پی حرمین به وسیله فرنجنی در سال ۱۸۴۷ کشف شد. فرنجنی بیان کرده است که مقدار جوهر آن ۴٪ است که دو ثلث آن حرملین و یک ثلث حرمین است.^۶

دانه اسپند دارای آلکالوئیدهایی نظیر هارمین Harmine، هارمالین Harmalin و همچنین هارمالول Harmalol است. هارمالین Harmaline به فرمول C13 H14 N2O و به وزن ملکولی ۲۱۴/۲۶ است. هارمالین به صورت بلورهای منشوری دو هرمی ارتورومبیک و یا ذرات قرصی شکل در حلال متانول و یا بلورهای هشت وجهی رومبیک در حلال اناتول به دست می آید. در گرمای ۲۲۹ درجه تا ۲۳۱ درجه ذوب می شود. به مقدار بسیار کم در آب، الکل و اتر ولی به طور کامل در الکل خیلی گرم و اسیدهای رقیق حل می گردد. هارمالین از نظر درمانی دارای اثر نیرو دهنده سیستم مرکزی اعصاب و ماده ای سمی است. مقدار کشنده آن در موش صحرایی ۱۲۰ میلی گرم بر حسب هر کیلو گرم وزن جانور می باشد.^۷

۱- طب الاثمه، ص ۶۷.
۲- بحار، ج ۶۶، ص ۲۳۵.
۳- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۲.
۴- دستور بریتانی، ص ۱۲۷۱.
۵- المفردات، ص ۷۹.
۶- فارماکو گرافیا، ص ۲۵۲.
۷- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.

خواص:

برنده خلطهای سفت و چسبنده، ملطف، مدر شیر، بول و حیض، مرطوب، بخارآور و مسکر است. مکیدن اسپند، تحلیل کننده بادهای زیاد و در اخراج سودا و انواع بلغم بسیار مفید است. مقدار خوراک آن تا سه مثقال می باشد. بوییدن و مالیدن روغن آن، بدن را گرم می کند و خوردن دانه آن جهت صرع، فلج، جنون، فراموشی و سایر امراض سرد مغزی و عصبی مفید است. نیز جهت گرم کردن مغز و بدن، رفع استسقاء، یرقان، سدد، قولنج و سیاتیک نافع است.^۱

شیخ می فرماید: اسپند قطع کننده اخلاط و نرم کننده است و مالیدن محلول آن بر مفاصل، درد را از بین می برد. دیسکوریدوس گوید: ساییده اسپند را با عسل و زهره کبک یا زهره مرغ خانگی و آب رازیانه (بادیان) مخلوط کنند، کم سویی چشم را از بین می برد.^۲ به سبب لطافتی که در آن است رطوبات را می خشکاند و محلل آنها است.^۳ برای مداوای سنگینی گوش و رفع وز وز آن، دانه اسپند را در آب ترب و روغن زیتون جوشانیده و صاف کرده و چند قطره در گوش بچکانند. خوراک کفلمه دانه آن به صورت درسته به مقدار ۶ نخود، نافع سیاتیک می باشد و این دستور تا ۳ روز ادامه داده شود، بعد از ۳ روز خوراک آن را ۸ نخود کنند و به همین ترتیب تا ۲۱ روز مقدار آن را زیاد کنند تا این که روز آخر ۲۰ تا ۲۴ نخود از آن مصرف شود. کسانی که گرم مزاج هستند، نباید مقدار خوراک آن را زیاد کنند.

توجه:

ساییده و جوشانده اسپند، سمی می باشد. مقدار خوراک آن برای نفخ معده ۶ نخود است و کسانی که گرم مزاج هستند ۳ نخود از آن را بخورند. چکاندن روغن اسپند در بینی، نافع زکام سرد است.

۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۳۹.

۲- قانون، ج ۲، ص ۱۵۲؛ قوابالدین کبیر، ص ۱۷۶.

۳- صیدنه، ص ۵۸.

دستور گرفتن روغن از اسپند: اسپند را کاملاً ساییده تا پودر شود، سپس آن را در ظرفی قرار داده و روی آتش ملایمی بگذارند تا گرم شود. بعد به وسیله آب روی آن را مرطوب کنند، به هم بزنند و این کار را ادامه دهند تا این که چربی روغن نمایان شود. سپس ظرف را از روی آتش برداشته، اسپند چرب شده را فشار داده تا روغن از آن جدا شود. مالیدن روغن اسپند برای امراض سیاتیک، بواسیر و روماتیسم مفید است.^۱

اسپند را در نسخه ضماد کبریت استعمال کرده‌اند. این ضماد را با سرکه مخلوط نموده بر طحال می‌گذارند، نافع بزرگ شدن طحال است. نیز دوايي به نام معجون اسپند سوختنی را برای ضعف باه و علاج سرعت انزال توصیه کرده‌اند. نسخه معجون ریگ ماهی، برای ضعف اعصاب و باه و رقیق بودن منی استعمال می‌شود. معجون زنجبیل نافع امراض سیلان و درد رحم، ضعف دوران حاملگی و ضعف باه مردان می‌باشد.^۲

اسپند مسکن، مقوی باه، چاق کننده بدن، دافع بلغم، باد شکن، مصلح اخلاط غلیظ و مدر بول حیض است. درویشانی که آن را می‌سوزانند اعتقاد دارند که نظر بد را از بین می‌برد و چشم زخم را دور می‌کند. مصفی خون است و برای درد استخوان نافع است چنانچه زن، تخم اسپند شسته شده را با آب جوشیده به مقدار نیم تا یک مثقال روزی سه مرتبه بخورند، حیض را باز می‌کند و بیماریهای سرد مثل لقوه، فلج، فراموشی، سیاتیک، سرفه و تنگی تنفس را مفید و رطوبتهای کثیف را از سینه و ریه صاف می‌گرداند.

محل رویش:

بیشتر در نواحی مرکزی و شرقی و جنوبی و غربی آسیا در آب و هوای بحر الرومی یا معتدل و نواحی استوایی می‌روید.^۳

این گیاه در بسیاری از نواحی بایر و حاشیه‌های کویر ایران، راه تهران به قم، اصفهان،

۲- همدرد، ص ۲۷۰-۲۵۹-۱۹۲.

۱- حکیم اسفندیاری.

۳- فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۶۹.

تهران به قزوین، گیلان: رستم آباد و رودبار، اطراف کرج، تبریز، بختیاری، لرستان: ازنا در ۸۰۰ متری، کرمان، فارس، بوشهر، بلوچستان، سیستان، لوتک، خراسان: نزدیک بیرجند، گناباد، نزدیک نیشابور، کاشان، قزوین، قم، راجرد در ۱۷۰۰ متری، سمنان و دامغان می‌روید. به حالت خودرو در بسیاری از اراضی بایر شمال آفریقا، منطقه مدیترانه، ترکیه، سوریه و ایران می‌روید.^۱ در مناطق شام و سینا دیده می‌شود.^۲

نسخه:

تخم اسپند و تخم کتان، را ساییده با عسل مخلوط کرده بلیسند، برای مرض تنگی نفس نافع، باد روده‌ها را تحلیل و مغز و اعضای بدن را گرم می‌کند. جوشاندن اسپند در روغن زیتون و چکانیدن آن در گوش کر، گوش را باز می‌نماید. خاصیت اسپند تا چهار سال باقی می‌ماند و مقدار خوراک آن از نیم تا یک مثقال است.^۳

اسپند عرق آور، مدر حیض و کرم کش است.^۴ نافع سیاتیک، امراض سر و مغز و امراض سرد مثل فلج و لقوه است. خوراک آن از ۴ تا ۹ گرم است. ریه و سینه را از رطوبت غلیظ صاف می‌کند. مقوی باه و چاق کننده و مدر بول و حیض است، در مرض یرقان و استسقاء نافع است و اعضاء بدن را گرم می‌کند و جوشانده آن در امراض سینه و تنگی نفس مفید است. چکاندن سوزانده آن با روغن زیتون برای درد گوش مفید می‌باشد و ضماد آن برای دردهای بادی، سستی و فلج مفید است.

سودا و امراضی که علت آن سردی است مثل کمر درد، سستی، فلج، شل و ضعف قوه باه در زن و مرد را نافع است. شیر زنان را زیاد کرده و مدر حیض می‌باشد و برای خوردن، به طور معجون با روغن شیرین و عسل مخلوط کرده استعمال می‌شود. دکتر جی گویال تجربه نموده که جوشانده و تنطور اسپند، مدر حیض است و نیز بیان می‌کند که برگ آن دارای کمی اثر بنگ و کمی نشه آور است. خوراک ۲ سی سی تنطور حرمل

۲- لسان العرب، حرف ح، ص ۴۵۵.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱ ص ۴۴۹.

۴- دستور بریتانی، ص ۱۲۷۱.

۳- المفردات، ص ۷۹.

برای تسهیل زایمان تجربه شده است. اکثر ماماها جوشانده آن را برای آسانی زایمان استعمال می کنند. ^۱ دانه این گیاه در طبابت های قدیم اعراب، به عنوان خواب آور، معرق، ضد کرم و قاعده آور مصرف داشته است. هنوز هم در طب عوام کم و بیش مورد استفاده قرار می گیرد. ^۲

* اسپیره

تعریف:

اسپیره لغت فارسی است. غده های زیرزمینی این گیاه قابض و مدر است و گل های آن نیز مسهل و مدر می باشد، از دم کرده ۶۰-۳۰ گرم غده آن در ۱۰۰۰ گرم آب جوش در موارد استسقاء، اسهال های ساده و ناراحتی های ششها استفاده می شود. ^۳

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۴۸.

۱- فارماکو گرافیا، ص ۲۵۲.

۳- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۴۹۲.

* استبرق

تعریف:

در آیات و روایات متعددی از استبرق و سندس نام آورده شده است که به بعضی از آنها اشاره می‌شود. درختچه کوچک و زیبایی است و تا ارتفاع هزار متر از سطح دریا دیده می‌شود. شیر گیاه، برگ، ریشه و پنبه‌اش به صورت مالیدنی و در بعضی مواقع طبق دستور، به صورت خوردنی استعمال می‌شود.

استبرق درختچه کوچک و زیبایی است. برگهای آن به پایه، پهن، بیضی شکل و نوک تیز است و سطح فوقانی و تحتانی آنها را در جوانی کرکهای سفیدرنگ و کم دوامی پوشانیده است که بتدریج پس از رشد برگ می‌ریزد و از میان می‌رود. پوست تنه آن سفید مایل به شکری است. گل آذین آن نیز با کرکهای سفید زیاد پوشیده شده و گلهای بنفش زیبای آن در آخر اسفند شکفته می‌شود.^۱

استبرق بوته معروفی است که معمولاً یک متر بلند می‌شود. برگهای آن پهن و کلفت

۱- ثابتی، دکتر حبیب الله، جنگلهای ایران، انتشارات کتابخانه ابن سینا، انتشار دی ماه ۱۳۴۶، ص ۱۹۰.

است و از شکستن شاخ، برگ و گل آن شیر خارج می شود. گل و برگهای استبرق کوچک و مشابه نرگس است. در میان گل آن چیزی مشابه میخک است که به آن قرنفل ملار می گویند.

میوه استبرق مشابه انبه است که پس از خشک شدن ترکیده و از داخلش پنبه ای مانند پنبه سنبل بیرون می آید. تخمهای استبرق مشابه عدس است. بر روی این درختچه رطوبتی منجمد می شود. که آن را صمغ العشر یا سرک العشر می گویند که به رنگ زرد است. استبرق در فصل تابستان و در زمینهای ریگزار و بیابانی رویده می شود. رنگ برگ و ریشه آن زرد و دارای گلی سفید و طعمی تند و تلخ است.^۱

این درختچه به ارتفاع حدود ۳ تا ۴ متر و دارای شیرابه سفید رنگ تلخ و تند مزه است. شاخه های جوان آن از کرکهای سفید پوشیده شده است. برگهای آن سبز متمایل به آبی، ضخیم، سفید آردی و کرکدار تقریباً بدون دمبرگ، تخم مرغی و در محل اتصال دارای موهایی است. رنگ گلهای استبرق صورتی یا صورتی متمایل به بنفش است که از اسفند ماه تا نیمه اول پاییز دیده می شود. قدرت رویدن بذر این درختچه در نهالستان در کیسه های پلاستیکی بسیار خوب بوده و پس از ۸ تا ۱۰ ماه از تاریخ کشت بذر (در بهار) می توان آن را به تپه های شنی منتقل نمود. بذر پاشی مستقیم آن در تپه های شنی تاکنون آزمایش نشده است. نیز ثابت شده است که تنها درختی که در ایام خشکسالی موفق بوده، استبرق است.

در کتاب گیاهان کشاورزی ایران تالیف دکتر صحت نیاکی به نقل از آیه ... جزایری ذکر شده است که سابقاً در شهرهای مختلف خوزستان غلب لب را مانند پنبه کشت می نمودند. بعد از رسیدن، الیاف آن را از دانه جدا نموده و با آن پارچه مخصوصاً دیبای معروف شیراز که شهرت و ارزش جهانی داشت می بافتند. معروف است که پرده مکه را از الیاف این گیاه می بافتند و با تشریفات ویژه ای آن را می فرستادند.^۲

استبرق شامی غوزه ای دارد با دانه های بسیار که به هر یک از آنها رشته های برّاق

ابریشمی چسبیده است.^۱ استبرق لباس پاکیزه، ضخیم و خوب است که لفظ آن از فارسی به عربی برگردانده شده است.^۲ سندس از استبرق لطیف تر است.^۳

اعراب بیابانی از آن بالش تهیه می کنند. نوعی از استبرق سمی است به طوری که نشستن در سایه آن درخت کشنده است. برگش مدور و نوعی شبیه به برگ درخت گز و گلش سفید و میوه اش مثل نخود و مایل به سرخی می باشد. کیسوسن بن مالت گوید: که از این نوع شکری می گرفته اند که با وجود شیرینی، خوراک دو مثقال آن در سه روز کشنده است.

CALOTROPIS PROCERA
جسنه برّية من الفصيلة الصقلایه تنمو فی بلاد
الغرب فیصنعون حبلاً من لحائها و علیها کلام فی الادب العربی عشرية
DECUMARIA

ترجمه: استبرق گیاهی بیابانی است که از صقلایه (اسلاو: شامل قسمتهایی از یوگسلاوی و چکسلواکی) آمده و در بلاد غرب می روید که در بالای شاخه های آن تورهایی می گذارند. در کلام ادب عربی به نام عشریه آمده چون ده گل دارد.^۴

استبرق ساتن سبزی است که معمولاً آن را در انگلستان و هند می پوشند.^۵

استبرق از گیاهان کائوچوئی ایران است.^۶

چنانچه پیرمردهای شهرهای جنوب به خاطر دارند، ۸۰ سال پیش از این گیاه پارچه تهیه می نمودند.^۷

دیبا را در شوش از درخت و در شوشتر از الیاف آن می ساختند.

پروفسور پُپ آمریکایی در کتاب تاریخ صنایع ایران می نویسد: پارچه دیبا از صادرات ایران بوده است.

به علت این که در مناطق حارّه به وجود می آید و ثابت است که در قم و کاشان هم

۱- فرهنگ مصاحب، ج ۱، ص ۱۲۵.

۲- لسان العرب، ج ۱۷، ص ۱۵۷.

۳- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۴۰.

۴- لغت نامه مجمع البحرین.

۵- فرهنگ کتابستان دارو، ص ۵۰.

۶- دکتر فاضل موسوی.

می‌روید. گفته می‌شود پارچه مکه را از آن می‌بافتند و کاغذ را نیز از آن می‌ساختند.
فرهنگ روستایی از دائرة المعارف فلاحتی (تألیف دکتر تقی بهرامی، صفحه ۱۳۱۷)
در موضوع استبرق چنین آورده است:

استبرق گیاهی است که نوعی از آن در آمریکا می‌روید، ولی تارهای آن به کار نخ
ریسی و پارچه بافی نمی‌آید. استبرق ایران هم، تخمهایش به کار نخ رسی نمی‌آید، ولی
براق‌تر از نوع آمریکایی است و از ساقه آن می‌توان مانند کتان، شاهدانه و کنف در
نساجی استفاده کرد.

این گیاه سابقاً کشت می‌شده و از الیاف میوه آن (مانند پنبه) که دارای جلایی شبیه
ابریشم است، دیبای معروف شوشتر را می‌بافتند.

استبرق گیاه مناسبی برای تثبیت ریگهای روان است.^۱
پروفسور پوپ آمریکایی در کتاب خود از یک الیاف در منطقه شوشتر نام برده که از
آن پارچه‌های ظریفی تهیه می‌شده است.

اسم: استبرق نام دو گونه درختچه *Calotropis Gigantea* و *Asclepias Gigantea*
از تیره کتوسها است. استبرق را:

به فرانسه: *Asclepiade*

به انگلیسی: *Bow String, Mudar Plant, Mudar*

به آلمانی: *Grosse Mudarpflanz*

به ایتالیایی: *Asclepiade*

و به عربی: عشر و به فارسی: جیوه گیاهی و استبرق می‌نامند.^۲ نام علمی درختچه
استبرق *Calotropis Procera* از خانواده *Asclepiadaceae* است.

این گیاه در خوزستان به نام غلب لب، خرک، مدان و عشار نامیده می‌شود.^۳ در فارس
به نام خزق و در نقاط دیگر به برگ مدار و زهرناک معروف است.^۴ استبرق را به فارسی

۱- تحقیقاتی از دانشگاه امیرکبیر.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۴؛ همدرد و فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۴۰.

۳- تحقیقات جنگلها و مراتع، ارسالی از دانشگاه امیرکبیر. ۴- فرهنگ روستایی، ص ۳۱۷.

خرک، به اردو آگ و ملار و آکن، به انگلیسی *Caletropis Swallo* و میوه آن را به هندی آگادودا می نامند.^۱ استبرق را عشر می گویند که از تیره گیاه اسکلی پیاداسیا می باشد.^۲ نام آن در فارسی: استبرق و خرک، در خوزستان: غلبلب، عشر و غرق، در کرمان و بلوچستان: کرک و به انگلیسی: *Green Satin* می نامند.^۳ استبرق کلمه ای فارسی است که به عربی برگشته است.^۴ این گیاه در شیراز و به طور کلی در فارسی به استبرق، در دزفول و شوشتر به غلب لب، در اهواز به عوشر، عشر، در دشتستان به غرق، در بم به نرماسیر بژه کرک و در بین لار و بندر عباس به خرک مشهور است.^۵

آیات و روایت:

«أُولَئِكَ لَهُمْ جَنَّاتُ عَدْنٍ تَجْرِي مِنْ تَحْتِهِمُ الْأَنْهَارُ يُحَلَّوْنَ فِيهَا مِنْ أَسَاوِرَ مِنْ ذَهَبٍ وَ يَلْبَسُونَ ثِيَابًا خُضْرًا مِنْ سُندُسٍ وَ اسْتَبْرَقٍ مُتَّكِنِينَ فِيهَا عَلَى الْأَرَائِكِ نِعْمَ الثَّوَابُ وَ حَسُنَتْ مُرْتَفَقًا». برای آنها باغها و بهشت های عدن^۶ هست که از زیر آنها جویها جاری می شوند. در آنجا بر دستهایشان بازوبندهایی از طلا و در آنجا لباسهای کبود از سندس و استبرق می پوشند و بر مبلها تکیه می کنند و چه ثواب و پاداش خوب و مقام عالی.^۷ «وَ يَلْبَسُونَ ثِيَابًا خُضْرًا مِنْ سُندُسٍ وَ اسْتَبْرَقٍ». و می پوشند لباسهای سبز از سندس و استبرق.^۸ نوعی ابریشم که با طلا بافته می شود را به دلیل براق بودنش استبرق می گویند. «وَ يَلْبَسُونَ مِنْ سُندُسٍ وَ اسْتَبْرَقٍ مُتَّكِلِينَ». خداوند در قرآن بهشتی ها را وصف می کند که لباس سندس و استبرق می پوشند.^۹ «مُتَّكِنِينَ عَلَى فُرُشٍ بَطَائِنُهَا مِنْ اسْتَبْرَقٍ وَ جَنَى الْجَنَّتَيْنِ ذَانِ». و باز خداوند می فرماید: در بهشت به فرشها تکیه می کنند و استبرق می پوشند و میوه ها را می چینند.^{۱۰}

۲- لسان العرب، ج ۱۷ ص ۱۵۷.

۱- المفردات، ص ۵۹.

۳- جنگلهای ایران، ص ۲۹۰؛ فرهنگ کتابستان، ص ۵۰.

۴- دائرة المعارف، فرید وجدی.

۵- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۶.

۶- نام محلی در وسط بهشت.

۸- همان.

۹- دخان: ۵۳.

۷- کهف: ۳۱.

۱۰- الرحمن: ۵۴.

«عَالِيَهُمْ ثِيَابٌ سُنْدُسٌ خُضْرٌ وَإِسْتَبْرَقٌ». و در روی آنها لباسهای سندس سبز و استبرق می پوشند.^۱

امام صادق علیه السلام فرمود: هر که بپوشاند برهنه مومنی را، می پوشد از لباس سندس و استبرق بهشت و در حفظ و ضمان خداست تا تاری از آن باقی باشد.^۲

مزاج: برگ و شاخه آن گرم و خشک در درجه سوم و مزاج شیر آن که به شکرالعشر معروف است گرم و خشک در درجه چهارم است. مالیدن پخته برگ و شاخه استبرق نافع فلج، تشنج، سستی اعضاء، خوره، زخمهای بد، سفلیس و چرک می باشد. پنبه آن خون را بند می آورد و گوشت جدید می رویاند. شیر استبرق مو را از بدن جدا می کند، نافع بواسیر، کچلی، قوبا و سعفه است. شیرابه این گیاه در ترکیب بعضی سموم وارد می گردد و محتوی کائوچوک و گلوکزیدی به نام کالوت روپین است. استبرق گیاهی سمی است و باید بعد از اصلاح مصرف شود. محل رویش آن خوزستان است.

مزاج شیر آن در درجه چهارم گرم و خشک و مزاج گل، شاخه، ریشه و برگ آن در درجه سوم گرم و خشک است.^۳

ترکیب شیمیایی: استبرق از گیاهانی است که از آن مواد سلولز حاصل و از این سلولز ابریشم صنعتی ساخته می شود.^۴

شیرابه این گیاه در ترکیب بعضی سموم وارد می گردد و محتوی کائوچوک و یک ماده گلوکزیدی به نام کالوت روپین calotropine می باشد که از سموم قلبی است. سرم این شیرابه خطرناک است و اختلالات بینایی به وجود می آورد. بوی آن شبیه بوی شوکران و عمل آن می باشد.

خواص: در کشورهای اروپایی از این گیاه به علت خطرناک بودن استفاده به عمل نمی آید، ولی شهرت درمانی فراوان در بعضی کشورها مانند هند دارد.

۳- المفردات، ص ۵۹.

۲- حلیه المتقین، ص ۳۷۶.

۱- انسان: ۲۱.

۴- دستور بریتانی، ص ۱۲۸.

ریشه‌اش دارای اثر قی آور شدید است. در برخی از نواحی هند و مالزی از ریشه این گیاه در مداوای جذام، برخی بیماریهای جلدی مانند سوداء و رفع اولسره‌های سفلیس، استفاده به عمل می‌آورند. برای آن اثر خلط آور، مقوی، مقوی معده، قی آور و معرق قائل‌اند. این گیاه را جیوه گیاهی نیز می‌نامند، زیرا در مداوای سفلیس برای آن اثر قاطع قائل می‌باشند. گرد پوست این درختچه در هند، جهت رفع دیسانتری حاد به کار می‌رود.^۱

این گیاه به علت گیسی که دارد زداینده است. بینایی را قوی می‌کند و نافع شش می‌باشد. با شیر شتر داروی استسقاء و نافع کلیه و مثانه است.^۲

مالیدن شیر آن نافع گزیدن حیوانات سمی است و بعضی از اطباء جوشانده برگ آن را در امراض تب و لرز و سوزاک استعمال می‌کنند.^۳

مالیدن برگ استبرق با روغن گل نافع امراض فلج، لقوه، درد مفاصل و ورمهای سرد می‌باشد و در بعضی از نسخه‌ها به کار می‌رود.^۴

پوست آن نافع هیضه است و بعضی اطباء آن را برای این مرض همراه با فلفل سیاه و نعنای ساییده، قرص کرده می‌دهند، زیرا مواد فاسد را قطع کرده و با استفراغ بیرون می‌آورد.

نمک استبرق در امراض سرفه، تنگی نفس و آمدن خون از دهان مفید است.

کتب زیر در مورد استبرق چنین نوشته‌اند:

دائرة المعارف بستانی: الاستبرق هو الדיباج الصفيق الغليظ الحسن معرب عن

الفارسية. استبرق ديباج منظم غليظ و سفت و زيبا از فارسی به عربی آمده است.

دائرة المعارف فرید و جدی: الاستبرق - الדיباج الغليظ و هی کلمة معربة.

لغت نامه مجمع البحرین: الاستبرق قيل: استبرق فارسی معرب هو ثخين الדיباج هو

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۲۴.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۵۲.

۳- مخزن المفردات، ص ۸۸.

۴- همدرد، ص ۲۲۹-۱۴۱-۱۰۸-۱۰۵.

اغلظ من الحرير والابریشم و السندس رقیقة.

یعنی: استبرق از عربی به فارسی آمده و آن ابریشم، محکم‌تر از ابریشم معمولی است.^۱ و سندس از آن نازکتر است. قسمت مورد استفاده این درختچه، ریشه آن است که در طب عوام به مصارف دارویی مختلف می‌رسد.

گیاهان این تیره عموماً به استثنای تعداد کمی، اختصاصاً در مناطق گرمسیر می‌رویند و تعداد کلی آنها در حدود ۲۰۰۰ گونه است. از اختصاصات تشریحی این گیاهان این است که آبکش حول مغزی و مجاری ترش‌هی لانکس (مجاری فاقد عرضی) در آنها دیده می‌شود.^۲

طبق تحقیقات ایستگاه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع خوزستان به علت پراکندگی درختچه استبرق، برای جمع‌آوری حدود ۵۰۰ کیلوگرم از الیاف آن در حدود ۴۰۰/۰۰۰ ریال هزینه برآورد می‌شود ولی اگر اقدام به کشت آن شود یک کیلو از الیاف مذکور حدود کمتر از ۵۰۰ ریال هزینه خواهد داشت.^۳

دستور تهیه نمک استبرق:

ریشه آن را می‌سوزانند تا خاکستر شود، سپس در آب حل کرده، می‌پزند تا نمک درست شود. مقدار خوراک این نمک ۱۲۰ میلی گرم است.^۴

برگ تازه استبرق مسکن درد و محلل ورم‌های سرد و شیره آن باعث سوزش و از بین بردن گوشت اضافی است. پوست را زخم می‌کند، موها را می‌برد، نافع دانه‌های بواسیر و کنج‌ران، دافع کرم شکم و مسکن درد دندان‌ها می‌باشد. پخته برگ‌های آن با روغن کنجد نافع درد مفاصل است. گل استبرق هاضم و قاطع بلغم و در امراض معده و تنگی نفس مفید است و به علت محلل و مسکن بودن، از روغن آن در درد کمر و استخوان استفاده می‌شود. سوزاندن برگ‌های استبرق باعث فرار پشه‌ها می‌شود. دانه و روغن گل آن از

۱- سید محمد میرمحمدی سرپرست موسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع (از جزوات دانشگاه امیرکبیر).
 ۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۴.
 ۳- تحقیقاتی از دانشگاه امیرکبیر.
 ۴- المفردات، ص ۵۹.

داروهای معروف یونانی است.

خوراک: استعمال خوراکی و آشامیدنی آن ممنوع است مگر در حالت خاص با دستور پزشک، یا دو قطره از شیر، ۲۵۰ میلی گرم از پوست ریشه، ۱۲۰ تا ۳۶۰ میلی گرم از گل و ۳ تا ۵ گرم از جوشانده پوست و برگ است.^۱

طریقه درست کردن الیاف نخ از استبرق و سندس: در چوب و پنبه و همین طور به صورت طبیعی در الیاف گیاهی ماده‌ای موجود است که آن را سلولز نامند و از سلولز به دو طریق شیمیایی CELLULOSE ACETATE محصول به دست می‌آید و بعد از عمل SPINNING آن را به صورت رشته رشته در می‌آورند که از آن الیاف نخ و لباس تهیه می‌گردد.

۱- **طریقه VISCOS:** سلولز را در مدت پنج یا شش روز در CAUSTIC SODA و در حرارت ۲۵ درجه سانتیگراد می‌گذارند و به آن کربن دی سولیند 2 cs اضافه می‌کنند که نوع بهتر سلولز حاصل می‌گردد و اگر به آن تائی تینم دی اکسید 2 TIO اضافه شود، نوع اعلای سلولز بدست می‌آید.

۲- **طریقه CELTULOSE ACETATE:** سلولز را در ACETIC ACIO و ANHYORIDE ACETIC مخلوط کرده تا تغییر حالت داده و تبدیل به سلولز استات گردد و بعد در اسیتون حل کرده و محلول را غلیظ می‌کنند، بعد آن را از سوراخهای بسیار ریز با فشار عبور داده و بصورت ریشه‌ها و الیاف در می‌آید، در این مرحله با عبور هوای گرم از لابلای آنها الیافی مستقل و بدون اتصال و چسبندگی به یکدیگر به دست می‌آید و با این عمل استون جدا شده و ماده سلولز استات به صورت غلیظ و سخت به دست می‌آید و اگر در آن رنگی غیر طبیعی دیده شود آن را با آب سرد می‌شویند تا بصورت خالص درآید سپس آن را خشک می‌کنند و از این عمل ریشه‌های قوی و براق درست می‌شود و از این ریشه لباس تهیه می‌کنند و نیز از آن ریشه‌ها (الیاف)، در صنعت لاستیک سازی، چرخ اتومبیل، طناب، لوله آب و سایر لوازم استفاده می‌شود

و اگر به آن سلولز پشم اضافه نمایند در صنعت قالی بافی استفاده می گردد.
موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع در کارهای تحقیقاتی خود به این نتیجه رسیده است که گیاه استبرق جهت تثبیت شنهای روان مفید است.
نتیجه آزمایش استحکام استبرق که در تاریخ ۸۶/۶/۱۳ در دانشگاه UMIST در انگلستان انجام شد: طول نمونه ۱۵ میلی متر، سرعت خاک ۵ دور در دقیقه، سرعت کاغذ ۵۰۰ دور در دقیقه، حداکثر نیرو در کاغذ ۲۰ گرم.

ضرر و اصلاح:

شیر استبرق سمی است و خوراک ۴ تا ۵ گرم آن سبب مرگ می شود. چنانچه کسی اشتباهاً از آن بخورد و مسموم شود می بایستی به مقدار زیادی شیر خارخسک بخورد تا رفع مسمومیت شود نیز مصلح آن شیر و روغن می باشد.^۱ برای افراد گرم مزاج مضر است.^۲

محل رویش:

استبرق در نواحی جنوبی ایران، خوزستان در ارتفاعات ۹۵۰ تا ۱۱۰۰ متر، لرستان، اندیمشک، خوزستان بین شوش و دهلران، دزفول، فارس بین برازجان و دالکی، بین بوشهر و کازرون، کرمان نزدیک خبیس، لار، نزدیک خلیج فارس، بندرعباس، مکران: چاه بهار، ایرانشهر، نیک شهر و بم پشت در سیلان، هند و مالزی و احتمالاً بطوری که در بعضی کتب علمی ذکر گردیده در بلوچستان می روید.^۳
در هند و مالزی جنوب این نقاط گرمسیر، سواحل دریای عمان، خلیج فارس، شوشتر و حوالی آن رویده می شود.^۴
این گیاه در تپه های شنی شمال شرقی بستان می روید.

۱- المفردات، ص ۵۹. ۲- بستان المفردات، ص ۵۴.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۳۴۶.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۰.

در جنوب کشور، مناطق گرمسیر، سواحل دریای عمان و خلیج فارس و تا ارتفاع هزار متر از سطح دریا دیده می شود.^۱

این گیاه در عمق دره ها و شنزارها می روید.^۲

به صورت طبیعی بر روی تپه های شنی خوزستان می روید.^۳

در ایران، استبرق کبیر AGIGANTA و استبرق صغیر A.PROCERA یا عشر در جنوب می روید.^۴ لازم به توضیح است که در باره استبرق جداگانه در حرف (ش) تحقیق خواهد شد.

۱- جنگلهای ایران، ص ۱۹۰.

۲- جامع مفردات الادویه، ج ۲، ص ۱۳۳.

۳- موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع.

۴- فرهنگ مصاحب، ج ۱، ص ۱۲۵.

* استخوان

تعریف:

استخوان، قسمت صلب و سختی که در بدن حیوانات استخواندار است (فر) VERTEBRES و محل اتکای عضلات و مخاطها و دیگر قسمتهای نرم بدن است.

استخوانها از سلولهایی به نام استئوبلاست (فر) OSTEOLASTE به وجود آمده‌اند که این سلولها ترشح مادهٔ آهکی نسبتاً سختی می‌کنند که فضای بین سلولها را می‌گیرد و موجب سختی استخوان می‌گردد.^۱

بدن، اندام و اسکلت انسان از استخوان است و حرکت و تعادل آدمی بر مبنای وجود استخوانها و مفاصل است و اگر استخوانها وجود نداشت، انسان قادر به حرکت نبود. استخوان انواع سخت، قوی و خفیف دارد و تمامی عضلات و بافتها به آن مرتبط است. استخوان بدن انسان را در مقابل آفات مصون نگه می‌دارد، مثلاً استخوان جمجمه مغز آدمی را، ستون فقرات مغز حرام را و استخوان سینه ریه، جگر، دل و بقیهٔ اعضای

داخلی را محفوظ نگه می دارد.

در روایت آمده است که در بدن انسان ۲۱۳ قطعه استخوان وجود دارد و شیخ الرئیس و جالینوس گفته اند ۲۴۸ قطعه استخوان وجود دارد و لکن پزشکان امروزی ۲۲۶ فقره استخوان ذکر نموده اند.

در ساخت استخوان $\frac{1}{3}$ آن از مواد شافی تشکیل شده است. اگر در یک ظرف شیشه ای در تیزاب نمک یا تیزاب شوره استخوان را بخیسانند، نرم و لطیف می گردد و اگر استخوان را در فضای آزاد بسوزانند، مواد شافی آن سوخته و فقط ماده خاکی سفید رنگی باقی می ماند.

رنگ استخوان کمی نیلگون و بعضی از انواع آن سفید و بی مزه است.^۱
مصرف زیاد استخوان باعث خشکی در بدن می شود و مصلحتش روغن و عسل است.^۲

در رساله جابر بن حیان در باره استخوان مطلبی آمده است که در این جا به طور مختصر تحقیق می شود.

استخوان نافع: لاغری، ضعف، کمبود ویتامین و مواد معدنی، صرع، ضعف باه، خون دماغ، سردرد، اسهال و خونریزی است.
استخوان دارای ویتامین D، ژلاتین، کلسیم و ... است و مقدار خوراک آن تا ۴ گرم است.

اسم: استخوان را به انگلیسی BONE^۳ و به عربی عظم^۴، به یونانی سمولونوس، به رومی سپتون، به سریانی کرما، به ترکی سموک، به هندی هدی و هار^۵ و به سانسکریت اسهی می گویند.^۶

مزاج: مزاج استخوان در درجه دوم سرد و در اول درجه سوم خشک و سوخته آن در آخر درجه سوم خشک است.^۷

۱- لاتانی ادویه، ص ۲۷۹. ۲- بستان المفردات، ص ۲۱. ۳- دستور بریتانی، ص ۶۵۱.

۴- قانون، ص ۲۷۱. ۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۶.

۶- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۷۹. ۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۴۶.

خواص: استخوان سوخته، لاغر و خشک کننده است، خوردن استخوان داروی درد مفاصل، صرع و اسهال است. قوزک بُز نر با سکنجبین لاغر کننده طحال و شهوت انگیز است. استخوان ساق گاو ماده را سوزانده و روی زخم بگذارند خونریزی را قطع می کند.^۱

* استروفانتوس

تعریف: گیاهی است بسیار سمی که خیلی مورد توجه داروسازی قرار گرفته است، زیرا در آن ماده گرانی وجود دارد که در ساخت و تولید صنعتی کورتزون به کار می رود. دانه های گونه *S. divaricatus* برای معالجه تصلب شرائین به کار می رود و به عنوان حشره کش نیز مصرف دارد (چونگ کونو تونونگ یا نوچی) بیشتر در صنعت داروسازی مصرف دارد.^۲

* اسطوخودوس

تعریف: از جابر بن حیان چنین آمده است: اسطوخودوس گیاهی است از تیره نعناعیان با بویی معطر و برگ آن مثل برگ ستر است. اسطوخودوس را به نام علمی *LAVANDULA STOECHAS* نوشته اند. این گیاه را به صورت بخور، خوردنی و مالیدنی به کار می برند.

اسطوخودوس نافع: رعشه، فلج، امراض سینه، جگر و مغز، فراموشی، گند ذهنی، رطوبت زاید مغز، سردی معده، بواسیر، ضعف اشتها، عفونت، سدد، بلغم سوداوی، صرع، درد مفاصل، استسقاء، سکتۀ سطحی، قولنج عصبی، آسم، نزله و خونریزی می باشد. در صنعت عطر سازی از اسانس آن استفاده می شود.

اسانس اسطوخودوس دارای: لینالیل استا، ژرانیول، لینالول، لیمونن، سزگویی ترین، سینئول، استراسید بوتیریک و والریک می باشد. مقدار خوراک از ۳ تا ۷ گرم است.

اسطوخودوس بیشتر در در دامنه کوهها روئیده و در سواحل دریای مدیترانه، آسیای صغیر و ممالک عربی دیده می شود.

اسطوخودوس گیاهی از تیره نعنائیان و یکی از گیاهان معطر و طبی است. دارای گلهای کوچک با خوشه ای آبی، قرمز سیر یا بنفش و ارتفاعش در حدود ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر است.^۱

اسطوخودوس شامل گلهای خشک شده گیاه لاواندولا افسینال می باشد.^۲

گیاهی است بوته مانند، پُریشت و دارای ساقه های متعدد و چهار گوش، به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر که در جنگلهای غیر انبوه، تپه های خشک و دامنه های کم ارتفاع و سواحل دریاها می روید و زمینهای سیلیسی را نیز بهتر می پسندد. از خصوصیات آن این است که برگهای باریک و دراز با لبه برگشته و پوشیده از کرکهای پنبه ای در هر دو سطح پهنک دارد و این خود بهترین وسیله تشخیص آن از گونه های مجاور است. در فروردین تا خرداد پدید می آید، رنگ ارغوانی تیره دارد.

میوه این گیاه ۴ فندقه ای است و هر یک از آنها نیز پس از رسیدن، شکل بیضوی و رنگ قهوه ای شفاف پیدا می کند.

قسمت مورد استفاده این گیاه، سرشاخه های برگدار و گلدار آن است که از آنها علاوه بر مصارف درمانی، اسانس گیری به عمل می آید.

اسانس اسطوخودوس بوی کافوری شبیه بوی بومادران دارد. وزن مخصوص آن بین ۰/۹۳۰ تا ۰/۹۵۰ است.^۳

مضر صفراوی مزاجها است و مصلحش آب لیمو، کتیرا و سکنجبین است.^۴ مضر عضله های بدن است و مصلحش تخم کاشم (زوفره) است.^۵

LAVANDULA STOECHAS

اسم: اسطوخودوس را به لاتینی:

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۲.

۲- فارماگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۳۸۰.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.

۴- المفردات، ص ۸۰.

۵- الالبیه، ص ۱۹.

FRENCH LAVANDER, TOPPED LAVANDER به انگلیسی:

ST. DARABIE, DE SRECHAS ARABIQUE, LAVANDE به فرانسه:

SRECHA

FRENDER LAVENDEL به آلمانی:

LAVANDA, SRECADE STECADI MONTE, STECA به ایتالیایی:

و به عربی: اسطوخودوس، ضرَم و شاه اسپرم رومی می‌گویند.^۱

نیز آن را به عربی: آنس الارواح، ممسک الارواح، ضرَم و خزامی و به گل آن زهر

اسفرم می‌گویند. به سریانی: سجاس، به تنکابنی: تروم، به هندی: وهاروگویند.

در پرتقال اسطوخودوس را به نام ALFAZEMA و ALFAJAN می‌شناسند. و در

اسپانیا به نام ROMERO SANTO یعنی گل مقدس معروف است.^۲

این گیاه را به عربی خرم نامند و از خانواده LABIATAE بیان شده است.^۳ ابن سینا

آن را استادس یا استی قوس گفته است.^۴

روایت:

عن معاویه بن عمار قال: قال ابو عبد الله عليه السلام لا باس ان تشم الاذخر و القيصوم و الخزائی و الشیخ و اشباهه و انت محرم. یعنی مانعی ندارد محرم اذخر، بومادران، خزامه، درمنه و مشابه آنها را بو کند.^۵

جابر بن حیان گفته است: غاریقون و اسطوخودوس و بلسان و صبر مقوی مغز است.

مزاج: مزاج آن گرم در درجه اول و خشک در درجه دوم است.^۶

ترکیب شیمیایی: اسانس اسطوخودوس را به وسیله تقطیر سرشاخه‌های گلدار تازه

گیاه یا بخار آب بدست می‌آورند.

خواص: اسطوخودوس نافع صرع، لقوه، فلج، استسقاء، ورم جگر، فراموشی و

۲- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۲.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.

۳- لسان العرب، ص ۱۱۵.

۶- المفردات، ص ۸۰.

۵- وسائل الشیعه، ج ۵، ص ۱۰۱.

انسداد رگها است. اگر با عاقرقرحا و سکنجبین داده شود نافع صرع، اگر با صبر داده شود نافع رعشه و اختلاج و اگر با فلفل سیاه و گشنیز داده شود نافع میگرن «درد شقیقه» است.^۱

ضماد آن بر روی سر، دافع فراموشی و معجون آن نافع ناشنوایی و ضعف چشم است.^۲ مغز را از رطوبات اضافی پاک می‌کند، نافع سردی معده، بواسیر، سودا و رعشه است.^۳

مقوی مغز، بادشکن و خارج کننده مواد بلغمی و صفراوی از سینه و مغز است. از گل آن شربتتی به نام STOECHAS COMPOSE تهیه می‌شود. آب و روغن اسطوخودوس نافع زخمها است و باعث جلوگیری از خونریزی می‌شود.^۴ نافع درد پهلوی و سینه است. کرم شکم را می‌کشد، پوست را صاف و سودا را از مغز خارج می‌کند.^۵

بخور و خوراک آب اسطوخودوس همراه با اوکالپتوس، نافع مرض زکام سرد است و از اسطوخودوس روغنی به نام FALSE OIL OF SPIKE به دست می‌آید که بدل روغن سیانیک است.^۶

خوراک: خوراک اسطوخودوس از ۳ تا ۷ گرم است.^۷

محل رویش: در هند، کوههای افغانستان، شهر غزنین،^۸ سواحل دریای مدیترانه، آسیای صغیر و ممالک عربی می‌روید.^۹

محل رویش آن مکانهای نمناک در صحرا و کوهها است.^{۱۰} این گیاه در زمینهای آهکی نواحی کوهستانی بهتر رشد می‌کند و در ایران نمی‌روید.^{۱۱} در دامنه‌های کوهها رویده می‌شود.^{۱۲} در حوالی دریای سفید می‌روید.^{۱۳}

-
۱- همان.	۲- بستان المفردات، ص ۵۱.	۳- مخزن المفردات، ص ۲۹.
۴- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.	۵- الانبیه، ص ۱۹.	
۶- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.	۷- مخزن المفردات، ص ۲۹.	
۸- صیدنه، ص ۵۵.	۹- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۹۳.	
۱۰- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۰.		
۱۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۵۸۲.	۱۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۴.	

نسخه: شرکت داروسازی همدرد در نسخه‌های ذیل از اسطوخودوس استفاده کرده است:

۱- اطرینفل اسطوخودوس ۲- تریاق فاروق ۳- شربت احمد شاهی ۴- شربت اسطوخودوس ۵- شربت مسهل ۶- عرق فولاد ۷- قرص ملین ۸- معجون خدر ۹- معجون زیب ۱۰- معجون مروح الارواح ۱۱- معجون نسیان.

در تمام این نسخه‌ها، با ادویه مناسب و با در نظر گرفتن وضعیت مریض در بسیاری از امراض بشرح ذیل تجویز می‌گردد:

۱- این دوا مغز را از مواد اضافی پاک و معده و روده‌ها را تقویت می‌کند. ملین است و در نزله دائمی مفید و استعمال مداوم آن موی انسان را همیشه یکنواخت نگاه می‌دارد.
۲- در امراض فلج، رعشه، صرع، امراض بلغمی و عصبی مفید است و قلب و مغز را تقویت می‌کند.

۳- برای مرض مالیخولیا استعمال می‌شود.

۴- رطوبت مغز را خارج و فراموشی را برطرف می‌کند.

۵- اسهال می‌آورد و ماده بلغمی و سودایی به وسیله آن خارج می‌گردد، مقوی جسم و اعصاب، هضم کننده و به وجود آورنده خون تازه است.

۶- در بواسیر بادی و خونی مفید است و معده را از فضولات پاک می‌کند.

۷- در نزله، آشوب چشم، گوش و بینی و برای رفع یبوست تجویز می‌گردد.

۸- برای تخدیر و تسکین دردها استفاده می‌شود.

۹- یبوست را برطرف می‌نماید و برای صرع مفید است.

۱۰- حرارت غریزی را زیاد می‌کند، ضعف عمومی را دور و قوت بیهوشی را زیاد می‌نماید، قلب، جگر و مغز را قوت می‌دهد و برای حافظه نیز مفید است.

۱۱- برای رفع فراموشی مفید است و بچه‌های کند ذهن را تقویت می‌نماید.

* اسفرزه

اسم: اسفرزه، اسپرزه، اسورزه، به اردو: اسپغول، به ترکی: قارنی باروق، در شیراز به نام بنگو و شکم دریده و به عربی: بذرقطونا نامیده می شود.

روایت: امام صادق علیه السلام فرمود: «من حمّ فشرّب تلك الليلة وزن درهمين بزرالقطونا او ثلاثة امن من البرسام في تلك العلة»^۱.

یعنی: هر کس تب دار شود و در آن شب مقدار دو یا سه درهم بزرقطونا بخورد از برسام (ورم دیافراگم) در این مرض آسوده می شود.

در روایتی امام باقر علیه السلام در باره مرض زحیر (دل پیچه، اسهال) فرمود: قسمتی از خربق سفید، بزرقطونا، صمغ عربی و گل ارمنی همه را با آتش ملایم بریان کرده از آن کم کم خورده شود.^۲

از امام صادق علیه السلام نقل شده است هر که تب کند و در شب اول به وزن دو یا سه درهم بذرقطونا بخورد از مرض برسام و ذات الجنب (آماس شش همراه با چرک پهلوی) ایمن گردد.^۳

مزاج: مزاج آن سرد و تر در درجه دوم است.

خواص: کوبیده و مرهم آن تحلیل برنده ورمها است و با آب دهان جهت از بین بردن دمل مفید می باشد. کوبیده تخم آن از سموم کشنده است و علت آن را بعضی تیزی و تندى تخم آن و بعضی چسبیدن تخم آن به سطوح داخلی بدن و زخم کردن آن گفته اند. لعاب آن با گلاب یا بیدمشک یا سکنجبین نافع تشنگی شدید صفراوی و یبوست مزاج است و چون لعاب آن را صاحب برسام (ورم دیافراگم) بخورد مفید است و تشنگی او را بنشانند. لعاب آن با روغن بنفشه یا روغن گل باعث نرمی شکم می گردد و چون آن را بریان کرده، بخورند شکم را سفت نماید، و برای خشکی سینه و حلق مفید است.^۴

۲- طب الاثمه، ص ۶۵.

۱- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۵.

۴- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۴۵.

۳- حلیۃ المتقین، ص ۱۹۷.

حرف الف ۱۷۳

جوشاندهٔ اسفرزه نافع سرفه است. بو دادهٔ آن برای مرض اسهال خونی کودکان و التهاب روده‌ها استعمال می‌گردد. معروف است که کوبیدهٔ آن چنانچه مصرف شود سم است. بنابراین دانهٔ آن به طور کامل و بدون سائیدن باید مصرف شود. تونینگ انسلی می‌گوید: مقدار ۱۰ گرم آن با آب و شکر برای دیسانتري بسیار مفید است.

نوعی اسپغول به نام PLANTAGO AMPLEXICAULIO COU در منطقهٔ سند (واقع در هندوستان) و اروپای جنوبی است که رنگ آن طلائی است و لکن اندازهٔ آن از اسفرزه معمولی بزرگتر است و در خواص با اسپغول تفاوتی ندارد.^۱ گفته‌اند:

دل ارباب صفا بذرقطونا ماند

تا درست است شفا چون شکنی سم گردد
لعاب خیس کردهٔ بزررقطونا ملین (نرم کننده) مزاج و روده‌ها است و در بواسیر، خشکی ریه و سرفه شدید مفید است. مرهم کوبیدهٔ آن ترکیب با خمیر آرد باقلا در ورم عضلات از خارج استعمال می‌شود.^۲

امام صادق علیه السلام در روایتی اسفرزه را همراه با دیگر ادویه، نافع اسهال و دل پیچه فرموده‌اند، نیز خوراکش برای تب‌دار نافع است و از مرض برسام و ذات‌الجنب جلوگیری می‌کند.

اسفرزه را به اسم علمی Plantago Psyllium نوشته‌اند. برگ و دانهٔ آن استفادهٔ طبی دارد.

اسفرزه نافع بیماریهای: عطش، صفرا، نقرس، مفاصل، خشونت سینه، ورم، تبهای گرم، خنازیر، سوزاک، سرفه، سردرد، درد مفاصل، زخم روده، زخم معده و اثنی عشر، یبوست، بواسیر، اسهال خونی، التهاب کلیه و مثانه، خون آمدن از ریه و ورم چشم می‌باشد.

اسفرزه دارای مواد: اوکوپین، گزیلین، لعاب و مواد تیزابی می باشد (کوبیدن و جویدن آن سمی است و بایستی به صورت کفلمه یا «سائیده بو داده» مصرف شود). مقدار خوراک آن ۱۵ گرم است.

اسفرزه مضر عصب و اشتها است و مصلحش عسل و سکنجبین عسلی می باشد.
محل رویش: در فارس، گیلان، گرگان، لرستان، کردستان، اصفهان، خوزستان و... می روید.

نسخه: مقداری از بزرقطونا را مانند تخم کدو بو داده و نرم ساییده در کپسول کرده، بیمار مبتلا به زخم معده یا اثنی عشر از این کپسولها یک عدد صبح و یک عدد شب میل کند، پس از چند روز آثار بهبودی و شفا حاصل می شود.

* اسفناج

تعریف:

کلیه اجزاء آن در طب استفاده می شود. اسفناج از سردسته گیاهان تیره اسفناجیان، جزو دولپه ای های بی برگ، گل های آن خوشه ای، سبزرنگ و کوچک، دارای پنج کاسبرگ و به هم چسبیده است.^۱

اسفناج از خانواده چغندریان *chenopodiaceae* می باشد و گیاهان معروف این خانواده عبارتند از چغندر قند، چغندر لبویی، اسفناج و علف هرزی بنام: *chenopodium volvari* و نوع دیگر آن *c-album* که در ایران زیاد است و گیاهان مخصوص اراضی نمک و شوره زار هستند. بیشتر برگ های گیاهان این خانواده ماریچ و در روی ساقه قرار دارند. دارای گل های بسیار ریز، کوچک و سبزرنگ است. گیاهان این تیره مخصوص اراضی استپ و شوره زارها هستند و اغلب به صورت یکساله یا چندین ساله بوده و به ندرت به صورت درختچه یا درخت می باشند.

اسم: اسفناج را به اسم طبی: *spinacia oleracea* نوشته‌اند.

اسفناج را به لاتینی: *spinacia oleracea s.glabra mill, s.spinosa moench.*

به فرانسه: *epinatd potager, epinard*

به انگلیسی: *garden spinach, spinage*

به آلمانی: *spinat*

و به ایتالیایی: *spinacci, spenace* می‌گویند.

به یونانی: سوناخیوس، سوماقون، سوماقیون و سومافیون. به رومی ایرقیا. به

سانسکریت: پالنکه، پلنکیا، مدهرا و غیره. به هندی: پالک و پالک ساک. به اردو: پالک.

به انگلیسی: *spinach* و به لاتینی: *spinacea oleacea, beta martima, beta*

bengalensis می‌گویند.^۱

اسفناخ: *spinacia oleracea, chenopodiaceae* از سبزی‌های زمستانی از تیره

سرمقیه است که در جنوب شرقی آسیا از آن خورشید تهیه می‌نمایند و می‌خورند.^۲

به رومی: ایرقیا. به فرنگی: اسپنس. به فارسی: اسفناج، اسپناج و اسپناک و به هندی:

پالک گویند.^۳

اسفناج را به فارسی: اسپناج. به اردو و هندی: پالک می‌گویند.^۴ اسفناج را نیز الزبانخ

می‌گویند.^۵

تخم اسفناج را به عربی بذرا لاسفناج، به فارسی تخم اسفناج، به اردو مالک بیج و...

می‌نامند.^۶

مزاج: مزاج آن را سرد و تر در آخر درجه اول و بعضی معتدل در گرمی و سردی و

تری می‌گویند.^۷ مزاج آن در درجه دوم سرد و در درجه اول تر است. مزاج تخم اسفناج

سرد و تر در درجه دوم است.^۸

خواص: اسفناج نافع: تب، سرفه خشک، یبوست، درد گلو، ورم لوزتین، یرقان،

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.

۲- لسان العرب، ص ۱۹.

۱- لاثانی ادویه، ص ۵۶.

۶- المفردات، ص ۱۵۱.

۵- ابن الیطار، ص ۲۵.

۴- المفردات، ص ۱۵۱.

۸- المفردات، ص ۱۵۱.

۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.

سنگ کلیه، سختی ادرار، سوزش ادرار، صفرا، ورم ریه و روده‌ها، کم‌خونی، اسکوربوت، ضعف اعصاب، آسم، رماتیسم، نقرس و بیماریهای مقاوم پوستی است.

اسفناج دارای آب، مواد نیتروژنی، چربی، شکر، انیدرید نیترات، fibre, nitrogen free, carbo hydrates و... می‌باشد. نیز دارای ویتامین A.B.C.D است.

مقدار خوراک عصاره اسفناج ۶ گرم و تخم آن تا ۲ درم است. تخم اسفناج مضر طحال است و مصلحش گل مختوم است.

از قدیم‌الایام، عقیده مردم بر این بوده است که اسفناج از نظر ارزش غذایی بر سایر سبزی‌ها ترجیح دارد، زیرا مقدار درصد مواد ازته و هیدروکربنه آن زیاد است. اسفناج به علت دارا بودن آهن، فسفات‌ها و کلروفیل برای مبتلایان به کم‌خونی و همچنین کسانی که به علت حوادث، خون زیاد از آنها دفع شده باشد، اثر مفیدی را دارا می‌باشد. با مصرف اسفناج سهولت دفع مواد از روده بزرگ به خوبی فراهم می‌شود.

اسفناج به علت دارا بودن سکرترین، اثر نیرو دهنده بر روی ترشحات معده، روده و لوزالمعده داشته، ترشحات صفرا را افزایش می‌دهد و حرکات دودی شکل روده را تقویت می‌کند و چون دارای ویتامین‌های A,B,C,D می‌باشد. برای جبران کمبود ویتامین‌های مذکور در بدن بهترین غذاست.

با آنکه غذاهای ساده‌ای که با اسفناج تهیه می‌شود، زیاد لذت بخش نیست، لذا مصرف آن در تغذیه کودکان و به عنوان غذای کامل دوره نقاهت، رفع کم‌خونی، کم‌خونی دختران جوان، بیماریهای حاد، بیماریهای مقاوم پوست، اسکوربوت و همچنین به عنوان تقویت اعصاب برای کسانی که کارهای فکری دارند، توصیه شده است.

مصرف اسفناج پخته، در طب عوام برای رفع سرفه‌های خشک، آسم، گرفتگی صدا، یبوست، قولنج‌های کبدی، رماتیسم، نقرس و کمی ترشحات شیر معمول می‌باشد، ولی در موارد کمبود ویتامین‌های بدن، مصرف شیره تازه اسفناج، مؤثرتر از اسفناج پخته ذکر شده است.

اسفناج علاوه بر آنکه به صورت پخته در اغذیه مصرف می‌شود شیره آن نیز به کار

می‌رود.^۱

اسفناج غذایی خوب برای افراد مبتلا به وسواس، سردرد و یبوست است. بهتر است که افراد گرم مزاج و کسانی که مرض سرفه خشک دارند، با کشک، جو و روغن بادام استعمال کنند.

اگر آن را با باقلا بپزند، نزولات را دفع کند، غرغره کردن با آب آن، جهت درد گلو و ورم لوزتین و آشامیدن آب افشردۀ آن با شکر نافع درد گلو و ورم لوزتین، یرقان، سنگ کلیه، دشواری بول و سوزش بول است.

ضماد پخته تخم آن، جهت درد ورم‌های گرم و نرم کردن ورم‌های سخت بسیار مفید است.^۲

شیخ می‌گوید: در اسفناج قوت پاک کنندگی است و صفرا را دفع می‌کند. نیز معالج دردهای خونین پشت و ملین شکم است.^۳

رازی می‌گوید: اسفناج برای رفع خشونت سینه و نرم کردن معده مفید است و تولید نفخ و بلغم نمی‌نماید.^۴

سوزشهای بدن را تسکین می‌دهد. همچنین نافع تب‌گرم، درد کمر، سینه و ریه است و همراه باقلا نافع نزله گرم می‌باشد. با شکر در سختی و سوزش بول مفید و دافع درد گلو و یرقان است.^۵

مسلمین اسفناج را با رغبت می‌خورند، چون مزاج آن سرد و نرم کننده است.^۶ جوشانده آن برای تب بسیار مفید است و سنگ کلیه را خارج می‌نماید. آب آن برای درد گلو مفید است و در التهابات ریه و ووده‌ها از آن مصرف می‌کنند. ضماد برگ یا تخم و جوشانده آن ورم را حل می‌کند. این گیاه بسیار زود هضم است. مزاج را نرم می‌کند، زود هضم، مدرّ و از بین برنده نفخ است و نافع سوزش معده، عطش، درد کلیه و گرمی

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۱.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱؛ تحفه حکیم، ص ۲۴.

۳- قانون، ج ۲، ص ۷۹.

۴- ابن‌البیطار، ص ۲۵.

۵- بستان المفردات، ص ۸۲.

۶- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.

مزاج است.

تخم اسفناج نافع انواع درد معده و روده، تب گرم، تشنگی، سوزش معده و شیریه یا عصاره آن نافع سل و دق است. اسفناج گیاهی غیر سمی می باشد.^۱

اهل عراق آن را در تابستان و زمستان می کارند و می خورند و برای امراض حلق و سینه مفید است و خورشت آن برای درد سینه، تب گرم و ترشحات خونی مخاط بسیار مفید است. خوردن آن برای تمام امراض سینه، ورم سینه، سرفه، خشنونت سینه و سوزش بول مفید است.^۲

پخته اسفناج در ریوست مزاج، اختلالات روده، بیماریهای ریوی و سرفه تجویز می شود. اسفناج را می توان پاک کرده و پس از خرد کردن در آفتاب خشک نمائیم و خشک آن را در فصول مختلف که اسفناج یافت نمی شود در غذا استفاده کرد. هر قوم و ملتی از اسفناج غذاهای مختلف و متنوع تهیه می کنند و شایسته است از این گیاه مفید تا موقعی که یافت می شود بطور بورانی با ماست، در آش و یا با گوشت در خورشت، پخته و استفاده نمود.^۳

فصل کشت: در فصول معتدل مانند بهار و پاییز باید آن را کشت نمود.^۴ سبزی معروفی است که طول آن حدود یک وجب بزرگ می شود.^۵

اسفناج دارای رنگ سبز تند و طعم آن کمی شور است.^۶ رنگ تخم آن قهوه ای مایل به زرد و دارای ذائقه ای بی مزه است.^۷

اصل و محل رویش این گیاه ابتدا در سرزمین ایران بوده و مصرف آن بعداً در بین مسلمین متداول گردید. در کتاب برهان آن را اسبناخ نامیده و آن را در تهیه آش مصرف می نمایند و اکنون در بیشتر شهرها کشت می شود.

این گیاه را قبیله موراز آفریقا به اسپانیا آورد و از آنجا در تمام اروپا پخش گردید. در

۳- دکتر جوانمرد.

۲- ابن البطار، ص ۲۵.

۱- المفردات، ص ۱۵۱.

۵- ابن بيطار، ص ۲۵.

۴= راز گیاهان شفا بخش، ص ۷۰.

۷- همان، ص ۱۵۱.

۶- بستان المفردات، ص ۸۲.

انگلیس آن را اسپناج می‌گویند و از سال ۱۵۶۸ میلادی معروف گشته است.^۱
نوع باران خوردهٔ اسفناج بهترین آن می‌باشد، زیرا زود هضم می‌شود و بهترین تخم آن دارای رنگی مایل به سرخی است.^۲ قسمت مورد استفاده، برگهای اسفناج است.^۳

* آب اسفناج

آب اسفناج به علت دارا بودن املاح معدنی فراوان، کلروفیل و آهن در تأمین عناصر معدنی و ضروری بدن، همچنین سازندگی خون کمک مؤثر می‌نماید و از آن در رفع کم خونی‌ها می‌توان نتایج درمانی گرفت.

آب اسفناج در تقویت بیماران در دورهٔ نقاهت و در رفع خستگی‌های جسمانی و روحی اشخاص مسن و اطفال، اثرات مفید ظاهر می‌کند. مخلوط آن با آب هویج یا آب کرفس یا آب علف چشمه (بولاغ اوتی) به مقدار مساوی از هر یک، خواص درمانی قاطع به وجود می‌آورد.^۴

ضرر و اصلاح: تخم اسفناج مضر طحال است و مصلحش گل مختوم است.^۵ برای اشخاص سرد مزاج مضر است و مصلح آن روغن زرد می‌باشد.^۶

ترکیبات شیمیایی: اسفناج تازه دارای ۹۳ درصد آب، مواد آلبومینوئیدی، مواد چرب، مواد قندی، کلروفیل، لیسیتین، سکرین، ید، فسفر، آهن، آرسنیک، املاح پتاسیم و کلسیم و مخصوصاً اکسالات‌ها است. اسفناج را از نظر ترکیب شیمیایی و تأثیری که در بدن می‌نماید، می‌توان شبیه «ترشک» دانست.^۷ اسفناج دارای مادهٔ لعابی و نیترات است و توسط کوبنگ مواد شیمیایی آن به شرح زیر تجزیه شده است:

آب ۸۸/۴۷ درصد، nitrogenous matter ۳/۴۹ درصد، چربی ۰/۵۸٪، قند ۱۰/۹۳ fibre٪، خاکستر ۰/۲۰۹٪ و mitroeen anaydrous ۴/۹۴ درصد می‌باشد.^۸

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.

۴- همان، ج ۱، ص ۶۷۸.

۶- بستان المفردات، ص ۸۲.

۸- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.

۱- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۴۶.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۱.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.

۷- گیاهان دارویی، دکتر زرگری ج ۲، ص ۷۲۱.

خواص: اسفناج نافع درد کمر است. ضماد اسفناج خام، داروی مفیدی برای رفع سوزش و خارش ناشی از نیش زنبور و سایر حشرات به شمار می‌رود.

اگر برگهای اسفناج را در روغن بپزید، ضماد خوبی برای سوختگی بدست می‌آید. اسفناج خاصیت ملین نیز دارد و ماده «کلروفیل» موجود در آن، عضلات روده‌ها را تحریک کرده و سلولزهای آن، عمل تخلیه را آسان می‌سازد و به همین دلیل، مصرف آن را به اشخاص مبتلا به یبوست توصیه می‌کنند.

تخم اسفناج، دل درد را تسکین می‌دهد. مقدار خوراک تخم اسفناج برای هر وعده، تا یک مثقال است. اسفناج رنگ چهره را باز می‌کند.

برای رفع لک‌های صورت، اسفناج را با روغن زیتون مخلوط کرده و بر روی پوست صورت بمالید. اسفناج برای اشخاص مبتلا به بواسیر مفید است.

اسفناج سرشار از آهن است. مصرف آن برای عموم، بویژه افراد کم خون توصیه می‌شود.^۱ اسفناج منبع خوبی برای ویتامین K به شمار می‌رود.^۲

اسفناج نباید برای بیماران مبتلا به ورم مفاصل و سنگ‌های صفراوی تجویز گردد. زیرا اکسالات آن، کسالت بیماران را تشدید می‌نماید.^۳

تجزیه: ویتامین A ۲٪، ویتامین B ۲٪ و ویتامین C ۳٪.

در صد گرم اسفناج پخته: یک درصد پروتئین، سه درصد کربور هیدرات و ۱۶ کالری گرما دارد. اسفناج غنی‌ترین سبزیها از لحاظ پتاس، املاح، آهن و مس است.^۴ اسفناج دارای ویتامین‌های مختلف و املاح آهن و مس می‌باشد.^۵

مقدار مصرف: مقدار خوراک تخم آن از یک تا دو درم است.^۶ مقدار خوراک آب برگ اسفناج ۶۰ گرم است.^۷ مقدار خوراک عصاره آن ۶ گرم است.^۸

۱- مجله برگ سبز، ص ۳۰، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.

۲- همان، ص ۳۰، مهر ۷۱.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۱.

۴- دکتر فاضل موسوی.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۱.

۶- دکتر جوانمرد.

۷- همان، ص ۸۲.

۸- المفردات، ص ۱۵۱.

* اسفناج رومی

تعریف: اسفناج رومی گیاهی است از تیره سداییان از نوع کواچها و دارای انواع مختلف است. گیاه مذکور پُر شاخه و با ساقه چوبی، دارای تیغ‌های درشت، بلند و برگهای دراز و نوک تیز است.^۱

سبزی معروفی است که دارای انواع بیابانی و باغی می‌باشد. برگ بیابانی کوچکتر از باغی و هر دو نوع سبز مایل به زردی و کمی چسبندگی و شوری و بهترین آن تازه و سبز مایل به سیاهی است.^۲ مانند پونه بلند می‌شود. برگش سبز مایل به زرد و دراز و زود شکن است.^۳

گیاهی است چند ساله و از تیره اسفناج *chenopodiaeEaE* که منشأ اصلی آن در آمریکا بوده، از آنجا به تدریج به نواحی دیگر انتقال یافته است و در کشور ما وجود دارد. تکثیر این گیاه به وسیله کاشتن دانه‌های کوچک آن صورت می‌گیرد. بدین نحو که در اوایل اردیبهشت ماه دانه‌ها را در زیر شاسی و در سطح خاک می‌پاشند و پس از ۸ تا ۱۰ روز که دانه رویش یافت گیاهان جوان حاصل را در امتداد خطوطی به فواصل ۶۰ سانتیمتر به نحوی می‌کارند که هر گیاه از دیگری، لااقل ۳۰ سانتی متر فاصله داشته باشد. از خصوصیات زمین زراعتی جهت پرورش این گیاه آن است که شنی، سبک، شخم زده و دارای کود نسبتاً کافی باشد. برداشت محصول یعنی جمع‌آوری سرشاخه‌های میوه‌دار گیاه باید در یک زمان خشک، قبل از رسیدن کامل میوه‌ها صورت گیرد و بعلاوه بلافاصله اقدام به اسانس‌گیری از آنها شود، زیرا در غیر این صورت مواد فرّار میوه‌ها به سرعت کاهش حاصل خواهد نمود.^۴

ضرر و اصلاح: مضر سرد مزاجها و معده سرد و بوجود آورنده باد غلیظ است و مصلح آن پختن با چغندر و خوشبو کردن با ادویه خوشبو و ابازیر گرم و با آبکامه خوردن است.^۵

۲. محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶.

۴. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.

۱. فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۸.

۳. تحفه حکیم، ص ۲۰۸.

۵. تحفه حکیم، ص ۲۰۸.

اسم: اسفناج رومی را به عربی: سرمق، قطف، سلمه، سرمک، سلمج، سرمج. به رومی: اطراسوسیوس و حرسوخالوس. به سریانی: فنطلا. به یونانی: طریتا و افیلوکیون و افکرکسیس و به قول دیسقوریدوس: اندرافکسیس و به قولی: اطراقعس و به هندی: بتهوا و ککروهن گویند.^۱

اسفناج رومی را به فرانسوی fagonle می نامند.^۲ و به انگلیسی عرفی white goose foot و به انگلیسی علمی chenopodium album و به لاتینی chemopodium amthelminticum می نامند.^۳

مزاج: به قول جالینوس در درجه اول سرد و در درجه دوم تر است.^۴

خواص: ویتامین A ۲٪، ویتامین B ۲٪ و ویتامین C ۳٪.

در صد گرم اسفناج پخته: یک درصد پروتئین، سه درصد کربور هیدرات و ۱۶ کالری گرما. اسفناج غنی ترین سبزیها از لحاظ پتاس، املاح، آهن و مس است.^۵ اسفناج دارای ویتامین های مختلف و املاح آهن و مس می باشد.

اسفناج رومی دارای نیروی سرد کننده، نرم کننده، حل کننده و باز دارنده است. و نافع ورمهای گرم داخلی و خارجی، از بین برنده ورمهای حلق و نرم کننده سینه است. این گیاه غذای خوبی برای مبتلایان به بیماری سرفه گرم و سل است. استفاده برگ پخته آن زود هضم، بوجود آورنده خلط صالح، نرم کننده شکم، نافع یرقان، حرارت جگر و باز کننده بسته های بدن است. استعمال آن با آبغوره و آب انار مسکن تشنگی و نافع تب گرم و استسقاء است. موافق کبد گرم و صفراوی مزاجان است و آشامیدن آب آن با شکر شکننده سنگ کلیه و مثانه و حل کننده ورم طحال می باشد. مالیدن برگ کوفته آن در حمام نافع جرب، حکه و سایر بیماریهای پوست است. شستن جامه حریر و پشمینه رنگین با آب پخته آن پاک کننده چرک، بدون تغییر رنگ آن است. ساق آن مفتوح

۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶؛ لاثانی لغات الادویه، ص ۳۶؛ تحفه حکیم، ص ۲۰۸.

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۸.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.

۴- محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۶.

۵- دکتر فاضل موسوی.

سدد (بازکننده بندها) و رافع ورمهای ظاهر و باطن و با شکر نافع طحال و سنگ کلیه است.^۱

اسانس حاصل از میوه و سرشاخه‌های گیاه یا فرآورده‌های دارای این اسانس که بعنوان دفع کرم مصرف می‌شود، ممکن است مورد استفاده طبای ما در درمان بیماریها قرار گیرد.^۲

این گیاه *chEnopodium* در طب جدید برای کشتن کرم معده معرفی شده است.^۳ مشابه: مشابه آن اسفناج است.^۴

محل رویش: محل رویش آن نزدیک آبهاست.^۵ علفی معروف است که در فصل بهار در کشتزارهای گندم می‌روید.^۶

پرورش این گیاه اختصاصاً در آتازونی صورت می‌گیرد. در برزیل، جزایر آنتیل، آرژانتین، فیلیپین و اریتره، از آنکه اصطلاحاً ساتاماریا *santa- marea* نامیده می‌شود، پرورش می‌یابد ولی لازمه این کار آن است که گزینش *selection* خاصی برای جلوگیری از تغییر ماهیت گیاه، در هنگام تکثیر آن به عمل آید.^۷

انواع دیگری از اسفناج رومی: در ایران گونه‌های مختلفی از این گیاهان وجود دارند که بعضی از آنها در نواحی مختلف به مصارف تغذیه و یا درمانی می‌رسند. از بین این گیاهان به شرح مختصر انواع مفید آنها جهت آشنا شدن به مصارفی که دارند، مبادرت می‌شود:

۱- *chEndpodium album*: برگهای دنداندار یا غیره و نوک تیز دارد و به مصارف تغذیه می‌رسد. بعلاوه به علت ملین و مدر بودن در درمان بیماریها نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۲- *chbotrysl*: پراکندگی زیاد در ایران، بخصوص در اطراف تهران دارد و برگهای آن

۱- تحفه حکیم، ص ۲۰۸. ۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.
۳- لاتانی لغات الادویه، ص ۳۶. ۴- تحفه حکیم، ص ۲۰۸.
۵- همان. ۶- لاتانی لغات الادویه، ص ۳۶.
۷- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۵۴۲.

دارای بریدگی‌های نسبتاً زیاد هستند. اعضای هوایی، بخصوص گل‌آذین آن بوی قوی و اثر ضد تشنج و تسکین دهنده آسم دارد.

۳- برگ‌های ch.muralE: مانند گونه اول به صورتی که برگ اسفناج مصرف دارد، می‌تواند در تغذیه مورد استفاده قرار گیرد. بعلاوه برای آن اثر ضد کرم قائلند.

۴- برگ ch.rubrum: نیز در نواحی مختلف شمال غربی ایران می‌روید و به مصارف تغذیه می‌رسد.

۵- ch. vulraria: سابقاً به عنوان ضد تشنج و قاعده‌آور در انگلستان استفاده شده است. این گیاه پراکندگی وسیع در منطقه البرز، آذربایجان و خراسان دارد. به نظر نمی‌رسد که از هیچ یک از گیاهان مذکور، در ایران استفاده درمانی به عمل آید، ولی اگر انواع مفید مذکور به مردم شناسانده شود، لااقل بهره‌برداری از انواع وحشی آنها به تدریج بین مردم معمول خواهد شد.^۱

* اسفنج

تعریف:

در رساله جابر بن حیان از اسفنج نام آورده شده است. اسفنج را به اسم علمی spongia نوشته‌اند. بعضی اسفنج را گیاه و عده بیشتری جانور نوشته‌اند. و دارای نر و ماده می‌باشد. بیشتر سوخته و به صورت مالیدنی استفاده می‌شود.

اسفنج یا اسپنج یا اسپنگ: جانوری است جزء بی مهرگان که تشکیل رده اسفنجها را می‌دهد و آن جزء جانوران گیاهی شکل و بی قرینه و ساده‌ترین پریاخته می‌باشد. اسم: اسفنج را به فرانسوی: spongia، به لاتینی: Eponge، به عربی: نشاف الماء، منشفه، نشافه، هرشفه، زهرالطری، سحاب البحر، غمامه، غیمه و صوف الحجامین، به فارسی: ابر مرده، ابرکهن، نشکر و گارزان، به یونانی: صقونا و حالاس، به رومانی: اسفنقارون، به هندی: موآبادل، به انگلیسی: sponge و به ترکی: بلوط می‌نامند.^۱

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲؛ لاتانی لغات الادویه، ص ۱۴؛ لسان العرب، ص ۱۹؛ فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۹.

مزاج: مزاج اسفنج گرم در درجه اول و خشک در درجه دوم است.

خواص: اسفنج نافع خونریزی زخمها، بریدگی ها، ورمهای بلغمی، سرطان، گزیدگی زنبور، ضعف لثه و فاسد شدن دندانها می باشد.

اسفنج دارای ویتامینهای A, B, C، آهن، املاح کلسیم، سدیم، پتاسیم، ید، مس، ارسنیک و منیزیم است. این جسم دریایی بر روی سنگهای کناره دریای شور پیدا می شود.

اسفنج آهکی: اسفنجی که استخوان بندیش از جنس مواد آهکی است.^۱

اسفنج از انواع حیوانهای دریایی و از تیره اسفنجیات است که دارای انواع سوری، یونانی، بربری و لیفی است که از نوع آخری برای شستن بدن استفاده می شود. رنگ این جسم مایل به زردی و دارای طعمی بی مزه است.^۲

جسمی دریایی و دارای سوراخهایی است که آب را در خود جمع می کند و بعد از فشار دادن آب بیرون می آید.

اسفنج دارای دو نوع است: نوعی از آن دارای سوراخهایی گشاد و نرم شبیه به نمذ پر سوراخ است که آن را ماده می گویند و نوع دیگر که سخت است و دارای سوراخهایی کوچک و تنگ که آن را نرم می گویند. بهترین نوع آن تازه است.^۳

شیخ گوید: اسفنج جانوری است که در مکان خود که به آن چسبیده است حرکت می کند ولی از جای خود دور نمی شود.^۴

ضرر و اصلاح: مضر قسمتهای داخلی بدن است و مصلحش انگور است.^۵

ترکیب شیمیایی: این گیاه دارای ویتامین های A, B, B2, C و نیز آهن و املاح کلسیم، سدیم، پتاسیم، ید، مس، ارسنیک و منیزیم است.^۶

مزاج: اسفنج در درجه اول گرم و در درجه دوم خشک است.^۷

۲- لسان العرب، ص ۱۹.

۴- قانون، ج ۲، ص ۶۸.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۶۹.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲.

۶- تحفه حکیم، ص ۲۱.

۵- المفردات، ص ۷۸.

۱- المفردات، ص ۷۸؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲؛ قانون، ص ۶۸.

خواص: اسفنج از بین برنده ورمهای بلغمی و خشک کننده زخمها است. چنانچه اسفنج تازه را با زفت آلوده کرده بسوزانند نافع خونریزی از بریدگیهای بد است. اگر اسفنج تازه و خشک را با قفرالیهود یا موم یا زفت تر آلوده کرده و یک سر آن را آتش بزنند و سر دیگر را بر موضع زخم که خون آن بند نمی آید بگذارند و حرارت و خاکستر آن بر زخم ریخته شود، سریعاً زخم بهبود می یابد و خاصیت عمل داغ کردن را دارد.^۱

سوخته اسفنج نافع انواع خونریزی است. زخمها را پر می کند و ورم را از بین می برد. اسفنج همراه با روغن زیتون موش را می کشد. چنانچه تار ابریشم را به اسفنج ببندند و داخل گلو کنند، زالو را بیرون می آورد.^۲

خاکستر آن با روغن زیتون، خونریزی را قطع می کند و چون تازه اش را با سرکه ترکیب کرده بر زخمها بگذارند، سریعاً بهبود می یابد.^۳

محل رویش: اسفنج بر روی سنگهای کناره دریای شور پیدا می شود.^۴

* اشق

تعریف: اشق صمغی است که بصورت مالیدنی، خوردنی و بخور استفاده می شود. نیز در صنعت موارد استفاده زیادی دارد.

اشق دارای یک روغن فرّار، صمغ، رزین و اسید است که از گرم کردن آن سولفورید هیدروژن به دست می آید.

وشا، گیاه اشق است:^۵ اشق را اشتراک، وشق، اندران و بلشر می نامند.^۶

اشق صمغی زرد رنگ به طعم گس و تلخ و مهوع است.^۷ گویند صمغ گیاه اشتراغاز است. رنگ گلش مابین سرخی و زردی است.^۸

ماسرجویه گوید: اشق صمغ درختی است که آن را محروث گویند. ابوریحان گوید:

۲- المفردات، ص ۷۸.

۴- همان.

۶- همان، ج ۱، ص ۲۸۴.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۵۲.

۳- بستان المفردات، ص ۵۱؛ مخزن المفردات، ص ۳۰.

۵- فرهنگ معین، ج ۴، ص ۵۰۲۹.

۸- تحفه حکیم، ص ۲۵.

۷- همان.

اگر از لفظ آن منظور اشتراک است، اشق صمغ آن نیست و می تواند که محروث را در حقیقت باشد و یک حقیقت آن ماورای اشتراک بود.

قسطا گوید: اشق عصاره خشخاش است و بعضی از اطباء گویند: اشق عصاره برگ خشخاش است.^۱

اشق صمغ گیاهی است که آن را طرثوث می نامند و برخی به علت چسبندگی لزاق الذهب می نامند. کاغذ و دفتر با رنگ طلایی آن رنگ آمیزی می شود.^۲

ابن بیطار گفته: کسانی که آن را صمغ طرثوث نوشته اند، اشتباه کرده اند و آن صمغ درختی کوچک و راست است که در نواحی معتدل می روید. دیسکوریدوس گفته است که اشق صمغ درختی شبیه به درخت گنه گنه است که از تنه درخت به صورت قطراتی منجمد به دست می آید. بهترین نوع آن سفید، نرم، صاف و خالص است که زود حل می شود. صمغ اشق زرد است و با زدن تیغ به درخت به دست می آید.^۳

«دیسکوریدوس» آمونیاک را عصاره narthEx (نوعی درخت انجدان) که در تبت می روید، شناخته است.^۴

این صمغ وقتی که خشک شود، دانه دانه بزرگ و حل شده آن در آب مثل شیر سفید می شود. رنگ آن قهوه ای خفیف و اگر مدتی بماند سیاه می شود. بوی آن مثل بوی چندیدستر است. ذائقه اشق تلخ و گزنده، مثل صمغ درخت کندر است.^۵

«اچی سن» نوشته است: زمانی که میوه درخت اشق پخته می شود، یک نوع حیوان به آن حمله کرده و تمام شیره درخت را از بین می برد و باعث خشک شدن آن می شود.^۶
ضرر و اصلاح: استعمال زیاد آن مضر معده و باعث پیدایش خون در ادرار است و مصلحتش سرکه، انیسون، روغن گل و عسل است.^۷ استعمال زیاد آن مضر معده و کلیه است.^۸

۱- صیدنه، ج ۱، ص ۶۴. ۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.

۵- المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۵۶.

۶- دستور بریتانی، ص ۱۱۱۰.

۸- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

اسم: در رساله جابر بن حیان از اشق اسم برده شده است.

اشق را به اسم علمی *dorema ammonia gum* می نامند. بعضی اشق را به اسم وشا نوشته اند.

اشق را به انگلیسی: *thuslibycum, ammoniacum thymiana, ammoniacum* suffiman می نامند. این صمغ رزینی صمغ درخت *fErula tingitama* است که در مراکش می روید.^۱

به عربی: اوشج، اشج، اشجع، وشج، وشق، لزاق الذهب، وقنا، وشق و کلخ، به یونانی: اثانقون، امونیاقن و پرنقش، به سریانی: کاما، به فارسی: اشم، اوشه کلیانی، اوشه و اشق، به هندی: کاندرا و به انگلیسی: *ammoniacum*^۲ و *gummiferum* می نامند.^۳ اشق را به شیرازی: بدران^۴، به سیستانی: اوشک و به قول ارجانی: لزاق الذهب می نامند.^۵

اشق را به انگلیسی عرفی: *gum ammoniac* و به انگلیسی علمی: *dorEma ammonia*، به عربی: زیدالارض و به فارسی: بل شیرین می نامند.^۶ اشق را به هندی و افغانی: کاندل می نامند. گیاه اشق را به انگلیسی نیز *fischEtmEy* و *dorEmaglabrum* می نامند که هر دو نوع آن، اصلشان از ایران است.^۷

«وشا» صمغ گیاهی است که به فارسی: اشه، اشک و کندل گویند. به عربی: اشق معرب اشه و فرنگی ها: گم آمونیاک گویند و آن را از گیاه دیگری که در بادقیس به کمای اسب معروف است، می گیرند ولی معلوم نیست خواص آن با وشا یکی باشد.^۸

مزاج: مزاج اشق گرم در درجه سوم و خشک در درجه اول است.

در درجه اول خشک و در آخر درجه سوم گرم است.^۹ در درجه دوم گرم و در درجه

۱- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۵۶.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۶؛ لسان العرب، ص ۱۶.

۳- بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۴- طب النبی، ص ۱۶۶.

۵- صیدنه، ج ۱، ص ۶۴.

۶- دستور بریتانی، ص ۱۱۱۰.

۷- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۸- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

اول خشک است.^۱

ترکیب شیمیایی: اشق دارای یک روغن فرّار، صمغ و رزین است. «یری زیس و سیسکی» نوشته است که اشق دارای دو نوع است: یک نوع دارای اسید و نوع دیگری دارای رزین ساده است که از گرم کردن آن سولفورید هیدروژن بدست می آید.^۲

محلّول صمغی اشق را آمونیاک می نامند و دارای ۲۵ درصد صمغ، ۷۰ درصد مواد رزین و ۳ درصد روغن است.^۳

خواص: در ایران معمولاً وشا را با اسفند دود می کنند و بوی آن را برای رفع زخم چشم مفید می دانند. وشا، مقوی، قاعده آور، خلط آور، ضد حساسیت، نافع برونشیت کهنه، تنگی نفس و امراض ریوی می باشد. جوشانده وشا منفعت زیادی به طور نوشیدنی و مالیدنی برای کھیر دارد. نیز قاتل کرم شکم و دافع رطوبت معده است.

خوراک وشا، با سرکه نافع سپرز (طحال)، با جوشانده جو نافع تنگی نفس و امراض ریوی و با عسل جهت صرع مفید می باشد. ضماد وشا با سرکه مفاصل را نرم و کک و مک و آثار سیاهی پوست را از بین می برد. شستن سر با مخلوط وشا و حنا، شوره سر را از بین می برد.^۴

بلغم را دفع و بدن را شاداب می کند. ورمهای سخت را نرم می کند و ملین است. بول و حیض را از رحم و مثانه جاری می کند و سرمه آن سفیدی حذقه چشم را نافع می باشد.^۵

باز کننده بسته های جگر، دافع سنگ کلیه، نرم کننده سختی طحال و نافع زخمها است. خوردن یک درم آن و مالیدنش بر محل طحال ورم آن را از بین می برد.^۶

مالیدن اشق بر روی بواسیر، دانه های بواسیر را باز می کند. نیز بر روی برص و سیاهی پوست همراه با سرکه نافع آن می باشد. همراه با عسل نافع تنگی نفس و سرفه های کهنه است. اشق جنین زنده یا مرده را خارج می کند.^۷ مالیدنش بر خنازیر دهنه

۱- صیدنه، ج ۲، ص ۷۵۴؛ اغراض، ص ۶۱؛ تحفه، ص ۲۵.
 ۲- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۱۵۶.
 ۳- بریتانی، ۱۱۱۱.
 ۴- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.
 ۵- صیدنه، ج ۲، ص ۷۵۴.
 ۶- طب النبی، ص ۱۶۶.
 ۷- مخزن المفردات، ص ۳۱.

زخم را باز می‌کند.^۱

در باز کردن تأثیرش بحدی است که می‌تواند خون را از دهانه رگها روان سازد و نیروی نرم‌کنندگی و خشک‌کنندگی هم دارد. گوشت فاسد را می‌خورد و گوشت سالم را می‌رویانند.

اشق، آمیخته با عسل یا با آب جو، مسکن درد سیاتیک، پهلودرد و درد مفاصل است. اگر با عسل و زفت باشد و ضماد کنند سختی مفاصل را از بین می‌برد. اگر با سرکه‌بورق و روغن حنا مخلوط کنند خستگی را بر طرف می‌کند. زبری و گری پلکها را نرم و سپیدی چشم را جلا می‌دهد و در مورد رطوبت‌های چشم سودمند است.

در معالجه «ربو» تنگی نفس و تندی نفس مفید است و باید با عسل بلیسند یا با آبجو تناول نمایند. زخم حجاب سینه را تنقیه می‌کند و از خفگی، بلغم و زهره سیاه (مره سوداء) رهایی می‌بخشد. تناول $\frac{1}{4}$ گرم در خمی از اشق در علاج سخت شدن طحال و سفتی کبد مفید است و اگر با سرکه باشد و بر طحال و کبد بمالند همان تأثیر را دارد و در استسقاء نیز مفید است. در ادرار چندان مؤثر است که با بول خون آید، مسهل و ضد کرم کدو است. حیض را روان می‌گرداند. بیضتین که به سختی دچار آیند با مالیدن اشق و سرکه نرمش طبیعی را باز یابند. اگر اشق را با مشک زمین و روغن زیتون مخلوط کنند قاتل حشرات است.^۲

اشق مدر بول و حیض و مالیدن آن با روغن برای سختی اورام مفید است. برای فلج، لقوه و نفرس هم مجرب است. منفعت خاص: محلل ورمهای طحال و جگر است. با آب گرم مخلوط کرده و قرقره نموده برای درد گلو نافع است. خوردن اشق با عسل، دافع بلغم و کرمهای معده است و ضماد آن بر چشم، رطوبت چشم و غبار چشم را دور می‌کند. اگر بر زخمها مالیده شود هم صاف می‌کند و هم پر می‌نماید. سینه را از رطوبت کثیف، پاک و سنگ کلیه و مثانه را دفع می‌کند.^۳

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

۱- اغراض، ص ۶۱.

۳- المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

زرتشتیه‌های هند از چوب صمغ اشق به عنوان بخور در مراسم مذهبی خود استفاده می‌کنند. اسم چوب این صمغ در کتاب اوستای مقدس آمده است.

کتاب همدرد، از اشق در نسخه‌های زیر استفاده کرده است:

۱- ضماد عشق: نافع ورم و بزرگی طحال است که با سرکه ضماد می‌شود.

۲- ضماد کبریت.

۳- مرحم اشق: برای خنازیر، غدد را تحلیل می‌کند و برای درد مسکن است.

۴- مرحم رسل: زخمها را صاف کرده زود ترمیم می‌کند و غده‌های سخت را نرم می‌کند.^۱

اشق نافع انسداد رگها، درد مفاصل، خشکی مفاصل، تنگی نفس، زخم پرده سینه، سفتی طحال، زبری و گری پلکها، استسقاء، یبوست، کرم کدو، سفتی بیضه و کبد، ورم، فلج، لقوه، نقرس، بلغم، رطوبت چشم، سنگ کلیه و مثانه، زرداب، خنازیر و زخم می‌باشد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک آن از ۱ تا ۳ گرم است. مضر معده است و مصلحش سرکه، انیسون، روغن گل و عسل می‌باشد.

مقدار خوراک آن ۳ گرم است.^۲ خوراک آن ۱ گرم است.^۳ مقدار خوراک آن از نیم تا یک مثقال است.^۴

محل رویش: این گیاه در یزد، اصفهان، کوه کهرود، نواحی کوهستانی کرمان و زرند کرمان، نواکوه و بلوچستان می‌روید.^۵ در حوالی اصفهان، شیراز و یزد به دست می‌آید.^۶ محل رویش آن نیز خراسان و پاکستان است.^۷ درخت اشق در مناطق سردسیر می‌روید.^۸ محل رویش آن نیز لیبی است.^۹

۲- بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۴- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۱.

۸- تحفه حکیم، ص ۲۵.

۱- همدرد، از ص ۱۹۰ الی ۲۵۶.

۳- دستور بریتانی، ص ۱۱۱۱.

۵- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۵۸.

۷- المفردات، ص ۸۰؛ بستان المفردات، ص ۲۱۲.

۹- صیدنه، ج ۱، ص ۶۴.

* اشک مو

تعریف: هنگام هرس کردن درخت مو، آبی از سرشاخه‌های آن خارج می‌شود که بسیار زلال و بی‌رنگ است و آن را «اشک مو» می‌نامند. امروزه از این ماده، محلولی به دست می‌آورند که برای درمان درد چشم و به صورت کمپرس، برای التیام زخمها استفاده می‌شود.

بواسیر بیماری دردناک و رنج‌آوری است. کسی که مبتلا به این ناراحتی باشد، باید سعی کند دچار یبوست نشود و از مصرف ادویه‌جات پرهیز نماید. برگهای «درختان مو» که انگور قرمز بار می‌آورند و برگ درختان «شاه بلوط هندی» برای کاهش دردهای بواسیر بسیار مفیدند.^۱

* اشنان

تعریف:

از ائمه علیهم السلام روایات متعددی از اشنان آمده است. اشنان را چوبک می‌گویند و به اسم علمی *salsod kalil* و *salicornia herbaceal* نوشته‌اند.

انواع اشنان نافع: یبوست، انسداد رگها، زرد آب، استسقاء، بسته شدن خون حیض، خارش، درد، جرم دندان، اسکوربوت، ضعف، سوء هاضمه، کثیفی خون و اوره است. *salicornia herbacea* دارای مواد هیدرو کربنه، ازته، استرول، کولین، بتائین، فلورافن و اسیداکسالییک می‌باشد.

اشنان بیشتر در صنعت مورد استفاده قرار می‌گیرد و در طب بصورت مالیدنی و خوردنی (طبق دستور) استعمال می‌شود. مقدار خوراک از ۱ تا ۳ گرم است. مزاج اشنان گرم و خشک در درجه دوم است. اشنان مضر مثانه است و مصلحش عسل می‌باشد. خوراک زیاد آن مسقط جنین و کشنده است. محل رویش آن در غالب نقاط ایران است. اشنان درختچه‌ای از تیره اسفناجیان، خاص نواحی گرم و کویری و دارای برگهای

متنوب با گلهای منفرد و یا دوتایی (دوقلو) است.^۱

دارای دو نوع: بدون برگ که دارای شاخه‌هایی باریک و گره‌دار و برگ‌دار که برگهای آن کوچک و کلفت است، می‌باشد.^۲

نوع بدون برگ: گیاهی است که یکساله و دارای ساقه گره‌دار و ناهموار به ارتفاع ۱۰ تا ۴۵ سانتی متر و حتی بیشتر از مشخصات آن این است که ظاهر بدون برگ و رنگ سبز یا سبز مایل به قرمز دارد. برگهای آن دارای وضع متقابل در محل بندهای ساقه و حالت رشد نیافته می‌باشد که در تمام طول ساقه، در محل بندها، به صورت ۲ غلاف پیوسته به هم ظاهر است. گلهای آن در ماههای مرداد تا مهر پدید می‌آید. میوه‌اش کوچک و محتوی دانه پوشیده از تار است.

نوع برگ‌دار: گیاهی است یکساله به ارتفاع ۳۰ تا ۶۰ سانتی متر، بی‌کرک و یا کرک‌دار است. ناحیه رأس برگها و براکته‌های گیاه خاردار است. برگهای آن حالت گوشتدار و تقریباً ساقه آغوش دارد.^۳

انواع مختلف دارد: یک نوع آن رطب که گیاهی بی‌برگ و شاخه‌های آن باریک است و نوع ستر آن را که می‌سوزانند آتشی بسیار گرم و بوی تند و دود ناخوشایندی دارد، مزه آن شور است و از آن اشخار می‌سازند. نیز نوع دیگری از رطب که به اندازه دو ذرع بزرگ می‌شود دارای پوستی مایل به سرخی، برگ‌ریز و ضخیم که رنگ یک طرف آن سبز مایل به کبود و طرف دیگر آن سبز تیره با رطوبت زیاد و سیاهی است که به هر چه بمالند آن را سیاه می‌کند. از گیاه تازه اشخار تهیه می‌کنند و نوع سبز را غاسول می‌نامند و لباسها را تمیز می‌کند.^۴

البکری گوید: اشنان گیاهی بدون برگ است و دارای شاخه‌هایی باریک و تنه‌ای ضخیم است. وقت سوختن از آن بوی بدی به مشام می‌رسد.^۵

اشنان دارای دو نوع است، سفید که آن را چلغوز گنجشک می‌نامند و بسیار لطیف

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۱۸.

۲- لاثنانی لغات الادویه، ص ۲۶.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵.

۵- لسان العرب، ص ۲۲.

است و سبز رنگ می باشد.^۱

ازجنس شوره گیاه است و از آن اشخار قلیا سازند به این طریق که آن را بسوزند چون سوخته شود آب بر او زنند جرم آن منعقد شود و اشخار کنند و بدان جامه شویند.^۲ دارای طعمی شور است و به دلیل داشتن سودای زیاد به چیزی مالیده شود آن را سیاه کند.^۳

ساقه های آن گره دار و شور است.^۴ بادیه نشینان آن را به جای صابون به کار می برند.^۵ صاحب مخزن الادویه توضیح داده که اشنان چندین نوع است. یک نوع آن بی برگ است و ساقه های باریک و گره دار به جای برگ دارد و آن را : *svaE dafruticosa* گفته اند. این گیاه همیشه مرطوب، تازه و بزرگ و تنه آن کلفت و گره دار است. صاحب مخزن طریقه سوزاندن و تهیه خاکستر قلیایی از آن را بیان نموده است. نوع دیگر آن دارای تنه سرخ رنگ با برگهایی که یک طرف آن سبزرنگ و طرف دیگر آن ارغوانی است و آن را : *chEno podium atriplicis* گفته اند، می باشد و آب آن برای درست کردن رنگ سیاه مورد استفاده قرار می گیرد.

این گیاه در مناطق سند و مولتان زیاد دیده می شود و برای تهیه ظروف سفالی و نقش آنها از آن استفاده می کنند. یک نوع دیگر آن دارای برگهای سفید است و آن را خردالعصافیر و *chEnopodium album* نوشته اند. و نوع دیگر که در ایران آن را غاسول می گویند با لاک حل کرده از آن مداد تهیه می نمایند. دکتر وات در کتاب فرهنگ صناعت اقتصادی هند، انواع زیر را نوشته و گفته است که از اینها قلی یا ماده قلیایی *alkali* گرفته، در صنعت استفاده می شود:

۱- *arthrocnum indicum(moq)*

۲- *caroxlson foEtidum(moq)*

۳- *caroxylon griff(moq)*

۲- فرهنگ داروها، ص ۲۶.

۴- لسان العرب، ص ۲۲.

۱- قانون در طب، ج ۱، ص ۶۹.

۳- مخزن المفردات، ص ۳۲.

۵- مایهوف، ص ۲۲.

salecrnia brachiata(roxb) -۴

salsola kali(wild) -۵

suaEda fruticosa(forsk) -۶

suaEda indica(moq) -۷

suaEda nudiflora(moq) -۸

ضرر و اصلاح: مضر مثانه است و مصلح آن مغز تخم کدو و عسل است.^۱ باعث جرب (نوعی خارش پوستی) می شود و مصلح آن کیترا است.^۲

salecornia herbacea s.perennis اسم: نوع بدون برگ را به لاتینی

mill, s.stricta willd

s.herbacee, salicorne commune به فرانسه

samphire, glasswort به انگلیسی

glasschmalz به آلمانی

SALICORNIA ERBACEA به ایتالیایی

و به عربی خریس و قلی Qalli می گویند.

salsola kali نوع برگ دار را به لاتینی

soude couchee,kali,soude به فرانسه

kali,saltwort به انگلیسی

sodapflanze,kalisalzkraut به آلمانی

Erba cali, soda به ایتالیایی

و به عربی: حرص Hhurd و شوک احمر می نامند.^۳

اشنان را به لاتینی: sEidlitzia rosmarinus و salsola soda به اسامی اشنون،

اشنوم، اشنیان، بلار و بلال می گویند.^۴

۱- بستان المفردات، ص ۵۲. ۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۲۳.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۸.

اشنان و اشنان‌القصارین را در گیاه شناسی: *salsola kaki* و غاسول را: *fruticosa* *salicornia* می خوانند.

اشنان را در لاتینی: *salsola kali* و در فرانسه: *soudede foulons* می گویند. اشنان معرب از فارسی است و آن را به تازی: حرص (*horz*) خوانند.^۱

اشنان به دو گیاه به نامهای: *anabasis* و *salicornia* گفته می شود و در شام آن را الخمام می گویند. نیز به نام علمی: *arthrocne mucronata* می نامند. و از خانواده رمرامیه *chEnopodiaceae* می باشد.^۲

همدرد در کتاب ادویه در فهرست اشنان را به نام: *haloxylon myrtiflorum* نوشته است.^۳

در هریرود آن را: *anabasis Erispoda benth Et hook f* می گویند و برای تهیه قلیایی به نام بریلا بکار برده می شود.^۴

ابوحنیفه گوید: آن را حمض، حرص، غاسول و اشنان قصارین می نامند.^۵ اشنان را کنستو و^۶ نستواک و به هندی لانا بوتی و به فارسی غاسول می گویند.^۷ نوعی که شبیه به سرگین گنجشک است را کرمک و قاقلی می نامند و بسیار لطیف است.^۸

به رومی: اروقلس، به یونانی: مرسیون، به فارسی: اشنان گازران، چوغان، کاگل و کرمک، و به هندی: کطول گویند.^۹

روایات:

قال: «یورث السل و یذهب بماء الظهر و یوهن الرکتین».

سعد بن سعد گوید: بابی الحسن عرض کردم: ما اشنان را می خوریم و گفت: امام ابی الحسن موقع وضوء لبهای خود را به هم می بست. در آن خاصیت هایی هست، باعث

۱- فرهنگ داروها، ص ۲۶.	۲- لسان العرب، ص ۲۲.	۳- همدرد، ص ۱۱.
۴- فارماکوگرافیای هند.	۵- ابن البیطار، ص ۳۸.	۶- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۶.
۷- المفردات، ص ۸۳.	۸- صیدنه، ص ۶۶.	۹- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

سل می شود، آب پشت را می برد و زانوهای را سست می نماید.^۱

قال: «الاشنان ردىء يبخر الفم و يصغر اللون و يضعف الركبتين و انا احبه».

در روایت است که امام باقر علیه السلام موقع وضوء اشنان را به دهان می گرفت و می چشید و بیرون می انداخت بعد می فرمود: اشنان بد است، دهان را بدبو می کند و رنگ را زرد و زانوهای را ضعیف می نماید ولی من آن را دوست دارم.^۲

قال ابو عبد الله: «كل الاشنان يوهن الركبتين و ماء الظهر».

علی بن اسباط از حکم بن مسکین از امام صادق علیه السلام که فرمود: اشنان زانوهای را سست می کند و آب پشت را فاسد می سازد.^۳

قال: «الاشنان يبخر الفم».

امام ابی الحسن فرمود: اشنان دهن را بدبو می نماید.^۴

مزاج: گرم و خشک در درجه دوم است.^۵ ماسرجویه می گوید: مزاج آن در درجه سوم گرم^۶ است.

ترکیب شیمیایی: نوع بدون برگ: اعضای این گیاه دارای متجاوز از ۹۳ درصد آب و ترکیباتی نظیر مواد ازته به مقدار ۱/۱۵ درصد و مواد هیدروکربنه در حدود ۳ درصد است، بعلاوه دارای استرول، کولین، بتائین، فلوئافن و به مقدار بسیار کم از اسید اکسالیک است ولی با اینکه اغلب در سواحل دریا یافت می شود، فاقد ید است.

نوع برگ دار: در خاکستر آن مقدار زیادی کربنات پتاسیم یافت می شود.^۷ از نوعی که بدون برگ است شوره قلیایی (سدیم کربنات) بدست می آورند.^۸ از سوخته آن سودا حاصل می شود.^۹

در هند قدیم ماده قلیایی بنام (سجی) سری کاک شارا از آب آن تهیه می کردند و هنوز

۱- فروع کافی، ج ۶، ص ۳۷۸.

۲- مکارم الاخلاق، ص ۲۸۱.

۳- محاسن، ص ۵۶۴.

۴- خصال، ص ۳۱.

۵- ابن البیطار، ص ۳۸.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲؛ المفردات، ص ۸۳.

۷- الاثنی عشری، ص ۱۶.

۸- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵-۲۳.

۹- لسان العرب، ص ۲۲.

این طریقه مرسوم است.

در زمان پلی نی در مصر نوعی ماده معدنی از این گیاهان تهیه کرده بودند که آن را تاترم یا رسترایو می گفتند و از یکمان نقل کرده اند که در ارمنستان محلولی از این انواع گیاهان تهیه کرده و با آن لباس می شسته اند و گیاهی که از آن ماده سری لا درست می شود، را در یونانی: SALT WORTS می گویند. عربها این گیاه را از قدیم می شناختند که بعضی جاها آن را بنام بطاس و بعضی بنام سودا نوشته اند و اخیراً آن را بنام القلی ALKALI می نامند.^۱

خواص: نوع بدون برگ: ضد اسکوربوت بسیار قوی و دارای اثر مقوی، تسهیل کننده عمل هضم، تصفیه کننده خون و مدر است. بعلاوه غذای مناسبی برای مبتلایان به اوره خون و نفریت می باشد. مصرف آن در موارد ورم احشاء و طحال، مخصوصاً در بیماری مالاریا، اثری مفید ظاهر می کند.

صور دارویی: به صورت خام (سالاد) یا پس از قرار دادن در سرکه مصرف می شود. در بیماری اسکوربوت، اگر شیره حاصل از گیاه مصرف گردد عوارض آن به کلی رفع می شود.

نوع برگ دار: اعضای این گیاه دارای اثر ملین، ضد اسکوربوت و مدر است.^۲ اشنان جلا دهنده، پاک کننده، باز کننده ای قوی، سوزاننده، مدری قوی، مسهل، حل کننده مواد غلیظ در بدن و مالیدن مخلوط آن با عسل در چشم نافع زخمهای چشم و دود نوع سبز آن فرار دهنده حشرات است.^۳

مدر بول و حیض، مسهل اخلاط غلیظ، ساقط کننده جنین و مالیدن آن از بین برنده گوشتهای زیاد زخمها است. لباسهای ابریشمی که با صابون پاک نمی شود با اشنان پاک می شود.^۴ گرد آن دندان را شفاف می کند و غیر سمی است لکن مصرف زیاد آن کشنده است. خوراک ۳ درهم آن جنین مرده را بیرون می آورد و دفع کننده صفرا است.^۵

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲ ص ۷۲۳ و ۷۲۵.

۱- فارماکोगرافیای هند.

۴- المفردات، ص ۸۳.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۵- مخزن المفردات، ص ۳۲.

نویسندگان عرب آن را برای خارش و ترشحات زخم خشک مفید ذکر نموده و نیز آن را مدر حیض و مسقط جنین گفته‌اند و استعمال آب آن را بعد از غذا برای شستن دست و لباس ذکر نموده‌اند.^۱

خوراک نیم مثقال اشنان در حالت ناشتا حیض را جاری می‌کند و ضماد آن نافع خارش از گرمی است. چنانچه همراه با پنبه بر محل درد دندان بگذارند، نافع درد دندان است.^۲

خوراک سه درهم آن زرداب را دفع می‌کند و ۱۰ درهم آن کشنده است.^۳ ابن سینا گوید: خوراک نیم درهم آن نافع سخت ادراری و بازکننده حیض است.^۴ اشنان را در لاک حل کرده و با آن مداد می‌سازند.^۵

خوراک آن از یک تا سه گرم است.^۶ خوراک آن از ربع تا نیم مثقال است.^۷

محل رویش:

در شوره‌زارها و سواحل دریاها می‌روید. در غالب نواحی اروپا، آفریقا و آسیا نیز پراکنده است.

نوع بدون برگ: نواحی مختلف البرز، اطراف تهران، ورامین، مردآباد، بندرگز، اراک، ترامیس و تبریز است.^۸

نوع برگ دار: در غالب نقاط ایران مخصوصاً نواحی شمالی البرز، کرج، آذربایجان، ارومیه و بلوچستان می‌روید.^۹ در اطراف بجنورد به فراوانی یافت می‌شود.^{۱۰} بیشتر در شنزارها، خرابه‌ها و زمینهای خشک می‌روید.^{۱۱}

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۹.

۶- مخزن الادویه، ص ۳۲.

۱۰- حکیم اسفندیاری.

۲- حکیم اسفندیاری.

۵- لسان العرب، ص ۲۲.

۸- بستان المفردات، ص ۵۲.

۹- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۵-۷۲۳.

۱۱- لسان العرب، ص ۲۲؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۲.

۱- فاراما کو گرافیای هندی.

۴- ابن الیطار، ص ۳۸.

۷- المفردات، ص ۸۳.

* اشنه

اشنه را به فارسی: دواله و به اسم علمی: *permelia perlata* و *p.perforta* نوشته‌اند.

گیاهی است مانند پوسته که دور ساقه درخت بلوط، صنوبر و گردو می‌پیچد. اشنه بصورت مالیدنی و خوردنی استعمال می‌شود.

اشنه پوستی است باریک، لطیف و شبیه به ریسمانهای باریک و پهن که به هم و بر شاخه‌های درخت بلوط، صنوبر و جوز می‌پیچد و بر سایر درختها پیدا می‌شود و بیخ، گل و تخم مطلقاً ندارد و طعم آن ملس بین ترش و شیرین و با تلخی، قبض اندک و خوشبو است. ابوالعباس در کتاب عطر نوشته: آن نباتی است در سواحل دریا از جده تا یمن و تا ساحل بصره و برگ آن شبیه برگ درمنه (شیح) و با رنگ روشن می‌باشد.^۱

از جنس حزاز است که بصورت تارهای باریکی بر روی درختان و سنگها روئیده می‌شود. آن گیاهی است شبیه به ریسمانهای باریک که از پهنای به هم چسبیده و بر شاخه‌های درخت صنوبر، بلوط و سایر نباتات می‌پیچد و بهترین نوع آن سفید است که خوشبو و تازه باشد و بدترین نوع آن سیاه است.^۲

اشنه نباتی است که بر درخت صنوبر، بلوط، گردو و غیر آن می‌پیچد که بهترین نوع آن سفید و نوع سیاه آن بد است.^۳

۱- اشنه یکی از آله‌های گروه جلبکهای قرمز (فرانسه: *rhodophycEEs*) است
۲- اشنه گونه‌ای خزه است که سر دسته تیره اشنه‌ها (فرانسه: *sphagnEEs*) می‌باشد.^۴
اشنه، گیاهی با شاخه‌های پیچیده است که در ایام زمستان بلند می‌شود. رنگش سفید است و نوع سیاه آن خوب نیست.

این گیاه برگ، گل، ریشه و شاخه ندارد. اشنه مثل لایه‌ای روی هم جمع و با در دست گرفتن زود جدا می‌شود. تازه آن هیچ بویی ندارد ولی خشک آن بوی عنبر می‌دهد.^۵

۲- لسان العرب، ص ۲۱.

۵- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.

۴- اغراض، ص ۶۱۱.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۳.

۳- تحفه حکیم، ص ۲۳.

۶- کتاب المفردات، ص ۲۲۵.

اشنه بوی معطری دارد. گویا این گیاه را از هندوستان می آورند. نوع سفید رنگ این گیاه مطلوب و نوع سیاه رنگش نامطلوب است. دیسقوریدوس گفته است: بهترین نوع اشنه همان است که بر ساقه صنوبر و بعد از آن نوعی که بر ساقه گردو می پیچد و هر قدر خوشبوتر باشد، بهتر است. نوع سفید رنگ مایل به آبی از سفید ساده، مرغوبتر است.^۱ اسم: اشنه را به لاتینی *Etrara islandica*، به عربی: دواله، دواء المسک و حزاز و نوعی دیگر از آن را به فرانسوی *sphagnEEs* می نامند.^۲ و به فرانسوی *usnEE*، به لاتینی *usnEa*.^۳ به عربی: شیبۃ العجوز و مسک القروور گفته اند. به یونانی: ابرویقون و پریون، به فارسی: دواله، دوالک و دوالی و به قول گیلانی: ایدا ارید. و به هندی: چریله و چریره می گویند.^۴

فرازی گوید: آن را به هندی: سییلو و به لغت سجزی، ژاله می گویند. ابونصر بن ابوزید صهاربخت، در قرابادین خود آن را به کرپس، تفسیر کرده است و بعضی به آن کرپاس پایه گفته اند.^۵ به سانسکریت: شیلاکیا، شیلارود و اسامی دیگر.^۶ به لاتینی *PERmElia PERlata* و *pErforta* و به انگلیسی *lichEn* می نامند.^۷

اشنه قرمز را به فرانسوی: *floridEEs ou rhodophycEEs* می نامند. طحلب احمر در مصر (الطحلب) انواع بسیاری از نباتات را شامل می گردد. طحلب خضرا را که در شام می روید به فرانسوی *chlorophycEEs* می نامند. طحلب زرقاء در شام می روید و به فرانسوی *cyanophycEEs ou alguEs blEuEs* می نامند.

طحلب ارزق در مصر (الطحالب) و نوعی اشنه است که در آن خانواده باکتریها و خانواده بزاق القمر مشمول است. طحلب سمراء در شام، طحلب اسمر در مصر را به فرانسوی *phEophycEEs ou alguEs brumEs* می نامند. اشنه فرانسوی را *alguE* و اشنه رنگری را: *orsEille tinctoria* می نامند.^۸

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۲.

۳- لسان العرب، ص ۲۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۶۳.

۵- صیدنه، ص ۶۳.

۶- لاثنانی لغات الادویه، ص ۹۸.

۸- لسان العرب، ص ۲۱.

۷- فرهنگ مصور علوم طبیعی، ص ۳۶۲.

خواص: اشنه نافع درد مفاصل، انسداد زهدان، درد زهدان، ضعف قلب، امراض جگر و رحم، ورم، نفخ، ضعف معده، قی و سنگ کلیه و مثانه می باشد.

نوعی از اشنه بنام گل‌سنگ lichens می باشد که بر روی تخته سنگها می روید و دارای مواد: اسید پروتولیکن استریک، اسید فوماریک و ستراری نین است و نافع اخلاط خونی، سل، اسکوریوت، آسم مرطوب، یبوست، تب های نوبه ای و خنازیر می باشد. اشنه مضر مثانه و معده است.

* اشنه یا گل‌سنگ ها

تعریف: گل‌سنگ ها، ریشه دارانی هستند که از اتحاد یک قارچ و یک جلبک بوجود آمده و دارای زندگی همزیستی می باشند. گل‌سنگ ها به تفاوت بر حسب گونه ای که دارند، بر روی تخته سنگ ها، درختان مختلف و حتی در نقاط مساعد بر روی سطح زمین بسر می برند.

از روی برخی از آنها که بطور ثابت بر روی درختان مختلف زندگی می کنند، می توان پوست بعضی درختان دارویی مانند: *Quingina, cascarille* و غیره را که در بازار تجارت عرضه می شود، تشخیص داد.^۱ مضر روده و مثانه است و مصلحتش انسیون می باشد.^۲

ترکیب شیمیایی: دارای ماده ای شبیه نشاسته به نام لیکنین (فرانسه: lichEninE) است.^۳

خواص: اشنه مقوی معده، شادی آور، مسکن، قابض، محلل و نافع امراض قلب، جگر، رحم، باده ها و ورمها است. جوشانده آن فرح بخش است. از مخلوط اشنه با روغن های سر برای خوشبو کردن سر استفاده می شود.^۴

نوعی که بر ساقه بلوط می نشیند بند آمدگی ها را باز و گوشت سست را محکم

۱- گیاهان دارویی دکتر، زرگری، ج ۳، ص ۳۹۹.

۲- بستان المفردات، ص ۵۳؛ المفردات، ص ۲۳۵.

۳- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۲۸۹.

۴- المفردات، ص ۲۳۵.

می گردانند. اشنه را در مرحم های ضد خستگی بکار می برند. مرحم و جوشانده آن سختی مفاصل را از بین می برد، چشم را جلا می دهد و در معالجه خفقان مفید است، قی را بند می آورد، معده را توان می بخشد و باد آن را از بین می برد. بویژه خیسانده آن در آشامیدنی ها خاصیت گیرندگی دارد و درد کبد ناتوان را رفع می کند. اشنه انسداد زهدان را باز می کند. نشستن در آب اشنه برای تسکین درد زهدان و دفع خون حیض مفید است.^۱ گویند اشنه حل کننده است و طبع را نرم می کند و از نظر خاصیت آنچه از درخت صنوبر گرفته شود، بهتر است.^۲

انواع اشنه دارای قوت قابضه، محلله و ملینه می باشند. بخصوص آن نوعی که بر صنوبر می پیچد و به سبب قبضی که دارد، موجب متانت روح و به سبب عطری که دارد، ملایم جوهر روح و مقوی آن و به بسبب لطافتی که دارد زود به قلب نفوذ می نماید. پس مقوی قلب است.^۳

محلل اورام و مدر حیض و ضماد آن محلل ورمهای بادی، دافع مواد نزلات، جاذب جنین و مدر حیض است. فم یا دهانه رحم را گشاد و باد را دفع می کند و برای تسکین دردهای مختلف مریض را در جوشانده آن می نشاندند و آبریزی چشم را نیز مفید است.^۴ کتاب «همدرد» اشنه را بنام *parmalia pErlata* همراه با دیگر ادویه در امراض مختلف استعمال کرده است:

دواء المسک حارّ جواهر دار، دواء المسک ساده، روغن سرخ، روغن کلان، عرق عنبر، عرق ماء اللحم عنبری کلان، لبوب کبیر، معجون جلالی، معجون خدر، معجون مروح الارواح، معجون مقوی و ممسک و مفرح یا قوتی معتدل که استعمال نسخه های مذکور به ترتیب زیر می باشند:

- ۱- مقوی قلب، مغز و جگر و نیز در اضطراب و مالیخولیا مفید است.
- ۲- برای امراض بلغمی مثل: فلج، لقوه، رعشه، تمام امراض عصبی و در نقاهت مفید

۲- میدنه، ص ۶۳.

۴. بستان المفردات، ص ۵۳؛ مخزن المفردات، ص ۱۶۲.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۲.

۳- قرابادین کبیر، ص ۴۷.

است و دوران خون را زیاد و خون تازه تولید می‌کند.

۳- برای امراض فلج، لقوه، سیاتیک، نقرس و درد کمر مفید و محلل اورام است که به صورت مالیدنی از آن استفاده می‌نمایند و برای صدمات وارده نیز مفید است.

۴- برای مرض فلج، لقوه، درد مفاصل، نقرس، سیاتیک و دردهای عمومی مفید است و بصورت روغن مالیدنی استفاده می‌شود.

۵- مقوی دل، دماغ و جگر و برای غشی خوب است.

۶- در ضعف زیاد، تلف شدن خون در حالت خون‌ریزی مفید و مقوی باه است.

۷- برای تقویت عمومی بخصوص جگر، قلب، مغز و باه مفید است.

۸- مقوی مغز، کلیه، مثانه و باه است و منی را زیاد می‌کند.^۱

محل رویش:

اشنه در سواحل دریای هند، جده، یمن و بصره می‌روید.^۲ اشنه نوع آلگ گروه جلبکها، در نواحی کوهستانی آمریکا و اروپا می‌روید. اشنه گونه خزه، در نواحی مرطوب و باتلاقی و نقاط معتدل متمایل به سرد می‌روید.^۳

* اَفتیمون

تعریف:

در روایتی نافع بیماری کمردرد و درد شکم ذکر شده است. اَفتیمون جزئی از نسخه می باشد. اَفتیمون را به اسم علمی: *Epithymum cuscute* نوشته اند.

گیاهی است علفی، یکساله و پیچنده که به حالت طفیلی بر روی بعضی گیاهان مثل نعنا و شاهدانه روئیده می شود و تخم آن را کشوث می نامند. همه اجزاء آن مورد استفاده طبّی دارد.

گیاهی است علفی، یکساله و پیچیده که به حالت طفیلی بر روی عده ای از گیاهان علفی بسر می برد. تشخیص گونه اصلی آن از فرمهای متعددی که دارد، بدین طریق صورت می گیرد که گیاه اصلی دارای ساقه و انشعابات دره می به رنگ مایل به قرمز و گلهایی به رنگ سفید و صورتی است.^۱

اَفتیمون گیاهی است از تیره پیچکیان که شبیه سس می باشد و مانند آن انگل گیاهان

دیگر بخصوص یونجه می شود.^۱ و آن نباتی باریک مثل رشته است که بر روی درختها می روید. تارهای بسیار باریک آن مانند مو است که شاخه ها، برگها، گل و تخم آن در هم شکسته و با هم آمیخته باشد. برگ آن بسیار ریز و تخم آن از خردل باریک تر است و دارای رنگ سرخ مایل به زرد است و رنگ گل آن سرخ مایل به تیرگی با ریشه های بسیار باریک مانند مو و مزه آن تلخ با اندکی تند است.^۲

نوعی گیاه پیچکی به رنگ زرد و به نازکی نخ است و بر روی درختها رشد می کند، برگ ندارد، بر روی گیاهی که می پیچد آن گیاه را خشک می کند. تخم آن را تخم کثوث گویند. این گیاه در آخر زمستان بر روی درختان خاردار رشد می کند، بی مزه است و آبش لعاب دارد ولی بو ندارد.^۳

گیاهی است با ساقه ای ترد و زودشکن، گل و تخم هایی به رنگ سرخ که بسیار تیز و تند مزه است. تاثیر این گیاه مانند گیاه حاشا (آویشن) ولی قوی تر است حتی بعضی آن را از تیره آویشن پنداشته اند.

گزیش: نوعی که از جزیره کریت یا قبرس می آورند. بهترین نوع، آن است که رنگش سرخ روشن است و هر چه در سرخی، تیره تر و در بوی تندتر باشد، مرغوبتر است.^۴ پولس می گوید: صعتر در اثر، مثل افیمون است. ولی افیمون قوی تر است. ابن بیطار خود بیان کرده: این گیاه الآن به اسم اشмор معروف است و قبلاً ائمه علیهم السلام آن را بیان کرده اند و آن را از بلاد افریطس و بیت المقدس می آورند.^۵

افیمون را کوبیده، با روغن سرشته بر روی زخمهای بد بمالند نافع است. مسهل مواد صفراوی و سوداوی است و خون را صاف می نماید.

ورم را تحلیل می کند، سده ها را باز می نماید، مالش آن بر ورم طحال نافع است، از بخور آن هم استفاده می شود و مالش مخلوط باقیمانده آن با روغن جهت رفع دردها مفید است.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۲.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۰؛ قزلباش کبیر، ۷۶.

۳- المفردات، ص ۸۷.

۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۶۶.

۵- ابن البیطار، ص ۴۱.

بادها را رفع می‌کند و نوشیدن آن با سرکه جهت رفع سکسکه و عصاره آن در مرض یرقان مفید است. بعضی اطباء این را در بیشتر امراض استفاده می‌کنند. اثر افیمون تا ۳ سال باقی می‌ماند.^۱

سی گرم از آن در عسل، نمک و کمی سرکه بلغم را خارج می‌نماید و برای صفرای سودا و نفخ مفید است.

حبیش ابن الحسن می‌گوید: برای کندن صفرای سودایی بسیار قوی‌الاثراست. افیمون برای بزرگسالان و پیران مفید است و اگر آن را تنها یا با افسنتین بخورند، علاج مالیخولیا است. اشخاص زیادی از مصرف این دارو شفا یافته‌اند. ابن جراران می‌گوید: چنانچه تخم آن را صاف کرده و بسایند و مقدار ده درهم در پارچه پیچیده و در نیم رطل شربت بخیسانند و زیر آسمان یک روز بگذارند، روز دوم گیاه را فشرده از شربت خارج نمایند و با بنفشه و چند قطره روغن بادام مخلوط کرده و کمی گلاب به آن اضافه نموده به مریض سودایی و مالیخولیایی بدهند، فوق‌العاده مفید است.

ابن ماسویه گوید: کمی روغن بادام به آن اضافه نموده و معجون تهیه می‌نمایند که رفع یبوست و عطش و خشکی در دهن می‌نماید لکن خیسانده آن محتاج اصلاح نیست. پولس می‌گوید: که برای اخراج سوداء و صفراء خیلی قوی و نافع است. مقدار ۶ درهم ساییده با ۳۰۰ گرم شیر مخلوط نموده و استعمال می‌گردد. شریف می‌گوید: برای تشنج و نفخ مفید است.

مسیح علیه السلام می‌گوید: خوردن آن با ماء الجبن برای تشنج امتلائی، خارج کردن صفرا و سودا و علاج سرطان زخمی مفید است.

باید طبق دستور پخته شود، چنانچه زیاد بر آتش نگذارند و با کشمش خورده شود برای مالیخولیا و ترک اعتیاد به الكل و نیز همین طور با ماء الجبن برای جرب زخمی مفید است و در این خاصیت با شیرین بیان، گل بنفشه، کشمش قرمز طلایی و گوشت استعمال می‌شود.

در کتاب همدرد، گیاه ایتیمون در نسخه‌های مختلف زیر برای امراض مختلف و با دیگر ادویه مخلوط و استعمال شده است:

- ۱- اطریفل ایتیمون ۲- اطریفل دیدان ۳- اطریفل غددی ۴- جوارش شهریاران ۵-
- سفوف نمک سلیمانی ۶- شربت احمد شاهی ۷- شربت ایتیمون ۸- شربت کثوث ۹-
- شربت مسهل ۱۰- معجون تلخ ۱۱- معجون سنا ۱۲- معجون نجاح ۱۳- مفرح کبیر
- ۱۴- مفرح معتدل.

به ترتیب شماره نافع: ۱- برای مالیخولیا، استعمال دایمی این نسخه رنگ مو را دایم سیاه نگه می‌دارد ۲- هر نوع کرم معده را می‌کشد ۳- نافع مرض خنازیر است ۴- سردی معده و جگر را دور می‌کند و برای قولنج، سخت ادراری و قبض معده مفید است.

- ۵- مقوی معده، هاضم غذا و اشتها آور است و باد را خارج می‌کند ۶- برای بیماری مالیخولیا مفید و مقوی دل و دماغ است ۷- مالیخولیا و خفقان را مفید است ۸- مقوی جگر و معده، باز کننده سده جگر و نافع تب مرکب از بلغمی و صفرائی است ۹- ماده‌های سودایی و بلغمی را خارج می‌کند و خصوصاً در امراض مغزی مفید است.
- ۱۰- برای امراض فلج، لقوه، صرع، درد معده، جگر و درد کمر مفید است و یبوست معده را دور می‌کند ۱۱- مسهل، فضلات معده را خارج می‌کند و اگر سردرد به سبب یبوست معده باشد، مفید است ۱۲- در مالیخولیا، وحشت و وسواس مفید است ۱۳-
- مقوی عمومی دل، مغز و جگر است و سرور آفرین برای قلب می‌باشد.^۱
- ۱۴- برای مالیخولیا، خفقان قلب و وسواس استعمال می‌شود.

نوع CUSCTA EUROPAEAL که GRANDE CUSCUTE نامیده می‌شود، بر روی گیاهانی نظیر رازک، شاهدانه، گزنه، بید، نعنای و غیره به حالت طفیلی به سر می‌برد.

چنانچه صفرائی مزاجها آن را استعمال کنند، باعث غشی، سنگینی و غم می‌شود^۲ و

مصلح آن کاسنی و سکنجبین است.^۱

اسم: اف تیمون را به لاتینی
cuscuta Epithymum murr

به فرانسه du diable, teigme, cuscute du thym ch. devenus, cheveux

به انگلیسی lEssEr doddEr, clovEr doddEr, dErvEls guts, small, doddEr

به آلمانی filzeraut, sEid QuEndEd

به ایتالیایی cuscuta piccola, Epitimo

و به عربی: اف تیمون، شکوئا، شکوٹ و حماض الارنب می نامند.^۲

اف تیمون را سس صغیر، کشوٹ و دواء الجنون می نامند.^۳ اف تیمون اسم یونانی است به

معنی دواء الجنون، به عربی: شجر الصبغ، به سریانی: سور مور، به ترکی: شیون و سبع

الشعیر^۴، به هندی: اکاش بیل، به سانسکریت: آکاش ولی، اسرولری کهولی، اسریل،

سپرش، ویوم و نکا و آکاش بیل، به انگلیسی air crEEpEr به لاتینی cuscutarEflExa

(کاسکوتاریفلکسا) و cassyrha filliformis (کاستیها فل فورمس) می نامند.^۵

اف تیمون هندی را cascuta Epithyum و نوع اروپایی را cascuta Europia می نامند

که در خاور میانه هم می روید.^۶

اف تیمون را در قزوین سزم، در مشهد پیچک و در قائنات زنج می نامند.^۷

روایت: عبدالله و حسین، پسران بسطام می گویند: احمد بن رباح طیب گوید: داروی

ذیل را بر امام عرضه کردم برای درد پشت و شکم، راضی شد.

فرمود: لبنی عسل خشک و ریشه انجدان از هر یک ده مثقال و از اف تیمون دو مثقال،

هر کدام را جداگانه کوبیده و بجز اف تیمون که احتیاجی به صاف کردن ندارد، بقیه را از

یک پارچه ابریشم صاف می کنید. ولی اف تیمون را تنها نرم کوبیده و همه اینها را با عسل

کف گرفته شده، خمیر می کنند و موقع خواب هر شب دو مثقال با آب گرم سرد شده

۲- گیاهان دارویی. دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۷.

۱- بستان المفردات. ص ۵۴.

۳- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۲.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۰.

۵- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۸.

۶- فارماکوگرافیا، ص ۵۴۶.

۷- حکیم اسفندیاری.

می خورند.^۱

مزاج: مزاج اف تیمون گرم در درجه سوم و خشک در درجه دوم است.

ترکیب شیمیایی: اف تیمون دارای مواد ALKLOIS, RESINS, QUARCITINE

است و نام ALKOLID را ما به نام CUSCUTINE نامیده ایم.^۲

خواص: اف تیمون نافع نفخ، صفرا، سودا، بلغم، کرم معده، سرطان، جنون، مالیخولیا،

کثیفی خون، غلیظی خون، ورم طحال، اسکوربوت، یبوست، و ضعف اشتها است.

مقدار خوراک اف تیمون از ۲ تا ۶ گرم است.

مضر گرم مزاجان است و مصلحش سکنجبین و کاسنی می باشد.

اشتها آور، مدر، مسهل و ضد اسکوربوت است. از آن سابقاً برای رفع روماتیسم،

یبوست، تب، آنژین ها و غیره استفاده به عمل می آمده است.^۳

مقدار مصرف: مقدار خوراکش سه ربع تا یک و نیم مثقال است.^۴

محل رویش: این گیاه پراکندگی زیاد در اروپا، نواحی غربی و جنوب غربی آسیا،

آلتانی و شمال آفریقا دارد. در مناطق کوهستانی نیز بر روی گیاهان دامنه های مرتفع تر از

۲۰۰۰ متر دیده شده است.

نوع C.EPITHYMUM در اطراف تهران، کرج، همدان، جنوب غربی ایران،

نواحی مختلف البرز، اصفهان، فارس، بندرعباس، کرمان، جزیره هرمز و جزیره قشم و

نوع C.EUROPAEA در نواحی شمالی ایران، مازندران، گرگان و خراسان می روید.^۵

در هند و در ایران نیز در نواحی شمالی و قم و غیره می روید.

مشابه: رازی می گوید: مشابه آن در اسهال تربد و ربع آن آویشن است و بعضی

گویند: یک و نیم برابر مقدار آن حاشا است.^۶ مشابه آن افسنتین است.^۷

۱- طب الاثمه، ص ۷۸. ۲- فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۵۴۶.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۸. ۴- المفردات، ص ۸۷.

۵- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۴۰۷. ۶- ابن البطار، ص ۴۱.

۷- مخزن المفردات، ص ۳۳.

* افسنتین

تعریف: جابر بن حیان در رساله خود از افسنتین نام برده است. افسنتین را به اسم علمی *ARTEMISIA ABSINTHIUM* نوشته‌اند. گیاهی است که در آخر تابستان پیدا می‌شود. گل و برگ این گیاه استفاده طبّی دارد.

افسنتین گیاهی است پایا به ارتفاع ۴۰ تا ۶۰ سانتی متر و حتی یک متر است. سطح فوقانی و تحتانی برگ پوشیده از تارهای فراوان است و ساقه و انشعابات آن نیز این حالت را دارد. میوه آن از فندق کوچک‌تر و دارای سطح صاف است. از کلیه قسمت‌های افسنتین، بوی قوی استشمام می‌گردد.

پرورش افسنتین اگر ضرورت پیدا نماید، در زمین‌های رسی و آهکی و از طریق بذر آن صورت می‌گیرد. زمین کشت نیز باید سبک و در معرض گرمای خورشید باشد زیرا هوای سرد اصولاً برای رشد آن مناسب نیست. چون از نظر درمانی، گیاه وحشی بر انواع پرورش یافته آن مزیت دارد و بعلاوه غالباً در وسعت‌های زیاد، به انواع وحشی افسنتین برخورد می‌شود، از این جهت کمتر اقدام به پرورش افسنتین می‌گردد.

قسمت‌های زیر زمینی گیاه چوبی است و چون معمولاً در نواحی مجاور خاک، جوانه‌هایی در آنها ایجاد می‌شود که موجب پیدایش ساقه فرعی می‌گردد، از این جهت همیشه پایه‌های جدید با این روش بوجود می‌آید که خود پراکندگی بیشتر این گیاه را در یک منطقه باعث می‌گردد.

قسمت مورد استفاده افسنتین، برگ و سرشاخه گلدار آن است. بوی آنها قوی و طعم آنها بسیار تلخ است.^۱

افسنتین عبارت از برگ‌ها و سرشاخه‌های گلدار آرتمیز یا آبسینتیوم از تیره کمپوزیته می‌باشد.^۲

گیاهی است از تیره مرکبان که پایاست و ارتفاعش از ۵۰ سانتی متر تا یک متر متغیر

۱- گیاهان دارویی. دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸.

۲- فارماکوگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.

است. برگهایش متناوب و پهنکش دارای بریدگیهای بسیار می باشد و گلهایش زرد رنگ است و در آخر تابستان پیدا می شود.^۱

نباتی مابین درخت و گیاه، شبیه به افیمون، ساقه آن بلند، شاخهای آن انبوه و پر برگ شبیه به برگ صعتر، غبار آلوده و گل آن مانند گل بابونه و از آن ریزتر است.^۲ گیاهی است که برگ آن شبیه برگ مرزه و دارای تلخی، گیرندگی و سوزش است. حنین گوید: افسنتین چندین گونه است: خراسانی، مشرقی، سوسی، طرسوسی و یک نوع آن را از کوه لنکام می آورند.

افسنتین نبطی، معطر است. افسنتین عموماً دارای جوهر خاکی و لطیف است و با مزاج خاکی خود دارای گیرندگی و با جوهر لطیفش مسهل و بازکننده است. افسنتین از تیره درمنه ها است و به همین دلیل برخی از حکما آن را درمنه (شح) رومی خوانده اند. افشیره افسنتین از برگ آن مؤثرتر و با افشیره افراسیون برابر است. بهترین نوع افسنتین گونه سوسی و طرسوسی می باشد که به رنگ عنبر است و اگر آن را خورد کنند بوی صبر می دهد.^۳

گیاهی است که قد آن به هشتاد سانتی متر و گاهی یک متر می رسد، رنگ برگهای آن سبز مایل به سفیدی است و برگهای نورسته آن در مقابل نور خورشید برق می زند. این گیاه در اراضی خشک و شنزار که دارای هوای گرم است می روید و موقع گل کردن این گیاه از تیر ماه تا مهر ماه است و گلهای آن به شکل خوشه و دارای رنگهای قرمز و زرد است.^۴

گیاهی مانند بابونه گاو (خبزالغراب) است. برگهای آن، مانند صعتر، کرک دار و غبار آلود، گل آن مانند گل بابونه ولی کوچک و سفید که میان آن زرد است و کیسه ای پر از تخم در میان آن می باشد.^۵

دارای انواع: رومی، نبطی و هندی است. دیسکوریدس گفته است که آن از انواع

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۳۸۵.
۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۲.
۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۶.
۴- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۳۴.

۵- لاثنانی لغات الادویه، ص ۱۷.

درمنه است. و بعضی کشتوتا رومی گفته‌اند و گفته‌اند: دارای انواع بابلی، پارسی، خراسانی، رومی و سوری که نیکوترین آن سوری است، می‌باشد.^۱

تخم افسنتین مانند اسپند است و برگ آن در دواها مورد استفاده قرار می‌گیرد. رنگ آن سبز مایل به سرخی، سفیدی و زردی و مزه آن تلخ است.^۲

مسمومیت: افسنتین به علت دارا بودن اسانسی با ترکیبات سمی، مسمومیت بوجود می‌آورد که از عوارض آن بروز تشنجات و ناراحتی‌های منشأ عصبی است. از این جهت به علت خطراتی که ممکن است بوجود آورد باید در نهایت دقت و طبق دستور بکار رود و همچنین مصرف آن برای مدتی طولانی ادامه نیابد و اگر ضرورت چنین ایجاب کند که فرآورده‌های افسنتین، مدتی طولانی به کار روند تا بهبود بیمار تأمین شود، باید این عمل به صورت فاصله‌دار صورت گیرد بطوری که پس از چند روز مصرف، مدت کوتاهی از این عمل خودداری گردد، زیرا در غیر این صورت ایجاد مسمومیت می‌کند یا آن که ناراحتی‌های مختلف، بخصوص ناراحتی دستگاه هضم بوجود می‌آورد.

بیماران مبتلا به ناراحتی‌های هضمی و خونریزیهای داخلی و زنان باردار در دوران حاملگی نباید از افسنتین یا فرآورده‌های آن استفاده به عمل آورند.^۳ مضر دهانه معده است و مصلحش شربت انار و انسیون است.^۴

اسم: افسنتین را به لاتینی: ARTEMISIA ABSINTHIUM F

VULGARE LAM.ABSINTHIUM ABSINTHIUM

OFFICINALE BROT

ARMOTS AMERE, HERBE SAINTE, ALRINE به فرانسه:

GRANDE ABSINTHE

MINGWORT, ABSINTHIUM, ABSINTH, OLD به انگلیسی:

WOMAN, WORM WOOD

۱- فرهنگ داروها، ص ۳۴ ۲- المفردات، ص ۸۴

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸

۴- المفردات، ص ۸۴؛ مخزن المفردات، ص ۳۳

به آلمانی: BITTERER-BEIFUSS, ABSINTH WERNUT

WERMUTH, WERMUTHBEIFUSS

به ایتالیایی: A. ORDINARIO, ASSENZIO ROMANO, ASSENZIO

DOMESTICO, ASSENZIO

به فارسی: افستین و به عربی: افستین و کشوث رومی می نامند.^۱ نیز به فرانسوی
ABSINTHE COMMUNE و به فارسی خاراگوش و کشوث رومی گویند.

به رومی: ابسیتون، به مصری: دسیسه و نوع کوهی را دبل، به عربی: خترق، به
فارسی: مروه، موی و بخوشه، به یونانی: افستین است

به لاتینی ABSINTHIUM (ابسنتیم)

به انگلیسی علمی ARTEMESIA (آرتمشیا)

و انگلیسی ARTEMESIA INDICA (آرتمشیا ایندیکا)

به انگلیسی عرفی WORM WOOD (ورم وود)

و به هندی: مجتری، شتارد و ابته می گویند.^۲

به عربی: خترق بر وزن حسرت، به فارسی: مروه و به لغت مصر نوع زبون آن را
«دسیسه» بر وزن کیسه گویند. یکی از اسامی قدیمی افستین و صحیح آن دمسیسه
<DAMSISA> می باشد.

افستین معرب کلمه یونانی اسپین-یتون <APISINTHTON> است که از زبان
آرامی وارد عربی شده است.^۳

افستین اسم رومی است ولی می گویند: لغت یونانی است.^۴

در شمال هند و بنگال آن را نگتناس گویند و ماسرفلوریدس آن را هر بارم ماتریم
نامیده است. مسیحی های اهل بمبئی هند آن را آزاروتا می نامند.^۵

اندامهای چشم: هر نوع افستین و بویژه نوع نبطی آن اگر به صورت ضماد درآید و

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸؛ فارماکوگنوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۷. ۳- فرهنگ داروها، ص ۳۴.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۲. ۵- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۸۴.

به زیر چشم ببندند، برای معالجه هر نوع درد کهنه و تیرگی چشم مفید است و اگر آن را با چای پخته ضماد کنند و بر چشم نهند ضربان چشم، ورم چشم و جوش چشم را از بین می برد.

اندامهای تنفسی: شربت افستین کشیدگی زیر سرایشی دنده های رو به شکم (شراسیف) را معالجه می کند.

اندامهای تغذیه: اگر پخته و افشره افستین را به مدت ده روز و هر روز به اندازه سه بولوس «یک ششم مثقال» سر بکشند، در باز گردانیدن اشتها تأثیر عجیبی دارد. شربت افستین معده را تقویت می کند و در بسیاری از حالتها مفید است. اگر کسانی که یرقان دارند، افشره افستین را به مدت ده روز و هر روز به اندازه سه اوقیه تناول نمایند، فایده می بینند.

شربت نامبرده برای مداوای استسقاء نیز مفید است. ضماد آن که همراه انجیر، آرد سوسن و سودیوم (نطرون) یا با انجیر، سودیوم و آرد شلمک باشد، در مداوای طحال مؤثر است. افستین را چنانچه با عدس یا برنج بپزند و بخورند کرمها را از بین می برد. افشره افستین برای معده خوب نیست و گیاه خشک آن نیز دهانه معده را آزار می دهد زیرا شور است و مزه گس دارد. ولی افستین نبطی، در این زمینه بی آزار است.

افستین مخلوط با سمبل، باد شکم و معده را چاره ساز است. اگر افستین را با روغن حنا مرخم کنند و بر کبد و تهیگاه بمالند درد کبد و تهیگاه تسکین می یابد. و اگر آن را با روغن گل سوری یا محمدی مرخم کنند یا اینکه با گل سوری مخلوط کنند، درد معده را از بین می برد و سفتی آن را بر طرف می کند.

اندامهای دفعی: افستین در بیرون راندن بول و روان کردن حیض بسیار مؤثر است. بخصوص اگر آن را با عسلاب بردارند. افستین مسهل صفرا می باشد ولی در بلغم و آنچه در روده ها ماندگار است مؤثر نیست. افستین را در آب بخيسانند یا آب پز کنند، به مقدار پنج الی هفت درهم یکجا خورده شود و اگر بدون پختن و خيساندن باشد، مقدار آن باید زود در معده جاور کند.

شربت افسنتین علاوه بر بیرون راندن صفرا در مداوای بواسیر و شقاق مقعد مفید است. اگر کسی که کرم دارد افسنتین را آب پز کند یا آن را با برنج بپزد و با عسل بخورد، کرم از بین می رود و شخص به اسهالی سبک دچار می شود.

اگر افسنتین با عدس نیز پخته شود همین کارها را انجام می دهد و همچنین رگها را از خلط صفرا (مراری) و آبکی صاف می کند. افسنتین به تنهایی در مداوای تب کهنه نافع و بویژه اگر افشره اش با افشره غافث تناول شود نفعتش بیشتر است.

افسنتین و سموم:

شربت افسنتین با الکل، پادزهر گزش ازدهای دریایی، نیش عقرب، گزش راسو و سم شوکران است. اگر با سرکه باشد پادزهر قارچ سمی است و پاشیدن آن پشه را از بین می برد. اگر آب افسنتین را با مرکب مخلوط کنند، صفحات کتاب از آسیب موش خوردگی دور می ماند.^۱

این گیاه محلل ریاح، مدر بول و حیض و جوشانده اش نافع ورم جگر و طحال، تب کهنه و تب نوبه و امراض بلغمی است و نیز کرمهای شکم را دفع می کند، اشتها آور و معرق است و ضماد آن با ادویه دیگر بر ورم طحال و جگر مفید و جوشانده آن در روغن بادام در امراض گوش نافع است و آن را در میان لباسها می گذارند تا لباس از آفات محفوظ بماند.^۲

افسنتین قاتل و دافع کرم شکم می باشد و جوشانده آن تب مالاریا را از بین می برد. نیز نافع امراض سرماخوردگی، برونشیت و انفلوآنزا است.^۳

artemisia sieversianawild آرتیمیشیا سیورسیانا وایلد (آرتیمیشیا دشتی).

قسمتی از افسنتین است که در بازار هند فروخته می شود و از ایران وارد هند و نیز در حوالی شهر بمبئی و شهر باندورا حاصل می شود. ساکنین آن شهر تازه آن را جمع آوری

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۷.

۲- المفردات، ص ۸۴؛ قوابلین کبیر. ص ۷۹؛ صیدنه، ص ۷۴.

۳- حکیم اسفندیاری.

نموده و مصرف می نمایند. مخصوصاً خانواده های مسیحی بیشتر این را جمع می کنند. آنها گیاهی بنام سویت مازورونا را هم جمع می کنند که این نوع افسنتین را مقوی، صاف کننده خون، کرم کش و تب بر و در استعمال خارجی، ضد عفونت و نافع جراحات دانسته اند.

حکمای هند آن را در امراض: یرقان، استسقاء، درد مفاصل، مالیخولیای مراقی، لثه خونین، رمه جفنی و در امراض زنان که به علت انسداد حیض باشد، مفید گفته اند. هندوها آن را مسکن درد شکم، مفتح و دور کننده تشنج گفته اند. آن را جوشانده یا به شکل معجون در مرض هیستری و برای ادرار و حیض بسته شده می دهند. ماسر فلوریدس می گوید: آن مدر حیض، تریاق سمّ و خارج کننده سنگ کلیه و مثانه می باشد و اضافه می کند که مانع سقط جنین می گردد.

اپولوس گفته است: هر کس آن را با خود داشته باشد از نظر بد، ضرر جن و شیاطین و خستگی محفوظ می ماند. در بولنگا مقداری از برگ افسنتین را زیر متکای مریض می گذارند و بنابر عقیده آنها اگر مریض بخوابد، علامات خوب شدن او است ولی اگر نخوابد مریض می میرد.

«دی جبر تاتس» این قضیه را نقل نموده است: بعضی از اطبای مسلمین آرتیمسیا و لگاریس را نوعی از افسنتین گفته اند، لکن این موضوع احتیاج به تحقیق دارد.

«دکتر وت» آن را دافع تشنج و برای امراض عصبی مفید دانسته است. دکتر «ج ال استوارت» جوشانده آن را مقوی خفیف برای معده گفته است.^۱

گل و برگ این گیاه برای مصرف دارویی بکار می رود. در فرانسه این گیاه را گیاه مقدس می نامند. دارای خواص تقویت کننده، هضم کننده، اشتها آور و کرم کش است. پزشکان، تنطور افسنتین را به مقدار ۲۰ تا ۳۰ قطره قبل از غذا تجویز می کنند. برای عوارض نارسایی کبد، گرد برگ یا گل این گیاه دارای نتایج مؤثری می باشد. برای بچه ها تجویز نمی شود.

دمکرده افسنتین: در ایران این گیاه را دمکرده و مصرف می نمایند. برای دم کردن باید یک قاشق سوپخوری بزرگ گل یا برگ آن را در یک لیتر آب داغ مدت ده دقیقه دم کرده و هر روز دو یا سه فنجان از این دمکرده را قبل یا بعد از غذا مصرف کنند.

جوشانده افسنتین: جوشانده برگ یا گل افسنتین برای شستن یا ضماد کردن زخمهای خیلی شدید یا انواع دمل مفید است و در این مورد باید یک مشت از گل یا برگ افسنتین که در حدود سی تا چهل گرم است در یک لیتر آب به مدت پنج دقیقه جوشانده و استعمال کرد.^۱

جوشانده آن مدر حیض و دود کردنش باعث فرار حشرات و در میان پارچه گذاشتن آن باعث جلوگیری از کرم خوردگی می شود. افسنتین نافع تبهای کهنه و ورم جگر و طحال به صورت ضماد است.^۲ دارویی کرم کش است و استعمال زیاد آن سمی است.^۳ پنج گرم گلبرگ افسنتین را در یک لیتر آب داغ به مدت ده دقیقه دم کرده و هر روز دو تا سه فنجان از این دم کرده، قبل از غذا مصرف شود و برای شستن یا ضماد کردن زخمها و دمل ها مفید است.^۴

افسنتین را ابن بیطار در کتاب خود ذکر کرده و فوایدی برای آن گفته. از جمله اینکه برای زخم کبد و معده مفید است.^۵

صور دارویی: گرد برگ و سرشاخه گلدار، به مقدار ۵ دهم تا دو گرم بعنوان مقوی،^۲ تا ۳ گرم برای دفع کرم به مدت ۵ روز متوالی، دم کرده ۵ تا ۱۰ گرم این گیاه در یک لیتر آب (به علت تلخ بودن باید مقدار زیادی قند معمولاً به محلول افزوده شود که خود مانع تأثیر مفید گیاه می گردد) به مقدار یک لیوان کوچک در روز، خیسانده ۳۰ تا ۱۰۰ در هزار گیاه (به دم کرده گیاه مزیت دارد) به مقدار یک لیوان در روز و تنطور ۵٪ به مقدار ۲ تا ۱۰ گرم مخلوط در یک پوسیون.

نسخه جهت دفع کرم کدو: افسنتین ۵ تا ۱۰ گرم و دم کرده گیاهان: بابونه، درمنه،

۲- مخزن المفردات، ص ۳۳.

۱- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۳۴.

۳- دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۲.

۵- جامع المفردات، ص ۴۱.

سمن، کتترا، تانه ذی هر کدام ۵ تا ۱۰ گرم و به مقدار ۲ تا ۴ فنجان صبح ناشتا جهت رفع کرم مورد مصرف قرار گیرد و برای دفع کرمک اطفال به صورت تنقیه باید استفاده گردد.^۱

شرکت داروسازی «همدرد» آن را در ترکیبات نسخه‌ها بنام آرتیمیشیا ابستیم استعمال کرده است، نسخه‌ها با فوایدش در زیر مذکور است:

- ۱- اطرینفل دیدان: برای خارج کردن هر نوع کرم معده.
- ۲- روغن افسنتین: مالش آن بر معده و جگر هر نوع ورم را تحلیل می‌کند.
- ۳- روغن کلان: برای فلج، لقوه و رعشه مفید است و درد مفاصل، نفرس، عرق النساء و درد کمر را تسکین می‌دهد.
- ۴- شربت افسنتین: در امراض جگر، طحال و معده داده می‌شود و در ورم جگر یا طحال مفید است.^۲

ترکیبات شیمیایی: برگ این گیاه دارای ماده تلخی بنام آبستین *absinthinE* است که نخستین بار توسط *duquesnel* کشف گردید و بعداً بحالت متبلور و خالص به دست آمده که به نام آنابستین *anabsinthinE* نامیده شد، علاوه بر آن یک ماده غیر تلخ ولی قابل تبلور و به رنگ زرد کاهی و همچنین اسانسی به مقدار ۳ تا ۵ در هزار نیز در اندامهای گیاه وجود دارد.

اسانس افسنتین دارای طعم سوزاننده است و ماده اصلی تشکیل دهنده این اسانس تویون *thuyon* است که همراه با تویول *thuyol* و کاردی نن *cardinEnE* می‌باشد. اترهای تویول و پنین «به مقدار بسیار جزئی» در اسانس یافت می‌شود.^۳

اسانس این گیاه در گذشته در تهیه مشروبات الکلی بکار می‌رفت و دارای توجون، ایزوتوجون است که هر دو نسبتاً سمی هستند. بعلاوه دارای توجیل الکلی بصورت آزاد و ترکیب شده و کادی نن و فلاندرن نیز می‌باشد.^۴ نیز روغنی بنام *oil absinthium*

۲- همدرد، ص ۱۴۱ الی ۱۷۲.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۲.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۴۰.

۴- فارماکونوزی، دکتر آئینه چی، ص ۲۸۸.

angustura در کتاب ادویه ذکر شده است.^۱

افستین دارای یک درصد روغن تلخ بنام توجون thujone به فرمول شیمیایی $C_{15}H_{26}O$ <C1 OH16O> ماده‌ای بنام فلاندرین و مواد شکریات گلوکساید glucoside بنام ابستین absinthin به فرمول $C_{15}H_{26}O_2$ <C15 H2O OU> می‌باشد.^۲

افستین دارای پتاسیم، روغنی سبز و بویی مشابه بوی کافور می‌باشد از افستین ماده‌ای به فرمول $C_{16}H_{22}O_5$ <C16 H22 O5> با کمک الکل و اتر در ترکیب شیمیایی بدست می‌آید. به کربنات پتاس که از افستین حاصل می‌شود sal absinthicum «سال ابسینتی کام» می‌گویند. در فارماکوسپای قدیم ذکر شده است که روغن افستین دارای ماده ابستیسول به فرمول $C_{15}H_{14}O$ <C1 A16 O> است. در ابسیتول ماده‌ای به نام $C_{15}H_{14}$ <C15 H14> cymene موجود است که مشابه آن نیز در کافور و زیره می‌باشد. این ماده از عمل شیمیایی زینک کلراید بر افستین حاصل می‌شود.^۳

مزاج: گرم و خشک در درجه دوم و نزد بعضی اطباء گرم در درجه اول و خشک در درجه دوم است.^۴ در درجه اول گرم و در درجه سوم خشک است و افشیره‌اش گرمتر است. برخی معتقدند که در درجه دوم خشک می‌باشد و نظر درست همین است.^۵
خواص: افستین مقوی قلب، تب بر، مدر، قاعده آور، ضد کرم و ضد عفونی کننده است.

افستین از مقوی‌های مهم دستگاه هضم به شمار می‌آید، زیرا با مصرف آن، اشتها زیاد می‌گردد، انقباضات ماهیچه‌های معده و روده تقویت می‌یابد و ویوست‌های ناشی از ضعف عمل دستگاه هضم نیز بر طرف می‌شود. از افستین نتایج خوبی در رفع اسهالهای مزمن، نفخ و تب‌های نوبه گرفته شده است. در مواقع درمان بیماریها با افستین باید همواره به این نکته توجه شود که اگر بیمار در مقابل آن عکس‌العمل نشان دهد، از ادامه مصرف گیاه خودداری به عمل آید.

۱- بستان المفردات، ص ۵۳. ۲- دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

۳- فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۲۸۴.

۵- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۶.

۴- المفردات، ص ۸۴.

تجارب مختلف نشان داده است که در مواردی که کینین، بهبودی موقت در بیماران مبتلا به تب نوبه بوجود می آورد، شربت افسنتین می تواند تضمین بهبود کامل بیمار را بنماید و از عودت یافتن بیماری جلوگیری بعمل آورد.

افسنتین، سرعت جریان خون را زیاد می کند و ترشح ادرار را افزایش می دهد و برای رفع آب آوردن انساج و خیز عمومی بدن، می تواند مورد استفاده قرار گیرد. افسنتین در رفع قطع حالت قاعدگی زنان جوان مخصوصاً دختران جوان، ناشی از ضعف مفرط یا عدم فعالیت رحم، اثر بسیار مفیدی ظاهر می نماید و چون اثر قاعده آور ندارد با تأمین تقویت عمومی بیمار موجبات برقراری قاعدگی و نظم آن می شود. رفع ترشحات زنانگی نیز که پس از مصرف افسنتین پیش می آید، باید مربوط به عمل فوق باشد.

اطبای قدیم برای آن خاصیت ضد کرم با اثر مقوی قائل بودند. افسنتین دارای اثر ضد کرم است و همچنین در دفع کرم اسکاریس لومبریکوئیدس و کرمک اثر قطعی دارد ولی بر روی کرم کدو تاثیر نمی نماید.

در استعمال خارج، اثر دادن شیر گیاه، جوشانده نمکدار یا تنطور آن بر روی زخمها و زخم معده، مانع پیشرفت آن به سوی غانقاریایی شدن و چرکین گردیدن می شود، بعلاوه باعث بهبود زخم و ترمیم بافتهای مربوط که نتیجه اش التیام زخمهاست، می گردد.^۱

افسنتین بازکننده و گیرنده است. گیرندگی آن از گرمی اش قوی تر است. افسنتین نبطی، بیشتر گیرنده و کمتر گرم است و به همین علت است که بلغم را نمی راند حتی موقعی که در معده باشد و به طور کلی در این زمینه بهره ای ندارد. در افسنتین نیروی گدازنده موجود است. لباس را از بید و گزند حشرات نگاه می دارد، اگر با مرکب ترکیب شود رنگ مرکب ثابت می ماند و تغییر رنگ نمی دهد و کاغذ را از موش خوردگی محفوظ می دارد.

رنگ و روی را زیبا می کند، برای داء الثعلب «نوعی ریزش مو» و داء الحیه مفید است.

لکه‌های بنفش زیر چشم را می‌زداید و فواید دیگری نیز دارد.

در زخم، دمل و جوش، ضماد و شربت آن برای تصلبات درونی مفید است. سر را می‌خشکاند و افشرداش سردرد می‌آورد و به نظر من این ناشی از زیانی است که به معده می‌رساند. بخار پخته شده آن درد گوش را تسکین می‌دهد. ضماد آن در داخل از خناق پیشگیری می‌کند و در مداوای ورم‌های پشت گوش، درد گوش، رطوبتهای گوش اثری مثبت دارد. تناول آن با عسل از سکنه جلوگیری می‌نماید.

افستین نافع: موخوره، گری، زخم، دمل، جوش، درد گوش، ورم چشم، ورم طحال، درد کبد، سختی ادرار و حیض، صفرا، بواسیر، شقاق مقعد، تب، مسمومیت ناشی از قارچ سمی و زهر عقرب و شوکران، بد هضمی، ضعف کبد، ضعف اشتها، زخم کبد و معده، یرقان، استسقاء، درد مفاصل، مالیخولیا، کثیفی خون، اسهال و نفخ است.

افستین دارای: پتاسیم، روغن سبز، فلاندرین، ابستین و آنابستین می‌باشد. مقدار خوراک آن از نیم تا ۳ گرم است.

خوراک: مقدار خوراک از ربع مثقال تا یک مثقال^۱ خوراک آن ۲ گرم است.^۲
محل رویش: به حالت انبوه در زمین‌های بایر سنگلاخی، کنار جاده‌ها و دامنه کوهستانها تا ارتفاعات ۲۰۰۰ متری می‌روید. پراکندگی آن به صورتی است که در نواحی مختلف فرانسه، دامنه‌های آلپ و پیرنه‌ی، سوئیس، بلژیک و در آسیا مانند ایران و سبیری می‌روید. نیز در پای کوه دماوند، در ارتفاعات ۲۶۰۰ متری آستارا، ایسپیلی بیلاق، عمارلو، دامنه‌های آفتاب‌گیر و واقع در فاصله بین چرم‌کش و شورن در ارتفاعات ۱۹۰۰ تا ۲۲۰۰ متری است.^۳ در بلوچستان، افغانستان و در هند بر روی کوهها می‌روید.^۴

مشابه: مشابه آن انیسون و مصطکی است.^۵ جعده (گل ارابه) یا درمنه ارمنی و برای تقویت معده به همان اندازه آسارون و نصف آن هلیله است.^۶

۱- المفردات، ص ۸۴ ۲- دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۱۳۸ ۴- المفردات، ص ۸۴.

۵- بستان المفردات، ص ۵۳ ۶- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۷.

* افعی

تعریف:

افعی نوعی مار سمی و خطرناک است که در سنگلاخها بین خار و خاشاک یافت می‌شود. در دهان این مار علاوه بر دندانهای کوچک تغذیه‌ای، دو دندان قلاب مانند، در آرواره بالا وجود دارد که به طرف عقب دهان خمیده است. درون این قلاب مجرایی است که به غده زهر راه دارد.^۱

طول افعی حدود دو ذراع است. سر آن پهن، بزرگ و مثلث شکل که قاعده آن به طرف گردن می‌باشد، گردن افعی باریک و دنباله آن نیز باریک و کوتاه، گویا بریده باشند که به فارسی کله دم می‌نامند و در وقت خزیدن از پوست آن صدایی به گوش می‌رسد. بسیار قوی و زورمند و از شرورترین نوع مارهاست.

افعی دارای رنگهای سیاه مایل به زردی و سرخی، تیره، سیاه، سفید و سرخ مایل به زردی است. نوع نر آن، دارای سم قویتری نسبت به نوع ماده است و طرز تشخیص آنها

بدین صورت است که نوع ماده سه یا چهار دندان و نوع نر دارای دو دندان است.
رنگ افعی، خاکستری مایل به زرد و بر آن دو خط سفید از سر تا دم و در سرش یک
نشان چهار گوشه‌ای مثل صلیب است.^۱

زهر افعی سمی کشنده است و نشانه خوردن آن پی در پی غشی است و اصلاح آن
قی کردن پشت سر هم با آب بندق هندی و داروهای قی آور و روغن کنجد و چربی با آب
گرم است. مصلح آن روغن بادام و سرکه است.

اسم: افعی را به لاتینی: ASPIS, NAJA^۲ به یونانی: ادیریا و به عربی: نوعی حیه
می‌نامند.^۳

طرز تهیه گوشت افعی: ابتدا افعی را خشناک نموده و فوراً سر و دم آن را یک جا
جمع کرده و بوسیله تبر مقدار چهار انگشت از دو طرف به یک ضرب جدا نمایند، سپس
پوست آن را جدا کنید و شکمش را چاک کرده زهر و روده و احشاء را بیرون می‌آورند و
باید مواظب شد تا کیسه زهره آن شکافته نگردد و در شکم نریزد، زیرا گوشت را فاسد و
کشنده خواهد کرد. بعد گوشت را با آب و نمک خوب شسته و با آب و قدری شوید و
نمک در دیگ پخته سپس گوشت را از استخوان جدا نموده و قرص سازند و در وقت
حاجت بکار برند.^۴

پیه افعی جاذب خون است و مالش پیه افعی سیاه بر سر باعث عدم ریزش مو و بر
ذکر باعث تقویت باه می‌شود. اگر پوست انداخته شده و کهنه افعی را بسوزانند و دود آن
را بر دانه‌های بواسیر برسانند، آن را خشک می‌کند. همچنین سوزانده آن با روغن زیتون
و مالش آن بر داء الثعلب مفید است. گذاشتن آن در میان کاغذ و پارچه، آنها را از آفات
محفوظ نگه می‌دارد.

اگر زهر افعی را با آب نیشکر مخلوط نمائیم در مرض استسقاء مفید است. افعی در
طب ویدک هم موارد استعمال زیادی دارد. در طب غربی در مرض رعشه استفاده

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۱۸.

۱- بستان المفردات، ص ۱۶۵؛ المفردات، ص ۲۸۱.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶.

۴- تحفه حکیم، ص ۲۸؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶؛ قرابادین کبیر، ص ۸۰.

می شود. سرمه کردن چربی افعی در چشم برای آب آمدن چشم نافع است. گوشت افعی را با سرکه، بوره ارمی و تخم مرغ مخلوط نموده، مالش آن بر برص نافع است.

روایت: عبدالرحمن بن حجاج گوید: مردی از اباالحسن «امام رضا علیه السلام» تریاق را پرسید، فرمود: مانعی ندارد. عرض کرد: ای پسر پیغمبر خدا، گوشتهای افعی ها در آن می گذارند، فرمود: برای ما حکم نجس بیان نکن. نیز جابر بن حیان از افعی در رساله خود نام برده است.

مزاج: طبیعت افعی بی نهایت گرم و خشک است.^۱ مزاج آن در درجه سوم گرم و خشک است.^۲

خواص: گوشت پخته افعی به روشی که برای تریاق فاروق می پزند، دفع کننده مسمومیت ناشی از خوردن سم، مقوی بینایی، باعث جلوگیری از رشد خنازیر، مقوی روح و جسم و نافع بیماریهای لقوه، رعشه، امراض سرد عصبی و پیری زودرس است. گذاشتن گوشت پخته آن بر داء الثعلب و داء الحیه مفید است.

پوست افعی نافع امراض سینه، استسقاء، یرقان، طحال و سختی ادرار است و نیز مالیدن خاکستر آن با سرکه نافع داء الثعلب و داء الحیه و ضماد گوشت کوبیده آن دفع کننده سمیت افعی گزیده و سایر مارها است.

خوراک: مقدار خوراک سم $\frac{3}{4}$ دانه خشخاش است.

مشابه: بدل افعی گرد آراوت (گرد زرنباد و دارچوبه) است.

* افلنجه

تعریف: یکی از گونه های کبابه است که دانه اش سرخ رنگ و معطر می باشد.^۳ افلنجه دارای تخمی مانند خردل و ریحان است ولی رنگ آن سرخ و نوعی از آن زرد است و بهترین نوع آن، نوعی است که بوی سیب بدهد و وقتی که آن را به دست بمالند،

۱- مخزن المفردات، ص ۲۱۵.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۶.

۳- فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۵۷۲.

آن را معطر کند. مزه آن تلخ است و اکثراً در عطریات استفاده می شود. در معجون ها و غیره نیز داخل می کنند. گیاه آن به اندازه یک ذرع بلند می شود. دارای برگی مانند بادام، گلی سفید و تخمی در غلاف مانند بذرا بنج (تخم بنج) است. نوع نامرغوب آن به رنگ زرد یا سیاه است.^۱

چوب آن مشابه چوب آسارون و تخمش مانند کشوث بیابانی است. افلنجه را در بعضی از کتب فلنجه نیز نوشته اند. صاحب هدایت المتعلمین در یکی از نسخه های دارویی، فلنجه را ذکر نموده که آن تخمی است شبیه خردل، تند و بوی آن مانند سیب معطر و بی نهایت سرخ رنگ و دارای طعمی تلخ است. در بعضی عطریات از آن استفاده می نمایند. نبات آن به اندازه یک متر، برگ آن مشابه برگ بادام و گل آن سفید است.^۲

فلنجه سردرد آور و باعث غم و خناق است و مصلح آن روغن زیتون است.^۳
اسم: افلنجه همان فلنجه است.^۴ افلنجه را به یونانی: فلندی و به هندی: پل پهرنگ گویند.^۵ تخم فلنجه را به نامهای حب المیسم و حب المیشم می خوانند.^۶
اشتباهات در مورد اسامی افلنجه: کسانی که افلنجه را نوع کوچک کبابه یا قرنفل باغی می دانند، اشتباه کرده اند.^۷

صاحب شرح اسماء افلنجه را زرنب (رجل الغراب) و رجل الجراد گفته است. مایرهوف می نویسد: فلنجه لغت فارسی است و ادريس و درزی معتقدند که افلنجه زرنب است و تقریباً در تحقیق مشکوک است.^۸ بعضی گویند افلنجه جوزبوا است.^۹
روایت: جابر بن حیان از افلنجه در رساله خود اسم آورده است.
مزاج: در درجه دوم گرم و خشک و بعضی در درجه اول گرم و درجه دوم خشک و بعضی در درجه سوم گرم و خشک گفته اند.^{۱۰}

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷؛ تحفه حکیم، ص ۲۹.

۲- فرهنگ داروها، ص ۲۴.

۳- قراپادین کبیر، ص ۸۲؛ بستان المفردات، ص ۸۶؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.

۴- فرهنگ داروها، ص ۲۴. ۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.

۶- فرهنگ معین، ج ۲، ص ۲۵۷۲. ۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.

۸- فرهنگ داروها، ص ۲۴. ۹- تحفه حکیم، ص ۲۹. ۱۰- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷.

خواص: افلنجه مفتوح، ملطف، مقطع، محلل، قابض، مقوی سر و معدۀ سرد، مفتوح سده مغز و احشاء، بادشکن، اشتها آور، گرم کننده معدۀ و آروغ آور شده است و شربت آن هر قدر کهنه تر شود برای تشنج بهتر است. افلنجه و عسل پاک کننده زخمهای کهنه است و از آن قرصهایی برای زخم چشم تهیه می کنند. نافع یرقان سوداوی و لاغر کننده طحال و شربت آن برای هضم مفید است. خوردن آن مدرّ حیض و بول و سقط جنین می باشد، ضماد آن برای گزیدن حشرات مفید و نوشیدن آن نافع افراد گزیده توسط عقرب و رتیل است و طلای آن با روغن زیتون، درد عقرب گزیدگی را از بین می برد.^۱

قلب، مغز و جگر را قوت می دهد، اشتها را زیاد می کند، بادها را تحلیل، سده های مغز را باز و معدۀ را گرم می کند و آروغ می آورد. جهت عقرب گزیدگی و حشرات سمّی مفید است. مالیدن آن بر بدن در محل گزیدگی درد را ساکن می کند.^۲

مقدار مصرف: خوراک آن دو مثقال است.^۳ خوراک آن از ۴ تا ۷ گرم است.^۴

محل رویش: محل رویش آن شهرهای هند است.^۵

* اقاچیا

تعریف: اقاچیا را به اسم علمی: ACACIA SENEGALL نوشته اند که همان صمغ عربی است. برگ و شاخه های درخت آن (که به اسامی درخت اقاچیا، قرظ و ام غیلان است) مورد استفاده طبی دارد. همچنین صمغ آن که به اقاچیا و صمغ عربی معروف است، در طب استفاده می شود.

صمغ عربی، عبارت است از ترشحات صمغی و خشک شده حاصل از ساقه های گیاه، آکاسیا، سنگال یا سایر انواع آفریقایی آکاسیا که از خانواده لگومینوزها هستند. و صمغ عربی بصورت قطرات کروی، تکه های زاویه دار یا ورقه های کوچک به اندازه های مختلف و رنگ قسمت داخلی آن سفید یا زرد مایل به سفید و دارای شکافهای کوچک،

۲- بستان المفردات، ص ۸۶

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۷۷

۴- بستان المفردات، ص ۸۶

۳- قرابادین کبیر، ص ۸۲

۵- فرهنگ داروها، ص ۲۴؛ بستان المفردات، ص ۸۶

شکننده و شیشه‌ای تقریباً بدون طعم موسیلاژی می‌باشد.^۱ صمغ عربی عصاره میوه و برگ درخت ااقیا است.

گیلانی گفته که آن عصاره میوه درخت بسیار خاردار است که با پوست و میوه آن چرم را دباغی می‌کنند. جالینوس گفته که صمغ عربی عصاره درخت قرظ است و بعضی گفته‌اند که آن عصاره درخت خرنوب شامی است و گفته صحیح آن است که صمغ عربی عصاره نوعی از ام غیلان است که به آن قرظ هم می‌گویند و بهترین آن، مصری، خوشبو، سبز مایل به سرخی یا سیاهی، سنگین و سخت است.^۲

صمغی به رنگ زرد، متمایل به قرمز یا قهوه‌ای است.^۳ عصاره قرظ را ااقیا گویند، تلخ و بی مزه است.^۴ ترکیب آن از گوهر خاکی و گوهر لطیف است و از این رو همراه با نوعی سوزندگی است که با شستن برطرف می‌شود و از آنجا که دارای تندی است به داخل بدن وارد می‌شود و سردی می‌دهد.

دیسقوریدوس گوید: «درخت ااقیا در مصر و غیر مصر موجود است». این درخت خاردار است و خارهای آن راست نیستند و ساقه‌هایش خمیده‌اند، گلی سپیدار و میوه آن مانند لویا کرکی سپید و در غلاف آن است.

اققای سبزه تیره که به سیاهی می‌زند دارای بویی خوب، وزنی سنگین و سخت است و از همه بهتر می‌باشد.^۵

باعث بسته شدن شکم و رگها می‌شود و مصلح آن روغن بادام است. مضر دستگاه تنفسی است و مصلح آن لبنی عسل است.

اسم: صمغ عربی را به انگلیسی: ACACIA GUM و درخت آن را ACACIA
SENEGAIL WILLDENOW می‌نامند.^۶ درخت ااقیا را به لاتینی: RODINIA
PSEUDACAC می‌نامند.^۷

۱- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

۲- محیط اعظم ج ۲، ص ۱۸۱ و ج ۳، ص ۱۷۵؛ قرابادین کبیر، ص ۸۴.

۳- طب النبی، ص ۹۰. ۴- المفردات، ص ۵۳.

۵- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۷- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۰.

۶- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

اقاقیا از درخت ACACIA SENEGAI بدست می آید.^۱ صمغ نوعی از اقاقیا به اسم GOMMIENS است.^۲

به درخت اقاقیا که از آن صمغ بدست می آید، بیول نیز می گویند. بیول به عربی: ام غیلان، مغیلان، طلح، سمر و شجره حائضه، به فارسی: مادر غولان، به سریانی: قینا، به سانسکریت: مالاپل، بیول، سوگشم پتر، کشائی و اسامی دیگر، به هندی: بیول، بیور و کیکر «در هند بیشتر کیکر معروف است». به انگلیسی عرفی، لاتینی و انگلیسی غربی اسم دارد.

اقاقیا صمغ درخت کرت (خرنوب مصری) است.^۳ درخت اقاقیا را به سریانی: دعیا، به مصری: شوکه ام غیلان، به فارسی: خار مغیلان، به هندی: کیکر و صمغ آن را به هندی: رنگ و کیکر کارس و به انگلیسی: اکاکیا می نامند.^۴

به سریانی: دعثا و قرطلا، به رومی: اقاقیا و درخت آن را به عربی فقل، به فارسی: ملبند شدرك و به سندی شنگار می نامند.^۵

القرظ و القرص: میوه درختی است که در مصر به نام سنطه معروف است و از ام غیلان است که همان اقاقیا است و به صمغی که از آن بیرون می آید، اقاقیا می گویند.^۶ در کتاب سانسکریت از صمغ عربی نامی برده نشده. این صمغ در زمانهای بسیار قدیم در مصر بوده است و آن را کامی می گویند. علمای ایران و عراق آن را صمغ عربی نامیده اند و در مورد آن بحث زیادی نموده اند. صاحب کتاب مخزن آن را ام غیلان یا مغیلان نوشته است و اطباء مسلمین آن را داروی مفید برای امراض سینه و قوت بدن و نرم کننده نوشته اند. مصنفین بزرگ کتابهای عربی و فارسی آن را به نام اقاقیا و عصاره آن را قرظ نوشته اند و بعضی قرظ را میوه ACACIA NILOTICA OF DILILE یا VESLINGE ACACIA VERA OF گفته اند و درخت آن را در عربی سنط گفته اند.

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۲- طب النبی، ص ۱۹۰.

۱- دستور بریتانی، ص ۹۴۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.

۶- لسان العرب، ص ۱۵.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱؛ صیدنه، ج ۱، ص ۸۰.

صاحب کتاب فارماکوگرافیا صمغ عربی را بنام ARADIC ACACIA بیان کرده است و می گوید آن از درخت بیول که در هندی آن را کیکر می گویند، حاصل می شود. این درخت را در سانسکریت و اجولا نوشته اند.^۱

تهیه صمغ اقاچیا: برگ و میوه اقاچیا را با همدیگر می کوبند و افشرد آن را می گیرند و بعضی ها آن را در داخل آب می ساینند و بخشی که در آب می نشیند، می گیرند و این کار را آنقدر تکرار می کنند تا آب روشن شود، آنگاه از ته نشسته، قرص می سازند و همراه با داروها می خورند.^۲

در نسخه های همدرد به این ترتیب بیان شده است: حب آواز گشا، حب رال، حب سرخی چشم، قرص ذیباطس، قرص دیدان، قرص خراطین، قرص حمی جدید، قرص سرطان، قرص زرشک، قرص سیلان، قرص طباشیر قابض و قرص عودالصلیب که به ترتیب شماره:

- ۱- گرفتگی گلو و سینه را صاف می کند و در تنگی نفس و سرفه و زکام مفید است ۲-
- برای ضعف معده و روده ها، خارش روده ها و اسهال مزمن مفید است ۳- در سرخی و آشوب چشم مفید است ۴- در مرض قند مفید است ۵- برای کرم معده تجویز می گردد
- ۶- برای ضعف قوه باه و جماع مفید است ۷- در تب و سل داده می شود ۸- در سل، دق و سرفه مفید است ۹- در تب محرقه و گرم جگر مفید است ۱۰- در سیلان رحم مفید است و رحم را قوت می دهد ۱۱- در سل، دق و تب محرقه مفید است و اسهال را می بندد ۱۲-
- مقوی باه، قطع سیلان و جریان منی مرد و زن مفید است.^۳

روایت: عنه علیه السلام «ابی جعفر علیه السلام»: انه قال فی الزحیز: تأخذ جزء من خریق أبیض و جزء من بذرقطونا و جزء من صمغ عربی و جزء من الطین الأرمنی، یغلی بنار لینه و یتقی منه. در روایتی از امام محمد باقر علیه السلام نسخه ای آمده است که نافع اسهال و نفس تنگی است و اقاچیا یکی از اجزاء آن می باشد.

مزاج: سرد در درجه اول و خشک در درجه دوم است. اقاquia نافع خون ریزی، تیرگی رنگ صورت، اسهال، سستی مفاصل، زخم دهان، ضعف بینایی، اسهال خونی، سیلان رحم، سستی رحم و مقعد، سرفه، استفراغ خونی، سفیدی مو و زکام می باشد. اقاquia دارای مواد پتاسیم، کلسیم، منیزیم، تانین و آرابین است. مقدار خوراک از نیم تا دو مثقال است. محل رویش آن هند و مصر است.

شسته صمغ عربی در درجه دوم سرد و خشک به قولی و در درجه اول سرد و در اول درجه سوم خشک است.^۱ یا در درجه اول سرد و در درجه دوم خشک است.^۲

ترکیب شیمیایی: ماده اصلی صمغ عربی، آرابین است که مخلوط غامضی از املاح دارای نوعی تیزاب است که آن را عربیک اسید گویند که مخلوط از مواد پتاسیم، کلسیم و منیزیم است و این را به لفظ طبی کلسیم عربیت و پتاسیم و منیزیم عربیت می گویند. در تجزیه شیمیایی گفته اند که در آن تقریباً ۴۴٪ ماده تانین می باشد که به شکل اکزولیک اسید حاصل می شود.

خواص:

صمغ عربی به سرفه نیک است نیک است برای دفع اسهال
آواز گرفته را گشاید یک شربت آن بود دو مثقال
صمغ عربی ماده ای است امولسیون کننده و آن را به عنوان نرم کننده، بصورت موسیلاژ بکار می برند. صمغ عربی را در ترکیب قرصها و گرانولها نیز بکار می برند. این صمغ یکی از بهترین صمغ های دارویی است چون با هیدروکلوئیدهای دیگر که منشأ گیاهی دارند و همچنین نشاسته، قندها و پروتئین ها سازگاری دارد.^۳
اقاquia مقوی معده و جگر، خضابش سیاه کننده و مقوی سر، همراه با سفیدی تخم مرغ نافع سوختگی از آتش و جلوگیری از آبله آن است. ضمادش نافع ورم های گرم،

۲- المفردات، ص ۸۶.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۳- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۰۳.

مالیدنش کوتاهی استخوان شکسته کوتاه شده را جبران می کند و نافع سستی مفاصل می باشد. مالیدن آن با برگ مورد و گل سرخ جلوگیری از عرق زیاد و بوی بد آن می کند و باعث زیبایی پوست می شود. گرد ساییده صمغ عربی باعث قطع خونریزی است. خوراک و مالیدن آن نافع بیرون آمدن حذقه و ورم مقعد و رحم و بر جگر ضعیف باعث تقویت آن است.^۱

عصاره برگ و میوه اقاچیا به طور موضعی جهت قطع خونروی جراحات تازه بسیار نافع است و اثر قاطع در بند آوردن خون دماغ دارد.

مقوی معده و جگر و قابض اسهال خونی است. سرخی چشم را دور کرده و رطوبات رحم و روده را خشک می کند.^۲

بعنوان نرم کننده در اختلالات حاد دستگاه گوارش، اسهال و بعنوان خلط آور و مسکن سرفه بکار می رفته است و برای تعلیق داروهای دیگر بکار گرفته می شود.^۳

گفته اند: در ادویه چشم از انواع اقاچیا جز مصری را بکار نمی برند و در خاصیت آن نوعی بهتر است که سیاهی آن به سبزی مایل باشد، بوی خوش بدهد و جرم آن سخت و گران سنگ بود، گیاه آن منبسط باشد، ساق آن راست نایستد، شکوفه آن سفید باشد، میوه اش شبیه ترمس و غلافهای آن محیط باشد.^۴

استفراغ خونی را از بدن می آورد، طلا و خوراک آن مانع از سستی اعضاء بدن و نافع اکثر امراض چشم، زکام، اسهال خونی، ورم و طلای آن همراه با سفیدی تخم مرغ مانع از سوختن با آتش است. اقاچیا مو را سیاه می کند و شیاف کردن آن در رحم، رحم را پاک می کند.^۵

برگ و پوست درخت دارای اثر استرجنت «جمع کننده» هست. در بهداری هند از آن زیاد استفاده می کنند و در خواص، مشابه درخت بلوط می باشد. در استعمال خارجی برای علاج زخمها استعمال می شود. صمغ درخت کیکر مشابه صمغ عربی اصل است.^۶

۲- بستان المفردات، ص ۵۳.

۵- المفردات، ص ۸۶.

۱- قرابادین کبیر، ص ۸۴ و محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.

۴- صیدنه، ص ۸۰.

۳- طب النبى، ص ۱۹۰.

۶- فارماکوگرافیا، ص ۵۵۶.

اقاقیا گیرنده است و خونریزی را باز می‌دارد. اقاقیا رنگ را زیبایی و مو را سیاهی می‌بخشد و چاره ترکهای ناشی از سرماست. در دمل و جوش اقاقیا با آس برابر است و نیش عقرب را علاج می‌نماید. اگر با سفیده تخم مرغ همراه باشد سوختگی و دملهای گرم را خوب می‌کند.

اقاقیا نافع سستی مفاصل و زخم دهان است و در مداوای قرچه‌های دهان مفید است. تنها اقاقیای مصری در مداوای چشم مؤثر است و دید را نیرو می‌بخشد، چشم را لطیف می‌کند، نافع درد و سرخی چشم و ناخن است. اماله، ضماد و شربت اقاقیا شکم را بند می‌آورد، در معالجه خراش و اسهال خونی مفید است، سیلان رحم را قطع می‌کند و بالا آمدن مقعد و رحم و سستی آنها را از بین می‌برد.^۱

در صنعت داروسازی، داروهایی که در آب حل نمی‌شوند را با اقاقیا مخلوط می‌کنند و شربت تهیه می‌نمایند و از اقاقیا در لوازم آرایش هم استفاده می‌شود.^۲

مقدار مصرف: خوراک آن از نیم تا یک درم است.^۳ خوراک آن از ربع مثقال تا دو نیم مثقال است.^۴

محل رویش: در نواحی گرمسیر بخصوص در آفریقا، عربستان، مصر و هند می‌روید.

مشابه: مشابه صمغ عربی حسیض، صندل و عدس پوست کنده است.

* اقحوان

تعریف: گیاهی است یکساله، دارای ریشه کوچک و ساقه‌ای بی کرک که غالباً در مزارع، کنار جاده‌ها، گودالها و دامنه‌های کم ارتفاع کوهستانها به حالت خودرو یافت می‌شود.

کاپیتولهای آن شامل دو نوع گل، یکی لوله‌ای به رنگ زرد و دیگری زیانه‌ای و به رنگ

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۸.

۲- دستور بریتانی، ص ۹۴۱.

۳- المفردات، ص ۸۶.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۱.

سفید است. پراکندگی آن به صورتی است که در منطقه وسیعی از اروپا، آسیا و شمال آفریقا می‌روید. در برخی نواحی آمریکا نیز توسعه یافته است.

سرشاخه‌های برگدار و گلدار گیاه اثر حشره‌کش دارد و در رفع شته کاملاً موثر است. خواص: باد شکن، ضد تشنج، قاعده آور، تب بر، پادزهر سم. محل رویش: نواحی مرزی ایران و عراق.

* اقلیمیا

تعریف:

اقلیمیا ماده‌ای است که از گداختن فلزات در بالا و زیر فلزات پس از منجمد شدن حاصل می‌شود. اسامی دو نوع معروف آن، اقلیمیای طلا GOLD OXIDE و اقلیمیای نقره SILVER OXIDE است.

اقلیمیا بیشتر موارد استفاده غیر داخلی دارد و در استفاده داخلی باید اصلاح گردد. مزاج آن در درجه دوم گرم و در درجه اول خشک است.

اقلیمیا نافع: ضعف و سفیدی چشم، ناخن، خارش، و آب آوردن چشم، سوزاک، کثیفی زخمها، درد مفاصل، نقرس، ضعف قلب و مغز، بواسیر و اسهال است. مقدار خوراک اصلاح شده آن تا ۱ جو است. محل پیدایش در معادن و کوره‌های ذوب فلزات است.

اقلیمیا خلطی است که پس از گداختن طلا و نقره و دیگر فلزات در خلأ می‌ماند، و آن شامل انواع: فضی (نقره‌ای)، ذهبی (طلایی)، نحاسی (مسی) و معدنی (کانی)

است. اقلیمیای عملی یا جوش کوره: اقلیمیای مصنوعی که از نقره و مرقشیشا گیرند.^۱ این ماده خبیث یعنی چرک فلزات است که از گداختن نقره، طلا، مس و مرقشیشا مثل کف در بالا و زیر فلزات منجمد گردد و آنچه به طرف بالا است لطیف تر از آنچه که در قسمت های زیرین قرار گرفته است، می باشد. اقلیمیا انواع مختلف دارد که در بالا اشاره شد. بهترین نوع آن اقلیمیای طلایی است که آن مایل به سبزی است و نقره ای آن مایل به سفیدی است. آنچه در کوره یافت می شود، آن را عنقود و آنچه در پایین آن یافت شود، آن را صفائی گویند و مستعمل سوخته شسته شده آن است.

اقلیمیای طلایی، شیئی معدنی است که از معدن طلا بدست می آید، رنگش طلایی و بد مزه است. اقلیمیای نقره ای، شیئی معدنی است که از معدن نقره بدست می آید. رنگش سفید و درخشان مایل به سیاهی است.^۲

روایت: در روایتی از امام محمد باقر علیه السلام نسخه ای ذکر شده است که نافع بیماری سفیدی چشم است و اقلیمیای طلایی یکی از اجزاء آن نسخه می باشد.

اسم: اقلیمیا، اسم یونانی یا عربی است و به قول بعضی در یونان: چریرا و قلاقلیطس و قدمیا گویند.^۳ اقلیمیای نقره ای را به انگلیسی: silver oxide و اقلیمیای طلایی را oxide gold و به طور کلی اقلیمیا را به انگلیسی: dross می نامند.^۴

اقلیمیای طلایی: جالی و قابض است، در مرحم ها هم استفاده می شود. گوشت فاسد و رطوبت چشم را دور می کند، دید را قوی می نماید، مقوی قلب و دماغ است و کشته آن بواسیر را نافع می باشد. در طب ویدیک این را سم کشنده گویند.

اقلیمیای نقره ای: در استعمال خارجی جلا دهنده و قابض است، رطوبت را خشک می نماید، همراه با ادویه بعنوان سرمه در چشم کشیده می شود، مقوی دید و نافع امراض چشم است و بوی متعفن را دور می کند. در مرحم های داخلی نافع نیست.^۵

۲- المفردات، ص ۳۰۸.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۶.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.

۴- تنسوخ نامه، خواجه نصیر، ص ۳۴۴.

۵- المفردات، ص ۳۰۸؛ بستان المفردات، ص ۳۰۸.

روش سوزاندن اقلیمیا: اقلیمیا را در کوزه نو قرار داده و سر آن را با گل حکمت گرفته در تنور گرم می گذارند و بعد از سرد شدن، بیرون می آورند.

روش شستن اقلیمیا: اقلیمیا را در آب ساییده و بعد از یک ساعت آب را تعویض نموده و دوباره بسایند. این کار را ادامه دهند تا این که دیگر در آب چرک پیدا نشود و بعد آن را صاف کنند.^۱

روایت: الطب: عن ذریح، قال: شکی رجل الی أبی جعفر الباقر علیه السلام بیاضاً فی عینیه، فقال: خذ عن توتیا هندی جزء و الذهب جزء و اثمّد جزء و لیجعل معها جزءاً من الهللیج الأصل، و جزءاً من اندرانی، و اسحق کل واحد منهما علیحدة بماء السماء، ثم اجمعه بعد السحق فاکتحل به، فانه یقطع البیاض و یصفی لحم العین و ینقیه من کل علة باذن الله عزوجل.

مردی به امام باقر علیه السلام از سفیدی در چشم خود شکوه نمود. امام علیه السلام فرمود: مقداری توتیای هندی، کمی اقلیمیای طلا، کمی اثمّد خوب، کمی هلیله زرد و کمی نمک اندرانی سفید و شفاف، همه اینها را جداگانه با آب آسمانی بکوب، سپس آن را به چشم خود با سرمه بکش که سفیدی چشم را می برد و گوشت چشم را صاف و آن را از هر درد و مرض پاک می نماید.^۲

مزاج: مزاج اقلیمیا مثل اصل آن است و همیشه بر آن خشکی غالب است.^۳ مزاج نوع نقره ای در درجه دوم سرد و خشک و مزاج نوع طلایی گرم در درجه دوم و خشک در درجه اول مایل به اعتدال است.^۴

خواص: اقلیمیا خشک کننده، مقوی چشم، زایل کننده سفیدی چشم، سبل، ناخنه، جرب و نزول آب در چشم و جهت تنقیه جراحات، رویانیدن گوشت سالم تازه، پر نمودن زخمها و رفع آنها بحق نافع است و مالش آن با تریاک، زعفران و روغن درد مفاصل و نقرس را مفید است.^۵

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.

۲- بحار الانوار، ج ۶۲ ص ۱۴۸؛ طب الاثمه، ص ۸۷.

۳- محیط اعظم، ج ۱ ص ۱۸۵.

۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.

۴- المفردات، ص ۳۰۸.

خوراک یک قیراط نوع طلایی آن نافع خفقان و مقوی قلب است و استعمال آن باید بعد از سوزاندن و شستن باشد.^۱ نیز نافع سفیدی چشم، روئیدن موی در چشم، ناخنه، گوشت اضافه چشم، پرده چشم، خارش و آمدن آب چشم است.^۲

محل پیدایش: محل پیدایش اقلیمیّا در معادن و کوره‌های ذوب فلزات است.^۳

* اکالیپتوس

تعریف:

اکالیپتوس را از «منها» نوشته‌اند و «من» در قرآن مجید آمده است. اکالیپتوس را به اسم علمی: EUCALYPTUS MANNIFERA نوشته‌اند. برگ، ریشه، روغن، تنتور و بخور آن استعمال طبی دارد.

اکالیپتوس نافع عفونت برونشها، نزله‌های مثانه و رحم، سوزاک، ضعف اشتها و هضم، دیابت، زخمهای جلدی، آلودگی هوای اطاق، تب و لرز، سینوزیت، کرم معده، سوختگی و بیماریهای حنجره است. درختی از تیره موردیها که اصلش از استرالیا و در آن سرزمین تشکیل جنگلهای انبوهی را می‌دهد.^۴

مؤلف پزشکی نامه می‌نویسد: اکالیپتوس درخت بومی استرالیا است. دانه اکالیپتوس را در سال ۱۸۷۵ به اروپا آوردند و در اسپانیا و جنوب فرانسه، جزیره کورس و الجزایر آن را کاشتند، کشت آن بزودی تعمیم یافته و سراسر این کشورها را پر از درخت اکالیپتوس کرد. اکالیپتوس درختی زیبا است که همیشه سبز است و برگهای آن دارای عطر مطبوعی است. قدرت جذب آب این درخت را هیچ یک از نباتات دنیا ندارد چنان که ریشه این درخت سه برابر وزنش آب به خود می‌کشد.^۵

برگ اکالیپتوس از نظر تولید روغن تجارتي و اقتصادی حائز اهمیت است.^۶

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۵.

۵- گلها و گیاهان شفا بخش.

۲- قرابادین کبیر، ص ۸۵.

۱- تحفه حکیم، ص ۳۰.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۸.

۶- روزنامه اطلاعات، شماره ۱۸۳۳۹، ص ۱۱.

غنچه‌های آن مشابه عمامه است.^۱

اسم: دکتر علی زرگری در کتاب خود EUCALYPTUS MANNIFERERA MUDI را از گیاهان مهم نام برده و ترشحات آن را از تحت نام مان در معرض استفاده قرار داده است.^۲

اکالیپتوس را در فرانسه و لاتین: EUCALYPTUS می‌گویند و در اصل لغتی یونانی می‌باشد و در شام: کینا نامیده می‌شود. در مصر اشتباهاً آن را کافور می‌نامند.^۳
اکالیپتوس را به فرانسوی: TOMMIER می‌گویند.^۴

ترکیب شیمیایی: فراورده‌های ژنریک اکالیپتوس شامل: مانتول، بتروئین، اوئل، تنطور اکالیپتوس والکل است. نیز روغن آن دارای ۷۰ درصد سینثول است. تعدادی از گونه‌های اکالیپتوس دارای مقدار زیادی تانن هستند و مواد استخراجی را به نام تجارتی میرتان به بازار عرضه می‌نمایند و چنانچه میرتان تنها مصرف شود، چرم محکم و سختی که در برابر آن مقاوم است، با عالی‌ترین کیفیت تولید خواهد کرد. روتن نیز از مواد زرد رنگی است که به هنگام جوشاندن برگهای بعضی از گونه‌های اکالیپتوس با مقدار کمی آب به دست می‌آید.

خواص: دم کرده اکالیپتوس نافع سرگیجه و جویدن برگش نافع بیماریهای لته است.^۵
صمغ اکالیپتوس نافع اسهال است و در روغن‌ها برای درد و در قرص‌های مکیدنی برای بیماری حنجره داده می‌شود.^۶

مصرف برگهای اکالیپتوس در عفونت‌های برونشها تجویز گردیده است، همچنین می‌توان آن را در معالجه و درمان نزله‌های مثانه و رحم و برای سوزاک استعمال و مصرف نمود.

اکالیپتوس تب‌بر، اشتها آور، هضم کننده و داروی دیابت (مرض قند) است. مقدار مصرف آن سه تا چهار برگ تازه در یک لیوان آب جوش یا یک قاشق سوپخوری برگهای

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۲۹۶.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۲۸.

۶- دکتر فاضل موسوی.

۱- لسان العرب، ص ۳۹.

۳- لسان العرب، ص ۳۹.

۵- گوش، حلق و بینی ص ۱۵۸.

خشک آن، در یک فنجان بزرگ آبجوش است که باید ده دقیقه دم بکشد و در روز سه تا پنج فنجان از آن را نوشید.

دستور: یک مشت کوچک برگهای خشک اکالیپتوس را در یک لیتر آب، ده دقیقه بجوشانید و سپس با آن زخمهای جلدی را بشویید، باعث التیام و شفای آنها خواهد شد. اگر میوه‌های اکالیپتوس را در ظرف آبی که در آن باز باشد در اطاق بجوشانید باعث تصفیه هوای اطاق و نابودی میکروبها خواهد شد.^۱

بخور آن همراه با اسطوخودوس نافع سینوزیت می باشد و خوراک آب جوشانده آن دافع کرم معده است. دراز کشیدن در برگهای آن نافع تب و لرز و ضماد پودر برگ آن با روغن یاسمین نافع سوختگی است.^۲ بخور اکالیپتوس، تنطور و جوهر نعناع نافع سرماخوردگی است. نیز از اکالیپتوس کافور، جوهر نعناع MANTHOL جوهر آویشن THYMOL و وازلین روغنی درست می شود که نافع سردرد، کمردرد و درد عضلات است.^۳

مصرف برگهای اکالیپتوس را در عفونتهای برونشها و در معالجه نزلهای مثانه و رحم و برای سوزاک بکار می برند. و نیز این گیاه تب بر، اشتها آور، هضم کننده و داروی دیابت (مرض قند) می باشد. جوشاندن برگ آن در آب به مدت یک دقیقه کافی است. روغن های حاصل از اکالیپتوس بر اساس نحوه استفاده از آنها به سه گروه روغن های: دارویی، صنعتی و معطر تقسیم می شود.

روغن اکالیپتوس به علت وجود مواد مؤثر و فعال برای استنشاق، شستشو و ماساژ بدن، تهیه صابون، غرغره کردن، قرص سرفه، محلولهایی مانند بخور، حشره کش و غیره مفید است. و به سبب بوی مطبوع و خاصیت باکتری کشی به عنوان ماده ضد عفونی کننده بکار می رود. ضمن آن که برای شیرینی سازی و لکه گیری نیز مورد استفاده قرار می گیرد.

۲- حکیم اسفندیاری.

۱- گلپا و گیاهان شفا بخش، ص ۴۹.

۳- دکتر فاضل موسوی.

روغن‌های فرّار اکالیپتوس به صورت امولسیون در محلول صابون به عنوان ضد عفونی کننده و بوگیر و به عنوان جدا کننده روی و سنگها محتوی اورانیوم نیز در استخراج معدن بکار می رود. محلول و تنطور کینوی اکالیپتوس که از ترشحات رزینی است، به عنوان ماده روتن که از اکالیپتوس بدست می آید برای درمان و جلوگیری از پاره شدن مویرگها، حساسیت یا ناراحتی شبکیه چشم، تب رماتیسمی و حالات هموارژیک بکار رفته و در جلوگیری از حوادث دیگری که موجب پاره شدن مویرگها می گردند از قبیل سکتۀ ناقص و تجمع خون در شبکیه چشم، نقش مهمی دارد. برگ چند گونه اکالیپتوس بخصوص آنها که دارای طعم شیرین هستند برای تغذیۀ گوسفند و بعضی دامها مناسب است. این گیاه نقش مهمی را در خشک کردن باتلاقها که محل تخم ریزی و پرورش پشه مالاریا است، دارند. چنان که باتلاقیهای اورسو واقع در پرتقال با کشت ۱۸۰/۰۰۰ نهال اکالیپتوس در طول ۱۰ سال خشک و پشه مالاریا از این نواحی ریشه کن گردید. در استرالیا این درخت برای زنبور عسل منبع بزرگ نوش است. عسل اکالیپتوس که درجه یک است به رنگهای سفید یا به رنگ متمایل به زرد و زرد قهوه‌ای است. مقدار مصرف: مقدار خوراک آن سه تا چهار عدد برگ به صورت دم کرده در یک لیوان آبجوش است.

محل رویش: وطن اصلی اکالیپتوس قاره استرالیا است و علاوه بر آن در جزایر تاسمانیا، پاپوآ، بریتانیای جدید، ایرلند جدید، تیمور و جاوه انتشار دارد. نیز در اکثر نقاط ایران روییده می شود. محل رویش اکالیپتوس در استرالیا، اروپا، الجزایر و ایران است.

* اکلیل الجبل

تعریف:

به فارسی اکلیل کوهی و رومارن گویند. گرم و خشک است و خوردن آن برای سرفه‌های رطوبی، مزمن و تنگی نفس و خفقان سرد و استسقای زقی (زردآب در پرده

صفاق شکم جمع شود) با حرارت و عطش شدید توأم نباشد و برای باز کردن گرفتگیها، انسداد کبد، طحال، پاره کردن ریه، تحلیل بادهای، تسکین درد کبد، معالجه یرقان سوداوی، پایین آوردن سنگ کلیه و مثانه، ازدیاد ترشح بول و حیض مفید است. مضر گرم مزاجان است و مصلحش سکنجبین و مقدار شربتش تا ۱۲ گرم و بدلش افسنتين است.

* ناخنک، اکلیل الملک

نافع سक्ته، لقوه، مالیخولیا، فراموشی، درد جگر و طحال، قابض و ضد عفونی کننده میگرن و ضد انعقاد خون است.

دارای ماده طبی Coumarine کومارین است و به همین دلیل در بیماریهای فلیت، یری فلیت و آنفارکتوس قلبی داده می شود.

* اکنیاشیا

جهت درمان آرتروز، مبارزه با سرماخوردگی و انفلونزا، جهت التیام زخمها مورد استفاده قرار می گیرد، این گیاه بومی آمریکا می باشد.

* الماس

تعریف:

الماس یکی از سنگهای معدنی و قیمتی است که به علت سختی و درخشندگی و کمیابی مقدم بر سنگهای دیگر معدنی است و آن کربن خالص و دارای وزن مخصوص $3/5$ تا $3/6$ است و درجه سختی اش ده می باشد. واحد وزن الماس، قیراط می باشد.^۱

الماس سنگی شریف، جلیلا لقدر و با قیمت زیاد و سخت ترین و خشک ترین سنگهاست و جواهر سخت را به وسیله آن سوراخ، قطع و نقش می کنند. سنگهای دیگر و آلات آهنی هیچیک در آن اثر نمی کند و آتش هم به دشواری بسیار در آن اثر می کند و آن را زیر قلع سوراخ و قطع می کنند و از خواصش آن است که بغیر شکل مثلث شکسته نمی شود و دارای رنگهای مختلف می باشد چنانچه سفید، زرد، سیاه، سرخ، سیاه و کم رنگ که به هندی تیلیا نامند و نوع بهتر سفید رنگ، شفاف، براق و قطعه بزرگ است که بی رنگ می باشد.^۲ بهترین الماس نوع مقدونی و بدترین آن سبز خالدار است در کلیه

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۴۳.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.

اجسام معدنی اثر می‌کند و سرب در آن مؤثر است.^۱

جابر بن حیان در رساله خود از الماس اسم آورده است.

به علت تعفن آور و شکننده بودن قسمت‌های داخلی بدن کشنده است و نباید به طور خوراکی استعمال شود و چنانچه از آن خورده شود، مصلحش قی کردن به وسیله نوشیدن شیر تازه دوشیده گرم گاو و روغن آن است. این عمل آنقدر تکرار شود تا الماس بیرون آید. نیز به قول اهل هند مصلح آن شیر بیخ درخت بانس (نی) می‌باشد.^۲ اطبا گفته‌اند چون از معده به رگهای جگر برسد به علت سنگینی و حرارتش باعث سوراخ شدن جگر^۳ می‌شود. مضر معده است و مصلحش شیر تازه و قی کردن است.^۴

اسم: الماس را به لاتینی: DIAMOND^۵ به فرانسوی: DIANAMT^۶ به یونانی:

سیموس، به عربی: شمور و به هندی: ماس می‌گویند.^۷

مزاج: بغضی گفته‌اند: سرد و خشک و بعضی گفته‌اند که: بسیار گرم و خشک است.^۸

در درجه چهارم سرد و خشک است.^۹

خواص: با وجود این که مالیدن کوبیده و بو داده الماس بر دندان، آن را بسیار براق می‌کند ولی به علت خطرناک بودن، استعمال آن ممنوع است. قرار دادن الماس در دهان باعث می‌شود که بدون زحمت دندان را بکشند، آویزان کردن آن مقوی قلب، رفع کننده ترس، نافع رعشه و باعث سرعت در زایمان و نوع شش ضلعی آن مانع صرع می‌شود. الماس به طور کلی، خوراکی نباید استعمال شود.^{۱۰}

مقوی باه است و همراه بودن آن باعث قوت قلب و دور کردن رعشه است. کتاب

همدرد الماس را در نسخه‌های: الماس طلایی، زرنیخ سرخ، جیوه و عرق لیمو برای امراض آلت تناسلی مردان مثل نرمی، کمی و ضعف آلت بکار برده است.^{۱۱} کسی که

۱- تحفه حکیم، ص ۲۳۹.

۲- صیدنه، ص ۸۵.

۳- المفردات، ص ۵۲۲.

۴- تحفه حکیم، ص ۲۳۹.

۵- المفردات، ص ۵۲۲.

۶- کتاب همدرد، ص ۱۹۳.

۷- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.

۸- بستان المفردات، ص ۲۹۸.

۹- فوهنگ معین، ج ۱، ص ۳۴۳.

۱۰- قانون، ج ۲، ص ۷۷؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۲.

۱۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۳؛ قانون، ج ۱، ص ۷۷.

همراه خود الماس داشته باشد از صاعقه ایمن باشد و از سختی ادرار راحت گردد.^۱

خوراک: به طور کشته خورده می شود و مقدارش یک الی دو برنج است.^۲

محل پیدایش: محل پیدایش آن در معادن است.

مشابه: مشابه الماس، انواع دیگر الماس است.^۳

* املج

تعریف: درختچه ای کوچک با تنه خمیده و شاخه هایی با حالت گسترده است.

پوست خاکستری رنگ آن به صورت قطعاتی از ساقه جدا می گردد.

گل های زرد مایل به خاکستری آن، به صورت مجتمع در محور شاخه ها ظاهر می شوند. میوه اش گوشتدار، مدور و به قطر متوسط یک سانتیمتر می باشد. به حالت وحشی در نواحی حاره و نیمه حاره هند می روید یا پرورش می یابد. در سیلان، چین و مالایا نیز پراکنده است. میوه، برگ، گل، ریشه و دانه آن به مصارف درمانی می رسد. در ایران نمی روید.

* انار

تعریف: انار درختچه ای از تیره موردیها است که گاهی آن را تیره ای مستقل محسوب

داشته و بنام انارها می نامند. پوست آن خاکستری و برگهای بیضوی و گلهایش تا

حدودی بزرگ و قرمز است.^۴ انار از خانواده پونیکاسه است.^۵

انار میوه ای است مشهور که اقسام مختلف دارد و از لحاظ طبی شیرین و ترش و

مخلوط آن اثرهای مختلف دارد. تخم، پوست و پیه آن هر کدام جداگانه خواص مختلف دارند.^۶

بهترین نوع آن باغی شیرین بدون دانه است که املسی می نامند. انار شیرین دارای

۲- المفردات، ص ۵۲۲.

۱- تنسوخ نامه، خواجه نصیر، ص ۶۹.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۵۸.

۳- همان.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.

۵- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۳۵.

طعمی شیرین، رنگ سرخ و سبز و دانه‌ای سفید و سرخ است. رنگ انار میخوش سرخ و دارای طعمی خوشمزه است. پوست انار دارای طعمی بد مزه مایل به ترش و رنگ سفید و سرخ است.

در موارد استعمال انار دانه، معمولاً تخم خشک شده انار ترش را استعمال می‌کنند و دارای طعمی ترش و رنگی سفید است.^۱

انار شیرین مضر معده است و مصلحش مربای زنجبیل است. انار میخوش مضر سرد مزاجها است و مصلحش زیره است. پوست انار مضر سرد مزاجها است و مصلحش زنجبیل است. انار ترش مضر باه است و مصلحش مربای زنجبیل است.

اسم: انار را به عربی: رمان، به سریانی: رمانا، به یونانی: قرطینوس، به سانسکریت: داوم، دارم، دادی سار، کرک و غیره، به هندی و اردو انار و دارم به انگلیسی: POMEGRANATE به لاتینی: PUNICA GRANITUM و انار شیرین را به عربی: رمان الحلو، به یونانی: راتا و به هندی و اردو: میها می‌نامند.

انار میخوش را به هندی: کهرمیها انار و به عربی: رمان المر می‌نامند.

انار ترش را به عربی: رمان الحامض و به هندی: کهئا انار می‌نامند.

انار کوهی را به اردو: هاوی انار و به هندی: ادارمی می‌نامند و خیلی ترش می‌باشد.^۲

انار شیرین و ترش را به عربی املس و به فارسی میخوش می‌نامند و مشهورش

قندهاری است.^۳

خواص: در روایات متعدد از ائمه علیهم‌السلام از خواص انار آمده است که انار اصلاح کننده شکم، پاک کننده معده، دور کننده وسواس، باعث سریع باز شدن زبان کودک، زیاد کننده نطفه مرد، هضم کننده غذا و دود چوب آن گریزاننده حشرات می‌باشد. آب، دانه، چوب، پوست چوب و ریشه، پوست میوه و رب آن مورد استفاده طبی دارد. انار دارای مواد تانن، اسیدتانیک، نوعی من، تانی سیت و پلیترین است.

۱- المفردات، ص ۵۴؛ مخزن المفردات، ص ۹۶.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۲؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۹.

۳- المفردات، ص ۹۴.

روایت: «عن داود بن سلیمان کلهم عن الرضا عن آبائه عليهم السلام قال: قال رسول الله صلى الله عليه وآله: كلوا الرمان فليست منه حبة تقع في المعدة الا انارت القلب، و اخرجت الشيطان اربعين يوماً و بهذه الأسانید: عن علی عليه السلام قال: كلوا الرمان بشحمه، فانه دباغ للمعدة». داود بن سلیمان از امام رضا عليه السلام، از پدرانش از رسول خدا صلى الله عليه وآله که فرمود: انار بخورید، زیرا هیچ دانه‌ای از آن بر معده نمی افتد مگر این که دل را روشن می کند و شیطان را چهل روز از بدن بیرون می نماید.^۱

حضرت علی عليه السلام فرمود: انار را با پیه آن بخورید که معده را دباغی می نماید.^۲ قال ابو عبد الله عليه السلام: شیطان صالحان لم یدخلا جوفاً قط فاسداً الا اصلحاه، و شیطان فاسدان لم یدخلا جوفاً قط صالحاً الا افسداه، فالصالحان الرمان و الماء الفاتر، و الفاسدان الجبن و القدید الغاب.

امام صادق عليه السلام فرمود: دو چیز است داخل شکم نمی شود مگر آن را فاسد نماید و دو چیز آن را اصلاح می کند. دو اصلاح کننده: انار و آب سرد و دو فاسد کننده: پنیر و کباب خشک است.^۳

الخصال: عن ابی عبد الله عن آبائه عليهم السلام قال: قال امیر المؤمنین عليه السلام: كلوا الرمان بشحمه فانه دباغ للمعدة. و فی کل حبة من الرمان اذا استقرت فی المعدة حياة للقلب، و انارة للنفس، و تمرض و سواس الشيطان اربعین ليلة.

امیر المؤمنین عليه السلام فرمود: انار را با پیه آن بخورید که معده را دباغی می کند و هر دانه‌ای از انار موقعی که در معده مستقر گردید، حیات قلب و روشنگر نفس است و سواس شیطان را چهل روز مریض و ضعیف می نماید.^۴

الخصال: عن عبد العزيز بن المهتدی یرفعه الی أبی عبد الله عليه السلام قال: اربعة يعدلن الطباع: الرمان السورانی و البسر المطبوخ و البنفسج، و الهندباء.

و در روایتی دیگر امام صادق عليه السلام فرمود: چهار چیز است که طبیعت را به حالت

۱- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵-۴۳؛ صحیفه الرضا، ص ۳۴؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵.

۲- محاسن، ج ۲، ص ۴۶۳. ۳- خصال، ص ۶۳۶.

۴- همان.

اعتدال در می آورد: انار سورانی، خرماي پخته، بنفسج و کاسنی.^۱
و عن بعضهم رفعه قال: قال رسول الله ﷺ: من أكل رمانة أنارت قلبه و رفعت عنه
الوسوسة أربعين صباحاً.

رسول خدا ﷺ فرمود: هر کس انار بخورد قلبش را روشن می گرداند و وسوسه را از
دلش تا چهل روز بر می دارد.^۲

و در روایت امام صادق علیه السلام ناشتا بودن را قید کرده است و همچنین در روایت
ابی الحسن اول علیه السلام و در روایت ابن سنان از امام صادق علیه السلام شیرین بودن انار قید شده
است.^۳

و منه بهذا الاسناد عن امير المؤمنين قال: اطعموا صبيانكم الرمان، فإنه أسرع لألسنتهم.
امير المؤمنين علیه السلام فرمود: به کودکان خود انار بخورانید که به سرعت زبان را باز
می نمایند.^۴

امام صادق علیه السلام فرمود: «اطعموا صبيانكم الرمان، فإنه أسرع لشبابهم». به فرزندان
انار بخورانید که بر جوانی آنان سرعت می دهد.^۵

امام صادق علیه السلام فرمود: «من أكل رمانة فهو آمن في نفسه الى ان يصبح». هر کس انار
بخورد در جان خود تا صبح در امان است.^۶

امام رضا علیه السلام فرمود: «حطب الرمان ينفي الهوام». هیزم انار حشرات و حیوانات
کوچک را دور می نماید.^۷

خراسانی «حضرت رضا» علیه السلام فرمود: «أكل الرمان يزيد في ماء الرجل ويحسن الولد». یعنی:
خوردن انار نطفه مرد را زیاد می کند و فرزند را زیبا می گرداند.^۸

رسول خدا ﷺ فرمود: هیچ اناری نیست مگر این که در آن یک دانه از بهشت وجود

۲- محاسن، ج ۲، ص ۵۴۴.

۱- بحار، ج ۶۶، ص ۱۵۴، نقل از خصال ص ۲۴۹.

۳- کافی، ج ۶ ص ۳۵۴. ۴- امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۲.

۵- بحار، ج ۶۶ ص ۱۶۴؛ محاسن، ج ۲، ص ۵۴۶. ۶- بحار، ج ۶۶ ص ۱۶۴.

۷- مکارم الاخلاق، ص ۵۴۵. ۸- محاسن، ج ۲، ص ۵۴۶.

دارد و من دوست دارم حتی یک دانه از آن را ترک نکنم.^۱

در روایت کافی چنین است: هرکس انار بخورد درد را از بدنش بیرون می‌برد.
حارث بن مغیره گوید: به امام صادق علیه السلام شکایت کردم از سنگینی دل و هضم نشدن غذا در معده، فرمود: «انار شیرین را با پیه آن بخور که معده را دباغی می‌نماید، هضم نشدن غذا را شفا می‌بخشد و غذا را هضم می‌نماید و در اندرون انسان تسبیح می‌گوید».
امام صادق علیه السلام فرمود: اگر در عراق بودم هر روز انار سورانی می‌خوردم و در فرات زیر آب می‌رفتم.^۲

امام صادق علیه السلام هر شب جمعه انار می‌خورد.^۳

مزاج: مزاج انار ترش سرد و خشک و مزاج انار شیرین سرد و تر است و به طور مطلق مزاج انار در درجه اول سرد و در درجه دوم تر است.
مزاج گل انار سرد و خشک و دانه آن در درجه اول سرد و در درجه دوم خشک است.^۴

مزاج انار شیرین در درجه اول سرد و تر یا معتدل است. و مزاج انار ترش در درجه دوم سرد و خشک است.^۵

مزاج انار میخوش در درجه اول سرد و تر است. مزاج تخم انار در درجه دوم سرد و خشک است. مزاج پوست انار شیرین در درجه دوم سرد و تر و مزاج پوست انار ترش سرد و خشک در درجه اول است.^۶

ترکیبات شیمیایی: ریشه و پوست انار دارای ۲۲ تا ۲۵ درصد تانین است. نام ماده طبی که در پوست انار هست را پلی ترن تی نیت گویند.

ماده ضد کرمی که در انار است از آکالوئیدهای پلیترین که در سال ۱۷۸۵ کشف شد و مخلوطی از چهار آکالوئید می‌باشد غلظت آکالوئیدها در پوست ساقه بین ۰/۳۵ تا ۰/۳۶ درصد و در ریشه‌ها تا ۳ درصد می‌رسد.

۱- طب الاثمه، ص ۱۳۴. ۲- محاسن، ج ۲، ص ۵۴۰. ۳- همان.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۹۹.

۵- المفردات، ص ۹۴؛ قانون، ج ۲، ص ۳۰۶. ۶- المفردات، ص ۹۶.

خواص: قسمت‌های مختلف انار مصرف طبی دارد. گل انار برای رفع اسهال، خونریزیهای ساده، ترشحات زنانه به شکل خوراکی و در اورام دهان و گلو به شکل غرغره مصرف می‌شده است. برگ آن را در ضعف معده، کمی اشتها، حالت تهوع، کم خونی و بخصوص کم خونی دختران، رفع خشکی عمومی و میگرن موثر می‌دانسته‌اند. دانه آن برای رفع ترشحات زنانگی و موضعی در زخمها برای تسریع التیام تجویز می‌کرده‌اند. آب انار شادی آور و مدر است و در بیماریهای صفراوی و بیماریهای دستگاه ادراری مصرف داشته است. پوست ریشه انار دافع کرم کدو است.

اگر جوشانده آن را در دهان مضمضه کنند، لثه‌ها را محکم کرده و از خونریزی جلوگیری می‌کند. جوشانده گل انار ترکهای پا را خوب می‌کند. دانشمندان می‌گویند انار و لیموترش برای سلامتی و جلوگیری از سرماخوردگی مؤثر هستند. این خاصیت بواسطه مقدار زیادی ویتامین C و ویتامین B1, B2, BP, B6 است و بخاطر وجود پتاسیم و منیزیم در شستشوی زخم‌تر بسیار مؤثر است. چون فعالیت سلولهای کبدی را زیاد می‌کند در ناراحتی‌های کبد و احتقان کبد بسیار مفید و در رفع اوره و کلسترول و دفع سموم بدن مؤثر است. اینها خواصی است که علم قدیم برای ما یادگار گذاشته است ولی اکنون علم جدید نیز بر آن صحه گذارده و ثابت می‌کند که انار دارای فسفر، آهن و منگنز می‌باشد که عامل تنظیم کننده و تعادل دهنده مایعات بدن بخصوص خون است.^۱

نسخه: گلنار، انزروت، شیرین بیان و صمغ زرد آلو یا بادام را مخلوط کرده برای امراض ناراحتی حنجره ناشی از اعصاب، آکله (خوره) حنجره و زخم اثنی عشر مفید است.^۲

۶۰ گرم پوست بیخ را گرفته، در نیم لیتر آب جوشانیده بطوری که آب نصف شود و آن را صاف کرده و صبحها ناشتا ۶۰ گرم از آن نوشیده شود و بعد از آن روغن کرچک خورده شود تا آنها را خارج نماید.^۳

انار را کتاب همدرد در نسخه‌های تقویت کننده برای معالجه امراض در ترکیبات مختلف استعمال کرده:

۱- خمیره ابریشم عنابی: در خمیر ابریشم عنابی رب انار ترش با رب انار شیرین و با ادویه‌جات مختلف و با رب میوه‌های مختلف استعمال نموده، این دوا برای خفقان قلب، مرض سل و سرفه‌های خشک مفید است و نیز مقوی حافظه، بینایی، دل و جگر می‌باشد.

۲- خمیره ابریشم ارشدی: در این نسخه رب انار شیرین استعمال شده، این دوا اعضاء رئیسه، قلب، مغز و جگر را قوت می‌دهد و نیز مقوی عمومی بدن است.

۳- عرق فواکه: ادویه‌جات مختلف با انار شیرین در آن می‌باشد. در جنون، مالیخولیا و خفقان مفید است.

۴- معجون صندل، رب انار شیرین با ادویه مختلف در آن مصرف گردیده مقوی قلب و مغز است. و خفقان قلب را مفید می‌باشد.

۵- معجون کلان: رب انار شیرین در آن است. مخلوط با ادویه نافع امراض تناسلی و بعضی از امراض زنان و مقوی بیه است و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید می‌باشد.

۶- رب انار ترش در نسخه گوارش تمر هندی که در آن انار دانه استعمال شده است. جگر و معده را قوت می‌دهد و اشتها را زیاد می‌کند.

۷- حب بچلونه: هاضم غذا و اشتها آور است و انار دانه در آن استعمال شده است.

۸- حب شهقه: در سیاه سرفه بچه مفید و انار دانه در آن استعمال شده است.

۹- سفوف نمک شیخ رئیس: برای معده اشخاصی که دارای مزاج صفراوی هستند مفید بوده و هاضم غذا و اشتها آور است و مانع قی می‌باشد.

۱۰- عرق هاضم: برای سوء هضم، دل درد و هیضه مفید است.

۱۱- قرص طباشیر: نافع امراض سل، دق، اسهال دوران و تب محرکه است.

۱۲- گوارش انارین که هر دو شکل انار ترش و شیرین در آن استعمال شده است و نیز

هل کوچک و بزرگ، سنبل الطیب، پوست بیرون پسته، پوسته ترنج، مصطکی، آب نعنای و جوهر لیمو در این نسخه ترکیب شده، دواى مفید برای قوت معده و جگر، دورکننده صفرا، مانع تهوع و قی و زیاد کننده اشتهاى غذا است و نیز حرارت بدن را تسکین می دهد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک آب انار ترش یا شیرین ۲۴ تا ۶۰، انار دانه ۶ گرم و پوست انار ۳ گرم است.

محل رویش: بیشتر در ایران، بین النهرین و شمال آفریقا می روید.^۱
 مشابه: مشابه انار شیرین، انار میخوش است. مشابه انار ترش، انار شیرین است.
 مشابه انار میخوش، سماق است. مشابه پوست انار، ریزه گل سرخ است.^۲

* انار دشتی

تعریف: در طب معمولاً گل و پوست آن مورد استفاده قرار می گیرد.^۳ دارای رنگی سیاه و طعمی شیرین است.

اسم: انار دشتی را به عربی رمان بری و مض بضاء معجمه نامند. صاحب تحفه نوشته که ثمر آن حب قلقل است.^۴ نیز به عربی قلقل و به انگلیسی PONICA, PUNICA, PROTO می نامند.

مزاج: مزاج آن گرم و تر در درجه دوم است.^۵

خواص: انار دشتی مسکن درد است و ضماد ریشه آن مساوی با صبر، سقوطری و گل ارمنی نافع درد ضرب دیدگی است.

اطبای هند آن را قابض و مفید برای کرم شریطیه (تری شین) می گویند و جوشانده غلیظ آن را برای کرمهای مذکور، هر نیم ساعت به مریض می دهند.^۶

۳- فارماکو گرافیا، ج ۲، ص ۴۴.

۵- بستان المفردات، ص ۶۲.

۲- بستان المفردات، ص ۶۲.

۱- طب النبى، ص ۱۶۷.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.

۶- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۳.

* انبه

تعریف:

انبه از دسته بلادریان است و از بلادر روایت موجود می باشد.

درخت انبه از دسته بلادریان جزو تیره سماقیان است که در حدود ۳۰ گونه از این گیاه در آسیای جنوبی (در مناطق استوایی) مخصوصاً هندوستان شناخته شده است.^۱

درختی است بزرگ و زیبا و میوه آن خوراکی و دارای طعم شیرین است.^۲

درخت آن بزرگ است و پس از ۵ تا ۹ سال بعد از کاشتن تخم، میوه می دهد و میوه آن در اوایل، سال به سال بهتر و در اواخر، سال به سال بدتر می شود.

درخت انبه دارای بویی شبیه تمر و گلی ریز و خوشه دار است که در اوایل فصل بهار گل و در فصل تابستان میوه می دهد. در بعضی از کشورهای نزدیک خط استوا درخت انبه همیشه میوه دارد. میوه انبه دارای انواع کوچک، بزرگ و شیرین و ترش است.^۳

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۲.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۶.

درخت انبه بزرگتر از درخت گردو و میوه آن ابتدا گس و بعد ترش و در اثر زیاد ماندن در روی درخت، کم کم شیرین می گردد. و دارای بوی خوش نظیر عنبر می باشد.^۱
 زیاده روی در خوردن انبه برای گرم مزاجان خوب نیست.^۲ میوه ترش مضر بلغمی و سوداوی مزاجها و مضر ریه، کلیه و باه است و مصلح آن شکر است. شیره درخت آن (نیوع) زخم کننده پوست است و مصلحش مالیدن روغن است. و گویند مصلحش شیر زن است.^۳

MANGIFERA INDICA M.SATIVA

اسم: انبه را به لاتینی:

ROEM, M.DOMESTICA GAERTM

COMMON MANGO

به انگلیسی:

MANGUIER

به فرانسه:

MANGOBAUM

به آلمانی:

MANGOT

به ایتالیایی:

به فارسی: درخت انبه و به عربی: منجو می نامند. نیز در جنوب ایران به اسامی موانبه و منجو موسوم است.^۴

به عربی: آبنج به تورانی: نفزک به هندی: آنب و آمبرا به سانسکریت: اسماء زیادی دارد، بعضی از اسمها: سوت، ماسری، پند پهل، سپکار پهل، کوشی، کوکهی و غیره می باشد.

به اردو: آم، به انگلیسی: MANGO TREA (منگوتری) و به لاتینی: INDECA

MONGIFERA می نامند.^۵ در کتب قدیمی انبه را به اسامی موانبه و نفزک ذکر کرده اند.^۶

مزاج: مزاج پوست و برگ آن در درجه دوم سرد و خشک است. مزاج میوه ترش در درجه اول سرد و خشک است. مزاج شیرین در درجه دوم گرم و تر و بعضی گویند: در

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۹.

۲- زبان خوراکیها، ص ۴۲.

۱- زبان خوراکیها، ص ۴۲.

۵- لائانی لغات الادویه، ص ۴۸.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.

۶- زبان خوراکیها، ص ۴۲.

درجه دوم گرم و خشک است.^۱

ترکیبات شیمیایی: پوست درخت انبه دارای ۱۵ تا ۱۸ درصد تانن است. از ادرار چهار پایانی مانند گاو که از برگ این درخت تغذیه می نمایند، ماده رنگی زردی به نام پیوری PIURI به دست می آورند که در نقاشی مصرف دارد. این ماده شامل ۴۰ تا ۶۰ درصد اسید اگزانتیک AC.EUXAMTHIQE است.^۲

خواص: میوه رسیده آن مشهی و قابض و آن را مقوی باه می دانند. برگ انبه اثر قابض و گلهای آن اثر اشتها آور و قابض دارد و در رفع ترشحات زنانگی (ترشحات مهبل) موثر است. بعلاوه در درمان نارسایی های هضمی منشأ صفرا، که با عوارضی نظیر تلخی دهان و یبوست همراه است موثر واقع می گردد. برای دانه اش اثر ضد استفراغ و برای روغن دانه، اثر رفع درد معده قائلند. پوست درخت انبه اثر بند آورنده خون و قابض دارد و اسهال را رفع می کند.^۳

محل رویش: در هند، سواحل یمن، عمان، سودان و جنوب ایران رویده می شود. زادگاه اولیه انبه در هندوستان بوده است و اکنون در بلوچستان رویده می شود.

* انجدان

تعریف: گیاهی از تیره چتریان که علفی است، پایا می باشد. این گیاه در اکثر صحاری ایران فراوان است. ارتفاعش ۲ تا ۲/۵ متر و ریشه اش راست و ستبر است، ابرکبیر، حلتیت، انجدان، انگوزاکما، انگیان نیز نام دارد.^۴

انجدان مضر مثانه و روده ها است و مصلحش تخم خربزه می باشد.

از حلتیت که صمغ درخت انگدان است روایت موجود می باشد.

انگدان را به اسمی علمی: *Fetula asa foetida* نوشته اند.

مزاج انگدان گرم و خشک در درجه دوم می باشد.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۰۸.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۳.

۴- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۸۹.

انگدان نافع برای یبوست، بوی بد بدن، درد مفاصل، لکه سیاه خونی زیر چشم، گند ذهنی، فراموشی، حماقت، کمی حافظه، سردی، ورم طحال، یرقان، استسقاء، ضعف قوه باه، سختی ادرار و حیض و شیر، رعشه و فلج می باشد. چون زن بعد از حیض بلافاصله هر روز تا یک هفته یک درهم تخم انجدان بخورد، هرگز آبستن نمی شود. سفید این گیاه را در غذا و سیاه آن را در داروها استعمال می کنند. این گیاه علف چتری و تا حدود یک متر بلندی دارد و در بعضی جاها به دو متر می رسد.

در کوههای بختیاری گیاهی شبیه به گلپر می روید که مردم بختیاری به آن انجدان می گویند و بسیاری از مردم آن را گلپر می دانند و حتی تخم گلپر را به جای تخم انجدان جا می زنند.

مردم بختیاری برای معالجه چرک زخم از انجدان استفاده می نمایند. زیرا انجدان مطلق مراد تخم آن است.

معرب انگدان فارسی است، چون انگ درخت آن است و دان مخفف دانه است معنی آن تخم انگ و از این جهت صمغ آن را به فارسی انگژه نامند. به فارسی صمغ را می گویند و از این جاست که چون انجدان مطلق مذکور شود مراد تخم آنست و آن کاستم است.

انجدان دو نوع است: یکی طیب یعنی خوشبو و سفید و آن ماده است و مورد استفاده برای خوراک همین نوع است و دومی بد بو و سیاه و این نر است که قویتر و در غذا وارد نمی شود.

اسم: انجدان و حلتیت که صمغ درخت انجدان است به ترکی بالدرغان، انجدان معروف انگدان فارسی است و رومیان سالیوس یا کاشم و به هندی هنگ گویند.

در برخی از جاها آن را بنام اشترغاز و خارشتر نیز می نامند و در خراسان انگژ گویند. انگدان - انجدان: دو نوع است سپید و سیاه. انگدان سیاه در غذاها داخل نمی شود. بیخ آن مزه اش به مزه اشترغاز نزدیک است و مزاج آن بادآور است. اشترغاز دیرهضم است، لکن انگدان سیاه هر چند بسیار دیرهضم است به اندازه اشترغاز دیر

هضم نیست. حلتیت صمغ انگدان است. گرم و خشک است در درجه سوم. انگدان لطافت زاست و بیخس بادآور، اگر تن را با انگدان و بویژه با شیرۀ آن ماساژ دهند در جذب کردن مواد به خارج بسیار مؤثر است. بوی تن را تغییر می دهد. ضماد آن که با روغن زیتون باشد لکه سیاه خونی زیر چشم را بکلی از بین می برد.^۱

انجدان مفتح و جالی و محلل و ملطف و مقاوم سموم امراض سر است، ضماد انجدان سیاه با خطمی و آرد کرشنه بر سر جهت سدد حادث از اخلاط بارده مجتمعه در دماغ و آشامیدن آن دهان را نیکو و حافظه را زیاد و فراموشی و گند هوشی و حلق را زایل گرداند.^۲

روایت: روایت از علی علیه السلام است که روزی مادر و دختری به خدمت حضرت رسیدند، دختر مظنون و مشکوک به حاملگی بود، به محض ورود به خدمت حضرت امیر علیه السلام و توجه آن حضرت به شکم برآمده و قیافه معصوم آن دختر فرمودند: «علیکم بالانجدان».

خواص: آن گرم کننده امعاء، محلل رباح، مهیج اشتها، مقوی هاضمه و دافع اغذیه سنگین و ادویه سمی و طحال و یرقان و استسقا و استفراغ بلغمی، سختی بول بلغمی، مدر بول محتبس، حیض و شیر، گرم کننده کلیه و مثانه، محرک باه، رافع درد مفاصلی که از سردی ایجاد شده، می باشد. آشامیدن آن خصوصاً محلل آن که سرکه آن را استعمال نمایند، زیرا که استعمال جرم آن در جمیع مواضع جائز نیست.

خوردن مقدار یک مثقال تخم انجدان در اخراج جنین قوی الاثر است و مالش آن با روغن ایرسا یا روغن حنا نافع درد مفاصل ناشی از سردی است.

انطاکی نوشته که گویند: چون زن بعد از حیض بلافاصله هر روز تا یک هفته یک درم تخم انجدان بخورد، هرگز آبستن نشود. بیخ آن در افعال قویتر از سایر اجزاء آن است و مقدار شربت بیخ آن را تا نیم مثقال گفته اند. گویند: مضر ریه و معده و مصلح آن غسل

است.^۱

انجدان ملین جسم، دافع بوی جسم و با روغن زیتون لکه را می برد و با روغن بنفشه برای درد مفاصل خوب است.

محل رویش:

محل رویش آن ریگستان و جاهای خشن و کوهستان و در بلاد خراسان می روید. برگ آن عریض و از بیخ آن رطوبت صمغیه بر می آید و در آنجا جمع می گردد. و این صمغ را حلتیت نامند.^۲

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۲-۲۱۱.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۱؛ صیدنه، ص ۹۲؛ تحفه حکیم، ص ۳۵.

* انجیر

تعریف:

در روایات متعدد از ائمه علیهم السلام در خواص انجیر چنین آمده است: انجیر قلب را رقیق و نرم، جماع را زیاد، بواسیر را قطع، نقرس، قولنج و سردی را مفید، سدد بدن را باز و دهان و استخوان را محکم می کند و شیر آن نافع زخم کبد است.

انجیر را به اسم علمی *ficus carica* نوشته اند و دارای انواع مختلف باغی، بیابانی و کوهی است. میوه، شیر، چوب و روغن آن مورد استفاده طبی دارد.

انجیر مضر جگر و معده است و مصلحش آویشن و گردو و سکنجبین است.^۱ نیز مضر جگر ضعیف است و مصلحش گردو، آویشن، انیسون و مصلح انجیر تازه سکنجبین، شربت ترنج و ریواس است. انجیر مضر افرادی که مبتلا به چاقی، اختلالات گوارشی و بیماری قند هستند، می باشد.^۲

روایات: «عن ابی ذر رضی الله عنه قال: اهدى الى النبی صلی الله علیه و آله طبق علیه تین، فقال لأصحابه: كلوا، فلو قلت: فاكهة نزلت من الجنة لقلت: هذه، لأنها فاكهة بلا عجم، فكلوها، فأنها تقطع البواسير و تنفع من النقرس»^۱.

ابی ذر می گوید: انجیر را برای رسول خدا هدیه آورده بودند آن حضرت به اصحاب خود فرمود: بخورید، اگر بگویم میوه ای از بهشت نازل شده، آن انجیر است، چون میوه بدون دانه است. انجیر بواسیر را قطع می کند و بر نقرس مفید است.

و فی الحدیث: «من أراد أن یرق قلبه فلیدمن من أكل البلس و هوالتین»^۲. هر کس بخواهد قلبش رقیق و نرم شود، همواره انجیر بخورد.

عن کعب قال: قال رسول الله صلی الله علیه و آله: كلوا التین الرطب و الیابس، فانه یزید فی الجماع و یقطع البواسیر و ینفع من النقرس و الابرءة^۳.

و در حدیثی وارد شده که رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: انجیر را خشک و تر بخورید که جماع را می افزاید و بواسیر را قطع می نماید و بر نقرس و سردی درون مفید است.

قال: اكل التین امان من القولنج و اكل السفرجل یذهب ظلمة البصر. خوردن انجیر امان است از قولنج و خوردن به، تاریکی چشم را از بین می برد.^۴

قرآن کریم از چیزهایی که اسمی به میان آورده یکی انجیر است و از این جهت معلوم می شود که انجیر تا چقدر با ارزش است. آن جا که فرموده: «والتین والزیتون...» سوگند به انجیر و زیتون. و خوشبختانه علم روز نیز بر این واقعیت صحه گذاره و انجیر را از لحاظ تأمین سلامتی برای همه ضروری می داند.

انجیر و زخم کبد: ثمالی از ابی جعفر علیه السلام نقل می کند: وقتی پادشاه قبطی خروج کرد و خواست بیت المقدس را خراب کند مردم به اطراف حزقیل پیغمبر جمع شده به وی شکوه نمودند، حزقیل وقت شب با خدا مناجات کرد خداوند به رئیس هوا وحی کرد که نفوس و ارواح آنان را بگیرد و همگی مردند. حزقیل به قوم خود این موضوع را خبر داد

۱- مکارم الاخلاق، ص ۱۷۳.

۲- همان.

۳- همان، ص ۱۷۴.

۴- مکارم الاخلاق، ص ۱۷۳؛ بحار، ج ۶۱ ص ۲۹۶.

آنها بیرون رفتند، دیدند همه آنها مرده‌اند اما عجب و خودپسندی بر حزقیل عارض شده و با خود فکر کرد که سلیمان پیغمبر بیش از من فضیلتی ندارد، چون بر من هم اختیار هوا داده شده است. در این حال زخمی بر کبد حزقیل عارض شد و او را اذیت نمود. به خدا مناجات و خشوع کرد و روی خاکستر نشست، خداوند به وی وحی نمود که شیر انجیر را بگیر و از بیرون بر سینه خود بمال، حزقیل چنین کرد و خوب شد.^۱ «خذ لبن التین فحكه علی صدرک».

امام ابی‌الحسن رضا علیه السلام فرمود: انجیر بوی دهان را می‌برد، استخوان را محکم می‌کند، موی را می‌رویاند و درد را می‌برد که با آن احتیاج به دوائی نداشته باشد.^۲ باز در روایتی دیگر امام رضا علیه السلام فرمود: «هو جيد للقولنج».^۳ یعنی انجیر برای قولنج خوب است.

در روایتی دیگر چنین است: «یشد الفم و العظم».^۴ یعنی دهان و استخوان را محکم می‌نماید.

باز از امام باقر علیه السلام از امیرالمؤمنین علیه السلام که فرمود: انجیر را بخورید که بر قولنج نافع است.

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: «اکل التین یلین السدد و هو نافع لریاح القولنج»^۵ یعنی خوردن انجیر سدهای بدن را نرم می‌کند و بر بادهای قولنج مفید است. بعد فرمود: شبها از آن کم بخورید.

اسم: انجیر را به لاتینی: ficus carica به عربی: تین، به فرانسه: arbrE-A-cariQuEs, figuiEr به انگلیسی: commonfig-Tree به آلمانی: EchtEr fEigENbaum, fEigEnbaum و به ایتالیایی: ficaja, fico می‌نامند.^۶

نیز به یونانی: سوقی، به یمنی: بلس، به سانسکریت: انجیر، منجل، کاکود، میری و

۱- محاسن، ج ۲، ص ۵۵۳.

۲- محاسن، ص ۵۵۴؛ مکارم الاخلاص، ص ۱۹۸؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۸؛ طب الاثمه، ص ۱۳۷.

۳- همان.

۴- همان.

۵- همان.

۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۹؛ گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰؛ المفردات، ص ۹۹.

کاپهل، به هندی: انجیر، به انگلیسی: درخت را figTree و به لاتینی: ficus carica می نامند.

انجیر دشتی را به عربی: تین بری، به سانسکریت: اودمبرپلا، کرک، اسوما و غیره و نوع بزرگ آن را: پدیرنیا، کشمیر، هاسوید، کالندی، بالندی و غیره و نوع کوچک آن را: پناپرنیا، جهدرسنیس و کنیو موتورنیو، به انگلیسی: wild fig و به لاتینی: ficus opiziti gimolEna arbora و folia ficus hispida می نامند.^۱

انجیر آدم را به فارسی: ثمرپشه، به عربی: تین احمق، تین احمر و جمیز، به سانسکریت: پشب اسکندها، ادمبر، چهربرککش و جتوپهل، به هندی: اوامر و گولر، به انگلیسی: fig Tree و wild fig و به لاتینی: ficus racimirata, ficus glrmiraata می گویند.^۲

انجیر، جمیز، اثاب و غیره همه از خانواده خبزیه artocarpEEs و بعضی از خانواده تونیه می باشند.

تین البنقال - اثاب ficus bEnghalEnsissou که بزرگترین نوع آن را ficus indica و figuiEr dEs banians می نامند. بطوری که شاخه های آن به طرف زمین آویزان شده و در اثر طوبت دو مرتبه ریشه کرده و درخت جدیدی بار می آید.

تین حماط را به لاتینی: ficus psEudosycomorus می نامند. در جلد ۵ از کتاب نبات، از ابوحنیفه مذکور است که این نوع انجیر را انجیر کوهی و اسم حماط را افانی خشک هم می گویند و از جنس انجیر نیست و آن را جمزالکاذب هم می گویند.

تین شائع یا اوتین بلس را به فرانسه: figuiEr common و به لاتینی: ficus carica می نامند. این انجیر مطلق و معروف است و ذر مصر تین برشومی می گویند.

تین المطاط را به لاتینی: ficus Elastica figuiEr ElastiQE می نامند و از آن ماده مطاط (شیر) خارج می شود ولی نام درخت مطاط فقط به درختی به نام hEvEa اطلاق

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۲۴ و ۲۳۱؛ محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.

۲- لاتانی، ص ۲۴ و ۲۳۱.

می شود.

تین لامع را به لاتینی: *ficos nitida* می نامند و فقط برای زینت باغها کاشته و در خیابانهای قاهره بسیار دیده می شود.

تین العابد: نوع اثاب را به لاتینی: *ficos REligiosa, figuiEr dEs pagodEs* می نامند و زرتشتیان آن را مقدس شمرده اند و ریشه های آن مشابه ریشه انجیر بنگال می باشد.^۱

انجیر از تیره گزنه ها جزو دسته توتها که بلندی اش تا ۱۲ متر می رسد و بر خلاف توت یک پایه است و گل های نر و ماده اش بر روی یک درخت است.^۲

انجیر سه نوع است: بستانی، دشتی، کوهی. که هر کدام از اینها دارای نر و ماده و سفید و سیاه می باشد. درخت انجیر در سه شکل متوسط، بزرگ و کوچک می باشد. برگ آن عریض و شاخه های آن شیردار، چنانکه برگ آن را بشکنند از بیخ آن شیر به دست می آید. درخت آن بی گل، میوه می دهد و به شاخه های درخت پیوسته است. انجیر شامی، سیاه و بسیار بزرگ می شود. شاخه های بیابانی آن را کوفته و آب آن را می گیرند و از آن عصاره می سازند. خواص انجیر شبیه به عسل است و بهترین آن بزرگ دانه و بسیار شیرین است که بعد از چیدن آن از درخت یک شب بر آن گذشته باشد و به قول شیخ: بهترین آن سفید پوست و شکافته شده است و بعضی گویند بهترین انجیر شیرین و شاداب آن است، خواه سفید باشد و خواه سیاه.^۳ انجیر دارای رنگی سرخ، زرد و سیاه و طعمی شیرین^۴ است.

میرزا علی اکبر خان حکیم باشی (ناظم الاطباء) در پزشکی نامه می نویسند: انجیر میوه درختی از طایفه اورتیسه و از محصولات بومی یکی از ممالک قدیم آسیای صغیر است. و از این مملکت درخت انجیر را به فرنگ برده اند و این میوه که دارای گوشتی شیرین و گوارا است، از حیث بزرگی و خوبی بستگی به مملکتی دارد که در آنجا عمل می آید و بر

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۳۶۹.

۱- لسان العرب، ص ۹۵.

۴- المفردات، ص ۹۹.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.

حسب جنس درخت مختلف می باشد و از شاخه های درخت آن عصاره ای شیری خارج می شود که دارای کائوچو می باشد. در بازار فرنگ سه قسم انجیر خشک به فروش می رسد: یکی انجیر زرد که آن را انجیر چرب می نامند، دیگری انجیر سفید و سومی انجیر بنفش که انجیر طبی نامیده می شود و دانشمندان فرنگ انجیر بنفش و انجیر چرب را بر اقسام دیگر آن ترجیح می دهند.

درخت انجیر رومی را *figus ruminalis* از درختان اولیه پیدایش بشر می شناخته اند. درخت انجیر از جمله درختانی است که در زندگی بشر دارای سابقه طولانی و تاریخی می باشد. در کتاب عبری *hEbrEws* هبریوس و در کتاب های مذهبی قدیم و یونانی و لاتینی از آن نامبرده شده است.

انجیر میوه ای مشهور است، قسمی از انجیر که دارای رطوبت و شیرینی زیاد است را شاه انجیر می گویند. انجیر اقسام مختلف دارد. بستانی، دشتی و کوهی، و مراد از انجیر مطلق انجیر بستانی است.

انجیر دشتی را کنومر، کته گولر و پرنی می گویند و یک نوع انجیر شامی است که به رنگ سیاه و درشت است. گولر را که یکی از اقسام انجیر می باشد انجیر آدم می گویند و نیز انجیر آدم، نوعی دیگر است که در کوه های افغانستان می روید و آن را به هندی کله می گویند.

انجیر آدم: میوه ای است که درخت آن بزرگ و از آن شیر استخراج می شود. میوه آن مشابه انجیر اصل می باشد و بعد از پخته شدن شیرین می شود. از این درخت پشه زیاد می شود بدین سبب آن را درخت پشه می نامند.

انجیر دشتی: درخت آن مشابه درخت بستانی، ولی کوچکتر می باشد.^۱

انواع انجیر *figus rumphi* که به هندی پاکر می نامند. این انجیر هندی در کوه روئیده می شود و برگ آن مشابه درخت فلفل هندی است. عصاره آن در کشتن کرم مفید است بطور داخلی با زردچوبه، فلفل و روغن، قرص درست کرده و استعمال می گردد.

در مرض ضیق النفس از آن استفاده می شود و قی آور است. عصاره آن با گل مدار در یک دیگ بسته با خاکستر آن با عسل مخلوط کرده برای تنگی نفس استعمال می شود. *ficus rEtusa linn* که به هندی کام رپ می نامند. در کوههای هیمالیا، دکن و پنی سوئلا روئیده می شود و در درد مفاصل، برگ و پوست درخت را معجون کرده و ضماد می کنند و جوشانده آن را در مرض قولنج بادی به این ترتیب درست کرده و مصرف می کنند: عصاره برگ انجیر، عصاره برگ ریحان و روغن خوراکی به طور مساوی بجوشانند تا وقتی که تمام آبش بخار گردد و تقریباً این عمل باید بیست مرتبه تکرار گردد بعد آن روغن را بر شکم ضماد می کنند.

«رید» به تجربه کشف کرده که ۱۲ گرم عصاره پوست انجیر با شیرین بیان در امراض جگر مفید است.

ficus aspErrima roxb که به هندی: کالی آمر می نامند و در وسط هندوستان و پنی سولا روئیده می شود. در کشور پرتغال اسم آن *folhas da raspa* هست. درخت آن کوچک و عصاره درخت و پوست آن در بزرگ شدن جگر و طحال مفید است. *ficus danionam koing ficus hispeda Linn* که به سانسکریت: (کاکادمبارا) اوکاکادمباریکا و علماء سانسکریت آن را کاوزفیک *cows fig* یعنی انجیر گاو می نامند و دارای خاصیتی مشابه *ficus glomEtra* می باشد. مدن پال نیفاتنا نوشته است: این انجیر را در هند: کات لوگر، در بنگال: کاکودومار، در بمبئی یوکترا یا درامبر و در مدرس: پی آتیس می گویند.

«رید» می گوید: میوه آن را در شیر بز جوشانده، در ورم جگر مفید است.

«محمد شریف» آن را قی آور نوشته است. میوه آن مانند انجیر کوچک است. در بعضی از مناطق گرد میوه را جوشانده، در کمی آب معجون کرده بر ورمهای بغل ضماد می کنند. کشاورزان آن را برای خشکیدن شیر میش استفاده می کنند. در آن ماده ساپونین موجود است که اثر قی آور دارد و پوست آن دارای ۲/۱ درصد مواد تانین، شمع و صمغ است. در آن ماده الکالاید کشف نشده است ولی از عمل جوشاندن با هیدرات باریم،

ماده گلوکزی (شکری) به دست می آید که در آن جوهری به نام ساپونین کشف شده است. پوست انجیر خشک شده در سوا ۱۳/۶ درصد مواد معدنی دارد.

ficus gibbosa bi (king) این درخت نیز در کوهها روئیده می شود و میوه کوچک دارد. در کتاب *The flora british india* چهارنوع از این درخت بیان شده است.

در غرب هند، پوست ریشه آن برای شکم درد مفید است و ملین معده دانسته اند. پوست آن ۴/۳ درصد ماده تانین، مواد رنگ کننده و کمی ماده الکالاید دارد. از پوست خشک شده انجیر مذکور در هوا ۱۵ درصد خاکستر حاصل می شود.^۱

مزاج: مزاج انجیر در درجه اول گرم و در درجه دوم تر است.^۲

ترکیب شیمیایی: انجیر میوه ای خوش طعم و مغذی است ولی در هر حال خشک شده آن باید بر انواع تازه ترجیح داده شود. *dr.h.lEclErg* انجیر را به علت دربرداشتن مواد غذایی مختلف که عموماً برای سوخت و سازهای بدن ضروری می باشد از میوه های بسیار مفید ذکر کرده است.

انجیر تازه دارای ۳ تا ۴ درصد مواد قندی، ۷۹٪ درصد مواد ازته و ۳۲ درصد مواد چرب است. انجیر خشک دارای ۲۹٪ آب، ۵۰٪ مواد قندی (ساکارز و قندهای احیاء کننده)، ۴٪ مواد پروتئیک، ۵/۵٪ مواد ازته و ۲٪ مواد چرب است. از سوزاندن آن خاکستری معادل ۲ تا ۴٪ وزن کلی آن بر جای می ماند.

انجیر را در گرمای خورشید خشک می کنند و معمولاً قبل از انجام این کار نیز آن را از آب جوش نمکدار می گذرانند تا پس از خشک شدن، ازگزند حشرات مصون بماند.^۳

انجیر دارای قند، مواد پروتئیک، نشاسته، مواد چرب، سلولز، مواد معدنی و آب می باشد. از انجیر الکل و قهوه که جنبه تجارتی دارد درست می کنند. (منظور از قهوه، جوشانده است). صدگرم انجیر، ۸۰ کالری حرارت ایجاد می نماید. بعضی از انواع درخت انجیر دارای پاپائین *papainE* و لاتکس *latEx* می باشد.^۴

۱. فارماکوگرافیا، ص ۳۴۵-۷.

۲. المفردات، ص ۸۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۴۴.

۳. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰.

۴. رساله دکتر ژریر، ۱۹۱۲.

حرف الف ۲۷۳

پروفسور کوئینگ از تجزیه پنج نمونه انجیر خشک نتیجه زیر را بدست آورده است:
 خاکستر ۲/۸۶ درصد، آب ۳۱/۲۰ درصد، مواد آلبومیدی ۴/۰۱ درصد و شکر ۴۹/۷۹ درصد. و طبق آزمایش دیگر انجیر خشک ۹۲٪ نیتروژن و ۷۲/۲۶ شکر دارد.
 رالنس در سال ۱۸۸۶ میلادی کشف کرده که شیرۀ انجیر *figus carica* ماده‌ای دارد که در عمل تخمیر چهار حالت EnzymEs تأثیر می‌کند. با کمک اتر، الکالیکس، اسیدس، البومنیایدز را در بیتون تغییر می‌دهد و نیز بر نشاسته مثل دیاستاز عمل کرده و ماده casEin شیر را می‌بندد و جوهر آن در هضم مانند پپسین عمل می‌کند.

در سال ۱۸۹۰ یوموس از عصارۀ انجیر ماده‌ای که در ترشحات هضم مفید است، بنام *cradina* (کرادینا) کشف کرد. این نام از کلمه *kradE* (کرد) یونانی گرفته شده که معنی آن هضم کننده است. انجیر ماده نیتروژن دارد و در عمل با پپسین بر محلول الکالین فرق دارد. نیز با ماده پاپائین که در آب حل نمی‌شود، فرق می‌کند و در الکل و لیداستات رسوب نمی‌کند و در وجود اسید هیدروکلرید اثر آن کم نمی‌گردد.^۱

انجیر دارای پتاسیم، آهن، کلسیم و ویتامین‌های C, B6, P, A و مواد اسید مالیک و ۲۰ درصد مواد قندی از لولز و گلوکز است.

خواص: حکیم بقراط در نوشته‌های متعدد انجیر را ذکر کرده است و آن را ملین و دارای اجزاء مقوی دانسته و میوه‌ای غذا دهنده نامیده است که در امراض بلغمی مفید می‌باشد. اهل یونان آن را صاف کننده سینه و معده می‌دانستند.

انجیر زود هضم و به طور دارو خارج کننده بلغم، شکننده سنگ کلیه و مثانه، باز کننده سده‌های جگر و طحال و علاج درد مفاصل و بواسیر است.^۲

انجیر را ملطف، محلل و جالی قوا نوشته‌اند و در درمان صرع و فلجها آن را مصرف نموده و نافع دانسته‌اند. صاحب مخزن الادویه انجیر را مسکن حرارت و تشنگی، عرق آور، ملین مزاج، مسهل خفیف، خنک کننده دل، مسکن اعصاب و موجب فربهی

۱. فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۳۴۲.

۲. فارماکوگرافای هند، ج ۳ ص ۳۴۲.

دانسته است. نیز در درمان خفقان، تنگی نفس، دردهای ریوی و نایچه، اورام، بواسیر و سختی بول تجویز می شده است.^۱

انجیر نرسیده را اگر بر روی بهق یا بر دمل بگذارند مفید است، زیرا که دمل را می رساند و بهق را می زداید. انجیر تر و خشک برای صرع مفید است. آب پز انجیر را با کف فراوان خردل مخلوط کنند و در گوش بچکانند صداهای گوش را می خواباند. شیر انجیر را بر دندان کرم خورده نهند سودمند است. جالینوس می فرماید: انجیر تر برای معده خوب نیست ولی انجیر خشک بد نیست. شیرش را بر نیش زده کژدم و رتیل بمالند مفید است.^۲

خوراک انجیر با شیرین بیان مسهلی قوی است. مالیدن شیره درخت انجیر بر روی خشکیهای ناشی از سردی بدن، نافع آن می باشد. مالیدن برگ درخت انجیر با روغن مند، نافع اگزمای تر است.^۳

انجیر ملین شکم، منضج، معرق، دافع بلغم، مدر بول و تازه اش قویتر از خشک آن و ملطف بدن است. برای اخراج بلغم با گلهای جوشانده می خورند، فضولات را خارج می کند، در خصوص مرض آبله و سرفه استعمال می شود و ورم جگر و طحال را تحلیل می کند. خوردن پنج دانه انجیر در صبح ناشتا از بین برنده سنگ کلیه و مثانه و پخته آن در شیر و مالش آن بر زخمها نافع است.^۴

دانشمندان طب می گویند: انجیر مزاج را لینت می دهد و دملهای چرکین را درمان می کند و شیرابه آن را اگر به ریشه دندان بمالند درد را ساکت می کند.

انجیر غذای نرم و لطیف و دارویی بی ضرر و سودمند و شربت آن با روغن بادام مسهل خوبی برای اطفال است. این میوه سینه را نرم و مضمضه با آن لثه ها را محکم می نماید. حرارت و تشنگی را تسکین می دهد، عرق را زیاد نموده، سموم و چربی بدن را با عرق بیرون می آورد.

۱. تحفه حکیم، ص ۶۶؛ صیدنه، ص ۱۸۸؛ طب النبوی، ص ۱۶۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۴۴.

۲. قانون، ج ۲، ص ۳۲۸. ۳. حکیم اسفندیاری. ۴. المفردات، ص ۹۹.

دکتر جزایری می‌گوید: انجیر کبد را تقویت نموده و ورم طحال را فرو می‌نشانند و خوردن آن با گردو مقاومت بدن را در برابر سموم بالا برده و بوی بد دهان را از بین می‌برد و سوخته میوه آن با روغن، خضابی است که موهای سفید را مشکی می‌نماید. جوشانده پوست انجیر برای اسهال خونی و جوشانده شاخه‌های جوان آن در استسقاء اثر خوبی دارد. نان شیرینی که با انجیر هم اکنون در شمال آفریقا تهیه می‌شود، سابقه بسیار قدیمی دارد. هومر شاعر یونان از تانتال نامی یاد می‌کند که زخم داشته و برای شفای زخمش انجیر بکار برده است.

افلاطون به قدری انجیر را دوست می‌داشت که بعضی انجیر را دوست فیلسوفان می‌نامیدند و سقراط انجیر را رساننده مواد نافع و دافع مواد مضر می‌دانسته و جالینوس رژیم مخصوصی از انجیر برای پهلوانان منظور می‌داشته است. به پهلوانان روم و یونان قدیم انجیر داده می‌شد. «پلین» گیاه شناس رومی از ۲۹ نوع انجیر نام می‌برد.

انجیر نافع ورزشکارها، افراد ضعیف و پیر و کودکان است. خیساندن انجیر خشک (۵ الی ۱۰ عدد) در آب تمیز یا روغن زیتون و به جای صبحانه مصرف نمودن به مدت دو ماه بنابر عقایدی بهترین درمان یبوست و خشکی مزاج است. از شیر انجیر می‌توان بعنوان قند طبیعی جهت کودکان استفاده نمود، زیرا انجیر را دارای تمام خواص قندهای طبیعی می‌دانستند.

در انجیر مقدار زیادی فسفر وجود دارد لذا انجیر در پرورش هوش و حافظه نقش مؤثری دارد و از طرفی دیگر انجیر چون از پتاسیم، غنی است برای سلامتی کودکان ضعیف و کم خون توصیه می‌شود. به جهت داشتن مقداری آهن و کلسیم مقوی بدن است.

حکیم محمد صالح هروی در قرابادین صالحی (تحفة الصالحین) خوردن شربت انجیر را توصیه نموده و متذکر می‌شود که برای کلیه و مثانه مفید بوده، منی را زیاد نموده و درد پشت را نافع است.

در مخزن الادویه آمده است: انجیر ملطف، محلل و جالی قوی است و صرع را نافع

و بسیار مغذیتر از سایر میوه‌ها و سریع الانحدار، مسکن حرارت و تشنگی، معرق، ملین طبع، مسهل، آرامبخش و چاق کننده بدن است.

چون چهل صبح با قدری انیسون تناول نمایند، مفید برای خفقان، سرفه، درد سینه، خشونت قصبه‌الریه (نای)، کبد، سده و ورم طحال، بواسیر و سختی بول است و با بادام و پسته جهت اصلاح بدنهای ضعیف و زیاد کردن عقل و با مغزگردو جهت ایمن بودن از سموم کشنده، با سداب به جای تریاق و چون ناشتا بخورند مجاری غذا را گشاد می‌کند و بدن را فربه می‌سازد و خوردن آن پیش از طعام نرم کننده شکم می‌باشد. چون بر طبع ناخوش آید، بعد از آن سکنجبین بنوشند.

انجیر خشک، ملطف و در جمیع افعال ضعیف‌تر از تازه آن و تشنگی آور، سنگین، ملین طبع و دافع مواد گندیده به طرف پوست است و زیاده روی در آن مولد شپش است. انجیر نافع فلج، درد پشت، تسلسل بول و ضعف نعوظ است. کلیه را گرم کرده و با زوفای خشک جهت پاک کردن سینه، سرفه کهنه و درد ریه و با مغزگردو نافع افراد مبتلا به یبوست و قولنج است.

اگر انجیر را در سرکه انگوری نه روز بخیسانند و هر روز پنج عدد آن را با قدری سرکه آن بنوشند و تعدادی را کوبیده ضماد نمایند جهت ورم طحال مجرب دانسته‌اند و اگر مساوی آن مغزگردو کوبیده روزی بیست مثقال آن را بخورند خاصیت عمومی دارد و مجرب است.^۱

انجیر دارای یک نوع آنزیم است که خاصیت ضد کرم قوی دارد (آنزیم مذکور روی تریکو سفال و تری شین مؤثر بوده و لاتکس تازه خیلی مؤثر است).^۲ خوراک انجیر با مغزگردو مقوی باه است و ضماد آن بر روی دملها باعث رسیدن دملها می‌باشد.^۳

در داروهای طب جدید شربت انجیر ملین معده و مقوی کودکان است و نامش <SYRUP OF FIG> و به شربت انجیر معروف است.^۴

۱. محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۴.

۲. رساله دکترای ژربر ۱۹۱۲ مربوط به دیاستازهای لاتکس.

۳. مخزن المفردات، ص ۴۶.

۴. دستور بریتانی، ص ۱۰۲۴.

خیسانده انجیر نافع زخم معده است. انجیر بوی دهان را خوش، نور چشم را زیاد، دندانها را پاک و گوشها را تیز می گرداند. دم کرده برگ درخت انجیر با گل محمدی نافع ضعف اعصاب است. انجیر بزاق دهان را زیاد می کند و رافع خستگی است.

انجیر خشک کمتر از انجیر تازه ملین است اما قدرت غذایی بیشتری دارد و مقوی کودکان و بیماران است. انجیر نباید با حرارت خشک شود، بلکه باید بوسیله آفتاب خشک شود تا دیاستازهای انجیر فرصت یابند قند انجیر را زیاد نمایند. ۵ الی ۸ دانه انجیر خشک را از وسط نصف کرده و در داخل آن چند قطره روغن زیتون و آبلیمو بیفزایند و صبح ناشتا بخورند، وضع معده را مرتب می نماید. از جوشاندن انجیر در شیر شربتی بدست می آید که برای تحریکات گلو، مخاط دهان و تورم لثه خوب است.

شیرابه درخت انجیر طعم تند، تلخ و سوزاننده و اثر مسهلی دارد. چون دارای اثر هضم کننده فیبرین است، از این جهت می توان عمل آن را شبیه شیرۀ لوزالمعده دانست. ضمناً چون دیاستازهای مختلف دیگر هم دارد از این جهت سابقاً از آن برای تُرد و نرم کردن گوشت استفاده به عمل می آوردند. در استعمال خارج اگر شیرابه درخت انجیر بر روی زگیل و میخچه گذاشته شود، تدریجاً آن را از بین می برد.

در زمانهای قدیم از آن برای درمان جذام و بیماریهای جلدی مختلف در حالات مزمن استفاده به عمل می آمده است. ضمناً مخلوط آن با زرده تخم مرغ یا روغن، بر روی زخمها و اولسرها، به صورت مالیدن اثر داده می شود.

در کتب قدیم، مصرف جوشانده ساقه های جوان درخت، برای رفع اسهال های ساده و خونریزیها، مصرف و توصیه شده است.

برگ پخته انجیر اثر ملین دارد و سابقاً از له شده آن به صورت مالیدن، جهت درمان بواسیر استفاده به عمل می آمده است. بعلاوه جوشانده برگ انجیر را بر روی تومورها جهت از بین بردن التهاب و احتمالاً درمان آن اثر می داده اند.

انجیر علاوه بر آنکه به علت مطبوع و مغذی بودن به هر دو حالت خشک و تازه مصرف می گردد، میوه ای ملین و نرم کننده است. انجیر خشک، مخلوط با خرما، عنب و

کشمش در فرمول ۴ میوه مفید، برای رفع ناراحتی های سینه وارد می شود. جوشانده انجیر خشک به صورت تیزان برای رفع التهاب مجاری تنفسی و کلیه بیماری های التهابی، ذات الریه و رفع نزله توصیه شده است. در بعضی کشورها، مخلوط گرد انجیر خشک و بوداده با قهوه به طور جاری مصرف می شود. انجیر خشک فعالیت اعمال معده و روده را زیاد می کند و بدین خاطر می توان از آن جهت رفع سوء هاضمه و بعضی یبوست های دیر علاج استفاده درمانی به عمل آورد.

در استعمال خارج غرغره جوشانده انجیر خشک در شیر، جهت رفع تحریکات گلو و محفظه دهان در موارد آنژین و ورم لثه و مخاط دهان اثرات شفاف بخش ظاهر می کند. ضماد خمیر انجیر اثر رفع التهاب تومورها را دارد و در سوختگی و سودا، ایجاد تسکین درد و رفع ناراحتی می نماید.^۱

انجیر نافع: یبوست، سختی ادرار، سرفه، آبله، ورم جگر و طحال، سنگ کلیه و مثانه، زخم، ضعف بدن، ورم لثه، ناراحتی های گلو، نفرس، روماتیسم، اوره، چربی، صرع، عطش، زگیل، میخچه، التهاب مجاری تنفسی و آنژین است. انجیر دارای مواد: ازته، مواد چرب، مواد پروتئیک، شکر، سلولز، نشاسته، پاپائین و لاتکس می باشد.

مقدار مصرف: مقدار خوراک میوه انجیر از ۵ تا ۷ عدد است.^۲

محل رویش: درخت انجیر در غالب جنگلهای نواحی شمالی ایران و سواحل دریای خزر می روید. نیز در آستارا، مازندران، آذربایجان، کلبر، اهر (در ۲۰۰ متری) اصفهان، جنوب ایران، شیراز (۱۶۰۰ تا ۲۰۰۰ متری)، کازرون، دالکی، کوه سیوند، خوزستان، خراسان و نواحی دیگر پراکندگی دارد.^۳

محل رویش آن در اکثر نقاط ایران است.

مشابه: مشابه انجیر چلغوزه است.^۴

۲. المفردات، ص ۹۹.

۴. بستان المفردات، ص ۶۰.

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰.

۳. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳ ص ۷۰.

* انزروت (کنجده)

تعریف:

صمغ درختی خاردار است در بلاد فارس می‌روید و قامت آن تا دو متر و برگ آن شبیه به برگ مورد و برگ درخت کندر و گل زرد ریزه و آن دو نوع است: ۱- سفید مایل به زردی و آن از شجر خود در شب و در جهت تاریک سیلان می‌کند و آن را انزروت گوشت برار گویند ۲- سرخ و آن به اشراق آفتاب بسوی آن رنگین می‌شود و آن را انزروت گوشت خوره نامند و مستعمل در ادویه چشم همین است و هر دو از درخت واحد حاصل می‌شود و در آن تلخی شدید است و بهترین آن صاف از چوب زودشکن سفید مائل به زردی شبیه به گُندر و مزه آن تلخ با اندک شیرینی، گرم و خشک در اول.^۱ ماسرجویه گوید: صمغ درختی است که او را به درخت گُندر تشبیه کرده‌اند. و آن بر دو نوع است: یکی سپید و سبب سپیدی آن، آن است که در وقت بیرون آمدن از درخت آن آفتاب بر آن کمتر می‌تابد، به این سبب که اتفاق بیرون آمدن او در شب بوده باشد و

نوع دیگر آن سرخ است که به واسطه تابش آفتاب رنگ آن سرخ شده باشد.^۱
انزروت صمغ یک درخت خاردار است و آن را در عربی سائله گویند، رنگش سرخ،
مایل به زردی، ذائقه اش تلخ کمی شیرین است.

اسم: به سریانی صرقولا و به اصفهانی انجدک و کنجده و به شیرازی کندر و به عربی
کحل فارسی و کحل کرمانی گویند.

مزاج: گرم و خشک در درجه دوم است.

خواص: مسهل بلغم، بادشکن، مجفف قروح و محلل اورام، برای خشک کردن
زخمها با مرهم مخلوط نموده استفاده می کنند، انزروت را با عسل مخلوط نموده همراه
فتیله در گوش نهاده نافع زخم آن است. در امراض چشم مفید است، برای درد مفاصل و
عرق النساء نافع است. مسقط جنین است و در درد گوش با آب پیاز حل کرده بچکانند
نافع است. بیش از پنج درهم خوردن انزروت سم قاتل است.^۲

مضر امعاء معده، مصلحش صمغ کتیرا و بدلش صبر و نشاسته است. نفع خاص: نافع
امراض چشم است و خوراکش یک گرم است.^۳ و برای زائل کردن آشوب چشم و جرب
و سلاق و سفیدی چشم به دستورهای مختلف استعمال می کنند و در درد مفاصل و
عرق النساء خارج کردن بلغم را با آن اسهال می دهند.^۴

در بیماریهای سر و چشم و گوش به شکل خوردن یا مخلوط با روغن تخم بید انجیر
به طور موضعی استعمال می شده است. مخلوط با شیر دختر در چشم و با مروارید و
مرجان سوخته و نبات سفید در اورام چشم بکار می رفته است.^۵

انزورت صمغ گیاه خاردار است که در ایران می روید. نوعی از آن تلخ و نوع دیگر
آن کمی تلخ است. بهترین نوع انزورت نوعی است که رنگش مایل به زردی و شبیه گندر
است.

این گیاه خاصیت ترمیم کنندگی دارد و بدون سوزش است. از این روی لبه زخم را

۳. بستان المفردات، ص ۶۰.

۲. المفردات، ص ۱۰۲.

۱. صیدنه، ص ۹۵.

۵. طب النبی، ص ۱۶۸.

۴. مخزن المفردات، ص ۴۹.

بهم می آورد و جوش می دهد. انزروت تنگ کننده، سد کننده، رساننده و تحلیل برنده است.

تناول زیاد و مداوم انزروت برای همه و بویژه برای پیرامون، موجب ایجاد طاسی سر می گردد.^۱

مقدار خوراک: از نصف گرم تا یک گرم.

* انگور

تعریف: دانه، میوه، پوست، آب، اشک، برگ غوره، کشمش، سرکه، شیر و پیچک درخت مو و انگور استفاده طبی دارد.

مزاج انگور رسیده گرم و تر در درجه اول می باشد.

انگور و درخت مو نافع: بد هضمی، خونریزی معده، صفرا، ضعف بدن، نقرس، فشارخون، زیادی اوره، روماتیسم، سنگ کلیه، ورم روده، احتقان کبد، چاقی، انسداد مجرای طحال و کبد، استسقاء، امراض ریوی، یرقان، سرفه، خونریزیهای رحمی، خون دماغ، اسهال، تب خال، ورم پلک چشم، ورم ملتحمه، سیاه سرفه و سل ریوی می باشد. درخت مو و انگور دارای مواد: ساکارز، لولز، اینوزیت، تانن، مواد نشاسته ای، کوئرسیتمن، کوئر سیتین، کاروتن، اسیدهای آلی مانند: اسید وینیک، اسید مالیک، اسید سوکسینیک، اسید پروتوکانشیک و مواد تارتراتها، ویتین، موم، گلوتامین و غیره می باشد.

درختچه ای بالا رونده است که به کمک پیچک های خود به سهولت از موانع و درختان مجاور بالاتر می رود. ساقه آن گره دار و برگهایش متناوب است. میوه آن گوشته دار و پس از رسیدن دارای طعم شیرین ملایم است و رنگهایش به تناسب نژادهای مختلف متفاوت می گردد.

منشأ آن، نواحی مختلف آسیا بوده است ولی امروزه در منطقه وسیعی از کره زمین

بخصوص نواحی معتدل پرورش می یابد.

قسمت مورد استفاده درخت مو، برگ، شیرۀ گیاهی و میوه آن است.

انگور رسیده، دارای موادی با مقادیر نسبی متفاوت، بر حسب نژاد گیاه پرورش یافته است و بطور متوسط موادی به مقادیر زیر در آن یافت می شود:

۷۹ درصد آب، ۱۴ درصد قندهای مختلف مانند: ساکارز، گلوکز و دکروز، ۰/۸ تا ۱/۸ درصد، اسیدهای آلی مانند اسید وینیک، اسید مالیک، اسید سیتریک، اسید سالیسیلیک و اسید سوکسینیک، تانن، انورتین، اینوزیت، پنتوزان، لسپتین، کوثر سیتین، لوسین، تیروزین و صمغ.

دانه انگور: دانه انگور دارای روغنی قابل استخراج به رنگ زرد مایل به سبز است. این روغن فاقد بو ولی دارای طعمی مطبوع می باشد.

روغن دانه انگور شامل تری گلیسریدها، اسیدهای اولئیک، پالمیتیک، لینولئیک، استئاریک، آراشیک، و همچنین فیتوسترین است.

تانن انگور بهتر از سایر انواع تاننها برای مسلولین تشخیص داده شده و مصرف آن به صورت گرد توصیه شده است.

شیرۀ انگور: شیرۀ انگور یا آب انگو، اثر ملین دارد. مصرف آن در کسانی که بر اثر یک بیماری ممتد ضعیف گردیده اند یا کسانی که پس از یک عمل جراحی، احتیاج به تقویت داشته باشند، بدون آن که در دستگاه هضم آنها خستگی بوجود آید، نتایج بسیار خوبی دارد. آب انگور غذای بسیار خوبی برای مبتلایان به اوره خون و اسیدوز است. شیرۀ گیاهی (گریۀ مو) که در بهار از شاخه های مسن درخت خارج می گردد، اگر به صورت کمپرس بر روی زخم و جراحات اثر داده شود، باعث بهبود و التیام زخمها می گردد.

از معایب آب انگور فقط این است که مصرف مداوم آن، ایجاد سنگ کلیه و رسوبات فسفات می کند و هر قدر نیز آب انگور آلودگی حاصل کرده باشد، تشکیل رسوبات در کلیه، سریع تر صورت می گیرد.

در استعمال خارج، از دو مشت برگ انگور قرمز در یک لیتر آب، به طوری که به مدت ۱۵ دقیقه بجوشد، محلولی به دست می آید که به صورت حمام پا (ظرف محتوی محلول که بتوان پاها را تا حد زانو در آن قرار داد)، در برقراری قاعدگی و جریان گردش خون مؤثر واقع می شود.

دم کرده ۱۵ تا ۲۰ در هزار برگ مو برای شستشوی چشم در موارد ورم ملتحمه می تواند به کار رود. از شیرۀ جوانه های تازه درخت انگور قرمز جهت از بین بردن لکه های پوست و همچنین درمان کک مک به صورت مالیدن به پوست، استفاده به عمل می آید.

درخت مو و وارته های متعدد آن، در قزوین، همدان، شیراز و نواحی مختلف دیگر ایران پرورش می یابد. انواع وحشی آن نیز در نواحی مختلف مشاهده می گردد.^۱ برای پاک کردن تمام بدن از آلودگیها، رژیم انگور بگیرید. این رژیم برای مبتلایان به رماتیسم و کسانی که خونشان بیش از حد دارای مواد اسیدی است و مخصوصاً کسانی که دچار ناراحتیهای عصبی هستند، بسیار مفید است. با هر وعده غذا، بخصوص همراه با صبحانه، چند خوشه انگور بخورید. این کار را تا بیست و یک روز ادامه بدهید و نتیجه اش را ببینید.^۲

حسن انگور در آن است که پس از خشک شدن نیز هیچ یک از خواص خود را از دست نمی دهد و ارزش غذایی خود را همچنان حفظ می کند.

آب انگور، چنانچه از دانه های تازه، سالم و تخمیر نشده آن گرفته شود، خواص زیادی مانند شیر مادر دارد و سرشار از مواد بسیار مفید و حیاتی است و آن را برای کم خونی، زیادی اوره و چربی خون و امراض قلبی مؤثر تشخیص داده اند.

مالیدن انگور به پوست صورت، رنگ چهره را روشن می کند و به لطافت و نرمی آن می افزاید. بدین ترتیب می توان گفت: عصارة حیاتی همه گیاهان در آب انگور نهفته

۱. گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۴۳-۵۳۶.

۲. مجله برگ سبز، ص ۳۱، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.

است.

در صنعت، پس از سوزاندن شاخه‌های انگور و تفاله سرکه آن، ذغالی به دست می‌آورند که فوق‌العاده سیاه بوده و در نقاشی و آبرنگ بکار می‌رود.^۱

شیره انگور یا آب آن ملین و مقوی بدن است، سرکه که از تخمیر انگور به دست می‌آید در تسکین خارش و جلوگیری از خونریزیها و بعنوان صفرا بر مستعمل بوده است.^۲

پوسته انگور سرد، خشک و دیر هضم است. مغزش گرم و تر و دانه‌اش سرد و خشک است. انگور تازه چیده شده بادآور است، انگور و مویز همراه دانه داروی دردهای روده و خود مویز برای قلو و بدن مفید است.^۳

انگور میوه‌ای مشهور با رنگ سیاه و زرد، مزه شیرین و ترش، مزاجی اگر رسیده باشد گرم و تر و در درجه یکم و اگر نرسیده باشد سرد و خشک در درجه یک است. محل حصول: ایران پاکستان، افغانستان و هند است. انگور رسیده ملین است و خوردن زیاد آن اسهال می‌آورد و انگور نرسیده قابض و در مرض اسهال مفید است. داروئی در طب یونانی به نام، ماء اللحم انگوری است که در آن از انگور استفاده می‌شود.

انگور، معدنی از گلوکز است و زیاده روی در خوردن آن قند خون را بالا می‌برد، ولی خوشبختانه انگور دارای املاح قلیایی زیاد بوده، هر کیلوی آن برابر با یک لیتر آب و اندی است که شش گرم در لیتر جوش شیرین دارد و خوردن چند حبه انگور مشروط به این که همراه آن غذاهای نیروبخش و پرکالری خورده نشود، مانعی ندارد.^۴

انگور بر وزن رنجور، اسم فارسی است. به عربی: عنب، به ترکی: اوزوم و به هندی: داکه گویند. انگور خوشه دارد. در خامی سبز و زمخت، نیمرس آن ترش و رسیده آن شیرین و رنگ آن سفید، سرخ یا سیاه است و نوع سیاه آن را به عربی احداق البقر گویند که بعد از رسیدن و خشک شدن آن را مویز نامند و نیمرس خشک آن را که ترش مزه

۱. مجله برگ سبز، ص ۱-۲۰، مهر ۱۳۷۱.

۲. طب النبی، ص ۱۶۸.

۳. قانون در طب، ج ۲، ص ۲۷۱.

۴. کتاب طب سنتی ایران، ص ۲۲۶.

می باشد، غوره مویز گویند و تخم آن شبیه به خصیه حیوان در مقیاس بسیار کوچک می باشد که آن را حب العنب نامند.

اقسام انگور عبارتند از: دشتی، کوهی و بستانی که هریک از آنها تابستانی و زمستانی می باشد. مجموعاً اقسام انگور بسیار است که در اشکال، رنگها و حالتهاى مختلف یافت می شود. بهترین نوع آن تابستانی کاملاً رسیده، سفید، شیرین، پوست نازک، کوچک تخم و بزرگ دانه است و نوعی کشمش است که رازقی نامند و بسیار شیرین و لطیف است.^۱

انگور میوه‌ای حیاتی و غذایی کامل و شربتی مقوی است که به علت وجود اسید در آن خاصیت ضد عفونی نیز دارد و بچه‌های ضعیف، کم خون و بی اشتها را می توان به وسیله آن به نشاط و قدرت درآورد، زیرا ماده پتاسیم در آن موجود است. انگور، دارای مواد نشاسته‌ای و مقدار زیادی ویتامین PP. B6. B1. C. A می باشد. انگور دارای خاصیت ادرار آور است، سموم بدن را دفع می کند و برای همه افراد مفید است، مگر مبتلایان به دیابت بیماری روده، معده و...

دانشمندان گفته اند: انگور، روی دستگاههای گوارشی و مجاری ادرار نقش مؤثری دارد. بقرط و گالی بر استعمال شیرۀ انگور در التهابات قسمتهای دستگاه گوارش اشاره کرده و در موارد درمانی چندی، آن را تجویز کرده اند، بخصوص در ابتلای به ضعفهای عضلانی و استخوانی، متأسفانه برخی از افراد بجای این که انگور را به منظور لزوم و صحت بدن بکار ببرند آن را بحالتی در می آورند که عقل خدادادی را از بین می برد و بدین جهت در کتاب محرمات و کیفر آنها، جلد چهارم، ضررهای فردی، اجتماعی، جسمی و روحی شراب را یادآور شده ایم.

قسمتهای مختلف درخت انگور مصرف طبی دارد. برگ آن مقوی، قابض و مدر است. دم کرده آن را در اسهال و شکم روشها، خونریزیه‌ها، اشکال در دفع ادرار، نقرس، یرقان، ناراحتیهای بلوغ و یائسگی زنان مصرف می کرده اند.

قطرات مترشح از شاخهٔ مو را که پس از قطع به دست می‌آید، گریهٔ مو خوانده و در بیماریهای پوستی، تب خال و بیماریهای موضعی چشم مصرف می‌شده و در دفع سنگ کلیه به شکل خوراکی تجویز می‌کرده‌اند.

آبغوره را در رفع اورام مخاط لثه و دهان و به شکل نوشیدنی، مفرح و مدر مصرف می‌کرده‌اند.

دکتر چهارزی می‌گوید: انگور مقدار زیادی پتاس و فلزات دیگر مثل آهنک منیزی، آهن، منگنز، کلر، ید، ارسنیک، فسفر و سیلیس دارد و دارای ویتامین‌های B. C. D است.

انگور ترش خون و مایعات بدن را کم می‌کند، از سرطان جلوگیری می‌نماید، سموم بدن را خارج می‌سازد، به امراض قلبی سودمند و برای بیمارانی که قادر به خوردن غذا نیستند، سرّ می‌مقوی است و از ترش کردن غذا، سوء هاضمه، خونریزی معده، پیدا شدن سنگ در کلیه و مثانه، مسمومیت ناشی از جیوه و سرب، بعضی از امراض جلدی، بیماری سل، باد مفاصل از روماتیسم، امراض شریانی و وریدی، نقرس، فشارخون، زیاد شدن اوره در خون و... جلوگیری می‌نماید.

انگور عسگری گرم‌کننده می‌باشد. که نوعی از آن فکر را خراب و باعث نزله و زکام می‌شود که مصلح آن انگور سفید (به سفیدی گچ) بنام چفته می‌باشد. خوراک غورهٔ انگور ترمز و شاخ و برگ آن دافع صفرا می‌باشد.

خوراک ناشتا برگ درخت انگور، پنیرک، جعفری، پیاز، با هم مخلوط کرده که دافع صفرا می‌باشد.

چکاندن آب کرم درخت مو که دور درخت می‌پیچد در چشم، خون درون چشم را از بین می‌برد و همچنین چکاندن آبغورهٔ تازه (غوره را در همان حال فشار دهند)، همین خاصیت را دارد.^۱

آب انگور:

شیره انگور که شیر گیاهی نیز نام نهاده شده است، اثر انرژی زایی قوی دارد به طوری که هر کیلو گرم آن، معادل ۸۰۰ تا ۹۰۰ کالری انرژی ایجاد می کند. دارای اثر نیرو دهنده و ضد سم قوی است. در برافروختگیها، روماتیسم، نقرس، سنگ کلیه، زیادی اوره خون، اختلالات ناشی از بالا بودن فشارخون، ورم روده و احتقان کبدی، اثرات درمانی ظاهر می کند.

مصرف ۱۰۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم آب انگور (شیره انگور) به مدت چند روز در افراد چاق و در رفع خستگی عمومی بدن مفید واقع می شود.^۱

روایات:

در روایات متعددی از رسول اکرم صلی الله علیه و آله و ائمه علیهم السلام در خواص انگور چنین آمده است: انگور هضم کننده غذا و نافع غم و اندوه می باشد.

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: بهترین غذای شما نان است و بهترین میوه انگور. و فرمود: خرما، انار و انگور از آنها طینت و اصل آدم آفریده شده است و فرمود: بهار امت من هندوانه و انگور است.^۲

حضرت علی علیه السلام فرمود: انگور خورشت و میوه و غذا و حلواست.^۳

منصور بن یونس گوید، موسی بن جعفر علیه السلام فرمود: سه چیز ضرر نمی رساند: انگور رازقی، نیشکر و سیب لبنانی.^۴

امام رضا علیه السلام از پدرانش از رسول خدا صلی الله علیه و آله که فرمود: انگور را دانه دانه بخورید که گوارا و هضم کننده می باشد.^۵

از امام صادق علیه السلام منقول است چون حضرت نوح علیه السلام از کشتی فرود آمد از دیدن استخوان مرده ها، غم عظیم او را عارض شد. پس حق تعالی به او وحی فرمود: انگور

۲- محاسن، ص ۴۵۸.

۴- خصال، ص ۱۴۴.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۷۴.

۳- مکارم الاخلاق، ص ۱۹۸.

۵- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵.

سیاه بخور تا غمت زائل شود.^۱

بنقل معروف بن خربوذ از یک راوی که امیرالمؤمنین علیه السلام نان را با انگور می خورد.^۲
بکر بن صالح نیز در مرفوعه خود از امام صادق علیه السلام نقل می کند: پیامبری از پیامبران به
خدا از غم و حزن شکایت نمود خداوند او را به خوردن انگور امر فرمود و در روایت
محاسن، آن پیغمبر، نوح علیه السلام بود.^۳

ابی ایوب از امام صادق علیه السلام نقل می کند که آن حضرت فرمود: دو چیز با دست خورده
می شود: انگور و انار.^۴

در یک روایتی امام باقر علیه السلام به پسرش امام صادق علیه السلام فرمود: انگور را دانه دانه بخور و
فرمود: شفا در میوه ای است که رسیده باشد همچنانکه خداوند فرمود: کُلُوا مِنْ ثَمَرِهِ إِذَا
أَثْمَرَ یعنی: از میوه درخت بخورید وقتی که برسد.^۵

در مکارم الاخلاق گوید: پیغمبر صلی الله علیه و آله انگور را دانه دانه و گاهی از شاخه اش گرفته
انگورها را به طرف پائین می کشید و می خورد تا آن که آبش از دستش ریخته می شد.^۶
خواص: برگ مو دارای اثر مقوی، قابض و مدر است. پیچک مو نیز اختصاصات
درمانی برگ را دارا است.

برگهای جوان مو به صورت تیزان (دم کرده یا جوشانده) در دفع دیسانتری، شکم
رویها، خونریزیهها، عدم دفع ادرار، نقرس، زردی، استفراغ، اختلالات گردش خون
مربوط به زمان بلوغ یا یائسگی، پیدایش برافروختگی در صورت، ناحیه بینی، زنخدان و
گونه ها و همچنین در واریس مصرف می شود.

گرد برگهای جوان و خشک شده مو اثر زیاد در رفع خونریزیهها مانند خونریزیهای
رحمی (خونریزی در فواصل قاعدگی) و خون آمدن از بینی (بصورت بالا کشیدن گرد مو
بداخل حفرات بینی) دارد مشروط بر آن که خونریزیها، منشأ ضعف مفرط و کم خونی
داشته، حالات التهابی موجبات آن را فراهم نکرده باشد. برگ واریته های مختلفی از

۳- همان.

۲- محاسن، ص ۵۴۷.

۱- حلیۃ المتقین، ص ۵۶.

۵- محاسن، ص ۵۵۶.

۴- محاسن، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۱.

۶- محاسن، ص ۵۵۶؛ کافی، ج ۶ ص ۳۵۱؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۹.

انگور که رنگ قرمز دارند، بر سایر انواع آن از نظر دارا بودن مقدار زیادتر تانن مزیت دارد.

آب انگور به شکل محلول، پوست را روشن کرده و تقویت می‌کند. دم کرده برگ خشک درخت انگور (مو) به مقدار بیست و پنج گرم در یک لیتر آب در مورد اسهال، حبس البول و یرقان تعیین گردیده و به شکل محلول، ورم چشم را معالجه و درمان می‌کند.

کسانی که رماتیسم و سیاتیک دارند و در آخر استحمام تفاله‌های انگور را به بدن خود بمالند و مدتی بنشینند سپس خود را بشویند، نافع بیماریهای مذکور می‌باشد.

کسانی که سنگ کلیه و مثانه دارند اگر هر روز ناشتا یک قاشق قهوه خوری اشک مو را بخورند سنگ کلیه یا مثانه آنها را برطرف می‌کند. با آب انگور پمادی درست می‌کنند که برای نرم کردن پوست فوق‌العاده مفید و موثر است. برای تهیه آن باید ۵۰ گرم آب انگور را با ۱۰۰ گرم روغن بادام شیرین و ۵۰ گرم موم زرد خالص مخلوط و گرم کرده و هر وقت لازم شد از آن مصرف کرد.^۱

انگوری که خوب رسیده باشد بیش از همه میوه‌ها سرشار از ویتامین A . B . C و مقدار زیادی قند است. از یک کیلو انگور، صد و بیست تا صد و پنجاه گرم قند استخراج کرده‌اند. دارای آهن، مقدار زیادی چربی، آلبومین، تانن، کلسیم، فسفر، منیزیم، پتاسیم، ید، منگنز و آرسنیک می‌باشد.

در معالجه کم خونی و ضعف عمومی بدن مفید و دارای خواص رادیواکتیو است. هضم انگور آسان و ارزش غذایی آن مساوی یا شاید زیادتر از شیر مادر است. انگور دارای ۸۳ درصد آب، ۱/۷ درصد مواد چربی، ۱/۳ درصد املاح طبیعی، ۱۲ درصد قند طبیعی می‌باشد و املاح معدنی بدن را زیاد می‌کند. ادرارآور و ملین است و برای کم خونی و مسمومیت بدن در مقابل خستگی، سوء غذا، سوء هضم، درد مفاصل، رماتیسم، انسداد مجرای طحال و کبد، ورم امعاء، استسقاء و یبوست بسیار مفید است.

اگر کشمش را مدت طولانی در آب بجوشانند، جوشانده‌ای به دست می‌دهد که برای سینه و درمان تمام امراض ریوی مفید است. هسته انگور را اگر بکوبند و با عسل مخلوط کنند و به اشخاصی که دچار اسهال خونی و خلط خون شده‌اند بخوراند بیماری آنها را معالجه می‌کند.

برای علاج بیماریهای پوست، عوارض رماتیسم، چاقی، سوء هضم، بواسیر، کم خونی و عصبانیت باید رژیم انگور گرفته شود. در بیماری نقرس، سنگ کلیه و مثانه، معالجه معمولی با آب انگور در هر روز سه لیوان کوچک است که باید آن را در طول روز و در ساعتی که فاصله زیادی با صرف غذا دارند، نوشید.^۱

* انگیز

تعریف: انگیز لغتی است به زبان صقالیه خاوانی (اسلاوی) که آن را به افغانی نور عالم می‌گویند.

این گیاه دارای دو نوع نر و ماده می‌باشد. امین‌الدوله نوشته است که این گیاه در کوههای گیلان می‌روید و چنانچه بر روی آن پا گذاشته و بشکنند، روز دیگر نر آن دوباره راست می‌گردد و نوع ماده همانطور باقی می‌ماند.

مزاج آن گرم و خشک است و ضماد برگ خشک آن با آب گوگرد، در یک روز لک و پیس را از بین می‌برد. تخم و بیخ نر آن بسیار نعوظ‌آور و تخم ماده آن شهوت زنان را زیاد می‌کند.

* اوجن

تعریف: در هند پوست درخت را به عنوان قابض برای تهیه محلولهای قابض و جوشانده‌هایی برای غرغره و شستشوی زخم بکار می‌برند و شیر تازه پوست را با شیر بُز برای قطع اسهال به اطفال می‌دهند.^۲

* اوز

تعریف: لغتی عربی است و به سریانی اروزور، به فارسی غاز و مرغابی و به هندی هانس اوز اسم مرغابی است، مراد نوع بزرگ آن است. اهلی آن پرواز نمی‌کند و وحشی آن پرواز می‌کند. طبیعت آن در درجهٔ دوم گرم، گفته‌اند: خواص آن این است که غذای آن غلیظ و دیر هضم است. محرک باه است. پختن آن با اباذیر مصلح حاره است. مرغابی را به یونانی برولاد و به عربی ابن‌الماء و اوز نامند.

و بط اهلی نیز شامل مرغابی است. در هر حال تمام اقسام آن گرم و تر تا دوم و تا آخر آن نیز گفته‌اند.

خواص: این گوشت غلیظ غذا و دیر هضم است و بازوی آن خفیف‌تر است و در نتیجه مصلح آن آبکامه و آب انار است، غذای آن نافع سردی جگر، گوشت آن چاق کننده، طلای مغز سر آن جهت ورم مقعد تجربه شده و از پیۀ آن در مورد آبی که در گوش رفته و اذیت می‌کند، می‌توان استفاده نمود. پیۀ آن با آرد باقلا جهت ورم پستان مفید است و زردهٔ تخم آن جهت افزونی عقل و با روغن زیتون نیم گرم در رحم جهت احتباس حیض نافع است و چون خون آن را با آب نمک بنوشند، جهت درد مثانه بسیار مفید است.

* اونوما

تعریف: لغتی یونانی است که به آن اونوما می‌گویند. معنی این مسقط الأجنه است، نباتی است از انواع ابوخلسا، برگ آن شبیه برگ ابوخلسا است ولی دراز و باریک و نرم‌تر از آن، طول آن چهار انگشت و عرض آن به قدر یک انگشت مفروش بر روی زمین، بی ساق، بی گل و بی ثمر، بیخ آن باریک و ضعیف و طولانی، کمی سرخ به رنگ خون و در جاهای خشن هنگام ربیع در اکثر بلاد می‌روید، حار ارضی و قابض است. گویند به غایت گرم و بسیار تند و تلخ و سمی است، خوردن آن خطرناک و چون ربع درم از برگ آن بخورند قاتل و اخراج جنین نماید.

و نیز از خواص آن این است که چون زن حامله بر خود آویزد، حمل آن ساقط می‌گردد و طلای آن محلل مواد غلیظ است.

اونما عصاره نباتی است که درخت آن مثل برگ تره تیزک و پُر سوراخ است که گویا کرم خورده است، برگ و گل آن زرد و بزرگ و طبیعت آن گرم، ثمره این درخت به اندازه گرد پُر خار، بر سر هر شاخه متخلخل و بر آن گلهای ریزه و در آن چیزی سفید مانند قسمتی از آن گل کبود می‌شود. در مزه تلخ و تیزه و مزاج آن گرم و خشک در دوم دافع سرفه و باد و هاضم و مولد صفرا و مقوی بدن و مدر بول است و اگر بیخ تازه آن را ریز ریز کرده و بچکانند و با برگ پان به قدر نیم ماشه خورده باشند بر قوت باه می‌افزاید.

خواص: اگر پوست بیخ آن در سایه خشک کرده و مقدار کمی از آن گرفته و کوفته و پخته در مقداری از شیر گاو بجوشانند که قریب به بستگی رسیده باشد، بیامیزند و خوب شیر را بسته نمایند که اگر هر صبح و شام به قدر یک مقدار بخورند و از ترشی پرهیز نمایند در تقویت باه و انجماد منی عجیب است. و اگر گل آن را بشکنند و رطوبت آن را در پنبه آلوده کنند و کمی از آن را در چشم بگردانند، روشنی بیفزاید و هاله و سفیدی را دور کند. برگ آن مثل عدس شاید از آن درازتر و طول ساق آن به نیم متر و گل آن احمر قالی و بیخ آن کوچک نیست. محل جراحات است، خصوصاً تازه آن چون برگ آن از خارج بر آن نهند و لذا چون برگ کوفته و بر آن ضماد نمایند و با زیتون آمیخته و بر بدن بمالند ادرار به جریان افتد. چون برگ خشک آن ساییده و بخورند، عسرالبول را نفع می‌دهد و قطع اسهال می‌نماید.

اونومالی که یک لغت یونانی است معنی آن شربت عسل است. اونو را به معنی شربت و مالی را به معنی عسل گویند و بهترین آن این است که عسل را صاف و خالص مرتب سازند که آن نفخ کم می‌کند و به سرعت هضم می‌شود و از متوسط آن میان کهنه و نو آن نیز گرم باشد و آن گرم در دوم و خشک در اول است. محلل، مفتّح، پرکننده شکم و مدر و چون روی غذا بنوشند، معده را ضرر می‌رساند. به سبب انحدار آن هنگام قبل از وقت هضم و چون پیش از طعام بخورند، قطع اشتها می‌کند.

* اهلیج

تعریف:

اهلیج ثمر درختی هندی است. درخت آن عظیم و برگ آن باریک و طولانی و ثمر آن خوشه‌دار می‌باشد و دارای سه جز است: اول زرد، دوم هلیله کابلی، سوم هلیله سیاه. هلیله زرد آن صنف از هلیله را گویند که نارسیده از درخت باز کنند که زرد آن سرد و خشک است و در آخر مزه آن تلخ است. چنانچه آن را بپزند مقداری حرارت می‌آورد و صفرا را به قبض واد می‌دارد و قسمت دوم هلیله کابلی چون قبلاً از راه کابل وارد ایران می‌گردید آن را هلیله کابلی گویند و میوه آن موقعی که تازه است گلابی شکل یا بیضی مانند می‌باشد و پس از خشک شدن ناهموار می‌گردد و دارای مواد صمغی، تانن فراوان و مواد خلط آور و چند نوع قند است و قسمت سوم هلیله سیاه هندی است و بهترین نوع آن است که بر درخت رسیده شود و برای رطوبت معده و جذام بکار رفته و جهت اسهال مفید است، نگهداشتن آن همیشه در دهان باعث سیاهی مو و تقویت آن و تقویت لثه مؤثر است ولی مضر جگر است.

در کتاب طب الاثمه از قول حضرت رضا علیه السلام روایت کرده‌اند که روزی جمعی از

پزشکان در محضر ایشان از خواص چندین دارو توصیف می کردند، آن حضرت فرمود: شما از ادویه تعریف می کنید ولی نمی دانم چرا هلیله و رازیانه را فراموش کرده اید و انواع هلیله ها برای تقویت معده، حافظه، ذهن و حواس و امراض روحی سود فراوان دارند. استعمال آنها در وقت تب از هر راهی جایز نیست، هلیله مقوی کبد و حواس پنجگانه است و پاشیدن سوخته هلیله خون بواسیر را بند می آورد و برای تقویت دندان و لثه مجرب است و مقدار خوراک آن دو مثقال و در جوشانده آن هفت مثقال است.

* ایدیقون

تعریف: یونانی و به معنی دیگر هندی است و آن چیزی است شبیه به صمغ که بر صدف فر فر جمع شده، خشک گردد و رنگش مثل سرمه مستعمل است و نیز مبرّد و با تحلیل و جهت ورم حارّ و قروح عین نافع است.

* ایرسا

تعریف: ایرسا به لغت یونانی به معنی قوس و قزح است و مراد از آن سوسن کبود برّی است که رنگش مرکب از سفیدی و زردی و بنفش است. بیخ سوسن کبود برّی و جبلّی پهن و درازتر و به قدر انگشتی، در دوم گرم و خشک، کمتر و ملطّف و مسهل ماء اصفر و بلغم غلیظ و جهت سینه و شش و مغز و درد جگر و سپرز و لرز که از برودت باشد و ضیق النفس و ربو و اعیا و احتباس حیض و استسقاء و یرقان و بواسیر و عرق النساء و امراض رحم و با سرکه جهت گزیدن هوام و ورم و سدّه سپرز و با الکل جهت پاره شدن عضل و بی آب جهت بوی چیزی چون مضغ کنند و ضمادش که پخته کنند جهت درد رحم و صلابت آن و رحم و اورام صلبه و مزمنه و خنازیر و با سرکه جهت درد سر و باد و خربق سفید جهت کلف و فرزه اش با عسل جهت اخراج جنین و ذرورش جهت رویاندن گوشت و استخوان و التیام بر زخمهای غایر و بدبوی ناسور و با عسل جهت پاک کردن چرک زخمها و جلوس در طبیخش جهت صلابت مقعد و رحم و

امراض بارده آن و قطور طبیخ آن با سرکه جهت نزلات و روی گوش و مضمضه آن جهت درد دندان و روغن آن جهت گشودن افواه عروق و بواسیر و آشامیدن آن جهت رفع سمیت و غرغره آن با ماءالعسل جهت خشونت قصبه ریه مفید است. و بدلش جهت مشابهت رنگ گل این بدان و کورس نیز گویند و به رومی ابریمون و سریانی عقاراسوسایی نامند و به فارسی مشهور به بیخ بنفشه است و آن بیخ سوسن آسمانی یعنی کبود کوهی است. حشیشه آن با برگهای طویل و سطر شبیه به برگ سوسن بری و درازتر و لزج تر از آن و از وسط گیاه آن ساقی بر می آید، بر سر آن گل مختلف رنگ مرکب از سفیدی و زردی و کبودی و بر آن نقطه های متوازی و برگ آن گل شبیه و برگشته و اندک خوشبو و بیخ آن سخت و گره دار و پهن و دراز به قدر انگشتی و خوشبو و پوست آن کبود و سرخ و رنگارنگ و مغز آن مایل به زردی و سرخی و بعضی بسیار سفید و چون کهنه شود کرم خورده گردد و به سبب رطوبت در وسط آن شیره هست. بهترین آن ماقدوننی و هندی سخت سطر گران وزن کثیف که مشکل کوفته شود و مایل به سرخی و گره دار و خوشبو لذا زبان و بوی آن محرک عطاس به قوت وقت کوبیده آن می باشد، آن را در آخر ربیع و آخر ماه و در شب از زمین برآورند. برای آن که در وسط ربیع و اوایل ماه و در روز رطوبت متحرک می باشد. ماده زودتر فاسد و متعفن می گردد. ریسمان کتان بسته و در سایه خشک نمایند که عفونتی در آن راه نیابد و سست و متخلخل اجزا و بلند و باریک نباشد و سفید آن که رومی است ضعیف العمل تر از آن است و کهنه و کرم خورده و سوراخ دار نباشد. به قول شیخ الرئیس گرم و خشک است.

گرم و خشک در سوم است و کهنه آن گرم تر و خشک تر از تازه آن است. بیخ آن معتدل است و ملطف و مسخن و مفتح، منقی، منضج، جالی، قابض و اندک آن حافظ صحت ارواح است. و گیلانی گفته در این دوا تحلیل و تجفیف و جلاست و تحلیل آن قوی است و ضماد جوش داده آن طین صلابات و اورام غلیظه مزمنه است و خنازیر، بشور، لبینه و نافع قروح چرکناک و در بدبویی نواصیر و قروح غائره را ببرد چنانچه بیخ آن را با سرکه و شراب بخورند جهت نفع عضله اوجاع، مفاصل، عصب، فالج و اختلاج

است و طلای آن مزیل کلف و چون با سرکه و با خربق سفید بسایند در این باب قوی گردد.

ضماد آن با سرکه در روغن گل بر سر جهت صداع نافع و عطسه می آورد، بنابراین خواب آور و تخم آن نیز مزیل صداع مزمن است و از منومات مجربهاست. نوشته‌اند: استفاده از برگ آن سه روز متوالی جهت شقیقه، ضماد کف آن جهت سکت و تشنج، نوشیدن بیخ و برگ آن از برای راحتی روح و طبیخ و بیخ آن جهت اختلاج رعشه و رعه و سکت و فالج و استرخا و فزع صبیان در خواب و نسیان و ازدیاد قوت حفظ و نافع زکام و به دستور خوردن جرم آن عسکه آوردن به جرم آن جهت اخراج اشک و رطوبات زائده از چشم و چون با عصاره تازه آن اکتحال نمایند و قطور طبیخ بیخ آن با سرکه در گوش جهت قطع نزلات بارده، مضمضه به آب طبیخ آن مسکن درد دندان و لهات را لاغر گرداند و جویدن جرم آن دافع بد بویی از دهن است. برای ربو و سرفه و بخصوص از رطوبت غلیظ و نافع ذات الریه بلغمی و عسر النفس و خناق بلغمی و خشونت قصبه ریه و حلق و سینه و درد پهلوی و ذات الجنب و درد سینه و دفع فضول غلیظ محتبس در سینه و عسرالدفع و مانع از خروج نفث و تنقیه آن از اخلاط غلیظ و در امراض سینه مطبوخ آن یا جرم آن با شیر انگوری بخورند و مسکن عطش و رافع فضول نازل از دماغ به سوی سینه و منقی از آن است و آن مقوی قلب و روح و نافع درد جگر و طحال بارد و مزیل و لرزه است. چون با سرکه بنوشند برای طحال خوب است زیرا که طحال سرکه را دوست می‌دارد و آن را به سوی خود می‌کشد لذا شراب آن نافع استسقاء است.

به سبب تحلیل مواد آن و تقویت جگر و دفع نافع یرقان و مفتاح افواه بواسیر، اسهال و محرق از مره صفرا نماید، خوراک آن از چهار درم تا هفت درم بماء العسل بخورند و به قول شیخ: عصیر آن محلول ماء العسل منقی بلغم غلیظ و مخرج آنست و چون کهنه سوراخ دار آن بخورند زرد آب و مره صفرا و بلغم برآورد و گفته‌اند که قوت اسهال کهنه آن زیاده است و حقنه آن به جهت عرق النسا و بدبویی نواصیر و قروح باطنی و بردن لحم زائد نواصیر و حمل آن جهت سیلان مزی و کثرت احتلام و حرقت البول و عسر ولادت

است و مدر بول و حیض است و چون در آب طبیح آن بنشینند برای صلابت رحم و مقعد و اوجاع بارد آن نافع است، آشامیدن مطبوخ و بدستور جرم آن دو درم با شراب جهت امراض رحم و انشقاق و تفتیح سده آن و احتباس حیض مفید است و چون جوش داده آن را یا ضماد کنند، فم رحم بگشاید و چون فرزجه آن با عسل، زن بردارد، اسقاط حمل کند و نوشیدن آن با سرکه یا عسل نافع عرق النساء و اعیا و گزیدن مار و هوام و طیور و سده طحال و لرزه حمیات است و ضماد آن بر جای گزیدگی ها نافع است.

مقدار شربت آن از دو درهم تا دو مثقال است و گویند: از یک درم تا سه درم و به قول شیخ نیم اوقیه تا هفت درم است. شارح کازرونی گوید. در این زمان این قدر استعمال نمی کنند بلکه کمتر از این و آن مضر ریه است مصلح آن عسل و مغشی و مقی مصلح آن ربوب ترش و بدل آن نیم وزن ریوند چینی و در اسهال ماء اصفر ثلث وزن آن ماذریون با سه اوقیه شیر شتر است. مالیدن روغن آن رافع اعیاد لرزه است و جهت تشنج امتلائی و گشودن دهن عروق بواسیر نافع است.

گیلانی گوید: روغن ایرسا که روغن سوسن است یعنی روغن سوسن سفید می توان گفت قویتر از آن و چون انگشت بدان چرب کرده و وقت قی در حلق اندازند، اعانت بر تسهیل قی می نماید و آشامیدن یک اوقیه آن مسهل قوی و غرغره آن با ماء العسل جهت ازاله خشونت قصبه ریه نافع است قطور آن با سرکه در گوش نافع صدای گوش و چکانیدن آن در بینی رافع بوی بد منخرین و نافع زکام و مخرج رطوبات غلیظه از دماغ و مانع نزلات مزمنه است، بدل روغن آن روغن غاز است.

معلوم شد که ایرسا را به یونانی قوس و قزح گویند و نام بیخ سوسن آسمان گون هم هست و چون گل آن زرد و سفید و کبود است آن را ایرسا گویند زیرا که شبیه قوس و قزح است شکوفه های آن منحنی بر ساق او و آن را سه برگ است از بیرون یعنی شکوفه آن در میان این سه برگ، سه برگ دیگر است، یعنی مخالف آن سه برگ که از بیرون آنست، در شکوفه اش رنگهایی مختلف از سفید و زرد و بنفش، برگهای آن سبتر است و بیخ آن سخت و پیوندها دارد و بوی آن خوش است.

* ایمارانوطانی

تعریف: به یونانی به معنی عشبۀ مکرمه مقدسه است و در مصر زیتونیه نباتی است زیاده برزعی و شاخهایش پر گره و ساقش باریک و برگش از هم متفرق و از برگ بلوط باریکتر و کوچکتر و اطراف آن پُر برگ و پخش، باریک و دراز، گلش زرد و چون بر صفحه مس این گیاه را طرح کنند به رنگ نقره‌ای گردد و بلاعوض در آخر دوم گرم و خشک است و گویند معتدل است، مجفف، مفتوح و جهت تحلیل ریح، درد دهان و تسکین آن و لحیة استسقاء، نوشابه‌اش جهت یرقان و سپرز، بخورش مسقط جنین با ضماد و نوشیدن آن، برگ و بیخ آن جهت گزیدن پشه‌ها و طلای برگش جهت اورام حاره و قروح، آشامیدن گره اسفل جهت تب بلغمی و می‌گویند این گیاه برای دوان مجرب است و تعلیق این نبات را اهل روم و فرنگ موجب اکرام و اعزاز دانسته‌اند و میزان شربت‌ش از یک مثقال یا دو مثقال مضر سفل و مصلح او کتیرا برگ آن در ضخامت شبیه برگ زیتون است. صاحب تحفه نوشته که ظاهراً زرین گیاه باشد، بعضی می‌گویند: اغلب که ایارانوطانی که همین گیاه باشد چه در ماهیت و افعال و خواصی نیز چندان فرقی نیست.

حرف

ب

* بابا آدم

تعریف:

بابا آدم را به عربی «رأس الجامه» و در کتاب‌های طبّی قدیم به نامهای آراقیطون، ارقیطون که معرب آرگیتوم است نوشته شده است. میوه آن به صورت فندق و دارای سه تا چهار سطح مشخص است. مالیدن جوشانده غلیظ ریشه آن بر روی موی سر مقوی مو بوده، و از ریزش آن جلوگیری می‌کند.^۱

بابا آدم با نام علمی *arctium lappal* به تیره گیاهی مرکبان تعلق دارد. بوته گیاه بابا آدم گاهی یک ونیم تا دو متر بلندی دارد، گیاهی است دو ساله با برگ‌های سبز تیره و درشت و سر شاخه قهوه‌ای رنگ که انتهایش کم و بیش به رنگ بنفش روشن است. این گیاه معمولاً در باغات کنار جاده و بالاخص در جاهائی که ترکیبات آمونیاکی خاک زیاد است می‌روید.

گیاهی از تیره مرکبات که دارای برگهای پهن است و در کنار جاده‌ها و زمینهای علفزار می‌روید. این گیاه پایاست و گل‌هایش دارای خارهای قلاب مانندی است که به لباس

می چسبد.

بارادان گیاهی علفی بزرگ، دوساله واز تیره کاسنی compositae است. ساقه منشعب آن به ارتفاع ۱/۵ متر وحتی بیشتر می رسد. برگهایی متناوب با پهنک بسیار بزرگ (در قاعده ساقه) وبه ابعاد مختلف از قاعده ساقه تا ناحیه رأس دارد. برداشت محصول یعنی خارج کردن ریشه گیاه از زمین معمولاً هنگامی صورت می گیرد که گیاه ۱۸ ماهه باشد.

این گیاه در منطقه وسیعی از مناطق کوهستانی ویا در ارتفاعات کم شمال ایران مانند گیلان، مازندران، گرگان، آذربایجان، همچنین در خراسان و بعضی از نواحی جنوب ایران پراکندگی دارد. بهره برداری از آن در ایران چندان معمول نیست.^۱
فارسی: بابا آدم عربی: آراقیطون، راعی الحمامه.

فرانسه: bardanglouteron, rdan coupeau, graterau, peignerolle,

انگلیسی: hur_bur, cocrle_butterau, bur, clotbur, burdocr

آلمانی: grosse klette, lederlappen, klisse, hopfenklette, klette

ایتالیایی: lappola maggiore, lappa_bardana, lappola, bardana^۲

علاوه بر ریشه از برگهای گیاه استفاده های درمانی مختلف به عمل می آید و حتی در تغذیه نیز از آنها استفاده می شود.

قطعات خشک شده ریشه گیاه، رنگ خاکستری یا قهوه ای روشن و شیارهای طولی نسبتاً عمیق دارد. فاقد بو یا دارای بوی ضعیف و نسبتاً نامطبوع است. طعم آنها ناپسند و کمی لعابی می باشد.

نوشیدن جوشانده یا دم کرده برگ بابا آدم برای پایین آوردن قند خون اثر فوری دارد.^۳
بابا آدم را به عربی: رأس الجامة و در کتابهای طبی قدیم به نامهای: آراقیطون و اراقیطون که تغییر یافته آرگیتوم است، نوشته اند.

۲- همان، ج ۲، ص ۸۸.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۵۱۰.

۳- زبان خوراکیها ج ۳، ص ۹.

مزاج:

مزاج بابا آدم گرم و خشک در درجه دوم می باشد.

بابا آدم نافع: سیاتیک، سختی ادرار، درد مفاصل، زخم سرانگشتان و زانو، سوختگی به وسیله آتش، سرمازدگی، چرک ریه، قند خون، ریزش موی سر، نقرس، جوشهای صورت، سنگ کلیه، روماتیسم، قولنج های کبدی و التهاب مخاط دهان و گلو می باشد.
بابا آدم دارای مواد: اینولین، چربی، کربنات، نیترات پتاسیم و گلوکزیدی به نام لاپین یا لاپوزید می باشد.

مضر کلیه است و مصلحش روغنها می باشد. مقدار خوراک تا ۶ درم است. بابا آدم در گیلان، مازندران، گرگان، آذربایجان، خراسان و بعضی از مناطق جنوب می روید.

ترکیبات شیمیائی:

ریشه بابا آدم دارای اینولین، ماده چرب به مقدار کم، کربنات و نیترات پتاسیم، رزین های مختلف و یک گلوکزید به نام لاپین loppine یا لاپوزید lapposide است. ماده اخیر در سال ۱۸۸۸ توسط trimdle از گیاه استخراج گردید. از ریشه خشک شده گیاه در مجاورت هوا معادل ۵۰ تا ۷۰ درصد اینولین توسط c. carr, j. krontz در سال ۱۹۳۱ به دست آمد.

برگ بابا آدم دارای اکسیدازهای فعال و دانه اش علاوه بر گلوکزید مذکور، دارای ۱۸ درصد روغن زرد رنگ خشک شونده با طعم تلخ، مرکب از ۵۸ درصد اسید لینولئیک و ۱۰ درصد اسید اولئیک است.^۱

خواص:

ضماد تازه و کوبیده شده آن جهت درد مفاصل که با خارش باشد، بی مانند است و چون دو درم ریشه آن را با دو درم حب صنوبر بنوشند، جهت پاک نمودن چرک ریه

مفید است.^۱

ریشه بابا آدم تصفیه کننده خون. ادرار آور و عرق آور است و مصرف آن نیز از قدیم الایام برای رفع نقرس، روماتیسم، رفع عوارض سیفلیس و امراض جلدی مختلف بین مردم معمول بوده است.

ریشه بابا آدم به علت اثر ادرار آور و تصفیه کننده خونی که دارد، رفع خیز عمومی بدن، نقرس، سنگ کلیه، رفع جوشهای صورت و جوشهای غرور، بیماریهای پوستی مختلف، سرخک و به طور کلی تبهای دانه‌ای، روماتیسم، قولنج‌های کبدی و نزله‌های ششی مزمن اثر معالج دارد. با بکار بردن آن در معالجه زخمهای مزمن، زخم زانو، سوختگی‌ها، التهاب مخاط دهان و گلو (طبق بررسیهای Kneipp، اختلالات ناشی از جذب ترکیبات جیوه، اسکوربوت (بیماری کمبود ویتامین)، آب آوردن انساج و غیره نتایج خوبی ظاهر می‌گردد.

Dr.N. Leclerc بکار بردن برگهای له شده بابا آدم را در موارد گزش مار توصیه نموده است. برگ بابا آدم اگر به بیماران مبتلا به مرض قند داده شود، مقدار قند خون را در آنها پائین می‌آورد. ریشه تازه یا استابیلیزه بابا آدم از نظر خواص درمانی به مراتب بر ریشه خشک شده آن مزیت دارد.

برگ بابا آدم برای اخراج سنگ و حبس البول مفید است.^۲

ریشه بابا آدم سی گرم، هزار چشم بیست گرم، ریشه شیرین بیان پانزده گرم، کاکاتی ده گرم، گل گاوزبان ده گرم همه اینها را خوب مخلوط کنید و یک قاشق سوپخوری آن را با یک لیوان آب پنج دقیقه جوشانیده، ۱۵ دقیقه دم کنید، یک ربع مانده به غذای ظهر و شام یک فنجان میل کنید خون را تصفیه می‌کند.^۳

برگ بابا آدم را در زیر رختخواب پهن کنید تا ساس را به خود جلب کرده، آنها را بکشد.^۴

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۳.

۱- تحفه حکیم مومن، ص ۱۸.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۵۸؛ گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۱.

۳- همان، ص ۲۴۵.

دمکرده و جوشانده:

دمکرده و جوشانده گیاه تازه به منظور استعمال داخلی جهت درمان کورک، آکنه و جوشهای پوست بکار می رود. یک مشت از ریشه قطعه قطعه شده و یک مشت از برگ های تازه آن را در یک لیتر آب دم می کنند و روزانه دو تا سه فنجان می نوشند. چنانچه مصرف این دمکرده با استعمال خارجی فرآورده هایی که در زیر ذکر می شود همراه باشد تأثیر بیشتری خواهد داشت.

شربت:

دو مشت از ریشه تازه و خرد شده گیاه را در مخلوطی از ۸۰۰ گرم آب و ۸۰۰ گرم شکر می ریزند. روزانه یک فنجان از این شربت را جهت رفع اگزما می نوشند.

تنطور:

تنطور بابا آدم جهت استعمال خارجی تهیه می شود، برای این منظور هم ده گرم از ریشه آن بازای ۵۰ گرم الکل بکار برده می شود.

حمام پوست:

یک و نیم مشت از ریشه تازه یا خشک شده و برگهای بابا آدم را در یک لیتر آب گرم ریخته محلول شستشو تهیه می کنند. با این محلول روزانه دو تا سه بار حمام پوست می گیرند.

لوسیون مخصوص:

لوسیون مخصوص، جهت جلوگیری از ریزش مو بکار می رود. جهت تهیه آن دو مشت از ریشه های تازه بابا آدم و یک مشت ریشه گزنه را خرد کرده در یک و نیم لیتر الکل

(روم) می‌ریزند، پوست سر را با این مخلوط مدت زیادی ماساژ می‌دهند.^۱

بابا آدم گیاهی است که در اطراف تهران در تمام نواحی البرز، راه چالوس و کوه‌های هراز، ولی آباد، رودبار، زیردرختان زیتون، تفرش کوه‌های فراهان و کرمان به صورت خودرو می‌رویند.

ریشه گیاه برای درمان چاقی، ورم عمومی بدن که در اثر خرابی کلیه و سنگ مثانه می‌باشد، استفاده می‌شود.

مضمضه جوشانده بیخ آن مسکن درد دندان است و لثه را محکم می‌کند و جهت امراض دهان و دندان و سینه مفید بوده و از خونریزی جلوگیری می‌کند.

اثر ریشه و برگ تازه آن بهتر از خشک شده آنهاست و برای تصفیه خون ۳۰ گرم ریشه بابا آدم و سی گرم ریشه شیرین بیان و سی گرم تاجریزی در یک لیتر آب به مدت بیست دقیقه جوشانده، نصف آن را در روز به بیمار بدهند.^۲

دم کرده ریشه بابا آدم در درمان اگزما، خارش، جوشهای صورت، واریس و خنازیر هم اثر شفا بخش دارد. از این دارو برای درمان احتباس بول، سنگ کلیه، سرخک، مخملک، دیابت هم استفاده می‌شود.^۳

اسم دیگر فارسی این گیاه فیل گوش است که مردم تهران آن را برگ بابا آدم می‌گویند. در کشور فرانسه اسامی مختلفی دارد که گیاه کچلی و گیاه ساس از جمله آن اسامی است، زیرا سابقاً جوشانده این گیاه را در معالجه کچلی بکار می‌بردند.

دکتر هیل dr. hill پزشک معروف انگلیسی در یکی از کتابهای خویش در باره آثار شفا بخش ریشه برگ بابا آدم اطلاعات خوبی ارائه می‌دهد.

«من مبتلا به نقرس شدم و تب کردم، خودم دمکرده برگ بابا آدم را به مقدار دو برابر آنچه تجویز شده است مصرف کردم، با مصرف این دمکرده مقدار زیادی شن از ادرار من خارج گردید و درد و تب قطع گردید و هشت روز بعد توانستم از خانه خارج شوم و

۱- صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۴۷.

۲- مجموعه طب سنتی و گیاهی، اسماعیل اژدری، ص ۵۷.

۳- خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۷۸.

کارهای عادی خود را از سر بگیرم».

دکتر هیل مصرف ریشه برگ بابا آدم را برای اشخاصی که مبتلا به نقرس هستند تجویز کرده و دستور می دهد که چهل و دو گرم ریشه برگ بابا آدم را قطعه قطعه کنند و روی آن سه ربع لیتر آب جوش بریزند و بگذارند تا مدتی که آب سرد و خنک می شود دم بکشد و بعد آن را صاف کنند این دم کرده برای دو دفعه مصرف کافی است و باید نصف دم کرده را مجدداً گرم کنند و یک ربع لیتر شیر و پانزده گرم عسل به آن اضافه نمایند و با نان هنگام صرف صبحانه و به عنوان صبحانه و نصف دیگر آن را هم به همین ترتیب درست کرده موقع شام بخورند. این آشامیدنی را مثل چای عصر هم می توان مصرف کرد. چون ریشه بابا آدم برای امراض جلدی نیز بسیار مفید و مؤثر است.

دکتر پرسی dr. percy از مرهمی که با شیره برگ بابا آدم و روغن نباتی درست کرده خیلی تعریف می کند و مدعی است با این مرهم انواع زخمهای جلدی و اولسره های جلدی سرطانی را معالجه می کند.^۱

ارقیطون^۲ معرب ارقسون یونانی است و فروسوقیون نیز نامند. نگاهداشتن آن در دهان مسکن درد دندان است و ریختن آب پخته شده آن بر شقاق عارض از سردی هوا و سوختگی آتش نافع است. نوشیدن نیم رطل آب پخته شده آن جهت سختی بول و سیاتیک و درد مفاصل و ضماد تازه آن جهت شقاق زخم سر انگشتان و درد مفاصل مفید است. مضر کلیه است و مصلح آن روغنها، مقدار شربت آن تا شش درم مشابه برگش بیخ آن است.^۳ تخم ارقیطون به قدر زیره و از آن کوچکتر و سیاه و تند طعم و بیخش نرم و سفید و شیرین مزاج آن گرم و خشک در درجه دوم ولطیف و جالی و مجفف است. ضماد تازه آن و مالش کوبیده شده آن جهت درد مفاصل که با خارش باشد بی مانند است. و چون دو درم بیخ آن را به اندازه همان با حب صنوبر بنوشند جهت پاک نمودن چرک شش نافع است.^۴

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۲۹.

۱- گلها و گیاهان شفابخش، مهدی نراقی، ص ۶۴.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۳۷.

۴- تحفه حکیم مومن، ص ۱۸.

* بابونه

تعریف:

بابونه دارای دو گروه هستند: یکی بابونه زرد شامل انواعی به نام بابونه کوتول، بابونه دو رگ، بابونه زیبا و بابونه دشتی و دیگر گروه بابونه گاوی که شامل دو نوع بابونه بی بو و بابونه گاوی است که همه آنها به تیره مرکبات تعلق دارند.

بابونه زرد، علمی آن *anthemis hobilis* است که مورد نظر ماست. برگ بابونه دارای بریدگی های ظریفی است، مانند تارهای نوک تیز، بابونه زرد را می توان در باغچه ها و حیاط کشت داد. علاوه بر زیبایی دارای خواصی است. این گیاه ورم های پلک را بهبود می بخشد.

بابونه گیاهی است که گلهایش در سه رنگ زرد، سفید، ارغوانی می باشد. و آن گیاهی است مشهور و شناخته شده از برگ و گل بابونه قرص می سازند و ساقه آن را به طور خشک شده نگاه می دارند. جالینوس می فرماید: قوت بابونه به قوت گل در لطافت نزدیک است. ولی بابونه گرم است و گرمی اش همچون گرمی روغن زیتون به حالت

اعتدال است. بابونه اکثراً در زمینهای خشن و نزدیک به کناره‌های زمین می‌روید.
بابونه رومی: در کتب طب سنتی با نامهای «بابونه رومی» بابونه حقیقی «بابونج»، «بابونق» و «بابونه شیرازی» نام برده شده.

به فرانسوی هم نامهایی دارد. بابونه رومی گیاهی است پایا و کوتاه، بلندی آن یک وجب کمتر، بسیار معطر و در بعضی ارقام ساقه آن گسترده روی زمین است. ساقه آن به رنگ سبز مایل به سفید برگهای متناوب بسیار بریده بریده مانند شبت ولی پوشیده از کرک است. برگهای آن جمع در یک طبق که به طور منفرد در انتهای ساقه گل دهنده در تابستان ظاهر می‌شود. و به علت خواص داروئی معروف آن کاشته می‌شود.

بابونه گیاهی است که در علفزارها به فراوانی می‌روید. گل‌هایش سفید و ساده است و اطراف نهج را به شکل دایره فرا می‌گیرد.^۱

بابونه، اسم فارسی و معرف آن بابونج است. به عربی: زهرالملک، حبث البقر و خبز الغراب و به سریانی: قوبلاد گویند که هر سه نوع است: یکی زرد گل و تند بو که ریحان الثعالب می‌نامند و از نوع کوهی است، دوم سفید گل که گل آن از گل نوع اول بزرگتر است و سومی گل فرفری شکل به قدر گل سداب که خوشبو است. بهترین نوع آن نوع سوم با خاصیت، زود اثر و کمیاب است.

بابونه دارای شاخه‌های سبز، نازک و باریک به طول یک وجب است، می‌گویند بهترین نوع آن دارای گلی کوچک و بسیار خوشبو می‌باشد و تذکر آن که مطلق از بابونه مراد گل آن است و اکثراً همین مستعمل است.^۲

بابونه گیاهی است که گل‌هایش در سه رنگ: زرد، سفید و ارغوانی می‌باشد. این گیاه مشهور و شناخته شده است. از برگ و گل بابونه قرص می‌سازند. ساقه آن را بطور خشک شده نگاه می‌دارند. جالینوس می‌فرماید: قوت گل بابونه به لطافت نزدیک است ولی بابونه، گرم و گرمی‌اش همچون گرمی روغن زیتون به حالت معتدل است. بابونه

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۳۰۸.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۳۸؛ تحفه حکیم، ص ۴۰.

اکثراً در زمینهای خشن و نزدیک به کناره‌های زمین می‌روید.

در طب چهار نوع بابونه مورد استفاده قرار می‌گیرد و معمولاً در طب گل، برگ و ریشه آن مستعمل است. مزاج بابونه گرم در درجه دوم و خشک در درجه اول می‌باشد. انواع بابونه نافع: سدد، بد هضمی، ورمهای گرم، درد دندان، ضعف اعصاب، عفونت و کثیفی هوا، تشنج و درد دوران قاعدگی، قولنج، یرقان، نفخ، دل پیچه، زخم بدن، تب، سردرد، هیستری و درد مفاصل می‌باشد.

بابونه دارای مواد: کموایل، گزانتوفیل، کاروتن، آنته مین، تانن، اسانس، فیتوسترول و اسید آنته‌میک می‌باشد.

محل رویش آن در نواحی شمالی ایران، تهران، راه کرج به چالوس و آذربایجان می‌باشد.

محمد بن جعفر بن علی بررسی گوید: محمد بن یحیی ارمنی بر من حدیث کرده که دربان مفضل بن عمرو بود و مفضل نیز دربان امام صادق علیه السلام بود، مفضل گوید: امام صادق علیه السلام به من این حدیث را که داروی پیغمبر است، نقل کرد: این دارو مشابه دارویی است که جبرئیل امین برای موسی بن عمران آورده بوده اما در این دارو معالجات و زیاد و کمی می‌باشد که در آن نسخه نبوده است. این داروها از دستورات انبیاء و نایبان ایشان و حکما است. لذا اگر چیزی از آن کم و زیاد شود، یا اگر دانه‌ای بر آن زیاد یا کم گردد، بر اصل دارو نقص وارد شده و فاسد می‌گردد و نفعی از آن دارو نمی‌رسد، زیرا اگر با آنان مخالفت شود، مخالفت خواهند دید.

داروی نامبرده: سیر پوست کنده ۴ رطل ($\frac{۶۸}{۴}$ مثقال) را در یک دیگ مسی ریخته، روی آن ۴ رطل شیر گاو بریزند و زیر دیگ آتش ملایم و کم روشن کنند تا آن که سیر کاملاً شیر را به خود جذب کند. سپس ۴ رطل روغن گاو بر آن بریزند تا آن که روغن هم جذب شیر شده و پخته شود. بعد از آن ۴ رطل عسل بر آن اضافه گردد. سپس آتش، زیر دیگ روشن شود، بعد مقدار $\frac{۱}{۵}$ مثقال قراص^۱ بر آن ریخته، سپس آن را به شدت به

۱- قراص: با کسر قاف در روایات به معنای خورده نان آمده است و با ضم قاف و تشدید را، به معنای بابونه

هم زده، پس از قوام و پخته شدن و مخلوط گشتن، آن را به حالت گرم در یک ظرف سفالی ریخته و سر آن را بسته و زیر جوی یا خاک پاک در ایام تابستان پنهان می کنند وقتی که زمستان رسید، در هر صبح به اندازه گردو بزرگ از آن ناشتا می خورند که این دوی کامل بر هر مرض بزرگ و کوچک است. این داروی آزمایش شده و معروف نزد مؤمنین می باشد.^۱

در صورت تازه بودن رنگ آبی روشن دارد. ولی بتدریج که کهنه می شود، مایل به قهوه ای می گردد و رسوب می دهد.

بوی آن قوی و کافوری و طعمش معطر و سوزاننده است. وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۰۵ تا ۰/۹۱۸ و واکنش آن کمی اسیدی است. این اسانس در اتر حل می شود.

بابونه رومی و شیرازی:

بابونه گیاهی است مقوی، ضد درد و تشنج و تب بر لذا دم کرده آن در بیماریهای معدی، یبوست، عفونتها، اختلالات قاعدگی، درد دندان، ضعف اعصاب و بد هضمی غذا بکار می رود.

در ماههای خرداد و مرداد، گلهای بابونه باید چیده شود و در سایه خشک گردد، سپس آن را دم کرده می آشامند ولی خانمهای حامله باید از خوردن آن خودداری کنند. دکتر گیلود هاووزر غذا شناس نامی جهان، در کتاب رمز شادی و تندرستی در باره بابونه چنین می نویسد: در قرن هیجدهم مرهم گل بابونه را در موم خردل برای رفع و تسکین دردهای دندان و دردهای دیگری استعمال می کردند.

مالیدن روغن بابونه نافع مبتلایان به روماتیسم و نورالژی (درد اعصاب) می باشد. روش ساخت روغن آن بدین گونه است:

۲۵ گرم گل خشک بابونه را در ۱۲۵ گرم روغن زیتون مخلوط کنند و آن را در تابستان

یک ساعت و نیم و در زمستان دو ساعت روی آتش بگذارند، سپس آن را در ظرف سر بسته‌ای ریخته، تکان دهند و آن را صاف کنند و ۱۵ گرم کافور هم بدان اضافه نمایند و اگر کافور به آن نریزند، دردهای معده را آرام می‌کند.

دم کرده گل بابونه برای شستن چشم بهم چسبیده و ورم‌دار و برای تنقیه اطفال هم خوب است. یک فنجان از دم کرده گل بابونه، بدون قند در اطاق ضد عفونی کننده است و حشرات و مگس را فراری می‌دهد.

۲۰ گرم بابونه را ۵ دقیقه بجوشانید و با شکر یا قند هر روز آن را بخورید. مخصوصاً برای دخترانی که در قاعده آنان درد، تشنج و اختلال وجود دارد.

بابونه را با مواد و ظروف مس‌دار، سرب‌دار، سولفات آهن‌دار، ژلاتین، برگ کدو، کنین، تانن و یا املاح نقره‌دار نباید خورد زیرا که با بدن ناسازگار است.^۱

ترکیبات شیمیایی:

کاپیتولهای این گیاه دارای اسانسی به مقدار ۰/۲۰ تا ۰/۳۶ درصد است. این اسانس در حالت تازه، رنگ آبی تیره دارد که مربوط به وجود ماده‌ای به نام آزولن در آن است. تدریجاً با تأثیر هوا و نور، رنگ آن سبز و قهوه‌ای می‌شود. این اسانس بعلاوه دارای نوعی الکل به نام کامومیلول و اترهای کاپریلیک و فونی لیک آن، مواد تلخ و غیره نیز می‌باشد.

کاپیتولهای بابونه دارای آلکالوئیدی به نام آنته مین، تانن، اسانس، فیتوسترول و همچنین یک گلوکزید بسیار تلخ و اسید آنته میک می‌باشد.

اسانس بابونه به مقدار ۰/۸۰ تا یک درصد در گیاه وجود دارد، از کاپیتولهای آن به وسیله تقطیر یا بخار آب حاصل می‌شود. گل‌های بابونه زرد علاوه بر گزانتوفیل و کاروتن (به مقدار کم)، دارای یک ماده رنگی زرد قابل استخراج است.

خواص:

باز کننده است، غلیظ را لطیف می نماید، سستی می آورد، گدازنده است، جذب نمی کند، ورمهای گرم را فرو می نشاند و خوردن آن در مداوای ورمهای سخت داخلی مفید است.^۱

ادرار آور، عرق آور، مقوی معده، بادشکن، اشتها آور، هضم کننده غذا، صفرابر، قاعده آور، مسکن درد، ضد تشنج و التیام دهنده است. اثر ضد عفونی کننده ضعیف ولی قاطع دارد.

اسانس آن اثر ضد تشنج، بی حس کننده و ضد عفونی کننده دارد. با مصرف آن نیز تعداد گلبولهای سفید خون زیاد می گردد. و چون از ترشح و التهابهای چرکین مخاطها، جلوگیری به عمل می آورد، از این نظر به کار بردن آن در رفع یبوست هایی که مواد دفعی آن مخصوصاً در قولون چپ جمع می گردد، اثر مفید ظاهر می کند.

اگر به شیر نوزادان مقدار کمی از دمکرده کاپیتولهای گیاه افزوده شود، دل پیچه های ناشی از آماس و حالات تشنجی کودک رفع می گردد.

از گرد گلهای این گیاه می توان به صورت پاشیدن بر روی عضو، اثر مفید در رفع اگزماهای مرطوب و دردناک و کچلی کودکان به دست آورد.

جوشانده کاپیتولهای گیاه، برای شفاف و طلایی رنگ کردن موهای بور و بور کردن موهای بلوطی بکار می رود و از این نظر نیز شهرت جهانی دارد. این جوشانده علاوه بر تغییر رنگ مو، اثر ضد عفونی کننده و رفع انگلهای پوست سر نیز دارد. عصاره حاصل از کاپیتولهای این گیاه برای ضد عفونی کردن مخاط دهان و لثه ها پس از دندان کشیدن و پماد آن برای جلوگیری از آلودگی زخم ها و بهبود جوشها، سوختگیها، جراحات، خراش و همچنین ترک پوست و نظائر آن بکار می رود.

بابونه: اشتها آور و التیام دهنده زخمها است و از آن در طب عوام استفاده به عمل می آید. دانه اش (میوه) دارای یک ماده روغنی تلخ با اثر مسهلی است.

بابونه از مقوی های تلخ به حساب آمده است. مقوی معده، تب بر، تسکین دهنده درد

و ضد باد شکم می باشد. مصرف آن در دردهای عصبی ناحیه کمر در موقع گریپ، سردرد، سردردهای یک طرفه و دردهای عصبی صورت، اثر تسکین دهنده دارد. ولی در هر حال باید توجه نمود که اگر مقدار زیادی بکار رود یا محلولات غلیظ آن مصرف شود، ایجاد حالت استفراغ می کند.

از بابونه برای دفع کرم، رفع زردی و هیستری نیز استفاده به عمل می آید. از استعمال خارج نیز، حمام آن اثر نیرو دهنده دارد و مخصوصاً برای اطفال مفید است. محلولات آن موهای بدن را روشن تر و در عین حال شفاف می کند. اسانس بابونه اگر در مفاصل، به محل دردناک آن مالیده شود، اثر تسکین دهنده ظاهر می کند.

روغن بابونه که از کاپیتولهای آن در روغن خشخاش به دست می آید، به صورت مالیدن برای رفع دردهای روماتیسمی بکار می رود.

دم کرده ده تا بیست گرم گل بابونه در یک لیتر آب برای عفونتهای دردناک یا مبتلایان به اختلال قاعدگی مفید است. خانمهایی که حامله هستند از مصرف آن خودداری کنند.^۱ در مورد نقرس باید محل درد را با روغن بابونه مالش دهند.^۲

مبتلایان به سوء هضم می توانند مقدار ده تا بیست گرم گل بابونه را در یک لیتر آب دم کرده با هر غذا دو فنجان مصرف کنند، برای کندی عمل روده ها، یبوست و عفونتهای دردناک مؤثر است، با برگهای آن بابونه پلو می پزند.^۳

بابونه گیاهی است مقوی، ضد کرم و نیروبخش.^۴

خوردن دو تا پنج قطره روغن بابونه دردهای معده را آرام می کند.^۵

بابونه حشرات را از زمین دور می کند.^۶ در میان کردها دمکرده بابونه را برای سردرد،

سرماخوردگی، دفع تب و درد به مصرف می رسانند.^۷

بابونه از مقوی های تلخ به حساب آمده اثر مقوی معده، تب بر، تسکین دهنده درد،

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳.

۲- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۳.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۵۳.

۴- همان، ص ۵۳.

۵- همان، ص ۴۵.

۷- طب سستی در میان کردان، صدیق صفی زاده.

سردردهای یک طرفه و در دردهای عصبی صورت، اثر تسکین دهنده دارد. از بابونه برای دفع کرم، رفع زردی و هیستری نیز استفاده می شود.^۱

دمکرده گل بابونه مقدار ۲۰ گرم در یک لیتر آب جوش مدت سی دقیقه به شکل محلول و کمپرس برای شستن چشم مخصوصاً وقتی که پلک جوش می زند و یا ورم ملتحمه پیدا می شود شستشو می دهند.^۲

اگر گل و برگ بابونه را با آب در اتاق بجوشانند هوا را ضد عفونی می کند. قسمت مورد استفاده این گیاه شاخه های گلدار آن است و باید شاخه های آن که خشک شده باشد به مقدار پانزده تا چهل گرم در یک لیتر آبجوش مدت ده دقیقه دمکرده میل کنند.^۳ مبتلایان نورالژی اگر روغن بابونه را به جاهای دردناک بدن خود بمالند درد آنها آرام خواهد شد.^۴

صور دارویی:

دم کرده ۲ تا ۳ قاشق سوپخوری گلهای گیاه (کاپیتولها) در ۳ فنجان آب، برای مصرف ۲ تا ۳ مرتبه در روز، مخلوط گرد کاپیتولهای گیاه با قند به مقدار ۴ تا ۶ کاسه در ۲۴ ساعت؛ جوشانده ۵۰ تا ۱۰۰ گرم آن در یک لیتر آب برای تغییر رنگ موی سر (مدت جوشاندن در آب باید ۲۰ دقیقه باشد)، استفاده می شود. جوشانده نسبتاً غلیظ آن برای شستشو، بهبود و التیام زخمها و غده ها مفید است.

دمکرده ۵ تا ۱۰ در هزار (یا ۱۰ تا ۱۲ کاپیتول در یک لیتر آب)، جوشانده ملایم ۵۰ در هزار گیاه کامل به مقدار یک فنجان صبح ناشتا نیم ساعت قبل از غذا، گرد کاپیتولها به مقدار ۵۰/ گرم به عنوان مقوی معده و مقوی بادشکن و یک تا ۸ گرم به عنوان تب بر، جوشانده ۵۰ در هزار برای تهیه لوسیونها در استعمال خارج استفاده می شود.

محل رویش:

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۵۴

۱- گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۲۰۴-۲۰۱

۴- همان، ص ۵۵

۳- همان، ص ۵۲-۷۲

این گیاه در بعضی از نواحی شمالی ایران و همچنین در کونک واقع در شوشتر می‌روید.^۱

بابونه در نواحی شمالی ایران، نقاط مختلف اطراف تهران، راه کرج به چالوس، گچسر، دامنه‌های خشک گلپایگان، مرند، یام، اشنوه، تپه‌های بند در آذربایجان و همچنین نواحی خشک مغرب ایران می‌روید.^۲

ناسازگار:

گردو، گنه‌گنه، تانن، املاح نقره، املاح جیوه و سرب، سولفات آهن و ژلاتین می‌باشد.^۳

نسخه جهت رفع درد مفاصل:

گل بابونه خشک ۱۵۰۰ گرم.

اسانس تربانتین ۱۲۵ گرم.

ابتدا بابونه را خرد کرده در مقدار کافی آب، باز می‌کنند. سپس اسانس تربانتین افزوده، مخلوط را به هم می‌زنند و صاف می‌کنند. با جدا کردن اسانس که در سطح آب محلول صاف شده قرار می‌گیرد، مایعی به رنگ آبی روشن به دست آید که از آن به صورت مالیدن در مفاصل جهت تسکین درد استفاده می‌شود.

* بابونه رسمی

در کتب طب سنتی با نام هانه، بابونه، بابونه صغیر و اقحوان صغیر و در بازار به نامهای گل بابونه و بابونه رسمی و در برخی کتب به نام بهار معرفی شده است.

camomille dallemanne, petite, petite_camomille

به فرانسوی

گیاهی است از خانواده compositae تیره فرعی radiae

و نام علمی آن mctricaria_chimomillal

گیاهی است یکساله با قد کوتاه، و بلندی آن حداکثر تا یک متر، با برگهای سبز بریده شده بسیار نازک شبیه برگ شبت، و گلهای آن خیلی کوچک شبیه به داودی‌ها chrgsahthemes و یا شبیه انواع دیگر بابونه‌ها anthemis است. که در یک طبق مدور کوچک قرار دارد و هر طبق دو نوع گل دارد، گل‌های سفید که در قسمت خارج دایره و کمی متمایل به طرف پایین و آویزان و گل‌های زرد مایل به قهوه‌ای یا زرد که در وسط دایره مرکزی قرار دارند و بسیار معطرند. گل‌ها در طول فصل‌های بهار و تابستان می‌رسند.^۱

* بابونه کبیر

تعریف:

علفی است به رنگ سفید و نازک که از یک وجب تا یک دست بلند می‌شود سپس شاخهائی کوچک در آن می‌روید که دارای برگ کوچک و کمی دراز، گل آن کوچک و بویش مقداری تیز، گل آن از وسط زرد و کناری‌ها سفید می‌باشد. تذکر آن که از بابونه مطلق، گل بابونه مراد است.

بابونه گاوی را به عربی: اجداق المرض، عین البقر، عرار، خبز القراب یا بابونه گاو چشم. به مصری: کرکاش. به مغرب: شجره مریم. به موصل: شجره کافور. به افریقه: کافوریه، رجل الدجاجه. به یونانی: اویانانس. به سریانی: قرایون، فشا، کرکیش. به عبرانی: فیقالفا می‌نامند.

یکی از انواع بابونه است که گل آن بزرگ است.^۲

anthemis . hobilisl

بابونج: آن اسم به هر دو نوع نبات اطلاق می‌شود.

matiaearia chamomilla

هر دو سفید رنگ composita

german chamomile بابونه را به انگلیسی عرفی

camomile d allemagne به فرانسوی عرفی

محل رویش در شمال هند، پاکستان، ایران و اروپا روئیده می شود.

آقای سیب تهورپ جواله از دیسقوریدس آن را به نام *anthemis chia* نوشته است. و در بعضی کتابها بابونه به نام *matricaria chamomilla* ذکر شده. البته از خیلی از گیاهان نیز با این اسماء نام برده می شوند. دانشمند یونانی تهیوقراستوسن آن را به اسم *flowers of anthemon* نوشته است در هند این گل از ایران و شمال هند وارد می شود و آنها را به نام *anthemis nobis* می شناسند لکن از اروپا همین نوع که گل آن خیلی بزرگ است وارد می شود. در کتاب سنسکرت از این گیاه و فائده آن ذکر شده است در هند این گیاه به واسطه اطبای مسلمین معرفی شده است.

اسم بابونه از نام یکی از روستاهای عراقی که نام آن بابونه است و در آنجا این گیاه زیاد می روید گذاشته شده است و لکن آن را در عربی مقاح الارض و شجره الکافور می گویند. این را منبیه ملطق نوشته اند.

گیاهانی به نام *chrysanthemvm, coronarium linn* به اردو: گل داوودی. به سنسکرت: جیکاتا، چی کیکا. و *centipeda orbicularis lour* که در هند و در بعض ممالک دیگر می روید، بدل و مشابه بابونه است.^۱

در کتب طب سنتی با نامهای «اقحون» و «اقحون کبیر» و «بابونه گاوی» و «کرکاش» و «کرکیش» نامبرده می شود.

به فرانسوی *pgrethre parthehium, grande_camomike*

و به انگلیسی *feverfew, whitewort, parthenium*

نامیده می شود. گیاهی است از خانواده *compositae* تیره فرعی *pediae* نام علمی آن: *chrgsanthemum parthiumt bernh*

مشخصات این گیاه:

گیاهی است دو ساله و چند ساله، بلندی ساقهای آن تا ۷۰ سانتی متر نیز می‌رسد. معمولاً به علت گل‌های زیبایی که دارد در باغها کاشته می‌شود، برگ‌های آن متناوب و سبز با بریدگی شبیه برگ‌های داودی است و معمولاً در اثر بریدگی به سه قسمت عمده تقسیم می‌شود: گل‌های آن به صورت گروهی در یک طبق مجتمع، اطراف و دور طبق را گل‌های سفید، وسط آن را به شکل دایره‌ای گل‌های زرد طلایی بسیار زیبا تشکیل داده است. این گیاه در آسیای صغیر و اروپا می‌باشد. ولی در سایر مناطق نیز وارد شده است. در ایران در مناطق شمالی در گیلان لاهیجان و مازندران و در آذربایجان در تبریز به طور **خوه‌رو** می‌روید گیاهی است که از تمامی اعضای هوایی آن عطر قوی بابونه استشمام می‌گردد.

کاربرد آن به عنوان ضد اسپاسم برای تسکین تب مصرف می‌شود.^۱
بابونه را به عربی: بابونج، بابوتق، زهر الملک، حبق البقر، خبز القراب، تفاح الارض. به یونانی: مامالیون، انتامیس. به سریانی: قوبلا. به مصری: کرکاش. به اندلسی: سقار. به افریقایی: رجل الدجاج. به فارسی: گرهانک. به هندی: سونهل، سوناموتی. به انگلیسی: گل *camomile flower* به لاتینی: گل را *anthemidis feoris* و نبات را *anthimedis* *noleis* می‌نامند.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی بابونه رومی دارای اسانس روغنی آنته‌من *antheme* یک گلوکوزید تلخ، آنتمیک اسید و یک آلکالوئید به نام آنتمین *antheme* است. و بررسی دیگری نشان می‌دهد که حدود ۲۵٪ درصد اسانس روغنی و ۱۹٪ سولفور در آن وجود دارد. که بوی آن کافوری قوی و طعم آن تلخ و سوزاننده و معطر است.^۲ بابونه برای التیام زخمها، رفع اختلالات هاضمه، معالجه اولسرها و از نظر تأمین سلامتی زنان، به عنوان مسکن و آرام بخش محسوب می‌شود.

گیاه بابونه صغیر دارای اسانس روغنی فراز است. و در این اسانس در حدود ۳٪ از نوعی گلیکوزید وجود دارد و خاصیت آن ضد اسپاسم، و اگر مقدار زیادی خورده شود، موجب فلج شدن عضلات نرم و صاف می شود.

بابونه صغیر دارای خاصیت ضد اسپاسم است که مربوط به وجود ماده آپیژنین یا مربوط به آپی‌ئین و متوکسی کورمارین است که در آن یافته می شود.

بابونه‌ای که در لهستان رویده مورد تجزیه و بررسی قرار گرفته است و از آن در حدود ۴۶/۰، ۶۷/۰ درصد اسانس گرفته شده است که مقدار ماده آزلن محتوی اسانس ۵۲/۴، ۹۵/۷ درصد بوده است.

در گزارش مطالعات دیگری آمده است که: اسانس روغنی فراز بابونه صغیر دارای آزلن ایزوآمیل، ایزوبوتیل و ترکیبات الکلی دیگری نظیر استرهای با آنزلیک اسید و تیگلیک اسید می باشد و به علاوه در اسانس بابونه صغیر آتمیک اسید و تانن و مالیک اسید مشخص شده است "یونگ کن".

کاپیتولهای بابونه دارای آکالوئیدی به نام anthenine تانن فیتوسترول و یک کلوگزید تلخی به نام اسید آته میک ahthemiqoe است. اسانس آن به مقدار یک درصد در گیاه وجود دارد و از تقطیر بخار آب بدست می آید و رنگ آبی روشن دارد و به تدریج کهنه می شود و رنگ آن تیره و رسوب می نماید.

خواص:

جوشانده: یک تا دو گرم از گل های خشک بابونه را در یک لیتر آب جوشانده جهت دفع کرم هر روز صبح ناشتا یک فنجان میل می کنند.

دمکرده آن، جهت دفع کرم مصرف می شود و برای رفع ناراحتی های معده و روده یا دردهای قاعدگی زنان است.

جوشانده خوراکی برای رفع میگرن و نورالژی و یا محلول حمام برای رفع ناراحتی های معده و روده تهیه می شود.

برای تهیه محلول التیام دهنده زخم و لوسیون ضد چرک و محلول حمام نیز از آن استفاده می شود.

دم کرده برای رفع حالت افسردگی و دم کرده برای استعمال خارجی در مورد ورم پلک ها بکار می رود.

جوشانده برای تقویت موی سر و دادن رنگ روشن به آن، دو مشت گل بابونه در یک لیتر آب.

از گل بابونه به صورت دم کرده و جوشانده؛ یک نوشابه قوی به وجود می آید.^۱
نورالژی، میگرن، ورم پلک ها، رنگ سر و دفع کرم، ناراحتی های معده و روده، افسردگی، قاعدگی زنان.

بازکننده است، غلیظ را لطیف می نماید، سستی می آورد، گدازنده است با کمی جذب یا به طور کلی جاذب نیست. ورمهای گرم را فرو می نشاند و خوردن آن در مداوای ورمهای سخت داخلی مفید است.^۲

روش تهیه گرد بابونه رومی: گل بابونه را به مقدار مورد نظر در گرم خانه ۲۵ درجه سانتی گراد می خشکانند و نرم ساییده از الک ابریشمی نمره ۱۲ می گذرانند. این گرد مانند تقویت کننده های معدی است.

عرق گل بابونه: گل بابونه را در ۶ واحد آب در حمام ماریه تقطیر می کنند تا ۴ واحد مقطر به دست آید و این عرق اساس تهیه لوسیونهای محرک قرار می گیرد. مقدار خوراک آن ۱۰۰-۲۵ گرم است.

دم کرده بابونه رومی: ۵ گرم گل بابونه را در ۵۰۰ گرم آب جوش دم کرده و صاف می نمایند. این دم کرده برای تقویت معده استعمال می شود.

عصاره بابونه: گل خشک بابونه واحد و آب جوش ۸ واحد. گلها را نیم کوب کرده در ۶ جزء آب مدت ۱۲ ساعت دم می کنند. این عصاره مقوی معده و قاطع تب است.

۱- صد گیاه و هزار درمان، ص ۴۹-۵۲.

۲- قانون در طب، بوعلی سینا، ص ۸۴.

حرف ب..... ۳۲۳

شربت بابونه مقوی است.

روغن بابونه با روغن زیتون: در موارد قولنجها، باد و نفخ به شکم می‌ماند که بسیار مؤثر است.^۱

از نظر طبیعت گل بابونه طبق نظر حکمای طب سنتی، مانند سایر بابونه‌های گرم و خشک است. و از نظر خواص معتقدند که شبیه بابونه صغیر است. لطیف‌کننده، تحلیل‌برنده، مقوی دماغ، اعصاب و نیروی جنسی انسان است.

قاعده آور و ترشح شیر را افزایش می‌دهد و برای دفع سردرد و تحلیل ورمها و خردکردن سنگ مثانه مفید است. در موارد قطره قطره ادرار کردن و بند آمدن و کم بودن ترشحات و عادت ماهیانه نافع است. بخور دم کرده آن با سرکه برای چشم و کاهش درد آن خوب است. جویدن آن برای التیام زخمهای دهان مفید است. و دود سوخته آن برای فرار حشرات مؤثر است. مقدار خوراک آن تا ۱۵ گرم است.^۲

بابونه به طور کلی به دو نوع گیاه گفته می‌شود که هر دو از یک خانواده ولی از دو جنس متفاوت می‌باشد. در فارسی یکی را بابونه رومی یا بابونه به نام علمی *anthemis nodilis* و دیگری را بابونه رسمی یا بابونه صغیر و به طور کلی گل بابونه به نام علمی *matricaria_cnomomilla* می‌نامند.

لذا به طور کلی به هر دو بابونه *chamomilla* گفته می‌شود.

منتها یکی را بابونه آلمانی یا هنگری *germah_chmohile* با نام علمی *motricayia* و دیگری را بابونه رومی یا انگلیسی *romah chmomile* یا *ehGLISH_chamomile* با نام علمی *anthemis nohilis* نام می‌برند. هر دو گیاه دارای اسانس روغنی به رنگ آبی روشن می‌باشند که ترکیب شیمیایی آنها متفاوت است ولی از روزگاران کهن هر دو اسانس در درمان بیماریهای مختلف تقریباً با اثر مشابهی به کار برده می‌شدند. طبیب یونانی *dioscorides* و طبیعی دان ایتالیایی *pling* بابونه را برای انواع سردردها و ناراحتیهای کلیه، کبد و مثانه تجویز و توصیه می‌کردند.

در قرن نوزدهم در امریکای شمالی ضماد بابونه را برای التیام سریع زخم و جلوگیری از ایجاد قانقاریا به کار می بردند و برای رفع سوء هاضمه و درمان مالاریا و گرفتگی های عادت ماهانه و افزایش ترشحات عادت ماهانه و خلاصه برای غالب ناراحتیهای زنانه در ارتباط با زایمان و جلوگیری از زایمان رود رس و درمان زخمهای نوک پستان توصیه می نمودند. و در حال حاضر در آمریکای شمالی از پرفروش ترین گیاهان دارویی است. به صورت بابونه خالص و با مخلوطی از بابونه و چند گیاه مناسب دیگر در بازار عرضه می شود.^۱

از عصاره گل‌های تازه بابونه که شامل اسانس فراوانی است برای ضد عفونی کردن مخاط دهان و لثه‌ها پس از کشیدن دندان و در موارد جراحی‌های دهان استفاده می شود. از جوشانده گل‌های آن برای شفاف کردن رنگ موهای بور و برای بور کردن رنگ موهای بلوطی استفاده می شود.

از ضماد آن برای نرم کردن ورم‌های سفید استفاده می شود و جوشانده غلیظ تر گل‌های آن برای شستشو، ضد عفونی و التیام زخم بسیار مؤثر و مفید است.

برای تهیه روغن بابونه صغیر در حدود ۴۵۰ گرم گل بابونه را گرفته و با حدود ۲ کیلو گرم روغن زیتون یا روغن کنجد مخلوط می کنند. اگر این مخلوط را ۴۰ روز در آفتاب بگذارند آماده مصرف است.

قطره‌ای از این روغن در گوش برای تسکین درد گوش بسیار نافع است و مالیدن این روغن برای لقوه، پیچیدگی عصب و ورم قسمت سوزان بدن، مقعد، رکتوم و سفتی رحم و تسکین درد و روماتیسم نافع است و برای نرم کردن ورم‌های سخت نیز مفید است. اگر چند قطره آن در بینی ریخته شود برای بی خوابی افراد پیر مؤثر است.^۲

بابونه صغیر یا بابونه در اغلب مناطق چین، جاوه و ژاپن کاشته می شود، و در نواحی اروپا و آسیا به طور خودرو می روید و کاشته می شود. در ژاپن خشک شده آن را با چای دم کرده و به عنوان بادشکن "کاریونه و کیمورا" و معرق می خورند.

و در هندوستان از گل‌های خشک آن به عنوان محرک، رقیق کننده، محلل ورم و تومور، بادشکن و در موارد ضعفهای اساسی نظیر ضعف هاضمه، هیستری و همچنین برای تسکین تبهای نوبه‌ای استفاده می‌شود. اسانس در استعمال خارجی در موارد روماتیسم و همچنین از بین بردن نفخ و کولیک به کار می‌رود. خوردن دم کرده گل بابونه موجب افزایش ترشحات صفرا می‌شود.^۱

همدرد آن را در نسخه امراض مختلف مورد استعمال قرار داده است.

تعریف: ۱- دواپی آب زن ۲- ضماد سنبل الطیب ۳- معجون فلاسفه ۴- معجون فوتنجی می‌باشد.

خواص: ۱- برای اوراء حیض، کمی حیض را باز می‌کند نیز درد را در آن حالت تسکین می‌دهد.

۲- ورم معده، جگر، روده‌ها، رحم را تحلیل می‌کند.

۳- اعصاب را قوت می‌دهد، ماده تولید را زیاد می‌کند، کلیه و مثانه را قدرت می‌دهد، از کثرت بول جلوگیری می‌کند، درد مفاصل و کمر را مفید است، غذا را هضم می‌کند، اشتهای به خوراک را زیاد می‌کند.

۴- درد معده و جگر را خوب می‌کند، سکسکه را دور می‌کند، در تب بلغمی مفید است.^۲

بوی آن خواب آور است و حشرات از آن فرار می‌کنند و همچنین مالیدن یا شستن اعضای تناسل از آن باه را قوت می‌دهد. گل بابونه آلمانی $\frac{1}{4}$ روغن دارد و شیره anthemic acid از آن استخراج کرده‌اند. و جوهری به نام anthemiden در آن می‌باشد که در الکل، اتر، کلورفورم حل می‌شود. البته در اسید سرکه acid acetic حل می‌شود. ریشه این گیاه مقوی‌تر از آن بوده مقدار مصرف آن ۵ گرم می‌باشد. ریشه آن با شراب حلال و عسل بسیار محرک باه است.

همچنین گل بابونه را که در روغن زیتون خیس کرده که چهار برابر وزن خودش باشد

و در آفتاب بگذارند و هفته‌ای یک مرتبه روغن آن را تجدید کنند یا این که آن را با مقداری آب بجوشانند تا آب بخار شده روغن بماند بعد صاف کنند روغن به دست می‌آید. این روغن ورم را فروکش می‌کند و زخمهای چرکی و آبکی را خشک می‌نماید. و ترک پوست بدن را با این روغن بمالید خوب می‌شود.

این بابونه فرنگی یا روسی را در ایران بابونه شیرازی می‌گویند. دارای خاصیت مقوی، ضد درد، نیروبخش، ضد تشنج، تب‌بر و کرم‌کش است. و اعصاب را آرامش می‌دهد و عمل هضم را آسان می‌کند.

اگر روغن بابونه را به محل درد اعصاب یا روماتیسم بمالند درد را تسکین می‌دهد. خوردن دو تا پنج قطره روغن بابونه دردهای معده را آرام می‌کند. و اگر خشک شده بابونه را در یک فنجان آب مدت ۱۰ دقیقه بجوشانند، سپس ۱۰ دقیقه هم دم کنند و صبح ناشتا یک فنجان و ظهر و شب هم نیم ساعت قبل از غذا یک فنجان بدون قند بخورند. و بهترین دارو برای تنقیه اطفال و کودکان خردسال است^۱ به گفته پروفیسور لهامو و دکتر لئونس کارلیه فرانسوی.

بابونه یا آقطی: بابونه را در کوفته، پلو، آش و سایر غذاها بکار می‌برند و گل‌های آن دارای خاصیت زیر می‌باشد:

مقوی معده و مسکن دردهای آن می‌باشد و خوردن آن موجب زیاد شدن گویچه‌های سفید خون می‌باشد، گل آن را مانند چای دم‌کرده بنوشید این دم‌کردنی التهاب معده را از بین می‌برد.

برگ بابونه لطیف و زود هضم است و مقوی دماغ، عصب، شهوت و ضد سم و مدر ادرار، شیر زنان را زیاد می‌کند و سردرد را تسکین می‌دهد و آبریزش بینی را از بین می‌برد. جهت ورم ملتحمه چشم مفید، بادشکن بخصوص محلل ورم‌ها می‌باشد، یرقان، تنگی نفس، درد سینه و کبد و کیسه صفرا را باز می‌کند، برای باز شدن عادت ماهانه زنان و رحم و تحلیل ورم سودمند است و همچنین ورم بیضه و گهای مثانه و خارج کردن

مشیمه (برده‌ای که جنین در آن است) و رفع عفونت و سودا و بلغم و تبهای عفونی و قولنج روده است، برای باز شدن قاعده نشستن در آب جوشانده بابونه هم مفید است.^۱ بابونه وحشی بیشتر به عنوان ضد التهاب و گند زدا مصرف می‌شود. خاصیت ضد اسپاسم و معرق ملایم هم دارد.^۲

ترکیبات و اثر: اسانس فرّار موسیلاژ و یک ماده ضد اسپاسم.

مصرف خوراکی: معمولاً به شکل تیزان به کار می‌رود.

برای اختلالات معدی همراه با درد، دیر هضمی، اسهال و تهوع و بندرت برای التهاب مجاری ادرار و قاعدگی دردناک مصرف می‌شود. (بابونه گاوی) گرد این گیاه را روی زخمهای دیر التیام پذیر، بثورات پوستی و عفونتهایی نظیر جوش، کورک، تبخال می‌پاشند.

همچنین برای بواسیر و التهاب‌های دهان، گلو و چشمها مصرف می‌شود.

بابونه رومی ترکیبات و اثر: اسانس فرّار و مواد تلخ، اثر آن همانند بابونه گاوی است خاصیت ضد التهاب آنتی سپتیک، ضد اسپاسم و بهبود دهنده اشتها دارد. مصرف مقدار زیاد آن استفراغ و سرگیجه می‌آورد.

مصرف آن مانند بابونه گاوی است. برای تسکین دردهای قاعدگی سودمند است.

خواص درمانی آن: در تحفه حکیم مؤمن می‌نویسید: محلل و مفتح و مدر بول و حیض و عرق در جمیع اجزاء دماغ و اعصاب است.

و جهت تنقیه سینه و درد سر و امراض دماغی و تحلیل بقایای ریاح گوش و درد جگر و مقعد و رحم و احتباس حیض و شاش بند و اخراج سنگ مثانه و تسکین درد و جگر و یرقان و قولنج معده مفید است.

ریشه آن قوی‌تر از گل آن بوده، طلای آن جهت تب لرز، بلغم و ادرار و عرق نافع است. بابونه از مقوی‌های تلخ، بادشکن، ضد درد و تشنج، تب بر، کرم کش و مسکن

۱- همان، ص ۵۵.

۲- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ترجمه دکتر محمد رضا توکلی صابری و دکتر محمد رضا صداقت.

است.

مصرف گل آن برای دردهای عصبی ناحیه کمر در موقع گریپ و سردردهای یک طرفه و دردهای عصبی صورت فوق العاده مفید است.^۱

بابونه که به فرانسه «کامومیل» خوانده می شود، از یک لغت یونانی که معنی سیب را می دهد اقتباس گردیده است.

بابونه دو نوع است و هر دو نوع آن دارای خاصیت صد عفونی کننده، و روغنی پس می دهد که بسیار معطر است. قسمت مهم گل بابونه در وسط قرار گرفته و رنگش زرد است. با گل بابونه می توان موی سر را به رنگ طلایی در آورد. جوشانده بابونه برای تشنجات معدی و ناراحتی های جهاز هاضمه مفید است.

بابونه داروئی است مقوی، تب بر و ضد کرم. دم کرده آن برای افرادی که مبتلا به سوء هضم هستند و خانمهایی که دچار اختلال قاعدگی شده اند، نافع است.

جوشانده بابونه برای بیماریهایی از قبیل انسداد لوله طحال و سردرد مفید است. بابونه برای مبتلایان به روماتیسم و نورالژین نیز مفید است. برای تهیه پماد بابونه مقدار ۲ گرم گل خشک بابونه و ۱۵ گرم روغن زیتون مخلوط کرده و آن را مدت یک ساعت و نیم الی دو ساعت روی آتش داغ کنید و در شیشه بریزید و سپس صاف شود و مقدار ۲۰ گرم کافور به آن بیفزائید، پماد به دست می آید. جوشانده گل بابونه به شکل محلول و کمپرس برای درمان اورام ملتحمه چشم نافع است. برای دفع پشه و مگس و حشرات مقداری گل بابونه بجوشانند.^۲

۱- راز گیاهان شفا بخش، ص ۲۵۴.

۲- کتاب خواص میوه ها و خوراکیها، داروهای گیاهی، ص ۸۱.

* بابونه وحشی

تعریف:

در کتب طب سنتی با نامهای عربی آن «اقحوان» و «عین القط» آمده است. به فرانسوی *camomille sauvage* و *anthemisdes champs* و به انگلیسی *widchamomile* گفته می شود.

گیاهی است یک ساله و کوچک، بلندی آن در حدود یک وجب، برگهایی مانند بابونه معمولی تقسیم شده و نواری است. در طبق گل این گیاه دو نوع گل یکی به رنگ زرد و دیگری با زبانها و به رنگ سفید وجود دارد، این گیاه در آذربایجان غربی و در جنوب غربی ایران، در شهبازان و در اطراف ازنا و در دامنه های نزدیک دهلران دیده می شود. این گیاه عطر ضعیفی دارد و آشفته گیاهی ایجاد نمی کند، ولی طعم آن بسیار تلخ است. از نظر ترکیبات شیمیایی، در گلهای این گیاه ماده آنته میک اسید مشخص شده است. از نظر طبیعت گرم و خشک و از نظر خواص درمانی، گیاهی است که برای ضد عفونی و التیام زخم مفید است. و ضمناً تب بر می باشد.

* باد آورد

تعریف:

گیاهی خاردار از تیره مرکبات و از دسته لوله گلی ها و از جنس خار تاتاری می باشد. این گیاه یکساله است.

بادآورد را شوکه بیضاء: خار سفید می نامند و شبیه به خارخلشک ولی سفیدتر است و خار بلندتری دارد. برگ بادآورد به برگ هل شبیه ولی نازک و سفیدتر است. ساقه بادآورد گاهی به دو متر می رسد. گلش ارغوانی رنگ و دانه اش به دانه کاجیره شبیه، ولی گردتر از آن است.

برگ آن شبیه به برگ حماما یا خامالادون سفید ولی باریک و سفیدتر از آن می باشد. گل آن فرگیری و تخم آن شبیه به تخم قرطم است. می گویند تحقیق آن است که ساقه بادآورد، سفید و ریشه آن اندکی پُرز دارد، گل آن سفید و اطراف آن سه خار نرم و نازک به قدر سوزن و متصل به میان شاخه های آن و ثمره آن به شکل دکمه اندک طولانی است و اگر گیاه آن به سبب سبکی اش خشک گردد، باد او را کنده و پراکنده می نماید.

گیاهی چند ساله، دارای ساقه‌های خوابیده، بسیار منشعب و پوشیده از خارهای کوچک است. برگهای ۳ برگچه‌ای باریک و نوک تیز دارد.

و به سریانی ساناحور و کاقوکیا حورا و به یونانی اکتنالوقی و اقطالوفی و به عربی شوکه البیضا، خار سفید می‌نامند و مؤلف جامع تمیمی آن را عصفری می‌داند و به هندی جود ساود هماهیش می‌گویند.

طبی: *fagonia arabica*

عرفی: *volutarella divaricate*

باد آورد: شوکه البیضاء، به ترکی قالغان، به فارسی (باد آورد) کنگر، درمان فقرا و به عربی نیز شکاعا می‌گویند. به قدر دو ذرع.

آقای زانون zanon در سال ۱۸۴۶ ماده تلخ به نام رچلین *aelei lliein* از آن استخراج نموده است و از تقطیر با آب ۱/۱۰ روغنی فرار به رنگ سبز تند از آن حاصل شده. و *achilliec acid* را به نام *aconitic acid* می‌شناسند. در آن مقداری قلیل رزین، تانن، صمغ و تمکیات مختلف مثلاً در مصر یک نوع *achillea* برنجاسف به نام بربر استعمال می‌شود در اروپا و شرق درختهایی از این نوع را نشاط آور، مقوی، مدر حیض، علاج بواسیر، استعمال می‌کنند نوعی برنجاسف به نام *artemesia mochata, genepi blanc* که بوته بلندی است و آن عطر و اثر معرق و التیام و التحام دارد. در شهر انگارین، سوئیس را روغنی فرار به نام *esprit de iva* از آن استخراج می‌کنند برای استعمال داخلی هر یک اونس از *artemesia millifolliua* جوشانده در قسمت آب که از آن ۶ اونس باقی بماند، بعد از محلول باقی مانده یک اونس هر ساعت استعمال می‌شود.

در اواخر این عصر در امریکا این گیاه بطور دارو معرفی شد، و مقوی و مشابه زهار استعمال می‌شود. و مثل منهیات دیگر و رحمی نافض تب لرزه مفید است. دوی آن مناسب برای زیاد کردن اشتهای خوراکی و تنظیم و هضم و حالت مرض بد هضمی می‌باشد.

نحاسف در اصطلاح علمی: *achillea millefolium*

انگلیسی: yarrow nose bleed

فرانسوی: herbe aut charpentiers miepefeucce

در جنوب هیمالیا پیدا می شود. نیز در باغها کشت می شود. انواع مختلف این درخت در طب از تاریخ قدیم مستعمل بوده، دیسکوریدس آن را قابض و مورث حیض گفته است. و به قول سلیتی اول دارو هست که برای معالجه زخم معرفی شد، و صاحب کتاب اسم مربی آن را قيصوم و ابن سینا در باره آن گفته که جالینوس می گوید: گال برنجاسف خیلی معروف تر از افسنیتن است و آن را در فارس برنجاسف می گویند که آقای stoch آن را به اسم علمی *artemisia santolina linn* بیان کرده است. اسم دیگر فارسی آن درخت بومادران است. در ولایت سند و ایران آن را به طور مقوی استعمال می کنند.

در کتاب لسان العرب اسم عربی آن را: شویلا، حبق الراعی، عبیثران نوشته است. ارطماسیا. قرنساوی: *aromoise*، لاتینی: *artemisia vulgaris*. این درخت با عمر دارز در بیابانها زرع می شود و برای بوی خوش آن در باغها نیز زرع می کنند.^۱

لفظ طبی برنجاسف: *achillea millefolium*

گیاهی است از یک تا دو وجب و تا ۱ متر هم می رسد. برگهایش باریک و از وسط بریده است. گلش مثل گل شوید چتردار است و رنگش آبی است. بر ساقه این گیاه رطوبتی چسبناک است.

برنجاسف و قيصوم هر دو یک گیاهند. نر را قيصوم و ماده را برنجاسف گویند و شناخت بین این دو این است که قيصوم بزرگ می شود و برنجاسف کوچک می ماند، قيصوم شاخه ندارد و برنجاسف شاخه های متعدد دارد. گلش بدبو است.

جابر بن حیان در رساله خود از باد آورد به نام شوكة البيضاء نام آورده است. باد آورد را به اسم علمی *Fagonia Cretica* نوشته اند و به آن کنگر سفید هم می گویند.

گیاهی کوچک و خاردار است که ساقه هایش مایل به سفیدی می باشد. همه اجزای آن در طب استفاده می شود. مزاج باد آورد گرم و خشک در درجه اول است.

باد آورد مفید: ورمها، داء الثعلب، تشنج، کزاز، سرفه، درد کمر و کپل، درد دندان، ورم لثه، اسهال مزمن، تبهای بلغمی، درد چشم، بواسیر، دهان، ضعف باه، گزیدگی عقرب، سنگ مثانه، استسقاء، درد جگر و طحال، عفونت کلیه، قی دوران حاملگی، اسیداوریک، باد سرخ، تیفوئید، کثیفی خون، برونشیت‌های مزمن و عفونت زخمها می‌باشد.

باد آورد مضر ریه است و مصلحش افسنتین می‌باشد.

گل‌های منفرد، به رنگ صورتی یا ارغوانی و میوه‌ای به صورت پوشینه دارد.^۱
آن را به رومی: لوفینیقی، به سریانی: ساناحوروکاة و کياحورا، به یونانی: اکتنالوقی و اقطالوقی و به عربی: شوکة البیضاء (خارسفید) می‌نامند. مؤلف جامع تمیمی آن را عصفری می‌داند و به هندی: جواسا و دهماماست می‌گویند.
بدلش: افسنتین اما برای سردرد بابونه بدلش است.

نفع خاص:

مخرج جنین، مدر بول و حیض.^۲

این درخت به نام «اچیلیا» در امریکا و اروپا کشت می‌شود و از این یک ماده طبی به نام «اچیلین» حاصل می‌شود و نیز روغنی به نام «اچیلیا» به دست می‌آید $\frac{۱}{۱۰}$ گیاه روغنی است.^۳

در اورام احتساء مفید است. خوردن جوشانده آن یا طلا کردن آن برای احتباس بول و احتباس حیض، تنگی مجاری ادرار و اخراج مشیمه و برای صلابت رحم مفید است تب بلغمیه که جگر را بی حس می‌کند برنجاسف برای آن نهید است.^۴

در فارسی آن را ملنجاسف هم می‌گویند. در رومی: شوصر. یونانی: ارطاماسیا، اُرطیه ماسیا. عربی: شویلا، فافور، فارسی: بومادران. شیرازی: برتراسل، هندی: گندمار.

۲- بستان المفردات، ص ۷۱.

۴- مخزن المفردات، ص ۱۰.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۵۲.

۳- دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

این بوته مشابه افستین است که به قدر یک دست بلند می شود. ساقها و برگ آن باریک است. گل آن زرد مایل به سفید و نیلگون است.^۱

مزاج:

در ریشه باد آورد قوت سرد کننده و خشکاننده و نوعی گدازندگی است. تخم آن گرم و لطیف می باشد و بعضی گفته اند همه اعضای آن بسیار گرم است. مزاج آن گرم و خشک در درجه اول است.^۲ گرم و خشک در درجه سوم. مقدار خوراک سه الی پنج گرم.

ترکیبات شیمیایی:

باد آورد به هندی: رمصماسه. سنسکرت: در اللجعا در النجعاء، سمدرانتا، رووفی، و اسمائی کثیر. یونانی: افیون، افنون. لاتینی: *fogonia arabieh*، بوته خاردار است مشابه است، در کنار دریا رویده می شود آن را نیز شکاعی می گویند.^۳

مالیت، نائثریت، فوشعیت، یوتاسیم کلورائید و کاسیم در آن موجود است. *achilleine c20h38n2o15* در آب با آسانی حل می شود و با سختی در الکل خالص حل می شود و در ترشی حل نمی شود. و اگر با اسیدهای ضعیف جوشانده شود از آن شکر، آمونیاک، مواد عطری و *aeilletine c11h17no11* حاصل می شود که در رنگ قهوه ای روشن است.

در آب حل نمی شود و ترش نیست. و نیز ماده *moschatine c21h27no7* در آب سرد حل نمی شود و یک مزه ترش عطری در آن است مثل *stille and maisch*.^۴ خواص:

گلهايش در تداوی مورد استعمال دارند، خار مقدس، شوک مبارک، مبارک دیکنی،

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۴۰.

۲- فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۴۲۸.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۲۷۱.

۳- لاتانی لغات، ص ۱۱۷.

شوقت اوتی، شوكة المبركه، باد آورد.^۱

در باد آورد به طور عموم و بویژه در تخم آن قوتی تحلیل برنده و باز کننده موجود است، خونریزی را بند می آورد و در گیرندگی معتدل است. خاصیت گیرندگی و گدازندگی که در آن است، در علاج ورمهای بلغمی مفید است. ریشه و سایر اجزای آن را بر روی ورم می گذارند ولی ریشه اش بیشتر مؤثر است. در علاج چین خوردگی سخت مفید است و هرگاه جنبش ماهیچه های کودک عادی نباشد، تخم باد آورد بخورد. عصاره فشرده شده گیاه باد آورد را اگر مزمره کنند، درد دندان تسکین می یابد.

طعم گیاه تلخ و ناپسند است. اثر تب بر دارد. در رفع دیسانتري، عدم دفع ادرار، باد سرخ و تیفوئید مفید واقع می گردد. تصفیه کننده خون، از بین برنده التهاب و ناراحتیهای کبدی است. در برونشیت های مزمن و التهاب مخاط دهان مؤثر واقع می شود. شیر گیاه اگر با کمی قند جوشانده شود به نحوی که محلول غلیظی از آن به دست آید، می تواند به عنوان خنک کننده جهت رفع التهاب دهان مصرف شود.

و در ضمن معتقدند که شیر گیاه اگر بر روی زخمهای باز گذاشته شود، از چرکین شدن آنها جلوگیری می نماید. از اعضای گیاه به عنوان یک ماده مقوی، تلخ و قابض استفاده به عمل می آورند.

در افغانستان و هند از اعضای این گیاه به عنوان تب بر استفاده می شود. در برخی دیگر از نواحی، کوبیده اعضای گیاه را بر روی آماس و اورام جهت درمان بکار می برند. گاهی نیز له شده اعضای گیاه را در آب وارد کرده، محلول حاصل را به تمام بدن اطفال جهت رفع تب می مالند یا با وارد کردن دمکرده گیاه، در آب گرم، کودکان تب دار را استحمام می کنند. در رفع خارش اثر مفید دارد.

اصل این گیاه در هندوستان بوده و از هند به سایر نقاط دنیا پراکنده شده است و امروز به طور خودرو در جنوب اروپا و غالب نقاط ایران می روید.

گیاه باد آورد را با مقدار بیست تا شصت گرم در یک لیتر آب دم می‌کنند. دمکرده آن در این مقدار آب در عفونت‌های سینه، پهلوی و انواع تب تجویز می‌شود.

این گیاه داروی قطعی و مؤثری در جلوگیری از قی و دل به هم خوردگی زمان حاملگی در خانمهاست که عوارض آن را و یار می‌گویند.

خانمهایی که در دوران حاملگی و یار می‌شوند و حالت استفراغ و دل به هم خوردگی پیدا می‌کنند باید به اندازه یک قاشق دسر خوری گل‌های خشک بادآورد یا برگ آن را در یک لیوان آب جوش ده دقیقه دم کنند و قبل از هر غذا یک فنجان از آن را بخورند. جوشانده برگ بادآورد یا عرق آن را به شکل محلول شستشو در انواع زخمهای جلدی بکار می‌برند.

طعم گیاه تلخ و ناپسند است اثر تب‌بر دارد در رفع دیسانتري، عدم دفع ادرار و باد سرخ و تیفوئید مفید واقع می‌گردد. تصفیه‌کننده خون، از بین برنده التهاب و ناراحتیهای کبدی است. در برونشیت‌های مزمن و التهاب مخاط دهان مؤثر واقع می‌شود.

شیره گیاه اگر با کمی قند جوشانده شود به نحوی که محلول غلیظی از آن بدست آید می‌تواند به عنوان خنک‌کننده جهت رفع التهاب دهان مصرف شود.^۱

جوشانده باد آورد برای بیماریهای عصبی از قبیل ارتعاش اعصاب و میگرن، مالیخولیا و هیستری مفید است، در بیماری روماتیسم ۶ الی ۲۰ گرم از بادآورد در یک لیتر آب جوشانده و به مصرف می‌رسانید.^۲

باد آورد را اگر بر جای نیش عقرب گذارند سم آن را بر می‌کشد و خوردن تخم آن درمان گزش حشرات موزی است و اگر با افشره آن مضمضه کنند درد دندان تسکین یابد و ناتوانی معده را برطرف می‌نماید و انسداد را باز می‌کند. و در مداوای تبهای بلغمی درازمدت و تبهایی که ناشی از ضعف معده باشند و کلیه تبهای کهنه سودمند است.^۳

در تخم آن قوتی تحلیل برنده و بازکننده، برای دمل و جوش و علاج ورمهای بلغمی

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۳۵.

۲- خواص میوه‌ها و خوراکیها، داروهای گیاهی، ص ۷۸.

۳- قانون در طب، شیخ الرئيس ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۸۴-۸۵.

سفید، برای مفاصل، در علاج ترنجیدگی سودمند است، در تسکین دندان درد و برای سینه مفید است و ناتوانی معده را بر طرف می‌کند.

برای تبهای دراز مدت بلغمی، تب‌های ناشی از ضعف معده، برای خوارش و برجای نیش عقرب گذارند سم را بر می‌کشد.^۱

باد آورد برای دردهای سر، سینه و پهلوی، ارتعاش اعصاب، اسهال و تپش قلب نافع است.^۲

مزاج آن گرم و خشک در درجه اول و شیخ می‌نویسد: که در بیخ آن سردی و خشک کنندگی با اندکی تحلیل است و تخم آن گرم لطیف و بهترین نوع آن برگ سفید تازه است که در آن قوت محله می‌باشد خصوصاً در تخم آن. در آن قبض برای نزوف است یعنی جهت نزف الدم و این به صورت نوعیه است. کیفیت تخم آن منافی قبضی نزوف است. قبض آن معتدل و آن نافع اورام بلغمی خصوصاً چون بیخ آن ضماد نمایند و موافق ورم اعضای رخوه و چون داء الثعلب را به ساق تازه آن بخارند بسیار نفع دهد و خوردن تخم آن دو مثقال نافع تشنج و کزاز و سرفه و تحلیل ریاح و درد سرین و کمر است و نوشیدن برگ آن نافع فالج و کذا بیخ و چون صبیان را بنوشانند فساد حرکت عضل و کزاز را نفع کند و چون به طبیخ آن مضمضه سازند تسکین درد دندان و اورام لثه نماید و خوردن بیخ آن یک درم منع رقة الدم سینه کند و برگ آن نافع اسهال مزمن معدی و شیخ می‌فرماید که آن نافع جهت حمیات بلغمیه طویله و آنچه سبب آن ضعف معده باشد.^۳

این گیاه دردهای نیمه سر (میگرن)، سینه پهلوی، اسهال، بی‌اشتهائی، ارتعاش، مرض جلدی، و تپش قلب و انواع ضعف و بی‌حالی، تقویت کننده، عرق آور، مدر، تصفیه کننده خون، مقوی دستگاه هاضمه، ضد سرطان، عفونتهای کلیه، کبد، معده، جلوگیری کننده قی در زمان حاملگی، عفونت سینه، تب، ذات‌الجنب، روماتیسم و غیره موثر است و این گیاه اسید اوریک بدن را نیز خارج می‌سازد.

۱- همان منبع، ص ۸۵. ۲- درمان طبیعی، ص ۶۴.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۲؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۸۴.

باید پیش از باز شدن کامل گل، آن را بچینند ۴۰-۵۰ گرم در یک لیتر آب ده دقیقه بجوشانند.^۱

در بسته شدن حیض و بواسیر از آن استفاده شده است که در عصر قدیم نیز برای این امراض مستعمل بوده، و در تشنج عضلات نیز فائده دارد و در امراض زنانه مثل نزیف رحمی و درد اثنای حیض از برنجاسف استفاده می شود. مختصر این گیاه در مرض سیکوریا و قولنج هم مفید است نیز برای امراض حنجره به طور جوشانده استعمال کردن بیان شده است.

از روغن فرّار آن به خوراک ۲۰ قطره (داخلی) استفاده می شود. در جرعه ۸-۲۰ گرم زیاد کننده اشتها است و در بعضی حالت تندی نبض و درد زخم معده دیده شده است. مسخن، محلل، بازکننده سدد، ورمهای داخلی را تحلیل می دهد، خوردن جوشانده آن مدر بول و حیض است، برای ورم رحم مفید است و عرق برنجاسف نافع تب بلغمی و اورام رگها است.^۲ برای کلیه ضرر دارد، مصلحش انسیون.

محل رویش:

در نواحی جنوب شرقی، بلوچستان، بم پشت و جنوب غربی ایران می روید.
در اکثر نقاط زمین بخصوص آسیا و اروپای مرکزی می روید.
در نواحی کویری جنوب آسیا، ایران، بلوچستان، هند، افغانستان، عربستان و همچنین منطقه مدیترانه می روید.

این گیاه در نواحی جنوب شرقی ایران، مکران: بلوچستان. زیارت در نزدیکی GEH، بم پشت، جنوب غربی ایران می روید. FL.IRAN.^۳
گیاه باد آورد در تمام نقاط آذربایجان از جمله تبریز و رضائیه و رستم آباد و گیلان و نواحی البرز، فارس و نواحی غربی ایران می روید.^۴

۲- المفردات، ص ۱۲۴.

۱- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۰.

۳- گیاهان دارویی، ج ۱، ص ۴۵۳.

۴- گلها و گیاهان شفا بخش، مهدی نراقی، ص ۵۸ - ۵۹ - ۶۰.

* بادام

تعریف:

در معجونی که از پیغمبر ﷺ نقل شده است، نافع بیماری بهق می باشد، بادام یکی از اجزای آن است.

بادام دارای انواع تلخ، شیرین، بربری، دیسی و دشتی می باشد که دانه، شکوفه، برگ، صمغ و روغن آن مورد استفاده طبّی دارد.

مزاج بادام شیرین، گرم و تر در درجه اول و بادام تلخ، گرم در درجه سوم و خشک در درجه دوم می باشد.

بادام و اجزای آن مفید بهق، هاری، ضعف دماغ، قلب و باه مردان، قولنج، کلیه، سختی ادرار، حیض، سنگ کلیه، کرم شکم، ناراحتی گلو و ریه، سستی لثه و دندان، استسقاء، تاول از سوختگی، خراش مثانه، شپش سر، یبوست، ضعف اعصاب و بینایی می باشد.

بادام دارای مواد: قند، ضمغ، آهک، فسفر، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم، آهن،

اسیدایرسیک، اولئیک، لینولئیک، پالمئیک، میریستیک، سیناپتوس، هیدروسیانیک اسید و آمیگدالین می باشد.

مقدار خوراک: نوع شیرین آن بین ۶ تا ۲۰ عدد می باشد.

بادام مضر احشاء است و مصلحش مصطکی می باشد. مضر طحال است و مصلحش شکر و خشخاش می باشد.

بادام میوه‌ای است که به صورت تازه یا خشک مورد مصرف همه بوده و از لحاظ طبی، روغن آن نیز مورد استفاده قرار می گیرد و به خاطر دارا بودن موادی پر ارزش و ترکیبات حیاتی می تواند در سلامتی ما مثر ثمر باشد. بسیاری کسان که فکری کنند بادام خواصی نداشته و آن طور که پسته و گردو نیروبخش می باشند ارزش غذایی ندارد، اما اگر به ترکیب و مواد آن توجه فرمائید، خواهید دید که بادام دارای موادی حیاتی چون فسفر به مقدار ۴/۶۵ گرم و کلسیم ۲/۳۹ گرم در یک کیلو گرم می باشد و می دانیم که فسفر و کلسیم نیروی جوانی و توالد را افزون و بر قدرت فکر و فعالیت مغزی ما می افزاید. بادام همچنین دارای پتاسیم و منیزیم و مقدار کمی آهن است. پتاسیم موجود در بادام به مقدار ۷/۵ گرم است که می تواند در شستشوی خون از اوره و مواد زاید مؤثر باشد.

بادام؛ ۵۵ درصد آن را چربی تشکیل می دهد برای رفع تحریکات و تبلی روده ها نیز مؤثر است. در بادام مقدار ۲۱ درصد ازت و مواد ازت دار وجود دارد. به همین لحاظ توصیه می شود مبتلایان به بیماری نقرس و ناراحتی های کبد و کلیه از مصرف آن خودداری کنند. در مجموع ترکیبات بادام باعث می شود که مصرف آن، نیاز بدن را به اغذیه گوناگون تأمین نماید.^۱

بادام تلخ در طب خارجی، یکی از کشنده ترین سموم معروف به اسید سیان هیدریک است که به آن *Acide prassiqae* هم می گویند. دارای مقداری سقر و چربی می باشد. میوه شیرین آن دارای ۵۴ درصد روغن، ۲۴ درصد مواد سفیده ای و مقدار عوامل

مخصوص که. هنرش آمیزش روغن با آب است، می باشد. دارای مقداری قند، صمغ، آهک، فسفر، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم و آهن است و به علت دارا بودن این عناصر دیر هضم است. روغن نوع شیرین آن، کمی اسهال آور است. مقدار خوراک آن ۱۵ تا ۶۰ گرم و برای اطفال، ۴ تا ۳۰ گرم به تناسب سن آنها است.

بادام بر دو نوع است. شیرین و تلخ که هر کدام بر چند قسمت هستند: کوهی، بیابانی، بستانی، کوچک و بزرگ. بادام تازه و سبز دارای ۸۸٪ آب است ولی وقتی برسد که این مقدار آب تبدیل به مواد چربی می گردد.

خواص:

بو داده نوع شیرین آن، مقوی مغز و سلسله اعصاب است، بینایی را تقویت می کند و برای تنگی نفس مفید است.

خوردن ۲ دانه تلخ آن با نعنای درد کلیه را تسکین می دهد، اگر با عسل خورده شود، برای کیسه صفرا، کبد و پوست مفید است. مثلاً از بین برنده زخمهای چرکی است. میوه آن مقوی دماغ، ضد عفونی کننده اعضاء باطنی، مقوی بینایی، نرم کننده مزاج، سینه و گلو است. شیره میوه آن با شکر سرفه را آسان، سینه و حنجره را نرم و باز می کند و برای سینه پهلوی مفید است. از خونریزی ریوی جلوگیری می کند. پوست سخت میوه آن را سوزانده و کوبیده پودر آن را به طور مسواک استعمال کرده، دندان را سفید و لثه را محکم می کند.^۱

بادام تلخ بر روی نطفه و سلامت آن اثر بسزایی دارد. مغز بادام شیرین را جوشانده، با شیر مخلوط کنید برای سینه مفید است. دمکرده ۳۰ گرم برگ و ۱۵ گرم شکوفه درخت بادام مخلوطی را به وجود می آورد که ادرار آور، اسهال آور و کرم کش خواهد بود.

محل رویش: محل رویش آن در آسیای صغیر، عراق و ایران می باشد و به فارسی بادام معروف است.

* روغن بادام شیرین^۱

تعریف:

روغن ثابتی است که از فشردن مغز هسته انواع پرونوس آمیگدالوس^۲ از خانواده روزاسه به دست می آید.

صاحب مخزن الادویه دو نوع بادام را ذکر کرده: یک نوع بادام که بر آن پوستی کلفت است و نوع دیگر که در خوردن خیلی مرغوب و پوست آن خیلی نازک است، و آن را کاغذی می گویند.

صمغ آن را HOG GUM یا GUM BASORA می گویند. ارزاتر از همه صمغ آن است که زود حل می شود. بادام ایران از نوع مرغوب است و آن را در اروپا به نام ALMONDS SIGILY و VALENGIA می نامند.

amygdalus communis linn

almond tree انگلیسی:

amandier commun فرانسوی:

این درخت از فلسطین به مصر و ایران به وسیله حضرت یعقوب علیّه برده شد و نیز از تیوقراستس و دیوسقوریدس ذکر شده و فوائد از بیخ و تخم و صمغ درخت بادام تلخ را نوشته اند.

صاحب مخزن ادویه اسم فرانسوی آنها را این گونه بیان کرده است:

amandie des dames _ amandus sultanes

بادام دشتی به عربی: لوزیری. فارسی: بادام صحرائی. هندی: بادام جنگلی.

jawa almond tree _ east inian elemi انگلیسی:

conarium commune لاتینی:

از این بادام روغن استخراج می کنند و ذائقه آن خوب است، و از پوست آن هم روغن

استخراج می شود. این روغن اگر جامد گردد، مثل کره می شود، و از درخت آن نوعی صمغ در می آید.^۱

بادام شیرین: عربی لوزالحلو، لوزالمرء و سنسکرت: واتاد.

بادام تلخ: واٹ ویزی. هندی: بدام، میحقا، بدام کروا.

درخت آن بزرگتر از درخت انار می باشد. پوست آن سرخ و سیاه مائل است.

گل آن سفید در داخل مثل زیره (مشابه تخم زرد رنگ) پر است.

برگ آن پهن، گرد و نرم است. بعد از کاشتن سه یا چهار سال میوه می دهد. میوه آن

پوست سبز آن می باشد، پوست خارجی، پوست داخلی و پوست نازک خود بادام.

بادام بریری به عربی: لوزالبریری، لوزالهرجان، لوزالسودان لوزالارجان، بادام دشتی

در شکل مشابه به چلقوزه است.

بادام دیسی نوع هندی، سنسکرت: چهدر بادام. لاتینی: *terminalia catapa*

برگ آن پر شاخه مقابل هم دیگر است، میوه اول سبز و تلخ و بعد سرخ و شیرین

glucose, hydrocyanic acid تحویل می دهد. و از جوشیدن قوت hydrolytic

از emulsin ضایع می شود. ماده amygdalin علاوه بر بادام تلخ مقداری در بادام شیرین

هم موجود است. و نیز در درختهایی دیگر از خانواده:

amygdalaceae drupaceae pomaceae موجود است.

بادام: به عربی و در کتب طب سنتی «لوز» نامیده می شود. میوه درختی است که

درخت آن را به فارسی درخت بادام می نامند. درخت بادام از درختان میوه به بلندی

۸-۶ متر است.

فرانسوی *amandier* و لاتینی *amygdalus communis*.

درخت با گل و میوه که از فصیله و روپات نیز القرق می نامند.

لوز استرالیا *noisetier d australie, macadamia alternifolia*

میوه دار و برای خوشنمایی باغها کاشته می شود.

لوز البریر، ارجان *argan argania orientalis* که از خانواده اسید نبات است، میوه آن دارای روغن و ساق درخت آن کلفت است ماده‌ای که در درخت و میوه بادام مطلق است به نام amygaacin معروف است که در زردآلو و خوخ نیز حاصل می‌شود و از آن بنزیل دی هاید اسید ادروسیانیک و گلوکوز حاصل می‌گردد.^۱

ترکیب شیمیایی:

روغن بادام حاوی مخلوطی از گلیسریدهای چرب به نسبت تقریبی زیر می‌باشد:
اولئیک ۷۷ درصد، لینولئیک ۱۷ درصد، یالمتیک ۵ درصد و میریستیک ۱ درصد.

به سبب بودن اسید تانیک، پوست آن قابض و جمع کننده است و بادام تلخ تمام فوائد مثل بادام شیرین را دارد و از آقایان فلوری کوئنگ کرانچ بادام این طور تجزیه شده است:

watr 5.39%

nitrogenous matter 24.18%

fat 53.68%

non nitrogenous extraetives 7.23%

cellulose 6.56%

ash 2.46

بادام خشک 56.86% ماده روغنی fat و 4.08% ماده natrogen دارد. آقای فلوری در بادام 6.29% شکر dextirn و ماده لعابی mucilnge 6.29% از بادام حاصل کرده است. روغن بادام از روغن خشخاش غلیظتر و از روغن زیتون ضعیفتر است. رنگ آن زرد و قدری خوش مزه است.

در درجه حرارت 0c آن غلیظ و در درجه حرارت 16c آن رنگ مخلوط و غلیظتر و در درجه حرارت 20c آن مثل کره سفید جامد می‌شود. از رسیدن حرارت به آن تیز و مزه آن بد مزه می‌شود.

آقای آلن در بادام triolein و کم یا زیاد tirpalmitin و در آن آثار ماده cholesterin است. از دادن فشار در بادام شیرین ۴۵٪ و در بادام تلخ ۵۸٪ روغن به دست می آید.
 بادام تلخ glucoside به نام amygdalin c₂₀h₂₇no₁₁ دارد و یک ماده طبیعی به نام emulsin یا synaptose نیز در بادام شیرین است، آن مواد با آب دارای خمیره‌ای است که بر amygdalin اثر کرده آن را به این صورت تبدیل می‌کند:

benzoie aldehyde oil of bitter almond

تجزیه وجود ماده amygdalin در بعضی درختها:

bitter almond 2.8_6%

peach kernels 2.35%

cherry kernels 0.82%

plum kernels 0.46%

apple pids 0.6%

cerasus laurocerasus

نیز در برگ درخت

sorbus aucuparih

در تخم و پوست درخت

prunus padus

در پوست، گل و برگ درخت

hawthorn

که اینها همه در روغن بادام تلخ که دارای هیدرو سیانیک اسید هستند. نیز هیدرو سیانیک اسید در cassaua که از آن اراروت درست می‌شود.

chardenia eranthemoides

نیز در

ximenia amrichna

در میوه

ipomaea dissecta

در

agaricus orehdes

نیز تخم vicia sativa که ماده amygdalin ندارد و لکن هر دو بنزویک الدهید و هیدروسیانیک اسید دارد.

۳۴۸ دائرة المعارف طب اسلامی

آقای فری رچی و ولر می گویند که ماده امیگدالین سمومیت ندارد و لکن آقای موری جیاو اوس در آن آثار سمی بیان کرده اند.^۱

بادام شیرین از نظر ترکیبات شیمیایی دارای ۳-۴٪ آب، حدود ۵۴٪ درصد روغن ثابت، حدود ۲۵٪ مواد ازته سفیده ای یا آلبومی نوئیدی گیاهی و سرانجام دیاستازی به نام آمولسی، قند، صمغ، لعاب، مواد معدنی و... است.

میوه شیرین بادام ۵۴ درصد روغن و ۲۴ درصد مواد نشاسته ای و مقداری قند و صمغ دارد. دارای املاح معدنی، فسفر، منیزیم، پتاسیم، گوگرد، کلر، سدیم، آهن، آهک می باشد. به علت این عناصر سنگین دیر هضم می شود.

خواص:

روغن بادام که با فشار حاصل شده است، به عنوان ماده ای ملین بکار می رود.^۲ چکاندن روغن بنفشه ای که از روغن بادام شیرین درست شده باشد، در بینی، مفید مرض زکام گرم مزاجها می باشد.

خوراک آن نافع ضعف و سستی بدن و ضعف قوه باه می باشد. چکاندن مخلوط روغن بادام شیرین همراه با شیر زن، درگوش مفید مرض استسقاء می باشد. برای گرم مزاجها چکاندن مخلوط آبلیمو با روغن بادام در چشم، مفید حرارت و قرمزی چشم است.

مالیدن روغن بادام، بر محل تاول زدگی ناشی از سوختن و سپس پاشیدن شیرین بیان سوخته بر روی آن مفید می باشد.^۳

روغن بادام شیرین بیشتر در طب سنتی و در اطفال استعمال می شود که از ۲۰ گرم تا ۴۰ گرم آن با یک استکان آبجوش، شب موقع خواب یا صبح ناشتا در اطفال یا کسانی که کسالت ریوی، امتلاء مزاج (پُر شدن مزاج) و اختلال روده دارند استعمال می شود، مزاج

۱- فارماکوگرافیا، ص ۵۶۷-۵۶۳.

۲- مفردات پزشکی جدید، فارماکوگرافیا ۱۹۷۳، ص ۲۳۱-۲۳۰.

۳- حکیم اسفندیاری.

را نرم می‌کند.

پوست سفت و سخت بادم را سوزانده و سوخته آن را نرم کوبیده و با نصف قاشق چای خوری نمک طعام و مقداری عسل خوب، مخلوط به طور خمیر دندان هر صبح و شب مسواک کنند دندان را سفید، لثه را محکم و دهان را ضد عفونی می‌نماید.^۱

پوست خارجی بادم را سوزانده و کوبیده و با گرد آن، دندان را می‌شویند و نیز با سرکه مخلوط کرده که به صورت مرهم برای درد اعصاب مفید است و به عنوان قطره چشم، مقوی چشم است.

بادام اثر سنگ شکنی مثانه و کلیه و ادرار آور دارد و برای ورمهای جگر و طحال مفید است. مالید روغن آن بر سر، شپش موی سر را می‌کشد. شاخه آن برای درد ایام قاعدگی و مرهم آن برای امراض جلدی مختلف مفید است.

روغن بادم تلخ برای درد گوش مفید است.

بادام شیرین را همدرد در بعضی نسخه‌ها استعمال کرده است:

۱- حلوائ ثعلب: مقوی باه است و منی را زیاد می‌کند. برای ضعف بدن، کمی خون و

ضعف دماغ مفید و چاق کننده است. رنگ چهره را صاف می‌کند.

۲- حلوائ گذریا سرگنجه‌شک: مقوی چشم و اعضای رئیسه، دل، جگر و دماغ است،

خون را زیاد، بدن را چاق، قوت باه را تحریک و ماده منی را زیاد می‌کند. برای ضعف کلیه و مثانه مفید است.

۳- روغن بادم شیرین: خشکی روده‌ها را دور می‌کند، کم غذایی را از بین می‌برد،

دماغ و اعصاب را تسکین می‌دهد و خواب آور است. در بدن طاقت و حرارت ایجاد می‌کند، خشکی دماغ را دور می‌کند.

۴- لعوق بهدانه: نزله گرم، سرفه خشک، خشونت و خراش حنجره را مفید است.

۵- معجون کلان: مقوی باه و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید است.^۲

۴ مغز، ۱/۵ سیر گوشت چرخ کرده مخلوط با ۱/۵ سیر مغز بادم، مغز گردو، مغز

فندق و مغز پسته همه را در ظرفی سربسته قرار داده، آن را در آبجوش بگذارند ۲ ساعت بجوشد تا بپزد.

صاحب مخزن ادویه می گوید: پوست خارجی بادام را سوزانده ذغال درست کرده با گرد آن برای دندان و دهان خیلی مؤثر است و با سرکه معجون کرده ضماد آن برای درد اعصاب خوب است و به طور قطور چشم مقوی چشم است. بادام را با نشاسته و نعناء محلول درست کرده برای سرفه خیلی مفید است بادام اثر سنگ شکنی مثانه و کلیه و مدر دارد و ورمهای جگر و طحال را مفید است. مالیدن روغن آن بر سر شپش های سر را می کشد و ساقه آن برای درد ایام حیض مفید است. ضماد آن برای امراض جلدی مختلف مفید است صمغ آن را hog gom یا gum basora می گویند که ارزان تر از همه صمغ هاست و آن زود حل می شود.

مغز بادام شیرین طبق نظر حکمای طب سستی از نظر طبیعت کمی گرم و تر است. از نظر خواص ملین است، سینه را نرم می کند و شیر آن با شکر برای رفع سرخه، خشونت حلق، سینه، حنجره، نفس تنگی و تسهیل خروج اخلاط سینه نافع است. پوست خشبی بادام را اگر تا سرحد خاکستر شدن بسوزانند تا کاملاً خشب آن سوخته باشد برای تقویت لثه و دندان از طریق مالش مفید است. بادام برای زخم روده ها و مثانه و شکم روشهای حادث از رطوبت معده مفید است. مسکن حدت ادرار است. اگر با انجیر خورده شود ملین است. بوداده بادام مقوی معده و قابض است و سستی را رفع می کند مقوی نیروی جنسی است و تولید اسپرم را افزایش می دهد. و اگر یک بادام را ساییده و مخلوط با عسل بخورند برای درد کبد و سرفه و تحلیل بادهای کلیه مفید است.

خوردن پوست بیرونی نارس آن یعنی خوردن چغله بادام برای تقویت لثه و ریشه دندان نافع است و چون سرد است مسکن حرارت دهان و خشکی پوست دهان و زبان است.

بادام برای معده های سرد و تر و برای آلات داخل شکم مضر است. از این نظر باید با مصطکی خورده شود که موجب هیجان صفرا می شود و از این نظر باید با شکر خورده

شود. روغن بادام شیرین از نظر گرمی و سردی معتدل است و دماغ را مرطوب می‌کند بخصوص روغن تازه آن اگر با آب گرم خورده شود برای رفع اسهال و دلپیچه، نرم کردن روده‌ها، سخت ادرار کردن و کمک به اخراج سنگ مثانه مفید است.^۱

بادام میوه‌ای است که هم به صورت تازه مصرف می‌شود و هم به شکل خشک، روغن آن مصرف پزشکی دارد و به سبب دارا بودن مواد پر ارزش و حیاتی مقام بزرگی را در زندگی ما اشغال می‌کند.

در هر کیلوگرم بادام ۴/۶۵ گرم فسفر و ۲/۳۹ گرم کلسیم وجود دارد و می‌دانیم که فسفر و کلسیم نیروی توالد جنسی را زیاد می‌کند بر قدرت فکری و فعالیت مغزی ما می‌افزاید و در سلامت بدن و نیروی جنسی ما نقشی مهم و مؤثر است. همچنین بادام مقداری پتاسیم و منیزیم و اندکی آهن در خود نهفته دارد. مثلاً در هر کیلوگرم بادام ۷/۵ گرم پتاسیم یافت می‌شود که می‌تواند در شستشوی خون از اوره و مواد زائد نقش عمده‌ای ایفا کند.

۵۵ درصد بادام را روغن تشکیل می‌دهد و این چربی بر ارزش غذایی آن می‌افزاید. از روغن بادام برای رفع تحریکات و تنبلی روده استفاده به عمل می‌آید.

۲۱ درصد بادام از ازت و مواد ازت‌دار تشکیل شده است. به همین جهت پزشکان و صاحب نظران امور غذایی مبتلایان به بیماری نقرس و ناراحتی کلیه و کبد را از خوردن آن بر حذر می‌دارند.

هیدرات دو کربن و مواد نشاسته‌ای ۱۷ درصد بادام را به خود اختصاص داده است. علاوه بر این مقداری از ویتامین‌های ب ۱، ب ۲، پ پ، و ای در بادام یافت می‌شود. با توجه به آنچه که گفته شد می‌توان دریافت که بادام نه تنها فاقد خواص غذایی میوه‌هایی چون گردو و پسته نیست، بلکه با داشتن ترکیباتی که ذکر شد از ارزش زیادی برخوردار است و می‌تواند نیاز بدن را به غذاهای گوناگون رفع و برطرف کند.^۲

۱- معارف گیاهی، حسین میرحیدر، ج ۱، ص ۴۲۳.

۲- فرهنگ خوردنی‌ها، پروفیسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۳۲.

بادام در حقیقت، تمام لطافت را در بر دارد. هیچ چیز بهتر از روغن بادام برای سوختگی‌ها، ورم و سوزش پای بجه‌های قنذاقی وجود ندارد. لیت بخش و ضد کرم است و جوشانده آن برای این منظور به کار می‌رود.

بادام تلخ در استعمال خارجی یعنی به صورت ضماد، روغن مالیدنی و پانسمان موجب تسکین درد می‌شود و بویژه در مورد میگرن، کولیک کبدی و کلیوی روماتیسم، زیادی ترشح اسید معدی و دردهای عصبی استعمال می‌گردد.

حریره درست شده از میوه آن مانند نوعی صابون برای کسانی که پوست حساس دارند و به عنوان زداینده بوی نامطبوع بجای هر نوع ماده شیمیایی که هر روز ما را مسموم می‌کنند صد بار بهتر و مناسب‌تر است.

برگ آن و پوست میوه، کار کبد را تشدید کرده موجب تسکین سرفه می‌شود. خود بادام که از نظر غذایی ارزش زیاد دارد برای کسانی که معده ضعیف دارند توصیه نمی‌شود.

روغن بادام شیرین در یک جوشانده مخلوط گل ختمی و گل شقایق که همراه کمی عسل و زرده تخم مرغ میل می‌شود به عنوان یک داروی ضد کرم بخصوص برای کودکان توصیه شده است.^۱

فسفر آن مقوی مغز و سلسله اعصاب می‌باشد و مسهل ملایم است.

شیره بادام شیرین با شکر سرفه را آسان و حنجره را نرم و باز می‌کند و برای تنگی نفس و ذات‌الجنب و سینه پهلو مفید و از خونریزی ریوی جلوگیری می‌کند.

لعاب بادام جهت زخم روده و مثانه و اسهال و پیچش شکم اگر از رطوبت معده باشد مفید است. جهت سوزش ادرار مفید و بدن را چاق می‌کند.

شکوفه بادام به علت داشتن هورمون مردانه، شهوت مردانه را زیاد و شهوت زنان را کم می‌کند. زیادروی در خوردن آن برای معده خوب نمی‌باشد. مغز بادام کهنه و فاسد آن باعث زیاد شدن غم و غصه شده و اشتها را سد می‌نماید و اگر ایجاد نمی‌نماید تولید

غش خواهد نمود. روغن بادام شیرین رفع بی خوابی می نماید. خوردن آن با کمی شکر جهت سرفه خشک و باز شدن صدا و قصبه‌الریه و نرم کردن روده‌ها مفید است.

روغن بادام تلخ ضد عفونی کننده اخلاط لزج و چسبیده و لیزابه را از معده و روده پاک می کند و با داروهای مناسب جهت تنگی نفس و ورم طحال و درد کمر و سختی ادرار و رفع قولنج و اختناق رحم و فرو بردن اورام و اخراج سنگ و جنین مفید بوده و چکاندن آن در گوش جهت تسکین درد گوش که صدا می کند، نافع است.

بادام تلخ یکی از مهلکترین سم‌ها می باشد که معرف به اسید سیان هیدریک بوده و به آن اسید پروسیک هم می گویند. بادام تلخ در طب خارجی استعمال دارد. چای پوست بادام برای اشخاصی که عصبی هستند مفید است.^۱

بادام برای تقویت حافظه و قوه باصره نافع است. باید توجه داشت که بادام به علت داشتن مواد سفیده‌ای، نباید در خوردن آن افراط کرد.

از بادام شیرین، شیره بادام تهیه می کنند که برای سرفه تجویز می شود. در کتاب «سبزیها و میوه‌های شفابخش» لئونس کارلیه ذکر شده است که از بادام شیرین شربت تهیه می کنند که در مورد التهاب و تورم اعضاء تناسلی و ادرار مفید است. شربت مزبور را به طریق ذیل به دست می آورند: یک کیلو گرم بادام را باید پوست کند و آن را درهاونی که کمی آب دارد کوبید تا خمیری به دست آید و آن خمیر را در یک لیتر آب و پانصد گرم شکر حل کرد، آن را در صافی با فشار صاف کرده و هفصد گرم قند و دویست و پنجاه گرم عرق بهار نارنج را به آن اضافه کرد.

بادام تلخ: بادام تلخ ورم را فرو می نشاند، نزله و سرفه خشک و یرقان را دفع می کند و سنگ مثانه و کلیه را می شکند ولی نباید بیش از سه دانه آن را خورد، زیرا بادام تلخ سم است و مصرف زیاد آن سرگیجه می آورد و تشنج ایجاد می کند.^۲

حریره بادام برای مبتلایان به اسهال به کار می رود.^۳

۱- مجموعه طب سنتی و گیاهی، اسماعیل ازدری، ص ۶۴.

۲- خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۱۹۱.

۳- فرهنگ خواص خوراکی‌ها، ص ۳۸.

بادام تلخ اگر با نعناع خورده شود درد کلیه را تسکین می دهد و اگر با عسل خورده شود برای کیسه صفرا و کبد مفید است. بادام برای پوست منافع بسیار دارد که از آن جمله از بین بردن زخمهای چرکی است. میوه بادام نگهبان جوهر دماغ، ضد عفونی کننده اعضای باطنی است.

مربای بادام در چاق کردن اشخاص ضعیف البنیة اثر معجزه آسا دارد. مربای بادام با عسل جهت درد جگر و سرفه مفید است و بادشکن می باشد.^۱

بادام دارای مقدار سرشاری از ویتامین A و B و قند، سقز، چربی، روغن مایع و مواد سفیده ای است.

و همچنین دارای آهک و فسفر است بادام خوراکی خیلی مقوی است، بخصوص برای خانمهای حامله توصیه شده است. بادام تازه یا خشک آن برای هر معده ای سازگار نیست ولی اگر آن را کمی بو بدهند سهل الهضم تر خواهد شد، در هر صورت موقع خوردن، آن را باید آهسته جوید و با آب دهان مخلوط کرد تا زودتر هضم شود.

بادام دارای مقدار زیادی مواد سفیده ای است و به همین جهت است که باید در خوردن آن اسراف و زیاده روی نکرد.

مغز بادام را اگر در شیر بجوشانند و گرم گرم بخورند برای سینه مفید است. اگر بادام را بو دهید و آن را مثل قهوه بسائید جانشین قهوه خواهد شد و لکن با این تفاوت که قهوه عالی و بی نظیری را به وجود خواهد آورد که مصرف آن هم هیچ ضرری نخواهد داشت. بادام را اگر با این ترتیب تهیه کنند علاوه بر این که می توان آن را به جای قهوه مصرف کرد می توان آن را در سوپ ریخت تا ارزش غذایی آن را زیاد کند. بادام تازه و سبز دارای ۸۸ درصد آب است ولی وقتی رسید و بسته شد این مقدار آب تبدیل به مواد چربی می گردد.

برای اطفال روزانه ۵-۲۰ گرم و برای بزرگان ۷۰ گرم استعمال می شود.

روغن بادام تلخ برای درد گوش بسیار موثر است.

بادام شیرین: همدرد در بعضی نسخه‌ها استعمال کرده است.

۱- حلوائی ثعلب ۲- حلوائی گذر با سرگنجشک ۳- روغن بادام شیرین ۴- لعوق بهدانه

۵- معجون کلان.

۱- مقوی باه، ماده تولید منی را زیاد و قوی می‌کند، در ضعف بدن و کمی خون و ضعف دماغ مفید است. چاق کننده و رنگ چهره را صاف می‌کند.

۲- مقوی چشم، اعضای رئیسه، دل، جگر، دماغ، خون را زیاد، بدن را چاق می‌کند، قوت باده را تحریک می‌کند، برای ضعف گرده و مثانه خوب است.

۳- خشکی بدن را دور می‌کند، امساک را دور می‌کند، در دماغ و اعصاب تسکین داده خواب می‌آورد، در بدن طاقت و حرارت ایجاد می‌کند، خشکی دماغ را دور می‌کند.

۴- برای نزله گرم، سرفه خشک، خشونت و خراش حنجره، مفید است.

۵- مقوی باه و در جریان و سیلان منی مرد و زن مفید است.^۱

محل رویش:

در ایران، بادام در منطقه یزد و کرمان به دست می‌آید و در مناطق مرکزی افغانستان نیز به عمل می‌آید. در اروپا و مرکز آسیا روئیده می‌شود.

بادام در کتابهای قدیم مذکور است. سلس و کولومپلا درخت بادام تلخ را به نام *nux amara* نوشته‌اند، نیز نویسندگان رومی بادام را با اسمهایی چون *nucis groecoe avellanae groecoe* نوشته‌اند، در هند بادام از کشمیر و مناطق کوهپایه‌ای وارد می‌شود. در کتاب سنسکریت بادام ذکر شده ولیکن در ایران درخت بادام خیلی زیاد و عمومی است در ابتدای سکونت مسلمین در هند بادام بوسیله آنها در هند مصرف نگردید و سپس این یک ماده تجارتي بین هند و ایران و افغانستان شد. تا کنون بادام حلی کافی نبوده خیلی زیاد از ایران و افغانستان به هندوستان و پاکستان وارد می‌شود. در ایران بادام در منطقه یزد و کرمان خیلی زیاد می‌شود. و در منطقه وسطی از

افغانستان نیز خیلی بادام است.

درخت بادام از آسیا منشأ گرفته است. در سرزمین اصلی آن یعنی ایران و چین از سه هزار سال پیش این درخت را می کاشته اند. میوه آن در هوای گرمسیر می رسد. گل های زیبا و گلی رنگ بادام که در هند برای حکاکی روی مس غالباً به عنوان مدل مورد تقلید قرار می گیرد.

* روغن آراشید

تعریف:

برای تهیه روغن آراشید ابتدا پوسته سخت میوه را به کمک ماشین مخصوص شکسته و سپس دانه‌ها و خرده‌های آن را از پوست خارج می‌کنند به نحوی که دانه‌ها عاری از هرگونه ناخالصی گردند.

پس از انجام این اعمال، پوسته نازک روی دانه‌ها را نیز از لپه‌ها جدا می‌سازند زیرا وجود آن موجب می‌گردد که تصفیه روغن با اشکال صورت پذیرد. امروزه پوسته نازک روی دانه و جنین آن را از دانه خارج ساخته سپس از لپه‌های عاری از جنین، روغن استخراج می‌کنند.

پس از انجام اعمال فوق، لپه‌های عاری از جنین را در ماشین مخصوص، خرد نموده و آن را به صورت خمیری درآورده در دستگاه فشار قرار می‌دهند.

روغن فشار اول که بدون دخالت حرارت تهیه می‌شود، تنها روغن مورد تغذیه است. باقیمانده فشار اول را که مقدار نسبتاً زیادی روغن است با کمی آب مخلوط کرده

مدتی به حال خود باقی می‌گذارند و مجدداً در دستگاه فشار قرار داده از روغن فشار دوم تحت اثر گرما نیز روغنی حاصل می‌شود که به روغن فشار سوم موسوم است و منحصراً به مصارف تهیه صابون می‌رسد.

معمولاً چون پس از استخراج روغن فشار سوم باز هم در تفاله باقیمانده، مقداری مواد چرب باقی می‌ماند که استخراج آن به وسیله فشار، غیر ممکن یا بسیار مشکل است، به کمک حلالهای مواد چرب، روغن آن را استخراج می‌کنند.

قبل از استخراج روغن باید در نظر داشت که اولاً دانه‌ها رسیده باشند و ثانیاً تخمیر حاصل نکرده باشند، زیرا غالباً دانه‌های پوست کنده مخصوصاً اگر از نقاط دور دست به کشوری صادر شده باشند، کم و بیش تخمیر حاصل نموده‌اند.

روغن آراشید که بدون ملاحظه گرما به دست آمده باشد، مایعی است زلال و دارای بو و طعم ملایم که حتی پس از آرامش ممتد نیز هیچ گونه ته نشینی نباید از آن حاصل شود. رنگ آن در گرمای ۱۵ درجه از زرد روشن تا زرد گاهی تغییر می‌نماید.

روغن آراشید در اثر بنزین، اثر دوپترویل، کلروفرم و سولفور کربن کامل حل می‌شود و محلول زلال می‌دهد.

روغن آراشید صنعتی، رنگ قهوه‌ای مایل به قرمز و طعم و بوی مخصوص دارد.

ترکیبات شیمیایی:

روغن آراشید دارای گلیسریدهای چند اسید چرب اشباع شده یا اشباع نشده به نسبت‌های زیر است:

روغن آراشید دارای اسیدهای: اولئیک به مقدار ۵۱ تا ۷۹ درصد، لینولیک به مقدار ۷/۴ تا ۲۶ درصد، پالمیتیک به مقدار ۴ تا ۸/۵ درصد، استئاریک به مقدار ۴/۵ تا ۶/۲ درصد، هگزاکوزانیک، آراشیدیک به مقدار ۲/۳ تا ۴/۹ درصد و لینوسریک به مقدار ۱/۹ تا ۳/۱ درصد است.

صفات فیزیکی:

۱- در گرمای ۲۰ درجه باید وزن مخصوص آن ۰/۹۱ تا ۰/۹۱۶ باشد.

۲- انحراف پلاریمتری (لوله ۲۰ سانتی متری) ۰/۱۵ تا ۰/۵٪.

۳- اندیس صابونی شدن ۱۹۰ تا ۱۹۴.

۴- اسیدیته بر حسب اسید اولئیک یک درصد.

۵- اندیس ید ۸۵ تا ۹۲.

خواص:

روغن آراشید را در داروخانه‌ها جهت تهیه روغن کامفره استفاده می‌کنند. از روغن آراشید، مخلوط یا سولفات نیکوتین، اسید اولئیک، محلول آمونیاک و آب باران، نوعی امولسیون جهت دفع حشرات، شته و غیره تهیه می‌شود که در کشاورزی مورد استفاده قرار می‌گیرد.^۱

* بادام زمینی

تعریف:

گیاهی است مفید، با ارزش غذایی زیاد، یک ساله، دارای ساقه خوابیده و راست به ارتفاع ۳۰ تا ۵۰ سانتی متر است که به تیره نخود تعلق دارد.

بادام زمینی دو نوع گل، یکی بزرگ به رنگ زرد (غیر زایا) و دیگری کوچک و واقع بر روی ساقه‌های خوابیده (زایا) دارد. پوسته، دانه و لپه‌های آن دارای ویتامینهای B1 و D است. تکثیر آن از طریق کاشتن دانه در زمینهای سبک، ماسه‌دار، نسبتاً مرطوب و کوددار صورت می‌گیرد.^۲

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۲۳.

۲- همان، ج ۳، ص ۵۰۶.

* بادام کوهی

در فارسی میوه آن را بخورک نامند.

بادام کوهی درختچه‌ای است خاردار، شاخه‌های جوان آن در ابتدا صاف و قهوه‌ای روشن است که پس از چندی رنگ آن به خاکستری روشن یا تیره تبدیل می‌شود. میوه آن پوشیده از کرک مخملی و طول آن در واریته‌های مختلف ۱۵-۱۲ میلی متر متغیر است.^۱

* بادرنجبویه

تعریف:

بادرنجبویه از تیره نعنائیان است و در مورد تیره روایت موجود می‌باشد. بادرنجبویه را به اسم علمی *Melissa officinalis* نوشته‌اند.

برگ، تخم، سرشاخه‌های گلدار، گل و عرق بادرنجبویه مورد استفاده طبی دارد. مزاج آن گرم و خشک در درجه دوم می‌باشد.

بادرنجبویه نافع: امراض بلغمی و سوداوی، غم و اندوه، ضعف مغز، قلب و حواس و حافظه، درد مفاصل، بی‌خوابی، ورم پستان ناشی از بسته شدن شیر، گری سودایی، بد هضمی، سکسکه، گزیدگی عقرب، ماروزنبور، سردرد، درد دهان و دندان، بیهوشی، بوی بد دهان، تشنج، باد شکم، سرگیجه، سنکوب، تأخیر قاعدگی، استفراغ دوران بارداری، کم‌خونی دختران جوان، خستگی روحی، صداهای مبهم در گوش، بیماری‌های مختلف دستگاه تنفسی، دردهای روماتیسمی و احساس چنگ زدگی در معده می‌باشد. بادرنجبویه دارای مواد: تانن، کامفر، قندهای مختلف، مواد رزینی، مواد پکتیکی، ماده تلخ، اسانس و کتاریا می‌باشد.

خوراک آن ۵ الی ۷ گرم است.

مضر کپل است و مصلخش صمغ عربی و کبدر می‌باشد.

برگهایش قلبی شکل و دندانه‌ای و گل‌هایش سفید یا زرد رنگ می‌باشد.^۱
 بادرنجبویه تغییر یافته اسم بادرنگبویه فارسی است که به عربی: مفرح القلب، حبّ الریحانی، حشیشة السنور، بقله الریحان و بقله غریبه، به رومی: یاسلفین، به لغت مصر: ریحان النعنع، به سریانی: اطروخیا و به هندی: بلی لوطن می‌نامند و دو نوع است. گیاهی علفی، پایا و از تیره نعناع است. ساقه‌ای به ارتفاع ۳۰/۰ ال ۸۰/۰ متر و حتی بیشتر، منقسم به شاخه‌های متعدد دارد.

قسمت مورد استفاده بادرنجبویه، سرشاخه‌های گلدار گیاه یا منحصراً برگهای بدون دم‌برگ آن است.

بادرنجبویه، به سهولت به وسیله دانه یا قطعات سوش ریشه‌دار که از گیاه مسن جدا شده باشد و بعلاوه طوری انتخاب گردد که گیاه در معرض سرمای زیاد قرار نگیرد، تکثیر می‌گردد زیرا سرمای زیاد و رطوبت مداوم، برای رشد گیاه مناسب نیست. جنس زمین زراعتی در پرورش گیاه مداخله کلی ندارد. زمین زراعتی اگر سبک و خشک باشد، برگهای گیاه در طی دوران نمو، تدریجاً زرد و حالت غیر قابل استفاده پیدا می‌کنند.

زمین زراعتی بادرنجبویه باید قبلاً در پائیز به عمق ۲۰ تا ۵۰ سانتی‌متر شخم زده شود و بعداً نیز یک شخم دیگر در زمستان موقع کود دادن، به منظور وارد کردن کود در زیر خاک انجام گیرد.

به هر هکتار زمین زراعتی معمولاً ۳۰/۰۰۰ کیلوگرم کود حیوانی به انضمام ۴۰۰ کیلوگرم Scorie (بقایای سوخت حاصل از ذوب چدن و فلزات) و ۷۵ کیلوگرم پتاسیم، اضافه می‌کنند. در موقع انتقال قطعات ریشه‌دار گیاه یا گیاهان جوان، به زمین زراعتی نیز باید قبلاً زمین را قطعاتی به عرض ۱/۵ تا ۱/۷۵ متر تقسیم کرده، مقداری نیترات دوسود بدانها اضافه کرد. در طریقه تکثیر با کاشتن قطعات سوش ریشه‌دار، آنها را در پائیز یا در فروردین ماه، در امتداد خطوطی به فواصل معین به نحوی می‌کارند که هر پایه از دیگری لا اقل ۵/۰ متر از هر طرف فاصله داشته باشد.

برداشت محصول از سال دوم شروع می‌گردد. زیرا از گیاه سال اول، محصول کافی به دست نمی‌آید. این عمل معمولاً در اوایل خردادماه سال دوم، یعنی زمانی که گلها رشد کامل حاصل نموده‌اند، صورت می‌گیرد.

اگر شرایط زمین از هر لحاظ برای رشد گیاه مساعد باشد و بعلاوه دقت‌های لازم به عمل آید، می‌توان دو دفعه در سال اقدام به برداشت محصول نمود. برداشت دوم معمولاً در شهریور ماه صورت می‌گیرد، معمولاً اگر از زمین زراعتی دو مرتبه در سال برداشت شود بین ۱۵ تا ۲۰ هزار کیلوگرم برگ از هر هکتار زمین به دست خواهد آمد. بهره‌برداری باید در زمانهای مساعد صورت گیرد. یعنی صبحها از ساعت ۹ که شب‌نم کاملاً برطرف شده باشد.

برگها در مجاورت هوا بسهولت خشک می‌شوند مشروط بر آن که به صورت قشر نازکی در یک سطح مستوی، بر روی پارچه پهنی گسترده شوند. این کار بایستی دور از رطوبت انجام گیرد.

شاخه برگدار گیاه در دستگاههای مخصوص، تحت اثر گرمائی بین ۳۵ تا ۴۰ درجه خشک می‌گردد.

تکثیر از طریق دانه: برای این کار دانه‌های رسیده گیاه را در فروردین ماه، در قطعه زمین مساعد می‌کارند و سپس طبق فرمول کلی، پس از آن که دانه‌ها جوانه زد آنها را در زمین اصلی که قبلاً آماده نموده‌اند با رعایت فواصل مشخص که ذکر شد، نشا می‌کنند. بادرنجبویه در منازل نواحی شمالی ایران به طور خودرو دیده می‌شود.

عربی: مفرح قلب، مفرح القلب المحزون، حبق الريحاني، حشيشة اللوز، بقله الريحان، بقله غریبه، بقله الطيب.

فارسی: بادرنگبویه. رومی: یاسلفین. مصری: ریحان النعنع. هندی: تره گربه، بالنکبویه، بادرنبویه، بلی لوتن. سریانی: اطروحننا. یونانی: تیلفن، مالی توفلن.

انگلیسی: arabian balm و hountain balm

بوی آن خیلی خوش است. گربه خیلی عاشق آن است.^۱

در کتاب دستور بریطانی آن را به نام *mellissh balm - aellassa offieinacis linne*

نیز از آن روغنی به نام *melisshoil* ذکر شده است.^۲

به قول کتاب فارماکوگرافیا *badranjboxa* در عربی آن را بقلة الاتروجیه می گویند. آن

در هند از ایران وارد می شود.

در لاتین عموماً به نام *apiastrum* معروف است و گیاه را زنبورها زیاد دوست دارند.

هنگام تازه بودن طعم و بوی خوش در آن است و برای مرض مالیخولیا مفید است و

حکمای هند این گیاه ایرانی را تا به حال برای مرض مالیخولیا و غیره استعمال می کنند.

در اروپا به نام *balm tea* معروف است و تاکنون علاج محلی آنجا است. و این گیاه

بخصوص در دستور ادویه فرانسوی مذکور است. اقسام مختلف بادرنجبویه در اروپا،

آسیای مرکزی و امریکای شمالی حاصل می شود.

برگ آن مقدار زیادی تانین دارد، و مقدار $1/8 - 1/4$ در آن روغن حاصل می شود.^۳

بادرنجبویه: علفی است پایا، معطر، قسمت مورد استفاده فقط برگهای خشک شده و

گاهی نیز از پاجوشهای گلدار آن به طور خانگی استفاده می شود.

عربی: بادرنجبویه را ترنجان *turungan* یا حشیشه النحل *nahll* گیاهی است پر شاخه

و پر پشت.

مزاج: مزاج آن گرم و خشک در درجه دوم است.

خواص:

بهرتر از همه، تازه آن است که مفید جمیع امراض بلغمی و سوداوی به خصوص

خارش سوداوی می باشد، نیز حرارت دهنده به بدن، شادی آور، مقوی دل و دماغ و

حواس و حفظ ذکاوت و صاف کننده ذهن است. مرهم آن مسکن دردهای مفاصل است.

۱- لاتینی لغات الادویه، ص ۳۲.

۲- دستور بریطانی، ص ۱۰۴۳-۱۰۶۶.

۳- فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۱۱۷.

بو کردن و خوراک آن دافع و سواس سوداوی و بازکننده قسمت‌های بسته شده مغز و مقوی آن است. بو کردن برگ آن خواب آور است. مالش آن از بین برنده ورم‌های پستان ناشی از بسته شدن شیر می‌باشد. ریشه تازه آن را چون زن با خود حمل بنماید، جنین را می‌اندازد. می‌گویند مضر آن کفل و اصلاح کننده آن، صمغ عربی یا گندر است.^۱

در علاج همه بیماریهای بلغمی و سودایی مفید است. داروی گری سودایی است. مجاری گرفته دماغ را باز می‌کند، بوی بد دهان را از بین می‌برد، کمک هضم است و داروی سکسکه می‌باشد.^۲

محل گزیدگی نیش مار را با بادرنجبویه بشوئید سودمند است. عرق بادرنجبویه برای شستشوی محل گزش زنبور یا حیوانات دیگر زهردار مفید می‌باشد.^۳

به عنوان مقوی قلب از قدیم الایام استعمال شده است. در ضعف عمومی و برای آرام بخشی نیز استعمال شده است. در مالیخولیا، سردردهای عصبی، ضعف حافظه، سرگیجه و خستگیهای روحی توصیه می‌شود. استعمال شیرۀ برگ آن در گزیدگیها اثر تسکین دهنده دارد.^۴

از بادرنجبویه عرقی می‌گیرند که به نام عرق بادرنجبویه معروف است و هنگامی که عقرب، مار، زنبور یا حیوانات دیگر زهردار انسان را بگزند، اگر محل گزیدگی را با عرق بادرنجبویه بشویند، سودمند خواهد بود.^۵

مقوی دل و مغز، نافع امراض سوداوی و بلغمی، تشنج، سنکوپ، ضعف قلب و... است.

همدرد آن را به نام nedeta استعمال کرده است.

۱- مفرح معتدل ۲- مفرح بقراط ۳- معجون خواب ۴- شربت گاوزیان ۵- شربت احمدشاهی ۶- دواء الممسک حار ۷- دواء الممسک معتدل ۸- خمیره ابریشم ساوه ۹- جوارش مصطکی کلان.

۲- قانون در طب، ص ۹۳.
۴- قانونچه در طب، ص ۱۷۰.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۵.
۳- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۵۹.
۵- گلها و گیاهان شفا بخش.

۱- مفرح دل و دماغ را قوت می دهد، اختلاج قلب و وسواس را مفید است مالیخولیا را نافع است.

۲- اعضای رئیسه دل و دماغ و جگر را قوت می دهد و فرح بخش است.

۳- برای خواب مفید است.

۴- دل و دماغ را قوت می دهد و فرح بخش است.

۵- در مرض مالیخولیا مفید است و دل و دماغ را قوت می دهد.

۶- مقوی دل و دماغ و جگر است و دوران خون را قوی می کند. در اختلاج و ضعف مفید است.

۷- در نسخه سابقه از آن قوی تر است.

۸- دل و دماغ را قوت می دهد و اختلاج را دور کند و مقوی چشم است.

۹- مقوی جگر، معده و روده هاست، اسهال را می بندد، آب آمدن از دهن را مفید است، زیادی ادرار را کم می کند^۱.

ترکیب و اثر آن: گل آن حاوی اسانس فرّار است، با مقادیر کم یک داروی بادشکن است. و مقدار زیادی خواب آور، فشار خون را کمی پائین می آورد و تعداد نبض را کاهش می دهد.

دم کرده گل آن ۵-۲۵ گرم، گیاه را در یک لیتر آب جوش بریزید ولی نجوشانید، برای اختلالات معدی، تهوع، درد شکم و تسکین حالات عصبی و در برونشیت به عنوان خلط آور^۲.

برای بیماریهای کبد بسیار سودمند و به رفع بعضی یبوست ها کمک می کند، عرقی که از بادرنجبویه گرفته می شود برای سمیت ناشی از گزش مار و عقرب و زنبور مفید است.^۳

بادرنجبویه: تقویت قلب حالات نوراستنی، هیجان، سردرد عصبی، کمبود حافظه،

۲- گیاهان دارویی، ص ۱۳۰.

۱- همدرد، ص ۹۱-۱۲۰-۱۳۰-۱۳۱-۱۷۰-۱۸۴-۲۶۹-۲۹۴-۲۹۷.

۳- درمان طبیعی، ص ۶۴-۶۵.

افسردگی، آسم، سرفه، بی نظمی های قاعدگی^۱ نام این گیاه به خاطر عطر مخصوص آن (بوی بادرنگ) است. آرام کننده تشنج، برای سرگیجه و برای تشنجات معدی روده ای، برای بی خوابی، خستگی روحی، میگرن، حالت اضطراب، با جوشانده آن می توان قسمت اعظم بیماریهای شکم، بیماری دندان، گوش و با استعمال خارجی، درد روماتیسمی را برطرف کرد.

بادرنجبویه: از سبزیجات معطر است که بوی خوشی دارد و دارای اثر آرام بخش و تسکین دهنده سردردهای عصبی است، از آن داروهای آرام بخش و تقویت کننده تهیه می کنند، در احادیث نقل شده از معصومین علیهم السلام در مورد خواص بادرنجبویه: به طور کلی غالباً بادرنجبویه را همان فرنجمشک می دانند.

چند گیاه است که هم از خانواده labiatac ولی از جنسها و گونه های مختلف است. در فارسی در مناطق مختلف با نامهای بادرنجبویه و فرنجمشک نامیده می شوند و کاربرد آن برای ضد تشنج، محرک معده، ضد اسپاسم و برای جلوگیری از قی ۳ یا ۴ فنجان در روز می خورند. در فرانسه به نام چای فرانسه می نامند و از برگهای این گیاه برای تهیه شربت به نام اودوملیس نیز در فرانسه استفاده می شود که برای سنگینی معده و مبارزه با انواع اسکوپ می خورند. طبق نظر حکما جوشانده یا شربت آن برای تقویت معده و امعاء و کبد، ازدیاد هوش و حافظه تجویز می شود، جویدن آن برای خوشبو کردن دهان است.^۲

از بادرنجبویه عرقی به نام عرق بادرنجبویه می سازند و هنگامی که عقرب یا مار نیش بزند یا حیوانات دیگر زهردار انسانی را بگزند اگر محل گزش را با عرق مزبور بشویند سودمند خواهد بود.

دارای خواص درمانی و تسکین دهنده و ضد تشنج، بعلاوه به عنوان مقوی معده بادشکن، سهل کننده عمل هضم و معرق نیز هست و اسانس آن دارای خاصیت ضد

۱- صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۵۷.

۲- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۱۷۳-۱۷۰.

تشنج و آرام کننده است. بادرنجبویه در طب عوام به مصارف عدیده می رسد، مانند رفع دل پیچه های ناشی از نفخ، درد معده منشأ عصبی، احساس چنگ زدگی در معده، اختلالات هضمی، طپش، سردردهای یک طرفه، سرگیجه، سنکوپ، عصبانیت ها، بی خوابی، ضعف قلب، استفراغهای دوره بارداری، فلج، دردهای عصبی دندان و گوش درد.^۱

محل رویش:

اطراف تهران، پس قلعه در ارتفاعات ۱۵۰۰ تا ۱۸۰۰ متری، رشت، رودبار، آذربایجان و نواحی شرقی.

عرق بادرنجبویه:

قدما اثرات آرامبخش و تقویتی آن در مورد قلب و اعصاب پی برده بودند. در درمان ناراحتی های قلبی مورد استفاده قرار می گیرد و عرق مزبور در تحریکات عصبی، برهم خوردن ریتم، طپش و ضعف و ناراحتی های قلب به کار می رود.^۲

بادرنجبویه در علاج بیماریهای بلغمی و سودائی مفید است. در آرایش و خوشبو نمودن دهان بسیار مؤثر است. زخم و قرحه سر، بند آمده های راه به دماغ را باز می کند و بوی بد دهان را بزداید. شادی آور و توانبخش قلب، راندمان غذا و کمک هضم است.^۳

بادرنجبویه دارای کامفر، اسانس ملیس، مواد زرین، مواد کلینیکی، قندهای مختلف و تانن است. بادرنجبویه مانند سبزی خوردن یا با سالاد خورده می شود. بادشکن و هضم کننده غذاست. جوشانده بادرنجبویه برای رفع دردهای معده ناشی از اعصاب و هیستری و یرقان مفید است و همچنین نفخ و تشنج معده را برطرف و سردردهای عصبی را از بین می برد. برای جلوگیری از استفراغ ۱۰ الی ۱۵ قطره بادرنجبویه، بایک

۱- گیاهان دارویی، ج ۲، دکتر علی زرگری، ص ۶۱۸-۶۱۹.

۲- فرهنگ خوردنی ها، پروفیسور محمد حسین حاجبی، ص ۳۱۰.

۳- قانون در طب، ص ۹۳، شیخ الرئیس ابوعلی سینا.

حبه قند مصرف نمائید. بادرنجبویه برای دفع اضطراب، دلهره و افسردگی مفید است.^۱
 این گیاه را به اسم melisse demoldavie فرنجمشک مولداوی و بادرنجبویه یا
 بادرنگبویه نوشته‌اند. بوی آن لیموئی و بسیار مطبوع است. معمولا از این بادرنجبویه
 عرق می‌گیرند که معروف است و هنگامی که عقرب و مار یا زنبور و حیوانات دیگر
 زهردار انسان را بگزند محل گزش را با عرق بادرنجبویه می‌شویند.^۲

۱- خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۷۸.

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ج ۲، ص ۶۱.

* بادروج

تعریف:

این گیاه خوشبو ذائقه‌اش مانند لیمو است و هندوها آن را در ترشیه‌ها مخلوط می‌کنند. آن دارو با مزاج سرد شناخته شده است.

بادروج را به عربی: بادروج، بلورج، چوک، به فارسی: تره خراسانی، به یونانی: اوقیمن، به سانسکریت: ارجک، چهدرتلسی و اسامی دیگر، به اردو: تلسی جنگلی، به لاتینی: OCIMUM ALBUM و به بربری: باین تلسی می‌گویند.

بادروج تا ۹۰ سانتی‌متر بلند می‌شود و از برگ و گل آن روغن و عطری خوشبو حاصل می‌گردد.^۱ بادروج نوعی از انواع ریاحین است.

به فارسی ریحان کوهی گویند. بادروج گیاهی شبیه ریحان است ولی برگهای آن ریزتر، ساقه آن مربع شکل، گل آن مایل به سرخی، اسانس آن کمتر از ریحان و تخم آن ریزتر از تخم ریحان و پرورشی است ولی همان طور سیاه است. تخم آن را تخم شربتی

نامند.^۱

بادروج: *ocimum, gratissimum* که در فارسی ریحان دشتی گویند و در اردو: تلسی جنگلی گویند و در انگلیسی: *ocimum album* که نوعی ریحان است. برگهای کوچک، گلش مایل به سرخی و تخم آن را تخم شربتی گویند، رنگش سبز می باشد.

بادروج: حبق ریحانی از فصیله خانواده *labiate* در آسیا و آفریقا می روید تا ۹۰ سانتی متر بلند می شود. برگ و گل آن روغن و عطر خوشبو می دهد.^۲

بادروج اسم نبطی است و معرب آن باذروج و به عربی حوک و به فارسی تره خراسانی و به هندی بابری و تلسی جنگلی گویند و آن نوعی از ریحان کوهی است برگ آن ریزه و ساق آن مربع تو خالی و پر شاخ و در بو کمتر از ریحان، گل آن مائل به سرخی و در مصر ریحان احمر نامند در دو نوع صحرایی و بستانی می باشد. در بیخ آن خاصیتی نیست. صاحب تحفه نوشته که ظاهراً تخم شربتی باشد که از شیراز می آورند و با شربت قند می خورند. بهترین گیاه آن خوشبو است.^۳

بادروج همان حوک مشهور است. روغن باذروج و روغن مرزنگوش دارای نیروی مشابه هستند لکن باذروج از مرزنگوش ضعیف تر است و در آن نیروی مخالف است. بادروج معرب باذرو فارسی است و به سریانی جوکاو تباری حوک خوانند. بادروج نوعی از ریحان است که به فارسی ریحان کوهی نامند، برگش ریزه و ساقش مربع، پر شاخه و کم بو تر از ریحان و گلش مایل به سرخی و در مصر ریحان احمر نامند و بری و بستانی می باشد و پاییزه است نه بهاره.^۴ بادروج در زبان عرب: البادروج، الحبق الریحانی و الریحان. به لاتینی: *ocimum basilicum* گویند. از فصیله شغوید *la_ealac* عشب حوی در بلاد آسیا و آفریقه ۹۰ سانتی متر بلند می شود. آن اساس و قلیل الشعر و گل آن روغن عطری و خوشبو دارد.^۵

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۹۱. ۲- لا ثانی لغات الادویه، ص ۷۴.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۶؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۲.

۴- تحفه، ص ۴۲؛ داروها و واژه های دشوار، ص ۵۰؛ مایر هوف م ۴۸؛ الابنیه، بهمنیار، ص ۴۹.

۵- لسان العرب، ص ۴۴.

روایت:

«عن الصادق عليه السلام قال كان امير المؤمنين عليه السلام يعجبه الباذروج وقال عليه السلام الحوك بقلة الانبياء، اما ان فيه ثمان خصال: يمرء الطعام ويفتح السدد ويطيب النكهة ويشهى الطعام ويسهل الدم وهو امان من الجذام واذا استقر فى جوف الانسان قمع الداء كله، ثم قال: انه يزين به اهل الجنة موافقهم».

«الكاظم عليه السلام: انى احب ان استفتح به الطعام، فانه يفتح السدد ويشهى الطعام ويذهب بالسل و ما ابالى اذا فتحت به ما اكلت بعده من الطعام، فانى لاخاف داء ولا غائلة، و قال لى: اختم به طعامك فانه يمرء ما قبل ويشهى ما بعد و يذهب بالثقل يطيب الجشاء ويطيب النكهة...»^۱

بادروج و هضم غذا و رفع سل: امام صادق عليه السلام فرمود: حوک (بادروج) سبزی انبياء است و در آن هشت خاصیت هست: غذا را هضم می کند، بندها را باز می نماید، بوی بد را پاک می گرداند، بر غذا اشتها می آورد، راه خون را آسان می سازد، از جذام (پیشی) خاطر جمع می نماید.^۲ و موقعی که در درون آدمی برقرار گردید مرض را از بین می برد.^۳ ایوب بن نوح از کسی که بر سفره امام ابی الحسن اول حاضر شده نقل کرده که آن حضرت بادروج (ریحان کوهی) خواست فرمود: دوست دارم غذا را با آن آغاز نمایم، زیرا آن بندها را باز می کند و بر غذا اشتها می آورد و سل را می برد، بعد فرمود باکی ندارم از این که پس از آن غذا بخورم در حالی که اول با آن غذا خوردم، زیرا از مرض و ناراحتی نمی ترسم، راوی گوید: پس از غذا باز برگهایی از آن را می خورد و بمن نیز می داد و می فرمود: غذا را با آن ختم کن که غذای قبلی را هضم می کند و برای غذای بعدی اشتها می آورد و سنگینی را می برد و بوی بد و غیره را پاک می گرداند.

بادروج و دفع کرمها: پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله بادروج را از گیاهان بهشت نامیده است.^۴ شعیری گفته محبوبترین گیاه نزد رسول خدا صلی الله علیه و آله بادروج بود.^۵

حماد بن عیسی گوید: از امام صادق عليه السلام در باره حوک (بادروج) پرسیدند فرمود: آن

۱- سفینه البحار، ج ۱، ص ۶۵.

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۵۰.

۳- مکارم الاخلاق، ص ۲۰۴، کافی، ج ۶، ص ۳۶۴.

۴- مکارم الاخلاق، ص ۲۰۵.

۵- محاسن، ص ۵۱۳؛ قرب الاسناد، ص ۹۹، ط نجف.

دوست مردم است سپس فرمود: «انها تبخر والديدان تسرع اليها»^۱ بادروج بخار می شود و کرمها به سوی آن بسرعت می آیند.

امام رضا و امام باقر و امام صادق علیهم السلام فرموده اند: بادروج از آن ماست و جرجیر از آن بنی امیه است.

علی بن ابی طالب علیه السلام از پیغمبر صلی الله علیه و آله روایت می کند که فرمود: بادروج سبزی من و سبزی پیامبران پیش از من است و من آن را دوست دارم و می خورم و ریشه آن از بهشت است.

امام صادق علیه السلام فرمود: کاسنی، سبزی حضرت رسول صلی الله علیه و آله بوده است، بادروج، سبزی امیرالمومنین علیه السلام و برگ خرفه، سبزی حضرت فاطمه علیه السلام.

احادیث بسیار در تعریف بادروج آمده است، گفته شده: باید در اول طعام خورده شود، که قسمتهای بسته شده بدن را باز می کند. اشتهای طعام را زیاد می کند، برای سل مفید است، آروغ را خوشبو می کند، بدن را از انگلها در امان نگاه می دارد و چون در شکم ساکن شود، همه دردها را زایل می کند.^۲

مزاج:

مزاج آن گرم و خشک در درجه اول و در آن رطوبت زیادی است و رطوبت و باد شکم می آورد و چشم را تاریک می کند.

در روایات متعددی از امام صادق، امام باقر، علی بن ابی طالب، امام کاظم علیهم السلام و حضرت رسول صلی الله علیه و آله در باره بادروج خواصی از قبیل موارد زیر آمده است: دافع کرمها، نافع: سل، ضعف اشتها، سدد بدن، بدهضمی، سنگینی و بوی بد می باشد، و جلوگیری از جذام می کند. بادروج را به اسم علمی *Ocimum gratissimum* Linne نوشته اند.

بادروج نافع بیماریهای: ورم پستان، گزیدگی مار، عقرب، زنبور، خارش و تاری چشم، کندی دندان، رطوبات شش و سینه، اخلاط فاسد، خون دماغ، سنگینی گوش،

حرف ب..... ۳۷۳

عطسه، پریدگی پلک چشم، سختی ادرار، عطش، سختی ادرار، حیض و شیر، سوزاک، روماتیسم و فلج است.

خواص:

آب بادروج چون در چشم چکانیده شود، چشم را روشن می‌کند و اگر کسی خون دماغ بشود، مقدار زیادی بادروج را با سرکه بیامیزد و پاره‌ای کافور بر آن اضافه کند و فتیله را بدان تر کند و بر بینی بگذارد باعث بند آمدن خون بینی می‌شود.

اگر آن را بکوبند و برگزیدگی زنبور نهند درد را ساکت می‌کند. بوئیدن «بادرو» تشنگی را می‌برد، در معده دیر هضم است، زود می‌گندد، ادرار را از مثانه می‌راند و طبع را نرم می‌کند.

و اگر زنی کم شیر، از آن بخورد، شیر او زیاد می‌شود و زود از پستانش شیر می‌آید.^۱ بادروج را در مرض سوزاک استعمال می‌کنند. شستن و تبخیر آن برای مرض روماتیسم و فلج مفید است.

جوشانده تخمهای آن را به عنوان ملین (برای کار کردن مزاج) استعمال می‌کنند. مدتی این دارو را به طور اشتباه، فرنجمشک شناخته بودند.^۲

هم قابض است و هم مسهل، زیرا خود به خود قابض است، لکن گاهی با خلطی بر می‌خورد که برای بیرون آمدن آمادگی دارد خلط را بیرون می‌راند که در این صورت باید مسهل باشد، گدازنده رساننده بادزا است. زود می‌گذرد و خلط بد و سودایی به وجود می‌آورد، تخم بادروج داروی سودا است.^۳

بولس گوید: سیسنبر بدل اوست در ادویه و آن را به لغت یونانی قیمونو ادس گویند و معنی آن چنان باشد یعنی نباتی که منظر او به بادروج مشابیه دارد.^۴

۱- صیدنه، ج دوم، ص ۷۷۰. ۲- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۸۵.

۳- قانون در طب، بوعلی سینا، ص ۹۶. ۴- صیدنه، ص ۱۱۲.

محلل اورام، مفرح و مقوی قلب، مدر بول و حیض. برای تحلیل ورم برگها را ساییده بر بدن می مالند. در ادرار حیض جوشانده برگش را می دهند. در درد گوش آب برگش را می چکانند. در ضعف قلب و خفقان تخم بادروج را در شربت ریخته می خوردند.^۱ بادروج را در هند قدیم بابری گویند.

بدلش:

خرفه و سرکه، نفع خاص: مقوی معده و نیز طلای آن برای گزیدگی عقرب نافع است.^۲

بادروج گرم در درجه اول تا دوم و خشک در درجه اول اولی و با رطوبت فضلیه، قابض و اسهال خلط مستعد است. خلط فاسد را آماده دفع می کند و محلل و نفخ است و مفرح و مقوی دل و قوت شامه و فم معده و ملین و مدر بول و حیض و معرق و محلل اورام و رافع انشاق و جهت خفقان و غشی سختی نفس و ضعف جگر و سرد و سده طحال و شکننده و دافع سنگ مثانه ضماد آن با پوست جو و روغن گل و سرکه جهت اورام و ورم پستان و ضماد آن تنها جهت گزیدن عقرب و زنبور و مارهای بزرگ و بر پستان جهت تحلیل اورام آن مفید است.

قطور عصاره آن جهت جلای بصر و دمه و خائیدن آن جهت رفع کندی دندان و زوال و رطوبات عوارض سینه و شش مفید است.^۳

مقدار خوراک: تخم شربتی از ۵ الی هفت گرم، برگش از ۷ تا ۱۰ گرم.

محل رویش: بادروج بوته ریحانی از خانواده LABIATATE در آسیا و آفریقا

می روید.

۱- کتاب المفردات، ص ۱۸۶.

۲- بستان المفردات، ص ۹۷؛ مخزن المفردات، ص ۱۲۳.

۳- محیط اعظم، ص ۲۴۶.

* بادنجان

تعریف:

بادنجان به عربی: باذنجان، انب. فارسی: بادنجان. هندی: بیگن. سنسکرت: وارتاکی، کنت، ورتتاکی، کت نهپلا.

انگلیسی: brinjal, egeplant

لاتینی: solanum melongona, solanum diffusum

بادنجان که آن را نیز الانب، المفد، الوغد نیز گویند.

لاتینی: solanum melongena از خانواده باذتجیه^۱

بادنجان در بیشتر اوقات کمک گوشت و بیشتر خورشت را به طور دلمه و کوکو و قورمه و... تامین می نماید اما این میوه گیاهی و به عبارت دیگر از خانواده سبزیجات است. دارای هیدرات دو کاربن، آلبومین، چربی، مواد معدنی و لذا برای مبتلایان به نقرس و قند نیز خوردن آن تجویز شده است.

بادنجان دارای پتاسیم و کلسیم است که درجه قلیائی بدن را تامین می کند و برای فشار خون دارها مفید می باشد و ویتامینهای b1 و b2 در آن موجود است.

اسم طبی بادمجان: solanum_meleongena

بادنجان، باتنگان، بادنگان: گیاهی از تیره بادنجانیان که اصلش از هندوستان است. میوه اش درشت و بیضوی و دراز اندام یا گرد که به رنگ بنفش متمایل به سیاه و سفید و گاهی زرد و قرمز دیده می شود ولی میوه خوراکی آن همیشه بنفش سیاه رنگ است.^۲

بادنجان معرب بادنگان یا باتنکان فارسی است و به عربی: انت و قهقب و به فارسی: کهلت و کهکم و به هندی: بیگن و بهائثاه و بهئاگویند. ماهیت آن معروف است و مستعمل در غذا و دوا و بهترین آن نو و تازه، کوچک، کم تخم، کبود پوست، براق، مدور و اندک طولانی است.

پاتنگان را به لغت سریانی پروحی گویند و صاحب المشاهیر گوید به لغت عرب مغذ گویند و حدق نیز گویند^۱. بادنجان معرب از فارسی است و به عربی وغد گویند^۲.

بادنجان به اردو: ینگن. طبی: *solanum meleongena* و به عرفی: *bringalas*

بادنجان: ذائقه اش بی مزه. مزاج: گرم و خشک در درجه دوم. خواص: برای امراض جگر منفعت دارد و کسانی که گرم مزاجند نباید بخوردند و اگر این را بریده با دارچوبه بر روی محل ضرب دیدگی بگذارند نافع است^۳.

مزاج بادنجان گرم در درجه دوم و خشک در درجه سوم است. مضر برای درد پهلوی و بواسیر مصلحش روغن زرد است. منفعت خاص: مقوی معده مسکن دردها است^۴. نمکیاتی به نام سلانین در انواع بادنجان حاصل می شود^۵. قابض، نفاخ و مسدد است، محلل و مسکن اورام است^۶.

بادنجان که به عربی باذنجان هم گفته می شود گیاهی علفی است که دارای ساقه نسبتاً ضخیم و اعضای پوشیده از تارهای ریز و آرد مانند که منشأ اصلی آن احتمالاً در آسیای جنوبی بوده است. برگهای بزرگ با ظاهر کلی بیضوی به طول ۱۰-۱۸ سانتی متر با کناره موجدار یا لوبدار دارد. گل‌های بنفش روشن آن ممکن است حالت منفرد یا مجتمع به تعداد چندتائی داشته باشد ولی آنچه مسلم است در حالت اخیر فقط گل تحتانی ایجاد میوه می کند در حالی که در گیاه وحشی که معمولاً خارهای ریزی در سطح اعضای هوایی آن دیده می شود همه گل‌های یک گل آذین تبدیل به میوه می گردد، کاسه گل آن مرکب از لوبهای بیضوی دراز و نوک تیز است و در طی دوران رسیدن میوه نیز به رشد کامل خود می رسد و به روی آن باقی می ماند میوه اش گوشتدار و مسخن است و ابعاد و شکل ظاهری آن در نژادهای مختلف پرورش یافته تفاوت می نماید. میوه رسیده آن به مصرف تغذیه می رسد.

در روایات متعددی از ائمه علیهم السلام از خواص بادنجان چنین آمده است: بادنجان حکمت

۱- صیدنه، ص ۱۱۴. ۲- تحفه حکیم، ص ۴۰. ۳- المفردات، ص ۱۴۸. ۴- بستان المفردات، ص ۸۰. ۵- فرهنگ طبی، ص ۶۷۰. ۶- مخزن المفردات، ص ۹۱.

را زیاد می‌کند، برای زهره سیاه خوب است و درد را شفا می‌دهد.

بادنجان را به اسم علمی *Solanum melongena* نوشته‌اند. برگ، روغن، تخم و میوه بادنجان مورد استفاده طبی دارد.

بادنجان نافع بیماریهای: انسداد جگر و طحال، عرق بدن، تنگی نفس، فشارخون، سوختگی، دملهای دردناک و ورم می‌باشد. مضر بواسیر، دردپهلوی، چشم و سر است. لازم به ذکر است که اجزاء مختلف بادنجان خواص گوناگون دارد و در حالت‌های مختلف باید طبق دستوری که در صفحات بعدی آمده است، استعمال گردد.

بادنجان دارای: پتاسیم، کلسیم، ویتامین B1. B2 و ماده سولانین *Solanine* می‌باشد.

برای رژیم لاغری مفید است، بشرط آن که آبپز خورده شود. اشخاصی که مبتلا به ورم کلیه و درد مفاصل هستند، بهتر است کمتر میل نمایند.

بادنجان هنگام سرخ کردن، زیاد روغن به خود جذب می‌کند و به این جهت هضم را مشکل می‌سازد و لذا برای کسانی که روده و معده حساس دارند خوب نیست. بادنجان خام کرم کش است، خاصیت غذایی بادنجان کم است، لنت می‌دهد و مدر است و اگر کاملاً نرسیده باشد دارای مقداری سولانین است که در ساقه تاجریزی و برگ و میوه مورل نوار *Morelle Noire* و در جوانه‌های سیب زمینی نیز یافت می‌شود و داروی آرام کننده دردهای معده و اعصاب و تسکین دهنده خارش اگزماها و بیماریهای جلدی است و مصرف آن ۵/۰-۲۰/۰ گرم به صورت حب یا تزریقات زیر جلدی است و بیش از این کشنده است و اگر بادنجان نارس زیاد خورده شود، مسمومیت ایجاد می‌نماید.

تخم بادنجان برای نزله و تنگی نفس خوب است و خود بادنجان برای بیماریهای پوستی ممنوع است. صد گرم آن ۲۸ کالری ایجاد می‌کند و برای پُرخوریها و فشارخونیها و بیماران اولسری و خنازیری مفید است.

آنچه از گیاهان گروه خانواده بادنجانیان اهمیت دارد، وجود الکالوئیدهای آنهاست که اصل نیتروژنه آلی دارد.

بادنجان از رازی:

برای معده‌ای که غذا را نگاه می‌دارد خوب است، برای چشم و سر مضر است، کمی خون سیاه در بدن تولید می‌کند، از خوردن بادنجان بیماری بواسیر و لکه‌های جلدی قوبا و چشم درد و بیماریهای سوداوی عارض می‌گردد، سده کبد و طحال را می‌گشاید و چون با سرکه بپزند و بخورند دیگر ایجاد سردرد و چشم درد نمی‌کند و خاصیت معالجه سده کبد و طحال را در خود نگاه می‌دارد اگر پوست آن را بکنند و با روغن و سرکه یا روغن بادام بپزند بیشتر تندی و تیزی او برطرف می‌شود.

تندی و تیزی بادنجان بریان شده با پوست و بدون روغن باقی می‌ماند. همچنین بورانی آن اگر باشد، باز اندکی تندی و تیزی خواهد داشت. بورانی برای معده‌هایی که غذا را نگاه می‌دارند سازگار است و برای محرورین و صاحبان جگر گرم و طحالهای بزرگ بادنجان پخته با سرکه بهتر است به طوری که سود آن به طور وضوح در مزاج آنان محسوس می‌گردد. بادنجان پوست کنده را اگر با روغن بادام و سرکه بجوشانند بهترین غذاست.

چند روایت در مورد بادمجان:

امام صادق علیه السلام روایت کرده که: علی بن الحسین در برابرش بادنجان مخلوط با زیتون بود و از آن می‌خورد در حالی که چشمهایش درد می‌کرد، راوی عرض کرد: یا بن رسول الله از آن می‌خوری در حالی که آن آتش است، فرمود: ساکت باش، پدرم از جدم روایت کرده که فرمود: بادنجان از پیه زمینی است و در همه چیز که واقع شود پاک و نظیف است.^۱

روزی پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله در خانه جابر بود بادنجان برایش آوردند آن حضرت از آن می‌خورد، جابر گفت: در آن حرارت هست، فرمود: ساکت باش ای جابر آن نخستین گیاهی است که به خدا ایمان آورده، آن را پاره پاره کنید و بپزید و زینت دهید و نرمش

کنید که بر حکمت انسان می‌فزاید.

امام صادق علیه السلام فرمود: «کلوا البادنجان، فانه يذهب الداء و لاداء له»^۱ یعنی بادنجان بخورید که درد را می‌برد و مرضی در آن نیست.

در روایت دیگر امام صادق علیه السلام فرمود: «کلوا البادنجان، فانه جيد للمرة السوداء». یعنی: بادنجان بخورید که برای زهره سیاه خوب است.

سیاری بعضی از بغدادیین از ابی الحسن ثالث امام علی النقی علیه السلام که فرمود: بادنجان را زیاد بخورید، زیرا که در وقت گرمی گرم و در وقت سردی سرد و در همه وقتها معتدل و در هر وقت خوب است.^۲

ابن ابی یعفور از امام صادق علیه السلام روایت می‌کند که فرمود: «کلوا البادنجان، فانه شفاء من کل داء».^۳ یعنی: بادنجان بخورید که شفاست از هر درد.

باز امام فرمود: «البادنجان جيد للمرة السوداء و لا يضر بالصفراء».^۴ یعنی بادنجان خوب است برای زهره سیاه و به صفراء ضرری نمی‌رساند.

امام صادق علیه السلام فرمود: «اذا ادرك الرطب و نضج العنب ذهب ضرر البادنجان».^۵ یعنی: وقتی خرما و انگور خوردنی شد ضرر بادنجان از بین می‌رود.

توضیح: مقصود امام صادق علیه السلام شاید این باشد وقتی که میوه‌های تابستانی به وجود می‌آید ضرر بادنجان از بین می‌رود یا هوا در این وقت در حد اعتدال می‌باشد.

امام صادق علیه السلام فرمود: علیکم بالبادنجان البورانی، فانه شفاء یؤمن البرص و کذا المقلی بالزیت^۶ یعنی: بر شما باد بادنجان بورانی که شفائی است و از برص مطمئن می‌کند که مخلوط کرده با زیتون هم باشد.

امام صادق علیه السلام فرمود: اکثروا من البادنجان عند جذاذ النخل، فانه شفاء من کل داء، یزید فی بهاء الوجه و یبین العروق و یزید فی ماء الصلب.^۷

یعنی: بادنجان را وقت بریدن شاخه‌های درخت خرما بخورید که شفاست از هر

۱- محاسن، ص ۵۲۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰؛ طب الاثمة، ص ۱۳۹.

۲- همان.

۳- بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.

۴- بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.

۵- محاسن، ص ۵۲۶.

۶- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰.

۷- بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۳.

درد، روشنائی صورت را زیاد می کند و رگها را آشکار می سازد و آب پشت را می زداید.
 «قال ابو عبدالله: کلو الباذنجان، فانه شفاء من کل داء^۱ اکثرها من الباذنجان عند جذاد النخل،
 فانه شفاء من کل داء و یزید فی بهاء الوجه و یبین العروق و یزید فی ماء الصلب الدعوات».
 «وقال الصادق عليه السلام: علیکم بالبادنجان البورانی، فهو شفاء یؤمن من البرص و کذا المقلی
 بالزیت من الفردوس. قال رسول الله صلی الله علیه و آله: کلو الباذنجان، فانها شجرة رأيتها فی جنة المأوی
 شهدت لله بالحق و لی بالنبوة و لعلی بالولاية فمن اکلها علی انها داء کانت داء و من اکلها علی
 انها دواء کانت دواء»^۲.

حضرت صادق عليه السلام فرمود: بخورید بادنجان را که درد را می برد و دردی ندارد.
 امام علی النقی عليه السلام به بعضی کارگزارانش فرمود: برای ما بادنجان زیاد بیاور که آن گرم
 است در وقت حرارت و سرد است در وقت برودت و معتدل است در جمیع اوقات و
 خوب است در هر حال.

حضرت صادق عليه السلام فرمود: بادنجان برای سودا نیکو است و در حدیث دیگر فرمود:
 چون رطب را درک نمائی و انگور برسد ضرر بادنجان می رود.

طریقه خوراک بادنجان:

بادنجان رسیده را پوست کنده و بر آن نمک پاشیده مدت کمی در آفتاب و هوای آزاد
 می گذارند تا زهر آب و مواد سمی و تلخ آن به صورت مایع تیره رنگ خارج شده، سپس
 آن را شسته و در روغن (اگر روغن زیتون باشد، بهتر است) سرخ کرده، پس از سرخ
 شدن با کمی آب روی آتش ملایم پخته و مصرف می نمایند. و هرگاه کمی کشک ساییده
 بر آن اضافه کنند از حالت اسهالی آن جلوگیری می نماید.^۳

به قول یکی از بزرگان: غذاهای خوب، هم ساده ترند و هم ارزانتر.^۴

۲- مکارم الاخلاق، ص ۳۴۹.

۱- سفینه البحار، ج ۱، ص ۶۴.

۴- نجات از بیمارها، محمد حسابدار، ص ۴۰.

۳- دکتر جوانمرد.

ترکیبات شیمیایی:

بادمجان میوه گیاهی است که جزو سبزیجات نام برده می شود. از صد قسمت آن ۵/۴ هیدرات دو کربن، ۱/۲۵٪ آلبومین، ۵٪ چربی، ۵٪ مواد معدنی، کالری حاصل از صد گرم بادمجان ۲۸ کالری حیاتی می باشد، ضد چاقی به شمار می رود. هیدرات دو کربن بادمجان عبارت است از باتتوزانها و همی سلولر و دکستیرین و سانیت و به خاطر وجود این مواد است که اولاً بیماران مبتلا به مرض قند بخوبی می توانند مصرف نمایند و هم چنین برای کسانی که دچار نقرس هستند ضرری نداشته و به خاطر همی سلولز موجب زیاد شدن حجم مدفوع گشته در مبتلایان به یبوست اثر نیکوئی دارد.

در میان دانه ها یا تخم بادمجان الکالوئید یا ماده شیمیائی مخصوص موجود است که در مبتلایان به بیماری کبد ایجاد ناراحتی می کند لذا توصیه می شود کسانی که دچار حساسیت یا یرقان و سایر بیماریهای کبد می باشند از مصرف آن خودداری فرمایند.

خواص:

بادنجان مدر است.^۱ با برگهای بادنجان ضمادی درست می کنند که برای بواسیر مفید و مصرف می شود.^۲

با برگهای بادنجان ضمادی درست می کنند که در مورد سودا، دملهای شدید و دردناک استعمال و مصرف می شود.^۳

بادنجان برای مبتلایان به بیماری خنازیر مفید است.^۴

دارای مقدار زیادی سولانین solanine که ماده ای سمی است می باشد بنابراین تا وقتی میوه آن نرسیده نباید آن را مصرف کرد.

با برگهای بادنجان ضمادی درست می کنند که در موارد سوختگی دملهای شدید و دردناک سودا و بواسیر استعمال و مصرف می شود که موجب تسکین درد و شفای بیمار

۲- همان، ص ۲۵.

۱- میوه ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۳۴.

۴- همان، ص ۳۴.

۳- همان، ص ۳۵.

می‌گردد.^۱

اگر در روغن بریان کنند شکم برانند، اگر در سماق یا سرکه بزنند و امساک نکنند درد معده و خاصره آورد، برای سر و چشم ضرر دارد، خون را سیاه می‌کند، سودا تولید کند، گرفتگی آورد و بواسیر و همچنین رنگ را سیاه کند. و چون گل آن را در سایه خشک کرده کوبیده و نرم کنند مالیدنش برای بواسیر مفید است.^۲

به گفته پروفیسور حاجبی بادمجان از نظر غذائی نیروی زیادی ندارد. به همین جهت در رژیم لاغری استفاده می‌کنند. خاصیت درمانی آن بیشتر به علت باز کردن عروق است. رنگ را باز می‌کند، معده را تقویت می‌کند و گرفتگی معده را باز می‌کند. در بعضی اوقات باعث گرفتگی کبد و طحال می‌شود.

ترشی بادمجان قابض است، ادرار آور است ولی بوی عرق بدن را از بین می‌برد و کسانی که زیر بغل و کشاله‌های ران آنها بد بو است بایستی زیادتر بادمجان بخورند.

اگر کلاهک و دم بادمجان را در سایه خشک و خوب بسایند که نرم و گرد شود روی بواسیر و سایر زخمهای نشیمنگاه بپاشند آنها را معالجه می‌کند. برای بیماران خنازیری که زخم شده‌اند توصیه می‌شود با برگهای آن ضمادی درست کنند که در مورد سوختگی دملهای شدید دردناک و سودا و بواسیر استعمال می‌شود و موجب تسکین درد و شفای بیماری می‌گردد.

بادمجان از دو قوت متضاد است به این گونه: یکی قوت گرم و تیز و لطیف است که طبیعت را اطلاق کند و دهان را تبش برانگیزد و نیز خون را بسوزاند و دیگر قوت سرد و خشک بر طبع زمین دیرگوار و شکم بازگندیده، و این اندر جرمش بیشتر است و این دو قوت اندر پوستش پدیدارتر است و اما مغز بادمجان چون به تخم نیامده باشد اندران چندین غایت نیست و یوحنا چنین گویند که بادنجان گرم و خشک است اندر درجه دوم و دلیل گرمی و تیزی آن است و زبان گزیدن، و آن خونی انگیزد تیز و با سودا مایل و گونه روی مردم زشت بکند و کلف انگیزد و باید که بشکافند و با آب نمک آغازند شباروزی و

پس بشویند و پوست از آن باز کنند و پس با گوشت فربه بپزند که مغزش بهتر از پوستش بود و چون به سرکه بپزند سُد جگر و سپرز بگشاید و خاصیتش آن است که جذام آرد و سرطان و بهق و کَلَب سیاه پدیدار آورد و اندر همه رگهای سُد آرد و چون سوزاند و سودا را نیرو کند و از آن بهتر باشد که نخوری و چون خوری به سرکه پخته خوری و بادنجان را مزاج مختلف است برحد تازگی و کهنی هر چه کهن تر گرمتر و خشک تر است و آنکه تازه تر است سردتر سُد پدیدار کند و چون خام خورند دیر بگوارد و خلطهای قوی غلیظ سودایی اندر معده پدید آورد و چون با کدویه و سرکه بکنند شهوت طعام انگیزد و غذایی است عجب که ضرر زود پدید نیاورد الا دیر و محمد بن زکریا هم این گوید.^۱

اصل بادنجان از هند است. خاصیت غذایی آن کم ولی ملین و مدر است و مصرف آن برای بیماران مبتلا به خنازیر و اولسر توصیه شده است. میوه های بادنجان وقتی کاملاً نرسیده است به اندازه کافی دارای مقدار زیادی سولانین که ماده ای سمی است می باشد و بنابر این نباید تا وقتی میوه آن کاملاً نرسیده است آن را مصرف کنیم. غدد بادنجان خام کرم کش است. تخم آن برای نرله و تنگی نفس خوب است.^۲

بادنجان نیز همچون دیگر سبزیها در زندگانی ما اثر حیاتی دارد. مثلاً می توان کلسیم، پتاسیم، سدیم، کلر و خاصیت شستشویی خون را که از حیاتی ترین مواد و نتایج مصرف سبزیهاست به عنوان غذای کامل نشان کرد.

همچنین بادمجان درجه قلیائیت بدن را بالا می برد که خود به هنگام مصرف زیاد گوشت در وضع بدن تعادلی برقرار می سازد و از ایجاد اسید در خون جلوگیری می کند. باید دانست که پخته شدن بادمجان در سلولز و پانتوزان آن تغییری به وجود می آورد به سبب وجود همین مواد است که بادمجان مقدار زیادی از آب را به خود جذب می کند. باعث ازدیاد حجم مدفوع می گردد و در دفع مواد زائد بدن تأثیر می گذارد. بادنجان

۱- الالبیه عن حقایق الادویه، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۴۶.

۲- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۴۰.

دارای ویتامینهای a,b,p,c است، صد گرم بادمجان ۲۸ کالری حیاتی تولید می‌کند. با همه خواص و فوائد بر شمرده، در میان سلولها و بویژه تخم‌های بادمجان مواد شیمیایی یا الکالوئیدهایی وجود دارد که مبتلایان به نارسایی کبد را ناراحت می‌سازد. با توجه به این ویژگی توصیه می‌کنیم که مبتلایان به یرقان، ورم کبد و سنگ کیسه صفرا از خوردن آن چشم‌پوشی کنند.

ریشه بادنجان و شاخه‌های خشک شده و برگهای آن و گرد دم میوه آن همه قابض و بند آورنده خون است و برای معالجه احتلام در شب و خونریزیهای روده‌ای و سایر انواع خونریزیها هم مفید است. گیاه بادنجان بازکننده انسداد و گرفتگی‌های مجاری عروق است در هند و چین از بادنجان به عنوان یک داروی ملین استفاده می‌شود. و قابض است، برگها و پوست سیاه میوه ضد اسهال خونی است. از نظر طبیعت بادنجان طبق نظر حکمای طب سنتی گرم و خیلی خشک است و از نظر خواص معتقدند که مقوی سده و بازکننده انسداد و گرفتگی‌های مجاری عروق است البته به آن دسته گرفتگی‌ها که خود بادنجان عامل ایجاد آن است زیرا خود بادنجان در بیماری کبد و طحال ایجاد انسداد می‌کند. خوردن بادنجان به تنهایی ممکن است درد پهلوی، زهار و بواسیر و درد چشم سوداوی ایجاد کند. به همین علت آن را با گوشت و روغن و گاهی با سرکه طبخ و می‌خورند. اگر بادنجان را بسوزانند و خاکستر آن را با سرکه خمیر نمایند و به زگیل بمالند زگیل کنده می‌شود. از بادنجان در برخی از مناطق آفریقا به عنوان ضد تشنج استفاده می‌شود.^۱

رازی گوید: که اگر اول در آب پوست کنده و قدری نمک بجوشانند پس به روغن بادام بریان کنند و به سرکه خوشبو نموده بخورند برای سدد جگر و طحال نافع است. جهت معده که طعام در آن دائم باقی ماند نیکوست و این خاصیت عجیب است و چون بادنجان را در تیزآب خیسانیده باشند دست و پا را که بسیار عرق کند چند نوبت بشویند

عرق را بند آورد.^۱

تازه و ترش سالم تر است و کهنه اش بد است و مزه و مزاج قلیا را دارد، سبب سودا و انسداد می شود، پوست را بد رنگ و سیاه می کند، رنگ را زرد می گرداند، پدید آورنده ورمهای سرطانی و سخت و جذام است، باعث بواسیر است و لکن اگر دنباله های بادنجان را در سایه خشک کنند برای دفع بواسیر خوب است، بادنجان به روانی و قبضی شکم کاری ندارد، اما اگر در روغن بپزند روان کننده و اگر با سرکه بپزند قابض می باشد.^۲

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۵۰؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۴.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۹۳.

* بارهنگ

تعریف:

گیاهی از تیره بارهنگها که جزو تیره‌های نزدیک به زیتونیان است. این گیاه یکساله است، و بعضی گونه‌هایش نیز پایا می‌باشد. برگهایش تقریباً از ریشه جدا می‌شوند، بلتاین.^۱

جابرین حیان در رساله خود از بارهنگ به نام لسان‌الحمل نام آورده است. بارهنگ را به اسم علمی *Plantago major* نوشته‌اند.

تخم، برگ، ریشه، لعاب و ساقه آن مورد استفاده طبّی دارد. مزاج بارهنگ سرد و خشک در درجه دوم می‌باشد.

بارهنگ برای بیماریهای: اسهال، عرق زیاد، خونی‌ریزی دهان، لثه و اجزاء بدن، عفونت زخمها، کثیفی چشم، ضعف جگر و طحال، زخم روده، معده و اثنی عشر، کثیفی خون، یرقان، خونریزی (ریه، بواسیر و حیض)، اسهال خونی، ورم و رطوبت زخمها،

زخم چرکی گوش، ضعف باه، درد سینه، سرفه، عطش، سوزش بول، بدهضمی، سل، التهاب کلیه و مثانه، جوش صورت، ورم ملتحمه، گزیدن زنبور، پشه و هاری مفید می باشد.

بارهنگ دارای مواد: سدیم، پتاسیم، منیزیم، موسیلاژ، صمغ، اسیدهای آلی، انورتین، امولسین، تانن، گلوکزیدی به نام اوکوبین، اسیدسیتریک، اسیداکسالیک، رزین، کلروفیل، آلبومین، واکس و پکتین می باشد.

مقدار خوراک تخم آن تا سه درهم است.

بارهنگ مضر طحال است و مصلحش مصطکی می باشد. مضر ریه است و مصلحش عسل می باشد.

گیاهی است دارای ساقه های نازک و برگ های بیضی شکل و خوشه های دراز، بلندیش به ارتفاع سی تا پنجاه سانتی متر می رسد، دانه هایش ریز و لعابدار می باشد.

بارهنگ را در عربی لسان الحمل نیز گویند، لسان الحمل به معنی زبان بره و اصطلاح فارسی آن نیز همین است. اما امروز بیشتر به بارهنگ معروف است که در کتب مفردات غالباً به صورت بارهنگ آمده است (دهخدا). علاوه بر نامهای زبان بره و بارتنگ و بارهنگ یکی از نامهای معروف فارسی لسان الحمل خرگوش یا خرگوشک بوده است چنانکه آمده خرگوش بعدها معرب شده و به صورت کرکوس در آمده است. تعریف این گیاه در ترجمه صیدنه چنین است: لسان الحمل به پاریسی زهر گوش و خرکند خوانند و آن نوعی است از انواع نبات اسپغول جز آن که برگ آن بزرگتر از برگ اسپغول است و گویند لسان الحمل دو نوع است (ترجمه صیدنه، ب ۱۱۲). معروف است سیلان خون باز دارد (اغراض، ص ۶۲۵). تخمش را به فارسی بارتنگ گویند (غیاث الله و دهخدا). نام لسان الحمل ترجمه واژه یونانی ارنوگلسون است. ابوریحان بیرونی ارنفلوسن نوشته است. وجه تسمیه غریب این گیاه آن است که مزاجهای بسیار گرم محرور را بسیار خنک می کند و اما کرکوس معرب خرگوش فارسی است (مایرهوف فام ۲۱۳).

بارهنگ عربی لسان الحمل گیاهی است به ارتفاع هشت تا پنجاه سانتی متر که قسمت

مورد استفاده این گیاه برگ و ریشه و دانه آن است که در طب عوام به مصارف درمانی عدیده می‌رسد.^۱

بارتنگ که اسم فارسی است و خنگ گویند و به عربی لسان الحمل و ذنب الفار و ذنب الیربو و کثیرالاضلاع و به ترکی یاغ یرپاق و به هندی بال تنگ نامند. برگش شبیه به زبان گوسفند و سبز طولانی و اندک پهن و ساق آن به قدر یک زراع و پراکنده مایل به طرف زمین و سرخ رنگ املس و از وسط نبات آن شاخهای باریک بلند رسته بر سر آن گل زرد رنگ و تخم آن مدور و ریزه سیاه رنگ مایل به کبودی و بیخ آن سفت به سطبری یک انگشت می‌باشد.

انگلیسی: greater plantain

فرانسوی: grand plantain

گیاهی است که در هند و ایران و اروپا می‌روید. دیسکوریدوس آن را دو شکل بزرگ و کوچک بیان کرده است و می‌گوید: که بزرگ بهتر است و بیشتر استعمال می‌شود، رومیها آن را lantaco و سب تهورپ آن را planthaco lagopls نوشته است که در علم نبات امروز آن را plantago altissimh می‌نامند، آن را بند آورنده و جلو گیرنده سیلان می‌دانند. برگ و بیخ آن را قابض و خارج کننده کرم گفته‌اند. اطبای عرب آن را به نام لسان الحمل بیان کرده‌اند.

بارهنگ در مقدار زیاد از ایران وارد هند می‌شود و به طور علاج دیزانتری عموماً در هند معروف و مستعمل است. آقای والتبن بیکر در مذكرات می‌نویسد که در خراسان مریض شد و از استعمال بارهنگ شفا یافته. در اروپا نیز در عمود و بیخ و برگ آن به طور علاج محلی مرسوم است.

بارهنگ: عربی برد و سلام، لسان‌الحمل، ذنب الفار، ذنب الیربوع، کثیرالاضلاع، ذوسیقه الاضلاع. یونانی: انفقلیس، اوفقلس. ترکی: باغ یرباغ. هندی: بالتنگ. بوته است و برگ آن مثل زبان بز می‌باشد و تخم آن ریز ریز سیاه رنگ نیلگون مایل.^۲

ترکیبات شیمیائی:

برگ و ریشه گیاه مذکور دارای موسیلاژ، اسیدهای آلی، انورتین، امولسین، تانن و گلوکزیدی به نام اوکوبین است. ماده اخیر تحت اثر امولسین به سهولت تجزیه گردیده، گلوکز و یک آگلیکون از آن حاصل می شود که ترکیب شیمیایی آن هنوز به طور دقیق معلوم نشده است.

در خاکستر گیاه مذکور املاح مختلف سدیم، پتاسیم، منیزیم و غیره به طور فراوان مشاهده می گردد.

بارهنگ ماده لعابی است و از تخم آن بوی روغن می آید. در برگ آن واکس کلوروفیل 6% پترولیم بنزین است و مقداری الکل و شکر نیز در آن موجود است. نیز مواد محلول 10% و مقداری کلسیم اوکلیت در آن موجود است. آقای کوس در سال 1808 مواد oxalic acid_citric acid در انواع این گیاه مثل *p.major* *p.media* *p.lanceolata* حاصل کرده و غیر از این مواد، واکس، ریزین، کلورفیل، البومین و پیکتین از آن حاصل کرده از وجود شکر معلوم می شود که یک نوع *gloeoside* در آن موجود است. و شکر که از چوب آن حاصل می شود *xylos* بعضی *pent glucose c5h10o5* است.^۱

دانه های بارهنگ دارای ۱۰٪ موسیلاژ است که در اثر هیدرولیز تولید D-گزیلوز، L-آرابینوز، D-گالاکتوز و D-گالاکتوزونیک اسید می نماید. همچنین دارای روغن ثابت، پروتئین و املاح معدنی می باشد.

خواص:

ریشه و برگ این گیاهان اثر قابض و نرم کننده دارد و از آنها به عنوان تصفیه کننده خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله های مزمن برونش ها، نزله مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتی های آسم مرطوب اسهال های ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و حتی درد گوش استفاده می گردد.

بارهنگ از گیاهانی است که ارزش درمانی آن در استعمال خارجی خیلی بیشتر از مصارف داخلی است.^۱

بارهنگ را روی زخمها و جراحتهای و نقاط ملتهب می گذارند، برای التیام زخم استفاده می شود. آقای دکتر h.leclerc در تجربیاتی نشان داده که اگر برگ تازه این درخت را چند ساعت در آب جوشیده گذارند و قطعات آن را روی زخمها بیندازند در التیام زخم تسریع می شود. برای معالجه اسهال خونی تجویز می شود. از برگها و ریشه آن به عنوان تب بر مصرف می شود و آرام بخش است.^۲

در بیماریهای زنان بسیار مصرف می شده است. قابض و تسکین دهنده التهابات روده ای اسهال، تورم چشم و دندان درد می باشد.^۳

بارهنگ زخم را با نخ طلا می دوزد. یعنی اگر بارهنگ در زخم بماند نه می پوسد و نه گوشت را صدمه می رساند و جوشانده آن برای رفع انسداد معده مفید است.^۴

بارهنگ التهاب معده و دستگاه ادرار را برطرف می کند، درمان کننده اسهال ساده و خونی می باشد و برای ورم مخاط دهان، درد دندان و درد گوش مفید است، از خونریزی سینه و پیدا شدن خون در خلط سینه جلوگیری می کند، التهاب کلیه و مثانه را فرو می نشاند.^۵

در بیماریهای زنان بسیار مصرف می شده است. قابض و تسکین دهنده التهابات روده ای، اسهال، تورم چشم و دندان درد می باشد.

قسمت مورد استفاده این گیاه، برگ، ریشه و دانه آن است که در طب عوام به مصارف درمانی بسیار می رسد.

گیاه مذکور دو گونه دیگر از آن به نامهای P.MEDIA L. و P.LANCEOLATA L. دارای مصارف درمانی مشابه می باشند.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۷۰۲-۷۰۴.

۲- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۳۵-۳۳۶.

۳- آشنایی با گیاهان دارویی، دکتر ژان شاتونه دکتر ابراهیم ماکویی، ص ۳۶.

۴- درمان طبیعی، ص ۶۵. ۵- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۴۰.

دانه بارهنگ به عنوان اسهال آور بکار می رود و عمل اسهال آوری آن به علت افزایش حجمی است که موسیلاژ موجود در غشاء دانه حاصل می کند و بدین وسیله باعث ازدیاد حجم مدفوع و نرم شدن روده ها می گردد. دانه های بارهنگ را همیشه باید با مقدار زیادی آب تجویز نمود. مقدار مصرف آن ۷/۵ گرم می باشد.^۱

در میان کردها از برگ و دانه آن برای التیام زخمهای کهنه و تصفیه خون و تسکین درد دندان استفاده می کنند.^۲

قسمت مورد استفاده این گیاه، برگ، ریشه و دانه آن است که در طب عوام به مصارف درمانی می رسد. ریشه، برگ و دانه این گیاه اثر قابض و نرم کننده دارد و از آنها به عنوان تصفیه کننده خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله های مزمن برونشها، نزله مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتیهای آسم مرطوب، اسهال ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و حتی درد گوش استفاده می گردد. جوشانده دانه بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و مخصوصاً وجود خون در ادرار، موثر تشخیص داده شده است.

نتیجه گیری کرده اند که اگر برگ تازه بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای باز گذارده شود، باعث سرعت التیام و بهبود آنها می شود. و نیز نتیجه گرفته اند که له شده برگهای تازه بارهنگ را اگر در ناراحتیهای جلدی بر روی پوست قرار دهند و مرتب آن را تجدید نمایند اثر معالج در رفع سوداهای بسیار دردناک ظاهر می کند، برگ تازه و له شده بارهنگ اگر در محل گزیدگی زنبور و پشه مالش داده شود، درد را تسکین می دهد.^۳

مرهم کوبیده برگ آن از بین برنده ورمها است. تخم آن اسهال آور و مرهم تخم آن همراه با قدومه و آبلیمو از بین برنده ورمها می باشد. نیز خوراک تخم بارهنگ با شیرین بیان (و ۱/۴ وزن آن دارفلل) برای درد سینه و سرفه مفید است که باید با شیر خورده

۲- رشته مروارید، ج ۳، ص ۸.

۱- مفردات پزشکی جدید (فارماکوگنوزی)، ص ۱۱۳.

۳- گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۷۱۲.

شود.^۱

در باره فایده بارهنگ گفته اند: بارهنگ زخم را با نخ طلا می دوزد. یعنی اگر بارهنگ در زخم بماند نه می پوسد و نه به گوشت صدمه می رساند. بارهنگ نه تنها در درمان زخمها مورد استفاده قرار می گیرد، بلکه جوشانده اش برای رفع انسداد معده مفید است.^۲

طرز مصرف:

۵ گرم گیاه کامل را به مدت ۱۵ دقیقه در یک لیتر آب جوش دم کنید و روزی ۲ تا ۳ فنجان بنوشید. از این جوشانده برای ناراحتی های چشم می توان استفاده کرد. برای دندان درد یک برگ تازه گیاه را له می کنند و شیرۀ آن را با پنبه روی دندان می گذارند. در روش همثوپاتی از تنتور آن برای دندان درد، بی نظمی های گوارشی و زخم های پوستی استفاده می شود.^۳

یک لیتر آب سرد را روی ۲ قاشق غذاخوری از برگهای خرد شده آن بریزید، به جوش بیاورید و بگذارید بماند. برای درمان برونشیت به کار می رود. برگهای تازه و خرد شده آن را می توان بر روی زخمهایی که دیر التیام می یابند مالید.^۴

جوشانده دانه بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و بخصوص وجود خون در ادرار مؤثر تشخیص داده شده است. از بررسی های dr.h.leclerc چنین نتیجه گرفته شده است که اگر برگ تازه بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای باز گذارده شود نه تنها زخمها را از خطر آلودگی حفظ می کند بلکه سرعت التیام و بهبود آنها را باعث می گردد و اگر برگ تازه و له شده بارهنگ را در محل گزیدگی زنبور و پشه مالش داده شود درد را تسکین می دهد.^۵

۱- حکیم اسفندیاری. ۲- طب الصادق علی، ص ۱۹۱.

۳- آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۳۶.

۴- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۱۴۶.

۵- طب سنتی در میان کردان، ص ۴۳-۴۴.

مزاج آن سرد و خشک در درجه دوم، جهت قروح نافع است، به قول شیخ برگ آن قابض، مانع عروق، مانع سیلان خون و جهت بهبود یافتن جراحات کهنه و نو. گیلانی گوید: در آن قوتی است که بدان جلاء و تفتیح می‌کند. جالینوس گوید: تخم آن سدها را باز می‌کند و مالش آن نافع داء الفیل و داء الثعلب است، ضماد برگ آن جهت پاک کردن چشم و تخفیف قروح، مزمزۀ دائم با آب برگ آن جهت درد دندان و قلاع و دیگر امراض دهان و قروح آن و تقویت لثه مسترخیه و دامیه و مزمزۀ با آب بری آن نیز جهت قلاع دهان و قرقرۀ آن جهت اورام حلق نافع است. آشامیدن عصارۀ آن مقوی جگر حاره و طحال و کلیه و مفتح سدد آنها و مسکن تشنگی و رافع مسدد هضم و استفراغ خونی و خونریزی از دهان و اعضای باطنی و سوزش بول و سیلان خون بواسیر و حیض خوب است. گیلانی گوید: آن را اگر طبخ کنند با نمک و سرکه بخورند جهت زخم امعاء و اسهال مزمن نفع کند.^۱

لسان الحمل: گیاهی است که برگ، ریشه و دانه آن در طب استعمال می‌شود. خواص: آرام کننده، تصفیه کننده خون، رافع تحریک در نزله‌های جهاز تنفس و جهاز هضم و دستگاه ادراری و ضد نفس‌تنگی است. در یرقان و بیماریهای کبدی و در خونریزش ریوی اثر آن را قاطع دانسته‌اند.

جوشانده ۵۰-۱۰۰ گرم ریشه یا برگ آن در یک لیتر آب سه فنجان در روز و جوشانده عصاره برگ آن مخلوط با عسل در بیماریهای ریوی توصیه شده است. در تمام نقاط ایران کم و بیش می‌روید.^۲ و تخم آن به نام *plantago psuuium* در منطقه شمال پنجاب به طور بارهنگ مستعمل است.

همدرد در نسخه: شربت ارزانی که همراه بهدانه، برگ گاوزیان، سپستان نیم کوفته، عناب نیم کوفته، گل بنفشه، گل سرخ، شکر، رب لیمو. شربت برای نزله زکام سرفه و برای صاف کردن عضلات خشک رودها استعمال می‌شود.

حب زهرمره: طباشیر، تخم خرفه، زیره گلاب، نارگیل دریایی، زیرمره، صدف

صادق، تخم نیلوفر، قرص برای گرمی و عطش بچه‌ها خوب است.

بارهنگ را در فارسی گیلانی: رمحاج ولک گویند.

ریشه، برگ و دانه این گیاه اثر قابض و نرم کننده دارد و از آن به عنوان تصفیه کننده خون، آرام کننده و رفع تحریکات در نزله‌های مزمن برونش‌ها، نزله مجاری ادرار و دستگاه هضم، رفع ناراحتی‌های آسم مرطوب، اسهالهای ساده، ورم مخاط دهان، درد دندان و حتی درد گوش استفاده می‌گردد. دانشمندان جوشانده گیاه کامل را به عنوان یکی از بهترین داروها جهت رفع نزله‌های مزمن شش و یک داروی فرعی مناسب برای درمان مسلولین توصیه نموده‌اند. نقل شده در آلمان اعضای این گیاه را برای رفع ناراحتی‌های دستگاه تنفس کودکان به کار می‌برند.

اطبای قدیم فراورده‌های بارهنگ را در رفع خونریزیهای ریوی، وجود خون در اخلاط، بیماریهای کبدی، زردی و برگرداندن غذا که با احساس سوزش در لوله مری همراه است با اثر قاطع ذکر نمودند. جوشانده دانه بارهنگ در رفع بیماریهای التهابی کلیه و مثانه و بخصوص وجود خون در ادرار موثر تشخیص داده شده است.

بارهنگ از گیاهانی است که ارزش درمانی آن در استعمال خارج خیلی بیشتر از مصارف داخلی آن است. از بررسی‌ها نتیجه گرفته شده است که اگر برگ تازه بارهنگ به مدت چند ساعت در آب جوشیده قرار گرفته سپس قطعات آن بر روی زخمهای باز گذارده شود، نه تنها زخمها را از خطر آلودگی حفظ می‌کند، بلکه سرعت التیام و بهبود آنها را باعث می‌گردد. در ایران نیز از برگ بارهنگ به همین منظور استفاده فراوان در التیام زخمها به عمل می‌آید. تجربه نشان داده است که کمپرس و ضماد برگ بارهنگ اگر بر روی زخمهای ملتهب اثر داده شود معالجه سریع آنها را باعث می‌گردد. جوشانده ریشه گیاه که با عسل شیرین شده باشد اگر به صورت غرغره بر روی مخاط دهان اثر داده شود ورم حلق و گلو را از بین می‌برد.

hufiland از تجربیات خود چنین نتیجه گرفت که له شده برگهای تازه بارهنگ را اگر در ناراحتی‌های جلدی بر روی پوست قرار دهند و مرتباً نیز آن را تجدید نمایند اثر

معالاج در رفع سوداهای بسیار دردناک ظاهر می‌کند و حتی اگر حالت چرکین پیدا نموده یا در مرحله پیشرفت در ناحیه صورت باشد، آن را از بین می‌برد.

sr.h.leclerc بکار بردن کرم بارهنگ را در رفع جوشهای صورت، جوش ناحیه بینی، زنخدان و گونه توصیه نموده است. جوشانده بارهنگ به صورت حمام چشم، در رفع ورم پلک و ورم ملحمه تأثیر مفید می‌نماید.

صورت دارویی:

همان طوری که اشاره شد، جوشانده ۵۰ تا ۱۰۰ گرم ریشه یا برگ بارهنگ در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز دم کرده حاصل از ۱۰ گرم برگ بارهنگ در ۱۵۰ گرم آب جوش برای استفاده از آن یا به صورت حمام چشم، در بیماریهای سینه، استفاده از شیر گیاه به صورت زیر توصیه شده است.

مقداری برگ بارهنگ را اختیار کرده در آب می‌شویند، سپس آنها را بر روی یک پارچه تمیز پهن می‌کنند تا آب آنها خشک گردد. بعداً برگ را به قطعاتی تقسیم می‌نمایند و شیر آن را می‌گیرند و هموزن آن عسل بدان می‌افزایند و مدت ۲۰ دقیقه می‌جوشانند. مصرف مقدار کم ماده غلیظ حاصل که مدتی بدون خراب شدن می‌تواند در ظروف سربسته باقی بماند در رفع بیماریهای سینه توصیه گردیده است. اگر به ماده مذکور جوشانده گلهایی که اثر رفع سرفه و تسکین ناراحتیهای سینه دارند اضافه شود نتیجه بهتر حاصل می‌گردد.

بارهنگ گیاهی است به شکل: زبان بره، رنگش: سبز، ذائقه: تلخ، مزاج: سرد و خشک در درجه دوم، مقدار خوراک آن از ۵۰ گرم تا ۷۰ گرم است و بیخش ۴ گرم و تخمش ۷ گرم، مصلحتش: عسل، خواص: قابض، حابس خون، مسکن درد و آب برگهایش برای خونریزی بینی و بواسیر و حیض مفید است. جریان خون را می‌بندد و در اسهال زیاد هم مفید است.

نسخه در اسهال: بارتنگ سبز تصفیه شده ۵۰ گرم و رب ۲۰ گرم را مخلوط نموده

می دهند و جوشانده برگ بارهنگ را مزمره نموده برای درد لثه و دندان مفید است و تخم آن را گفته اند که کوچک و رنگش سیاه است. مقدار خوراکش ۵ تا ۷ گرم است. قابض و حابس خون و مسکن درد است، خون قی و کثرت حیض و خون سل را می بندد، درد شکم را آرام می کند، مضر برای طحال و ریه است.

منفعت خاص: مانع خون ریزی می شود.^۱ دارای ماده ای لعابی است و ماده تیزابی هم دارد.

و این را به طور معین استعمال کرده اند و مقدار خوراک ۴ تا ۱۵ گرم است.^۲ آب تصفیه شده برگ بارهنگ سبز را به طور داخلی برای جلوگیری سیلان خون می خورند و نیز در خونریزی دماغ و کثرت حیض مستعمل است و تخمش را در جلوگیری سیلان خون استعمال می کنند. از جوشانده برگ بارهنگ برای درد گوش بخور می دهند و چکاندن آن را در گوش و درد دندان و حلق از آبش غرغره می کنند و روی ورمهای گرم برای تسکین درد ضماد می کنند.^۳ تخمش مانع خونریزی و دق و سل می شود و برای زخمهای جگر سفید و مرگی هم مفید است. عصاره آن تشنگی را تسکین می دهد و فساد هضم را دور می کند. سوزش بول را رفع می کند.^۴

محل رویش:

در اطراف تهران، ری، لاهیجان، رشت، گرگان، کتول، مازندران و کندوان در ۲۶۰۰-۳۰۰۰ متری آذربایجان و تبریز، سراب، ارومیه، کردستان، کرمانشاه، لرستان، بیشه، خرم آباد، همدان، بروجرد، کرمان، کوه لاله زار، شیراز، خراسان، بجنورد، تربت جام، کاشان، قمصر، اصفهان، بلوچستان و به طور کلی غالب نواحی ایران بخصوص اگر محل رویش، رطوبت کافی داشته باشد.^۵ در منطقه وسیعی از اروپا و آسیا و شمال افریقا و امریکا می روید.

۱- المفردات، ص ۱۱۳. ۲- I.P دستور بریتانی، ص ۹۴۵.

۳- مخزن المفردات، ص ۵۹. ۴- همان، ص ۶۷.

۵- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۷۰۲.

* باریجه

تعریف:

گیاهی است چند ساله، بلندی آن حدود ۲ متر، برگهای آن شبیه چنار ولی با بریدگیهای بیشتر با چند بار تقسیم به رنگ سبز غبار و پوشیده از تار، ساقه آن باریک و استوانه‌ای، گیاه باریجه در ایران در مناطق وسیعی از دامنه‌های مرتفع البرز، دربند سرو، دماوند، در خراسان، کوچه داغ بین کوشا و لطف آباد، در کوههای ساوجبلاغ، بین تهران - قزوین می‌باشد.

نام فارسی: بالیجه - در کتب طب سنتی: باژرد

به عربی: قنه - به ترکی: قاسی، قاصنی

به فرانسوی: Galbanum

به انگلیسی: Galbanum

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی شیرۀ گیاه خیلی شبیه به انگوزه است و در لاتکس یا شیرابه

گیاه در حدود ۶۳-۷۵ درصد صمغ یافت می شود. رزین آن شامل: گانبانورزینو تانول و اومبلی فرون است.

خواص:

صمغ باریجه در هند به عنوان محرک، ضد عفونی کننده و داروی سینه و در موارد برونشیت های مزمن و آسم و برای تقویت رحم تجویز می شود. برای تنگی نفس و سرفه کهنه و نرم کردن سینه و اختناق رحم و صرع و بواسیر و بیماری های عصبی، برای باز کردن انسداد کلیه و تسهیل زایمان و دفع جنین مرده و مشیمه نافع است.^۱

* باقلا

تعریف:

در روایات متعددی از پیامبر ﷺ و ائمه علیهم السلام از خواص باقلا چنین آمده است: ساق پاها را زیاد می کند، مقوی مغز است، معده را پاک می گرداند، به وجود آورنده خون تازه است، درد را از بین می برد و صورت را زیبا می کند.

باقلا را به اسم علمی *Faba vulgaris* و *Vicia faba* نوشته اند.

خام آن سمی می باشد و مصلحش پخته شدن است. نفخ آور است و مصلحش فلفل و میخک است.

باقلا از حبوباتی است که هم به صورت تازه و هم به صورت خشک شده مصرف می شود. باقلا دارای ویتامین های A, B, C و همچنین املاح مختلف از جمله آهن، کلسیم و فسفر می باشد. این دانه سرشار از مواد پروتئینی می باشد و بدین ترتیب می تواند تا اندازه ای از سوء تغذیه، بخصوص هنگام عدم مصرف پروتئین های حیوانی، جلوگیری کند. از این دانه گرانها، اطباء سنتی و جدید در درمان بیماری ها سود جسته و می جویند.

از جمله پزشک گرانمایه دکتر «لکرک» در اوایل قرن حاضر با تجربیات خود، ارزش پوسته سبز روی باقلا (پيله باقلا) را در درمان عفونتهای کلیوی و وجود آلبومین در ادرار نشان داد.

متأسفانه در بیماری فاویسم، باقلا در معرض اتهام قرار گرفته است و مردم کوچه و بازار این بیماری را منسوب به باقلا می‌دانند، در صورتی که بیماری فاویسم یک بیماری ارثی و ژنتیک می‌باشد و به علت اختلال در ژن و متعاقب آن، کاهش میزان یک آنزیم به وجود می‌آید. این افراد ممکن است هنگام مصرف مواد اکسید کننده از جمله آسپرین، سولفانامیدها، ویتامین C یا در اثر ابتلاء به بعضی بیماریهای عفونی، نقص ارثی خود را ظاهر سازند.

بیماری معمولاً به صورت حاد و با کم خونی، تیره شدن رنگ ادرار و گاهی زردی تظاهر می‌کند. این اشخاص لازم است برای جلوگیری از بروز مجدد بیماری از مصرف مواد ذکر شده خودداری کنند. لازم به تذکر است: این بیماری شایع‌ترین بیماری ارثی در دنیا می‌باشد و معمولاً نیز پسرها را مبتلا می‌سازد.^۱

روایت:

امام صادق علیه السلام فرمود: «اکل الباقلا یمخ الساقین و یزید فی الدماغ و یولد الدم».^۲
یعنی: خوردن باقلا مغز استخوان هر دو ساق پاها را زیاد می‌کند، بر دماغ می‌افزاید و خون تولید می‌نماید.

امام صادق علیه السلام فرمود: «کلوا الباقلاء بقشره یدبغ المعدة».^۳
یعنی: باقلا را با پوستش بخورید که معده را دباغی می‌نماید.
انس از پیغمبر خاتم صلی الله علیه و آله نقل می‌کند که آن حضرت فرمود: غذای حضرت عیسی باقلا بود تا وقتی که به آسمان رفت و چیزی نخورد که آتش آن را تغییر دهد.

۱- مجله برگ سبز، ص ۵۱، خرداد و تیر ۱۳۷۱.

۲- محاسن، ص ۵۰۶؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۴؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۱۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۱۰.

۳- همان.

امام فرمود: «من اكل فولة بقشرها اخرج الله عزوجل من الداء مثلها»^۱.
 «هر کس باقلا را با پوست بخورد خداوند دو برابر آن درد را از بدن او بیرون می آورد». فولة در لغت به معنی باقلا و در المنجد نوشته نوعی از باقلا است.
 امام صادق علیه السلام فرمود: «الباقلا يذهب الداء و لا داء فيه»^۲.
 یعنی: باقلا درد را می برد و در آن مرضی نیست.
 محمد بن ابی نصر از ابی الحسن رضا علیه السلام نقل می کند که آن حضرت فرمود: «اکل الباقلا يمح و يولد الدم الطری»^۳.

«خوردن باقلا مغز استخوان ساق را زیاد می کند و خون تازه به وجود می آورد.
 بخت النصر عده ای را به زندان انداخت، از جمله حضرت دانیال پیامبر را و دستور داد که به آنها اصلاً غذا ندهند. بعد از گذشت چند ما بخت النصر پیش خود گفت که آنها حتماً مرده اند و دستور داد جنازه آنها را در بیاورند. وقتی که رفتند جنازه ها را در آورند، دید که همه زنده اند و زیبا نیز شده اند، تعجب کرد. از زندانیان سؤال کرد که چطور زنده مانده اید؟ گفتند که مردی در میان ما هست به نام دانیال به ما فرمود این گیاه را بخورید که هم زنده می مانید و هم زیبا می شوید. بخت النصر دانیال را طلبید و گفت که چطور زنده مانده اید، حال آنکه زیبا نیز شده اید؟ فرمود که باقلا خوردن انسان را زنده و زیبا نگه می دارد»^۴.

مزاج: مزاج باقلا تقریباً معتدل است و گرایش به سوی سردی و خشکی دارد.

خواص:

باقلا نافع بیماریهای: انواع ورم، سرفه، زخم، لکه های سیاه صورت، جوش غرور جوانی، سختی ادرار، تنگی نفس، بلغم، ذات الریه، اسهال، قولنج کلیه، دملهای کوچک،

ضعف پیاز مو، ضعف باه، قی، بدنهای سنگ ساز، خونریزی، خارش و گزیدن حیوانات سمی می باشد.

باقلا دارای: آهن، آهک، ویتامین ث، ایزیرین ESERINE، روغن، نشاسته، نیتروژن، کلسیم، ویتامین B، هیدرات کربن، پروتئین، لوزینین، Ictrogen و Lupinotoxin می باشد.

برگ، تخم، پوست، گل، ریشه و روغن آن مورد استفاده طبی دارد.

باقلا قی را از بین می برد.^۱

برای ازدیاد شیر مادر، خوردن باقلا مفید است.^۲

باقلا سرشار از آهن و آهک می باشد. جوشانده گل آن به قدر ۳۰ گرم تا ۶۰ گرم در یک لیتر آب در فواصل غذا مصرف شود نوشابه مدری است.^۳

باقلائی تازه سرشار از ویتامین های A. B. C و به هر معده می سازد و برای روماتیسم، سیاتیک و درد مفاصل مفید است.^۴

خوردن زیاد باقلا تولید نفخ می کند.^۵

باقلا مسکن دردهاست، با اسهال خونی می جنگد و غذای درمان کننده است.^۶

آرد باقلا را به شکل ضماد بر روی دملهای کوچک و بزرگ یا آبسه می گذارند زخم آن را به سرعت التیام می دهد.^۷

ضماد باقلا با آرد جو جهت ورم پستان که در اثر ماندن شیر ایجاد شده باشد، مفید است. باقلا چون با آرد آن و روغن و عسل حلوا درست کنند سینه را نرم کرده و دردهای سینه را معالجه می کند.^۸

اگر باقلا را روی اگزما و سودا بمالند، شفا می یابد.^۹

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۸.

۲- اعجاز خوراکیها، ص ۵۵.

۳- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۷.

۴- همان، ص ۱۳۸.

۵- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۶- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۷.

۷- رشته مروارید، ج ۳، ص ۱۹۳.

۸- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۹- رشته مروارید، ج ۳، ص ۱۹۳.

باقلا مقوی باه است و جهت قرحه امعاء، اسهال، تنقیه شش و تقویت آن و ضمادش با آرد جو جهت ضربه و ورم پستان و با حلبه و عسل جهت تحلیل دمل و ورم بن گوشت و چون باقلای تازه را دو حصه نمایند و طرف اندرون را بر زخم زالو و امثال او گذارند قطع سیلان خون نماید و بستن او بر موضع گزیده سگ دیوانه باعث جذب سمیت او و ضماد برگ و پوست آن جهت سوختگی آتش مجرب و بسیار نافع است.^۱

جوشانده برگهای باقلا برای رفع ورم سرانگشتهای دست که به اصطلاح می‌گویند گوشه کرده است بسیار مفید می‌باشد.^۲

خوردن باقلای زیاد ذهن را کند می‌کند.^۳

باقلا یکی از حبوبات خوراکی است. ارزش غذایی باقلا خوب اما دیر هضم است. گل باقلا ادرارآور و ضد تشنج است. دم کرده آن را در قولنجهای کلیوی تجویز می‌کرده‌اند و جوشانده باقلا در تحریکات روده و اسهالهای مزمن مصرف می‌شده است.

پوست را ضد عفونی می‌کند، مرهم آن با عسل زخم و جراحات سرطانی را باز می‌کند. طبق دستور آن را مصرف کنید تا جوانی از دست رفته را باز یابید.

با روغن زیتون اگر مخلوط شود موی سر را تقویت می‌کند و صدها خاصیت دیگر دارد که کمتر کسی از آنها با خبر است.^۴

همچنین در بیشتر ممالک خاورمیانه که بعضی جاها برای مصرف چهارپایان و بعضی جاها به طور خوراکی است، مصرف می‌شود. یونانیها در قدیم این گیاه را می‌شناختند و دارا بودن فوائد طبی آن آگاهی داشتند. پلی نی از مدارک یونان نوشته که باقلای خشک را خمیر بر دمل سیاه به طور مرهم بگذارند، مواد را خارج می‌کند و زخم را التیام می‌دهد. باقلای مصری از در آمدن غده زیر گلو جلوگیری می‌کند و به طور جوشانده در سرکه مصرف می‌کنند. برای پختن و ورم غده لنفاوی مفید است. مخلوط آن با فلفل برای

۲- سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۴۲.

۴- زبان خوراکیها، ص ۲۲۰.

۱- تحفه حکیم، ص ۴۱.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۳۳.

تب و ورم روده‌ها استعمال شده و اشتها را زیاد می‌کند و با سرکه مخلوط کرده برای امراض جلدی مثل امراض خارش مفید است. جوشانده آن ادرارآور است.

محل رویش:

این گیاه را در زمان قدیم مصریها زیاد می‌کاشتند و اکنون در ایتالیا خیلی زیاد کاشته می‌شود.

نسخه:

دم کرده ۶۰-۳۰ گرم گل و سرشاخه گلدار آن در یک لیتر آب، یک لیوان صبح ناشتا به عنوان ادرارآور مفید است. خمیر آرد باقلا مخلوط با ادویه یا روغن، موضعاً برای درمان ورمها بکار می‌رفته است.^۱

تازه آن سرشار از ویتامینهای A.B.C و غذای سبکی است و به هر معده‌ای می‌سازد. باقلای خشک خیلی مقوی و سرشار از آهن و آهک می‌باشد و دارای ویتامین C نیز هست. آرد آن را به شکل مرهم بر روی دملهای کوچک و بزرگ یا آبسه می‌گذارند، زخم را به سرعت التیام می‌دهد.^۲

* باقلای کالا بار

تعریف:

برگهای آن مرکب از ۳ برگچه بیضوی نوک تیز و نسبتاً بزرگ و گلهای آن نر، ماده، نامنظم، به رنگ ارغوانی و مجتمع به صورت خوشه‌های آویخته است. میوه آن به نام شکوفا، به درازی ۱۳ تا ۱۷ سانتی متر و محتوی ۲ یا ۳ دانه به درازی ۲ تا ۳ و به پهنای ۲ سانتی متر می‌باشد.

گیاهی پایا و دارای ساقه بالا رونده به طول ۱۰ تا ۱۶ متر است.

CALABAR BEAN انگلیسی:

KALABARBOHN به آلمانی:

FEVE DE CALABAR به فرانسه:

FEVA DEL CALABAR به ایتالیایی:

و به عربی: شجرة لوبیه کالابار می گویند.

خواص:

فودوکالابار و الکالوئیدهای آن، اثری بسیار سمی داشته مراکز حرکتی را فلج می سازند. در موارد کم کردن حساسیت رفلکسها در کزاز، مسمومیت از استریکنین، داء الرقص CHOREE و صرع مصرف می شوند. ضمناً به علت دارا بودن اثر محرک بر روی ماهیچه های روده و تقویت حرکات دودی شکل آن، در رفع یبوستها و نفخ بکار می روند.

محل رویش: باقلای کابار در سواحل خلیج گینه، در کنار مردابها و جریانهای آب می روید.

نسخه:

فودوکالابار در مصارف داخلی به صورت گرد (شامل تقریباً ۸۰٪ از الکالوئیدها) به مقدار ۵٪ تا ۲۰٪ گرم به صورت کاشته یا حب، عصاره الکلی (شامل تقریباً ۶٪ از الکالوئیدها) به مقدار ۱٪ تا ۲٪ گرم و تنطور $\frac{1}{5}$ به مقدار ۲۰٪ تا یک گرم یا ۱۲ تا ۶۰ قطره در روز (منقسم در چند دفعه) مصرف می شود.

در استعمال خارج، عصاره الکلی آن مخلوط در ۵ برابر وزن خود گلیسرین، به صورت کولیر بکار می رود. با تاثیر یک قطره این کولیر، مردمک چشم به شدت انقباض حاصل می کند.^۱

* باکوپا

تعریف:

گیاهی است علفی، چند ساله و بدون کرک. ساقه آن خزانده و کمی گوشتی است. برگهای آن کامل، بدون دمبرگ، تخم مرغی، گلهای آن منفرد دارای دمگل به رنگهای سفید یا آبی کمرنگ، میوه آن کپسول، تخم مرغی، این گیاه در اغلب مناطق حاره انتشار دارد.

نام هندی: Branmi

در کتب طب گیاهی بین المللی: براهمی

ترکیبات شیمیایی:

در گیاه آلکالوئید براهمین وجود دارد که خواص شفا بخشی آن شبیه استریکنین است ولی سمیت آن کمتر می باشد. به علاوه در گیاه یک استرول نیز مشخص شده است.

خواص:

در هند از گیاه به عنوان تونیک اعصاب برای تقویت اعصاب تجویز می شود و به علاوه در موارد آسم، صرع و ناراحتیهای روانی مصرف می شود و کمی مدر است. برگها و سرشاخه های آن را به عنوان ضد سم در موارد مارگزیدگی مصرف می کنند. در هند و چین از ریشه گیاه به عنوان داروی محرک، ضد اسپاسم، مدر و مقوی کلیه تجویز می شود.^۱

* بالبا جوار

تعریف:

گیاهی است چند ساله و کوتاه. قسمت پایین ساقه‌های آن چوبی است. برگهای آن بیضی، کمی دراز، میوه آن کپسول تخم مرغی به طول ۵-۴ سانتی متر که دو عدد دانه در آن قرار دارد. این گیاه در مناطق گرم و خشک هند در پنجاب و سند در ایران، عربستان، مصر، در جنوب ایران، قشم، هرمز، برازجان، مکران و هودیان می‌روید.

در بلوچستان: بالبا جوار

نام عربی: شوک القنب

نام هندی: اوتنجن

به فرانسوی: Blepharie

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی گیاه دارای یک ماده عامل متبلور تلخ است. دانه‌های آن دارای ۱/۲ درصد گلوکوزید تلخ بلفارین، ۲/۱ درصد آلانتوان، کاتچول، تانن، ساپونین و گلوکوز می‌باشد.

خواص:

در هند از دانه‌های گیاه به عنوان محلل، مدر و افزایش دهنده نیروی جنسی و نرم کننده سینه استفاده می‌شود.

برگهای گیاه مدر است و مقوی، در مواردی که ادرار قطره قطره و با ناراحتی و درد دفع می‌شود اثر مفید دارد.^۱

* بالنگو

تعریف:

بالنگو از خانواده نعنائیان است و از آن تیره روایت موجود می‌باشد. گیاهی CITRUS MEDICA CEDRATA از تیره نعنائیان شبیه گیاه بادرنجبویه دارای برگهای دراز و باریک و نوک تیز، گل‌هایش آبی یا بنفش یا سفید و کاسبرگ‌هایش دو قطعه‌ای است.^۱

بالنگو نوعی از ریحان است و بویش مشابه آن می‌باشد. سبز مایل به سفیدی و برگ آن بی‌کنگره و تخم آن درازتر از تخم ریحان و در خواص نزدیک به شاه اسفرم است.

خواص:

گرم و تر در آخر اول و مقوی قلب و مصرف آن همراه با گلاب، برای خفقان و رفع توحش و اسهال خونی مفید است و برای درد و پیچش روده و اسهال نیز مفید می‌باشد.

خوراک:

خوراک آن تا دو مثقال است و بدلتش ریحال است. معده را ضعیف می کند و مصلحتش نبات می باشد.^۱

* بامیه

تعریف:

از تیره پنیرکیان است و از این تیره روایت موجود می باشد. گیاهی (فر) GOMBAUD که یک ساله است و ساقه اش به بلندی یک متر می رسد. برگهایش مانند ختمی متناوب، پهن و پنجه ای و سبز تیره، گلهایش منفرد و زرد رنگ است.^۲

بامیه را به قول بعضی در هندی بهندی می گویند و صاحب مخزن نوشته که شبیه به این در بنگال می شود و اکثر، چهار پهلوی و بعضی پنج پهلوی و بسیار لعاب دارد. آن را ولایتی پلوی می نامند. بالجمله بامیه معروف به سرزمینهای عربستان و مصر است. بامیه شیرین مزه و بالزوجت می باشد.

بامیه گیاهی علفی و دارای ساقه راست، پوشیده از تار است. برگهایی به شکل قلب، تخم مرغی، مرکب از ۳-۵ لوب و گلهایی منفرد در کناره برگها دارد. رنگ گلبرگهای آن زرد ولی در قسمت وسط، قرمز رنگ می باشد. در غالب نواحی مساعد پرورش می یابد. میوه هر می شکل، دراز و محتوی دانه های پوشیده از تار دارد.

گیاهی علفی و دارای ساقه ای راست، پوشیده از تار و به ارتفاع ۰/۴۵ تا دو متر است. منشأ اصلی آن، احتمالاً در آفریقا بوده است.

میوه این گیاه در ایران نیز بامیه نامیده می شود و به حالت پخته در اغذیه مصرف می گردد.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۴؛ تحفه حکیم، ص ۴۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۷.

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۴۶۹.

خواص:

بامیه کم غذا و مفید برای اشخاص گرم مزاج و سرفه خشک است. و نیز مولد منی و مقوی باه است.^۱

بامیه اشتهای به غذا را زیاد، سرفه را درمان و فساد خون، بلغم، صفرا و سودا را رفع می کند و به علت داشتن ماده ضد عفونی کننده، کرم معده و کرمک را از بین می برد. آب خیسانده ساقه بوته بامیه مفید تبهای کهنه است مشروط به این که چند روز متوالی از آن بیاشامند. گل بامیه مسهل صفرا و سودا و بلغم می باشد. بامیه دارای ویتامین A.B.C می باشد، از فساد خون جلوگیری می کند و اعصاب را تقویت می نماید. در روی پوست و کرکهای بامیه مقداری منگنز و کوبالت وجود دارد، که غذای غدد داخلی بوده و ترشح آنها را تنظیم می نماید.^۲

میوه آن لعاب فراوان و اثر مقوی معده و نرم کننده دارد ولی مصرف آن معمولاً سوء هضم ایجاد می نماید. برگهای آن به عنوان نرم کننده و به صورت ضماد مورد استفاده قرار می گیرد. لعاب میوه و دانه گیاه در بیماری سوزاک و همچنین در مواردی که تحریک مجاری دستگاه تناسلی، ادراری در بین باشد اثر معالج ظاهر می کند. برای بیماران مبتلا به برونشیت نباید تجویز شود.

محل رویش: بامیه در ایران پرورش می یابد.^۳

* بان BEN

تعریف:

در روایات متعددی از ائمه علیهم السلام در باره بان خواصی ذکر شده است. از جمله: ریختن روغن بان در ناف مفید برای ترکهای دست و پا می باشد.

۲- زبان خوراکیها، ص ۱۰۶.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۵؛ قزلباش، ص ۱۰۷.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۳۷۱.

بان درختی است بزرگتر از درخت گز و برگهایش شبیه درخت کرجک می باشد. دارای میوه ای کوچکتر از پسته است که در غلاف می باشد. دانه، برگ، ریشه، گل، روغن و پوست بان مورد استفاده طبّی دارد. مزاج بان گرم و خشک در درجه دوم است. بان مفید برای بیماریهای: خارش پوستی، جدا شدن پوست از بدن، ورمهای سخت، درد دندان، انسداد جگر و طحال، لکه های صورت، زگیل، دمل، خونریزی، تب کهنه، بواسیر، شپش سر، کرم، جذام، ضعف باه، درد گوش، لکنت زبان، ورم لثه، آسم و لبماگو می باشد.

مقدار خوراک پوست آن ۷ گرم و تخم آن از ربع تا نیم گرم می باشد. بان مضر جگر و معده است و مصلحش بادیان می باشد و در ایران روئیده می شود. بان درختی از تیره بانها جزو راسته دولپه ایها است.

بعضی نوشته اند حبالبان را به هندی بکائن و به فرنگی نوزانکون ناریه می نامند که در میان هر دو فرق می باشد. و به قول بعضی میوه آن را خولان می گویند، به سریانی فستقاشیول و به عربی فتق حجیم نامند.

درختی است به ارتفاع ۱۰ تا ۱۳ متر که چوب نرم، محصور در لایه ضخیم چوب پنبه و پوستی به رنگ مایل به خاکستری و شکافدار دارد. در ایران نمی روید. در دامنه های کم ارتفاع هیمالیا، هند و برمه پراکنده است. در پائیز گل و در زمستان میوه می دهد. قسمت مورد استفاده این درخت، ریشه یا پوست آن، برگ، گل، میوه، دانه و روغن حاصله از آن است.

روایت:

از امام صادق علیه السلام نقل شده: روغن بان روغن نیکویی است و در حدیث دیگر نقل شده است: شخصی به آن جناب شکایت کرد از ترکهایی که در دست و پایش پیدا شده بود، فرمود: پنبه را بگیر و روغن بان بر آن بریز و بر ناب خود بگذار یا خود روغن را در ناف بریز، آن شخص یک مرتبه این کار را انجام داد و ناراحتی او از بین رفت.

به سند معتبر، از حضرت رسول ﷺ نقل شده است: هر که روغن بان بر خود بمالد و در پیش روی شیطان بخوابد، به قدرت الهی، به او ضرر نتواند برساند.

از حضرت امیرالمؤمنین علی علیه السلام نقل شده است: بر خود بمالید روغن بان که آن امان است از هر دردی و پیغمبر ﷺ آن را استعمال می فرمودند.^۱

عن ابی العیس قال ذكرت الادهان عند أبی عبد الله علیاً حتی ذکر البان فقال الباقر علیاً: دهن ذکر و نعم الدهن دهن البان ثم قال: و انه ليعجنی الخلق.

ابی العیس می گوید: روغنهای پیش امام صادق علی علیه السلام ذکر شد تا آنکه سخن از روغن بان به میان آمد امام علی علیه السلام فرمود: روغن نراست و روغن بان روغن خوبی است سپس فرمود: از بوی خوش آن خوشم می آید.

عن عیسی عن حریر بن عبد الله السجستانی عن زرارة عن ابی جعفر علیاً قال: قال رسول الله ﷺ: من ادهن بدهن البان ثم قال: بین یدی الشیطان لم یضره باذن الله تعالی عزوجل.

«زرارة از امام باقر علی علیه السلام و آنحضرت از پیغمبر ﷺ نقل می کند که فرمود، هر کس با روغن بان روغن مالی نماید در میان شیطان هم باشد، به اذن خدا به وی ضرری نمی رساند».

و قال امیرالمؤمنین علی علیه السلام: نعم الدهن دهن البان هو حرز و هو ذکر و امان من کل بلاء فادهنوا به، فان الانبیاء صلوات الله علیهم كانوا یستعملونه.^۲

امیرالمؤمنین علی علیه السلام فرمود: روغن خوبی است روغن بان که حفظ کننده است و روغن نراست و از هر بلا امان است، با آن روغن مالی کنید زیرا پیامبران آن را استعمال می نمودند.

خواص:

بان، حب البان که بزرگتر از نخود است، دانه و روغنش برای قرحه و کچلی با سرکه خوب است. مسدد دم بینی و روغنش با پیه اردک برای درد گوش و ریشه اش برای درد

دندان می باشد.

استعمال داخلی و خارجی، برای معالجه سرماخوردگی، بیماری گری که ناشی از کمبود ویتامین b1 است، نرم کننده سینه، مقوی و محرک در موارد ناراحتی های ناشی از فلج و معالجه صرع و هیستری، استعمال خارجی مثل جوشانده آن برای تمیز کردن زخمهای باز جراحتهای و ضد عفونی کردن استفاده می شود.

ریشه جویده و له شده آن را اگر روی محل نیش مار بگذارند از پخش سم در بدن جلوگیری می کند.^۱ بان درختی است که دانه هایش بزرگتر از نخود و مایل به سفیدی است. مغزی نرم و روغنی دارد.

خاصیت درمانی دارد. برای دمل و جوش، علاج دملهای سخت و زگیل بسیار مؤثر است، زخم و قرحه، جرب و پوست انداز برای بیماریهای جلدی و کچلی سودمند است. برای معالجه تصلبات کبد طحال مفید است. برای خارج کردن بلغم نیز مفید است.^۲

بان: دانه و روغنی باشد خوش بو و بسیار سبز و برگ آن سبز رنگ است.^۳ روغن آن مفید برای خشونت پوست، حکه، خارش و ورمهای سخت می باشد. مخلوط سائیده میوه بان با سرکه نافع جدا شدن پوست از بدن است. مزمره پخته ریشه آن مفید درد دندان و جویدنش نافع سستی لثه می باشد. مالیدن سائیده چوب درخت بان بر دندانها نافع سختی و سدد جگر و طحال است. خوراک ۱ مثقال میوه آن با عسل مسهل بلغم است. مضر جگر است و مصلحش بادیان می باشد. بدل وزن آن روناس و نصف آن سنیخه و ربع وزن آن بسباسه (پوست جوزبوا) است. جلا دهنده، محلل، گرم کننده عصب، نرم کننده سختیها، تشنج اعصاب، زگیل، درد دندان، دردهای ناشی از سردی، فلج، درد بینی و گوش می باشد. آشامیدن یک مثقال آن با آب و سرکه جهت پاک کردن جگر و طحال مفید است. روغن بان مضر معده است و مصلحش انیسون می باشد.^۴

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۱۲.

۲- قانون در طب، شیخ الرئيس، ج ۲، ص ۸۳.

۳- فرهنگ داروها و واژه های دشوار، ص ۵۱.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۶۵؛ نحفه حکیم، ص ۸۰؛ قرا بادین کبیر، ص ۱۶۲.

محل رویش:

از گونه‌های مفید دیگر گیاه مذکور MORINGA CANARIENSIS NIMMO است که در هند، سند و برخی نواحی جنوب غربی آسیا پراکنده است. اختصاصات درمانی اعضای آن شبیه به درخت قبلی است.^۱

بان اسم عربی درختی است که بزرگتر از درخت گز می‌باشد. می‌گویند برگهایش شبیه به برگ درخت کرچک و بسیار سبز می‌باشد. گل آن زرد و میوه‌اش کوچکتر از پسته در غلافی مانند غلاف لوبیان است که از پوست کنده آن روغن به دست می‌آورند.

* بداغ جنگلی

تعریف:

بداغ جنگلی درختچه‌ای است به بلندی تا ۴ متر، برگهای آن پنجه‌ای و دارای سه قسمت است. گل‌های آن سفید و در بهار ظاهر می‌شود. این درختچه در اروپا و آسیای غربی و آمریکای شمالی انتشار دارد. در ایران در گردنه حیران بین آستارا و ادریل مخلوط با جنگلهای فندق.

به فرانسوی: Viorne- ohier

به انگلیسی: Crandewytree

ترکیبات شیمیایی:

برگهای این درختچه دارای قند ساکاروز و دیاستاز انورتین است. انورتین مخمر یا دیاستازی است که شکر نیشکر را به گلوکوز و لولوز تبدیل می‌کند.

خواص:

دمکرده ریشه پوست یا ساقه این درختچه اثر مدر، ضد تشنج، قابض و تقویت کننده اعصاب دارد و در موارد عادت ماهیانه دردناک، قطع عادت ماهیانه زنان جوان، خونریزیهای دوران یائسگی و عوارض عصبی دوران حاملگی مفید است.^۲

* بذر کتان

تعریف:

آن را به انگلیسی: common flay فرانسوی: linusuel هندی: اس، تیزی، سنسکرت: اتاسی گویند.

بذر کتان و روغن هر دو برای استعمال دارویی مفید هستند، هندویان آن را در کتاب ذکر کرده‌اند و لکن در سابق به صورت دارو استعمال نمی‌کردند، و لکن اطبای مسلمین زیاد طرفدار این گیاه مفید شدند. آنها این را سرد و خشک گفته‌اند، مصرف ریشه درخت آن از زیاد عرق کردن جلوگیری می‌کند و بخور آن را برای سردی در دماغ مریض مفید گفته‌اند. سوخته آن نرف خون را می‌بندد.

فلوکی گروهانری در کتاب فارماکوگرافیا تاریخ درخت کتان را در غرب مفصل بیان کرده است نیز دیسقوریدوس و سلیتن آن را به نام linum بیان کرده‌اند، فلوکی گر استعمال امروز و قبل از مسیح در قرن ۲۳ استعمال آن را بیان کرده است. گالسکی در سال ۱۷۶۷ در بیان تحقیق خود آن را مفید برای قولنج و مسکن دردهای روده بیان کرده

است.

آن را به فارسی: تخم کتان. عربی: کتان، بزرک، بزر، بذرالکتان. یونانی: لیسفرمون. سریانی: باری اعلا. سنسکرت: السی، پچهلا، دپوی، موگندها. هندی السی، تیزی، مسینا.

common flax seed, flax, linseed

انگلیسی:

linum lina semina, eustatasium

لاتینی:

از تخم آن زیاد روغن حاصل می شود.^۱

ترکیبات شیمیایی:

از سوزاندن روغن کتان یک ماده مثل تربتاین به نام birdlime در آن می باشد. ماده مهم بذرکتان روغن است که ثلث وزن بذر حاصل می گردد و از عمل فشار قوی ۲۰-۳۰ درصد از آن روغن حاصل می شود. روغن که بدون حرارت با فشار حاصل می شود رنگ آن کمی عوض می شود و نیز مزه هم ندارد و جامد نمی شود تا وقتی که در ۲۰ درجه سرد شود.

روغن بازاری رنگ زرد داشته و رنگ و مزه گس دارد. اگر در هوای باز باشد بخصوص اگر با oxid ecad گرم کنند، آن بیک وارنش تر اسپریتت عوض می شود که آن را linohyne c32h54o11 می نامند. روغن آن ۱۱-۱۲٪ زیاد می شود ولیکن ماده گلیرین در عمل oxidation ضایع می شود. از آن صابون و گلیرین درست می کنند و ۹۰٪ فاتی اسید fatty acid که در آن linoleic acid حاصل می شود نیز به همراه آن myric palmitic oleic اسیدها سبز است و اثر هوا بر آن، آن را به oxylinolcie acid c16h26o2 تغییر می دهد linoleic acid در خیلی روغنها حاصل می شود بخصوص در poppy seed تخم خشخاش و آن با هیدرواسید اعتباری و اسید اولیک c18h54o2 یکسان نیست. و ماده لعابی روغن کتان فلتر نمی شود تا وقتی که آن جوشانده شود و به

جوشاندن یا اسید نیتریک ماده کریستال mucic acid حاصل شود آن ۶٪ در ماده نیتروژن که برابر مشابه به ۲۵٪ ماده یروتین می باشد و علاقه شیمی آن با اصماغ است یا سیلولوز قابل محلول شدن نیست. در بذر کتان پخته رسیده نشاسته موجود نیست و لکن در میوه نارسیده موجود است که ماده لعابی ابراز می کند. در هوا خشک شده بذر کتان ۹٪ آب موجود است و مواد مقوی بذر کتان یوتاسیدم، فاسفیت، ماغیزم، کالسیم، تقریباً مقدار ۳٪ هستند با اختیار شیمی کمی ماده تانن هم در آن دیده شده است

مجری سو نقل کرده است که عصیر پخته کتان با آب گرم را وقتی که بر حرارت ۲۵٪ می گذاریم و بعد از آن تقطیر می گیریم یک ماده تقطیر شده که هیدروسیانیک اسید دارد در دست می یابیم. تقریباً به سه طریقه روغن گیری می شود، سد، گرما و فشار یا با ادویه حل کننده برای روغن گیری بیشتر تخم کهنه چهار روش استعمال می شود. از حب تازه روغن تلخ و گس می آید.^۱

شریف می گوید: که اگر کسی می خواهد چاق شود لباس کتان نشسته را در تابستان بپوشد نه در زمستان و گفته اند که گل آن برای قلب و تخم مقوی باه و طبیعت آن گرم و خشک است. ضماد آن برای درد مفاصل و درد روماتیزم مفید است. به صورت نرم کننده ماده لعابی آن در چشم استعمال می شود. با عسل استعمال آن برای سرفه و سرما خوردگی مفید است سرخ کرده تخم کتان را قابض و جمع کننده تعریف کرده اند. میوه ناپخته آن را به صورت سبزی خورشتی در غرب هند استعمال می کند.

در طب جدید چای کتان linseed tea نرم کننده و مفید برای سرفه در اثر التهاب حنجره و فتاة بالایی تنفس گفته است. نیز آن برای سوزش رودها و راه بول مفید است. پخته آن بهترین ضماد گفته شده است. روغن کتان مساوی با آب گچ برای سوختگی و بواسیر مفید است.

جوشانده آن را برای سرفه استعمال می کنند. سرخ کرده آن در مرض دیزانتری کودکان و التهاب رودها استعمال می شود. معروف است که تخم ساییده آن به صورت

گرد استعمال کردن آن باعث اذیت و ضرر است، باید که دانه کامل خورده شود بی ساییدن. بلمنگ تویتنگ اسلی نوشته‌اند که اسپغول در مرض دیزانتتری خیلی نافع است و یک مقدار خوراک آن ۱۰ گرم با آب و شکر دم کرده است.

* بردی

تعریف:

در روایتی چنین آمده است که حضرت فاطمه علیها السلام خونریزی حضرت رسول صلی الله علیه و آله را با خاکستر حصیر بند آورد.

گیاهی است نی مانند تا چهار متر بلند می‌شود. برگهایش مثل برگ نخل است. مزاج بردی سرد و خشک در درجه دوم می‌باشد.

بردی نافع بیماریهای: خونریزی، زخم، بوی بد سیر و پیاز از دهان و سل می‌باشد. در صنعت کاغذ سازی از بردی استعمال می‌شود. این گیاه در آب روئیده می‌شود. بردی از خانواده CYPERACEES و جزورده تک لپه‌ایها است. ارتفاع آن به دو تا ۴ متر می‌رسد. جزو گیاهان نی مانند و بسیار زیباست. در انتهای ساقه‌اش انشعابات چتر مانند جالبی به وجود آمده است. بردی را به هندی پیرا می‌گویند.

گیاهی است که در آب و کناره دریا می‌روید و از آن بوریا می‌سازند. ارتفاع آن به اندازه قامت انسان و بیشتر از آن و عرض آن بیشتر از یک انگشت خاکستر آن است.

روایت:

در مجمع البیان از واحدی با اسنادش از سهل بن سعد ساعدی نقل می‌کند که: در جنگ احد دندانهای جلو پیغمبر صلی الله علیه و آله شکست و کلاه آهنیش خرد شد، فاطمه علیها السلام دخترش خون آن حضرت را می‌شست و علی بن ابیطالب علیه السلام با سپر آب می‌ریخت، فاطمه وقتی که دید آب به جای کم کردن، خون را زیاد می‌نماید، پاره حصیری را سوزانده و خاکستر آن را بر آن گذاشت و خون بند آمد.^۱

محل رویش:

اصل این گیاه در سواحل شط نیل است و امروزه در قبرس و سیسیل (صقلیه) نیز دیده می شود.

خواص:

قسمت تحتانی ساقه های این گیاه محتوی مواد ذخیره ای است که به مصرف تغذیه زارعان و دهقانان می رسد. از الیاف ساقه های قابل انعطاف این گیاه یک نوع کاغذ می سازند به نام پاپروس.

ابردی، درخت کاغذ مصری، جگن نیل، پاپروس، حقی و حفاد.^۱
اگر بر روی زخم پاشیده شود آن را خشک می کند و اگر در سرکه تر کرده، خشک کرده، بسایند و بر ناصور بپاشند نافع می باشد و خاکستر آن برای آکله نیز بکار می رود. و بدل سوخته آن کاغذ سوخته آن است.^۲

* بذرقطونا یا اسپرزه

تعریف:

اسفرزه دو نوع است، زمستانی و تابستانی و اندازه درمانی آنها به وزن دو درهم است. بهترین سنگین و چاق که در آب ته نشین می شود.

بذرقطونا به عربی: نجذف، یرغوئی. فارسی: اسپغل، اسپرزه، بنگو، شکم دریده.
فارسی قدیم: اسپوس، اسفیوس، اسفیدش. رومانی: بشولیون. یونانی: قسلیون.
سریانی: قاطو. تورانی: قارنی باروق. سنسکرت: ایشدگول، سنگدهیج. هندی: ایسپگول.

sapgul seed

انگلیسی:

لاتینی: plantago ispagula, plantago cyllium, plantago ovata ispagula

بوته آن مثل بوته برنج می ماند. کوچک آن تقریباً نیم متر بلند می شود. از بیخ آن یک چوب مانند خارج می شود که بر سر آن موهای ریشه مانند گندم می ماند. سر آن یک غلاف است که پر از تخم اسپغول است.^۱

نوعی اسپغول در منطقه پنجاب، سند و اروپای هند است که رنگ آن طلائی است ولیکن در حجم از اسپغول عام بزرگ است. ولیکن در اثر با اسپغول فرق نمی کند.^۲

هندی اسپغول: spogel seeds

از نویسندگان قدیم هند؛ از آن ذکر نشده مگر از اسم گجراتی معلوم می شود که در سنسکرت ذکر آن شده است و در زبانهای مختلف فارسی اسپغول بیشتر رایج است. این اسم از دو لفظ مرکب است: «اسپ» و «غول» معنی آن گوش اسپ به تخم اسپغول به گوش اسپانیا هست دارد. در کتابهایی حکمای اسلامی به اسم بذر قطونا نوشته شده است. صاحب مخزن بیان می کند: که بذر قطونا اسم یونانی آن کانئون، اسپرزه، در اصفهانی و در شیرازی آن را بان کت و شکم دریده می گویند. مزاج: در درجه دوم سرد و تر است.

خواص:

اگر خرد شده آن را در روغن گل بجوشانند ضد اسهال است و اگر با سرکه مرهم کنند سردرد را به کلی از بین می برد.

با سرکه بهم زنند در مداوای وره های گرم، مورچه، جمره، باد سرخ و بویژه دملهای بناگوش و دملهای بلغمی بسیار مؤثر است.

ضمادش با سرکه و روغن گل، پیچش و ترنجیدگی عصب، نقرس و درد گرم مفاصل را درمان می کند. اگر ضمادش را بر سر گذارند، سردرد گرم علاج می شود. سینه را تماماً

حرف ب..... ۴۲۳

نرم می‌کند.

لعاب اسفرزه با روغن گل یا با روغن بادام، تشنگی صفرائی شدید را تسکین می‌دهد. دو درهم اسفرزه را در روغن گل مخلوط کرده میل شود، از خراش روده جلوگیری می‌کند و بویژه برای کودکان بسیار مفید است. آبی که از آن گرفته می‌شود یا هر آنچه از آن آب گرفته می‌شود اگر با روغن بنفشه باشد شکم را روان می‌کند. تناول آن شدت تبهای گرم را تسکین می‌دهد.^۱

خوردن آن موجب تسکین حرارت تشنگی برای تبهای گرم، غلیان خون و ناراحتی و خشونت سینه و حلق، زبان، سردرد و زخم روده، رفع یبوست، برای تسکین درد مفاصل گرم، نرم کردن ورمها، برای اعصاب نافع، برای تسکین سردرد^۲، التیام دهنده زخم و جراحات، در رفع یبوست‌های مقاوم، نزله‌های مزمن، دیسانتري، اسهالهای ساده، درمان بیماریهای مختلف ناشی از التهاب کلیه و مثانه، در استعمال خارجی، جهت رفع اورام چشم^۳.

خاصیت آن: درد نقرس را بنشانند و وجع المفاصل نیز چون به آب ترکنی و با اندکی سرکه و روغن گل بر آن جا قرار دهی آن را منفعت کند، شکم را نرم کند.^۴

بذر قطونا دو نوع است: زمستانی و تابستانی و اندازه درمانی آن چه زمستانی چه تابستانی به وزن دو درهم است. بهترینش پر مایه و چاق که در آب ته نشین می‌شود. خواص خرد شده آن را در روغن گل بجوشانند قابض است با سرکه ضماد کنند سردرد را بکلی از بین می‌برد، دمل و جوش: با سرکه بهم زنند در مداوای ورمهای گرم، مورچه، جمره، باد سرخ و بویژه دملهای بنا گوش و دملهای بلغمی بسیار موثر است، مفاصل: ضمادش با سرکه و روغن گل پیچش عصب و ترنجیدگی عصب و نقرس و درد گرم مفاصل را درمان می‌کند ضمادش را بر سر گذارند سردرد گرم علاج شود سینه را نرم می‌کند، لعاب اسفرزه با روغن گل یا با روغن بادام تشنگی صفرائی شدید را تسکین

۲- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۴۳.

۱- قانون در طب، ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۹۰.

۳- گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۷۰۰.

۴- روضة الانس و منقحة النفس، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۵۱.

دهد. تناول آن شدت تبهای گرم را تسکین دهد.^۱

بزر قطونا عرفی: spogul seeds طبی: plantagoovata بذرقطونا در هدایة المتألّهین بجای بذرقطونا کراراً اسپقول آمده و در درمان کردن بیماریهای گوناگون تجویز شده است. بذرقطونا به اردو: اسپغول. به ترکی: قارنی یا روق نامیده می شود. کوفته و ضماد آن منضج و مفجر اورام است و به آب دهن جهت نضج و انفجار دمل مفید و با سرکه مسکن دردها و ضماد آن با سرکه و روغن گل نافع پیچیدگی عصب و تشنج آن حادث از بیوست.

در منطقه هند آن را دواپی سردکننده و ملطف و رطب استعمال می کند. در التهاب و خرابی صفرا داده می شود و ساییده آن را معجون کرده با سرکه و روغن برای درد مفاصل استعمال می شود. برای سرد کردن سر از لعاب آن یک محلول درست می شود ۸ تا ۱۳ گرم با آب گرم و شکر در مرض دیزانتری برای نرم و منظم کردن خروج داده می شود.

* برف

تعریف:

برف عبارت است از انجماد درجه دوم آب در آسمان که به وسیله صعود بخار آب دریاها حاصل می شود. درجه اول بخارات آب در سطح پایین تر تشکیل ابر داده با برخورد حرارت سطح زمین به صورت باران نازل می شود و در درجه دوم که بخارات بالاتر رفته و به صورت ذرات متبلور (کریستال) درآمده در اثر سنگینی یا تماس با هوای گرم به صورت برف پایین می آید و کم و بیش در سطح زمین می ریزد و نیز درجه سوم صعود بخارات آب به مراتب بالاتر از فضا رفته و به صورت تگرگ مانند برف در اثر سنگینی یا تماس با هوای گرم فرو می ریزد که به نسبت زمان و مکان و برودت و حرارت هوا به حجم از یک نخود تا یک تخم مرغ شاید هم بزرگتر دیده شده باشد.

خواص:

اولین باران در فصل بهار را نیشان گویند و باران نیشان در دریای عمان یا جاهای دیگر در صدف‌هایی که نوعی از جانوران دریایی است می‌چکد و با ترکیب مایعات آن صدف تبدیل به مروارید به طور کوچک یا بزرگ شده و جزء جواهرات مورد استفاده قرار می‌گیرد. و همچنین باران نیشان، یا اولین باران بهار، را اگر در ظرف عریض و وسیعی که پاک باشد بگیرند چون عاری از هر میکروب و ترکیبات مرضی است، برای شفای بیماران مسلول و امراض ریوی و جراحات داخلی و تصفیه خون مفید است.

برف مانند باران نیشان خواص عمیق طبی ندارد و فقط می‌توان در تبهای شدید بیماران و سردردهای مزمن مقداری برف را در کیسه پلاستیکی کرده روی پیشانی بیمار بگذارند تا در اثر خنکی آن، رخوت ایجاد کرده، تب فروکش کند و سردرد ساکت شود. اشخاصی که مبتلا به سکسکه می‌شوند، مقداری برف به اندازه بادام فشرده بخورد، سکسکه آنها آرام می‌شود.

تگرگ هم مانند برف دارای همان خواص است و در همان موارد استفاده می‌شود. خوردن برف و تگرگ ممکن است دارای ضررهایی باشد، زیرا در ضمن فرود آمدن در فضای آلوده به دود و گرد و غبار ویروسها و مواد غیر لازم را جذب کرده و به انسان سرایت می‌نماید.^۱

سست کننده و تسکین دهنده حرارت و عطش و اگر در مکانی نهاده شود، جمع کننده است. کثرت استعمال برف معده را ضعیف می‌کند، تسکین دهنده حرارت تب و دفع کننده زالوی داخل بدن است، اگر برف را روی سر بگذارند خون دماغ را بند می‌آورد.

برف را بر روی ضرب دیدگی گذاشتن، نافع آن است. در تب شدید برف را بر روی سر نهاده حرارت تب را کم می‌کند.^۲

* برف چینی

تعریف:

به عربی ثلج صینی می‌گویند. برف چینی رطوبتی منجمد شده مانند برف است و شبیه به نمک دریایی که از هند می‌آورند، می‌باشد. ابن بیطار گفته که آن زهر حجر آسیوس است. مزاجش سرد و خشک می‌باشد.

خواص:

برف چینی نافع سفیدی چشم و تاریکی آن می‌باشد. مالیدن برف چینی بر بدن نافع تب دق است.^۱

* برگ بو

تعریف:

گیاهی LAURUS NOBILIS از تیره غارها جزو تیره‌های نزدیک، به آلله‌ها که به صورت درختچه می‌باشد.^۲

مضر معده است و مصلحش انیسون می‌باشد و بهتر است که گرم مزاجان از آن پرهیز نمایند. مضر سینه است و مصلحش کتیرا می‌باشد.

شیخ می‌گوید: میوه غار به شکل فندق کوچک است، پوستی سیاه و نازک دارد که با فشار انگشت دو نیمه می‌شود و دانه سیاه در آن است که به رنگ زرد می‌باشد و خوشمزه و خوشبو است.

به فارسی: برگ بو، درخت برگ بو و به عربی: غار می‌نامند. قسمت مورد استفاده این درخت، برگ و میوه آن است.

روغن میوه آن بسیار معطر و مرکب از کلروفیل، آیمدون، اسانس به مقدار یک

درصد، و مقدار کمی از نوعی رزین است. اسانس آن رنگ زرد مایل به سبز دارد. بوی آن مطبوع است و از مقدار زیادی سینثول، پینن (به مقدار کم)، اوژنول EUGENOL و استراگول تشکیل می یابد.

ترکیبات شیمیایی: برگ این درخت دارای تانن، یک ماده تلخ، مواد رزینی، پکتیکی و اسانس است.

خواص:

برگ آن مدر بول و حیض و خوراک یک مثقال از پوست آن سنگ کلیه و مثانه را می شکند و مالیدنش با شراب نافع بهق و کلف و بیماریهای پوستی می باشد برگ بو تریاق کلیه سمها است.

می گویند بخور آن قبل از طلوع آفتاب روز چهارشنبه برای کسی که از ضعف جنسی نمی تواند ازدواج کند، قدرت جنسی اش فزونی یابد و ازدواج برایش میسر گردد.^۱
روغن غار درد سرد گوش را دوا کند، شنوایی را باز می گرداند، خوراک نه قیراط پوست غار بچه را در زهدان بکشد، بدلش برگ سوسنبر است.^۲

برگ بو LAURIER SAUCE غار، با هشتان، برای جلوگیری از تخمیر غذا در معده فوق العاده مفید و موثر است. برگ بو در مورد گریپ، عفونت روده ای و ضد عفونی گرانها و پرقیمتی است.^۳

از برگ این گیاه سابقاً در طب عوام به عنوان معرق و رفع نزله استفاده به عمل می آمده است ولی امروزه به عنوان چاشنی اغذیه و به منظور معطر ساختن برخی کنسروها بکار برده می شود. برای برگهای آن اثر بادشکن، قی آور (به مقادیر زیاد)، مدر، ضد تشنج و قاعده آور نیز قائل اند.

میوه آن که معمولاً به صورت خشک شده مصرف می شود، دارای اثر درمانی قوی تر

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۳۷؛ تحفه حکیم، ص ۱۸۹؛ الا بنیه، ص ۲۳۷؛ قزبادین کیر، ص ۳۲۱؛ صیدنه، ج ۲، ص ۹۳۵.
۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۳۵۵.
۳- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۵۷.

از برگهاست و مصرف آن سابقاً برای رفع کم اشتها و ضعف معده معمول بوده است. از برگ و میوه برگ بو، سابقاً نوعی پماد به نام P.DE LAURIER تهیه می گردیده که هنوز هم در دامپزشکی مصرف دارد.

اسانس آن در پیچ خوردگی مفاصل، بواسیر و رفع دردهای روماتیسمی، به صورت مالش دادن بر روی عضو، مصرف دارد. بعلاوه در صابون سازی به کار می رود. روغن لوریه، در دامپزشکی برای دفع طفیلی ها به کار می رود و از آن در موارد کوفتگی اعضا به عنوان نیرو دهنده موضعی، نتایج مطلوب گرفته شده است. برگ بو برای جلوگیری از تخمیر غذا در معده فوق العاده موثر است، ضد عفونی کننده گرانبهایی می باشد. به معده های ضعیف نیرو می بخشد، آن را به عنوان ادویه به غذا اضافه می کنند.

مقدار مصرف:

مقدار مصرفی برگ بو برای دم کردن چهار گرم برگ خشک آن در یک لیوان آبجوش است که باید دو سه فنجان از آن را در روز مصرف کرد، دم کرده برگ بو هضم غذا را آسان ساخته و گاز و نفخی که در معده جمع شده خارج می کند.^۱ مقدار خوراک برگش از نیم تا دو مثقال می باشد.

محل رویش:

درخت برگ بو در نواحی شمالی ایران پرورش می یابد. در تهران و اطراف آن نیز وجود دارد. بومی اروپای جنوبی است.^۲

نسخه:

مصرف برگ این درخت به صورت دم کرده ۱۰ تا ۲۰ در هزار و نیمکوب میوه آن به صورت دم کرده ۵ تا ۲۰ در هزار، به مقدار ۲ فنجان در روز بعد از غذا سابقاً معمول بوده است.

۱- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۵.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ص ۷۹۵.

* برگ زنبق

تعریف:

سلولهای بدن شما باید همیشه عوض شوند، یعنی بسوزند و جای خود را به سلولهای نو و جوان بدهند. حداکثر عمر سلولهای بدن شما هفت سال است، بیش از این نمی توانند زنده بمانند. پس باید احتراق بدن شما کامل باشد و جرقه برق همیشه به تمام سلولهای بدن شما برسد.

این جرقه نامش ویتامین ث است و در گوجه فرنگی، فلفل سبز، نسترن، شیر، ماست، تره، کاهو، گل کلم، کلم پیچ، کلم قمری، توت فرنگی، سیب زمینی، طالبی، اسفناج، شلغم، زرشک، تمشک، هویج، زغال اخته، ریواس، خربزه، تره تیزک، لویای سبز، نخود سبز، کدوی سبز، توت سیاه، شاتوت، کاسنی، تمر گجرات، جعفری، غازیانی، انار ترش، آلبالو، گیلان و برگ زنبق زیاد است.^۱

* برنج RICE

تعریف:

برنج گیاهی از تیره گندمیان، جزو دسته غلات که در زمینهای باتلاقی کشت می شود و غذای اصلی نیمی از مردم را تشکیل می دهد.

در روایات متعدد از ائمه علیهم السلام در خواص برنج چنین آمده است: برنج نافع سل، درد و بدی گوارش است و غذای مناسبی برای بیماران می باشد. برنج را به اسم علمی *oryza sativa* نوشته اند. مزاج برنج سرد و خشک و به قول بعضی گرم و خشک می باشد. برنج نافع بیماریهای: اسهال، لاغری، ضعف باه، عطش، استفراغ، کمبود اسپرم، کک و مک پوست، سل، آسم، ذات الریه، ذات الجنب و ورم طناب صوتی می باشد.

برنج دارای مواد: نیتروژن، هیدرات کربن، چربی، فسفر، آلومین، فیبر، نشاسته و ویتامین B است. در روایت آمده است که برنج ضرری ندارد و فقط در آن منفعت می باشد.

برنج: در عربی: ارز، تمن. تورانی: کرنج. یونانی: اورزا، اورنیر. ترکی: دوکی. سنسکرت: رکت شالی، گلم، پانداک. هندی: دهان، شالی دهان، چاول، چالول.

انگلیسی: rice لاطینی: oryza sativa

برنج اقسام زیاد دارد در زبان سنسکرت اقسام زیاد گفته شده تمام آنها را نوشتن بی فائده است مگر در این عصر به نام ینسراج، بانس متی، سن کهوچا، بندلا، داودخانی، فتح پوری، اینها در هند از اقسام خوب مصرف هستند، و برنج بانس متی که عاصی آن را باس متی گویند خیلی به خارج صادر می شود.^۱

جمع آوری یا کشت برنج در زمان اسکندر فروغ یافت مواد غذایی و قوت در آن کم است لکن در تمام شعوب غذای مرغوب و پذیرایی است نیز مریض را برنج داده می شود به این سبب که زود هضم و لطیف است آن را با شیر پخته در مرض دیزانتري استعمال می کنند.

در تمام دنیا و ملت ها برنج یک غذای پذیرائی و زینت سفره است و به طریق مختلف آن پخته می شود به صورت غذایی ساده، مخلوط با گوشت، مخلوط با باقلا و عدس و کشمش و نیز از آن در خوراک شیرین هم استفاده می کنند. برنج شیرین، فرنی، شیرینی و استعمال ارد برنج در ساخت شیرینی و اغذیه کودکان محلی و از واسطه شرکت اغذیه و دارو سازی خارج صنع می شود.

روایت:

امام رضا علیه السلام از پدرانش از رسول خدا صلی الله علیه و آله چنین روایت کرده اند که آن حضرت فرمود: سید طعام الدنيا و الآخرة اللحم ثم الارز.^۲ یعنی: آقای غذای دنیا و آخرت، گوشت،

۱- لائانی لغات الادویه، ص ۹۰.

۲- کافی، ج ۶، ص ۱۷۸؛ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۵؛ صحیفه الرضا، ص ۱۰.

سپس برنج است.

امام صادق علیه السلام فرمود: چه غذای خوبی است برنج و ما آن را برای مریضان خود ذخیره می‌نمائیم.^۱

یونس بن یعقوب گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: آنچه از ناحیه شما می‌آید مانند برنج و بنفشه هیچ چیز نزد من محبوبتر از برنج نیست و من از این درد سختم به خدا شکایت کردم بعد به من الهام داد که برنج بخورم، دستور دادم آن را شستند و خشک نمودند بعد آن را بریان کرده و آسیاب نمودند و از آن برایم روغن زیتون کوکو درست کردند و من آن را قطعه قطعه می‌خوردم و بدین وسیله خداوند آن درد را از من برد.^۲

و در روایتی دیگر آمده: دو سال مریض بودم بعد خدا به من برنج را الهام کرد و من آن را همان گونه خوردم، خوب شدم.^۳

یکی از اصحاب می‌گوید: از درد شکمی که داشتم نزد امام صادق علیه السلام شکایت بردم حضرت به من فرمود: برنج بگیر و بشوی بعد آنها را در سایه خشک کن وقتی که خشک شد آنها را نیم کوب کن و هر روز صبح به اندازه گودی کف دستت از آنها بخور. امام صادق علیه السلام فرمود: برنج خوب غذایی است امعاء را گشاد و بواسیر را برطرف می‌کند.

ترکیبات شیمیایی:

در ۱۰۰ گرم برنج این مواد یافت می‌شود: پروتید ۳ گرم، گلوکید ۸۰ گرم، لیپید ۱ گرم، این مقدار برنج تولید ۳۵۰ کالری حرارت می‌کند.^۴

برنج یکی از غلات است و به طور کلی هر صد گرم آن از مواد زیر ترکیب می‌شود:

هیدرات دو کربن: ۷۶/۵ تا ۷۹ گرم. چربی: ۰/۸ تا ۱/۵ گرم. آلبومین: ۷ تا ۷/۶ گرم. مواد معدنی: ۰/۹۰ گرم.

۲- محاسن، ص ۵۰۲؛ کافی، ج ۶، ص ۳۴۱.

۱- محاسن، ص ۵۰۲.

۴- خوردنیها و آشامیدنیها، سید محمد تقی حکیم، ص ۳۴-۳۵-۳۶.

۳- محاسن ص ۵۰۲.

بطوریکه صورت بالا نشان می دهد برنج چون دیگر غلات از مقدار زیادی هیدرات دوکربن و میران کمی آلبومین چربی ، مواد معدنی تشکیل شده است. مواد معدنی برنج عبارتست از فسفر، پتاسیم، منیزیم و مقدار کمی کلسیم، آهن گوگرد، سدیم و منگنز در صد گرم برنج پوست کنده میزان متوسط مواد معدنی مورد اشاره به قرار زیر است:^۱
فسفر: ۰/۹۵ گرم. کلسیم: ۰/۰۸ گرم. پتاسیم: ۰/۷ گرم. منیزیم: ۰/۲۵ گرم. آهن: ۰/۰۰۹ گرم.

تجزیه شیمی برنج یا سیب زمینی صادره از اداره اغذیه خوراکی هند به نام church این طور تجزیه بیان شده است.

برنج صاف شده: علماء علم تغذیه نیز در رابطه با طبخ برنج چنین می گویند: اگر جوشانده و آب آن را دور بیندازند خود برنج مواد غذایی کم دارد و آن هم در آب جوشیده ضایع می شود برنج را دائماً در آب کم جوشانده دم کنند.

water 12.8%

albumnoids 7.3%

starch 78.3%

oil 0.6%

fibre 0.4%

ash 0.6%

وپروفیسور آقای چرچ توضیح داده است که ۱۰۰ گرم برنج

potash 0.065%

phosphoric acid 0.284

آقای کوتیگ تجزیات خود را از برنج که انواع مختلف است ۲۰ نمونه بیان کرده است، که عدل تمام تجزیات آن را می نویسیم.^۲

watre 13.11%

حرف ب..... ۴۳۳

albuminoids 7.85%

fat 0.88%

cellucose 0.63%

ash 1.01%

nitro gen free 76.52%

extract 76.52%

and strch 76.52%

تجزیه غذایی برنج: $\frac{1}{4}$ کوب برنج پخته به وزن ۸۰ گرم، پروتین: ۱۰۵، کاربوهدرات: ۱۵ قوت، کالری: ۶۶.

خواص:

نشاسته ۱۰ گرم، پودر طلق ۵ گرم و اکسید دوزینگ ۳ گرم، مخلوطاً جهت جوشهای کشاله ران اطفال شیرخوار و سوختگیها بپاشند، مفید است.

حریره یا فرنی آرد برنج با شکر یا ترنجبین به مقداری که آن را شیرین کند، بهترین غذای ملایم جهت بیماران ریوی، مسلولین، بیماری آسم (تنگی نفس)، ذات‌الریه (پنومونی)، ذات‌الجنب (پلورزی)، آماس شش که با تب، سرفه و چرک پهلوه همراه باشد و برونشیت می‌باشد و در ورم طنابهای صوتی در کسانی که با خطبه و آواز سروکار دارند، مفید است.^۱

برنج روده‌ها را گشاد و بواسیر را قطع می‌نماید. برنج را قدری بریان کنید و نرم کوبیده با سماق بپزید و بخورید درد شکم را برطرف می‌کند.^۲

داروی کلاسیک ورم امعاء، آب برنج است که از جوشاندن یک مشت برنج در دوپست و پنجاه گرم آب به دست می‌آید و باید برنج را آنقدر جوشانیده تا به اندازه یک فنجان شود.

برای لاغر شدن، برنج و سایر مواد نشاسته‌ای و پر چربی را شب میل کنید و صبح میوه بخورید.^۱

اگر آب برنج پخته شده که دارای ماده لعاب است به بیمار بدهند جهت سرفه مفید می‌باشد.^۲

برنج بهترین غذای دوره نقاهت و همچنین برای مبتلایان به سوء هضم یا به اسهال و زخم معده است ولی نباید مورد استفاده مبتلایان به یبوست و بیماری قند قرار گیرد. از آرد برنج به صورت ضماد های نرم کننده و یا به حالت خشک، جهت دفع التهاب اورام جلدی و همچنین رفع قرمزی نقاط تحریک شده پوست بدن استفاده به عمل می‌آید.^۳ از افراط در برنج خواری خودداری کنید زیرا برنج از لحاظ ویتامین، بخصوص ویتامین ب خیلی فقیر است و تولید سستی اعصاب می‌کند.^۴

تنقیه آب خیسانده برنج جهت رفع دل پیچه و زخم روده توصیه شده است. بو داده برنج جهت رفع اسهال ودوالی (واریس)، دل پیچه و زخم معده نتایج نیکو دارد و برای این کار اگر برنج را بطوری بو دهند که رنگ آن سرخ و تیره و سیاه نشود و نسوزد و بعد ده تا پانزده مثقال آن را صاف کرده ناشتا بیاشامند جهت امراض مذکور و رفع کرم معده و بند آوردن قی سودمند می‌باشد نوشیدن آب خیسانده برنج بدون نمک مسکن عملش زیاد است اگر آب خیسانده برنج را با هم وزن شیر مخلوط کرده ده روز متوالی بنوشند برای تقویت شهوانی نافع می‌باشد.

بالا کشیدن گرد برنج در بینی خون دماغ را بند می‌آورد، شستشوی با آب خیسانده برنج سوراخ های پوست بدن را باز می‌کند مالیدن آن با آب خربزه جهت رفع کک و مک و آثار جلدی مفید است.^۵

لعاب برنج برای اسهال کودکان بسیار مفید است. دستور تهیه برنج پخته برای آن که باعث ناراحتی دستگاه گوارش نشود به شرح زیر است:

۱- اسرار خوراکیها، ص ۱۰۲.

۲- رشته مروارید، ج ۳، ص ۱۹۰.

۳- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۷۴-۲۷۶.

۴- نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۳۱-۳۲.

۵- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۱۱۴.

برنج را با مقدار کافی آب و نمک آنقدر باید جوشانند تا آب آن کاملاً تبخیر شود برنج تهیه شده را باید با تأمل خورد و خوب جوید و در هنگام خوردن برنج یا بلافاصله بعد از آن نباید آب سرد نوشید. برنج برای افراد مبتلا به مرض قند و یبوست مضر است.

محل رویش:

اصل این گیاه از چین و ژاپن و هندوستان است و در اغلب نقاط ایران (مازندران، گیلان، خوزستان، فارس، خراسان، کرمان، آذربایجان، اصفهان، کرمان، قزوین، لرستان، کردستان) نیز کاشته می شود. برنج نام متعددی دارد که به اسامی مختلف نامیده می شود، ارز، گرنج و بیج.^۱

برنج پوست گرفته:

قرنها پدران ما و پدران پدران ما فقط همین سبزیها و میوه ها را برای درمان بیماریهای خود در دسترس داشتند و با استفاده از آنها علیه بیماریها دردهای خود غلبه می کردند.^۲

مرغهای خانگی را مدتی برنج پوست گرفته داده اند، پس از چند روز دیدند که در آنها اختلالات عصبی پیدا شده است. این رژیم را متوقف کرده، برنج پوست نگرفته دادند، مشاهده شد که اختلالات عصبی در آنها برطرف گردید و سالم شدند. از این آزمایش نتیجه گرفته اند که در پوست دانه برنج ماده ای وجود دارد که برای زندگی و تندرستی لازم می باشد. نتیجه این آزمایش در باره انسانها هم به تحقق پیوست و بیماری «بری بری» که شبیه فلج می باشد، در نقاطی از قاره آسیا دیده شده است و در مردم آنجا که منحصراً برنج پوست نکننده می خورده اند، مبتلایان به این بیماری دیده نشده است.^۳

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۱۳.

۲- لئونس کارلیه، مترجم مهدی عراقی.

۳- نجات از بیماریها، محمد حسابدار، ص ۵۲.

* بز

تعریف:

پستانداری از خانواده تھی شاخان، جزو راسته نشخوار کنندگان که از گوشت، شیر، پشم و کرک آن استفاده می کنند.
ذائقه اش: بامزه است و برای مزاجهای سوداوی ضرر دارد.

روایت:

قال رسول الله ﷺ: احسنوا الى المعاز و اميطوا عنها الاذى، فانها من دواب الجنة.^۱
رسول خدا ﷺ فرمود: به بزها خوبی نمائید و آنها را اذیت نکنید، زیرا بز از حیوانات بهشت است.

در قسمتی از رساله ذهبیه امام رضا علیه السلام در نسخه ای برای حفظ دندان از سوخته شاخ بز کوهی استفاده کرده است.

ترکیبات شیمیایی:

تجزیه غذائی گوشت بز^۲

بز کوهی ۷۳ گرم آب، ۲۰ گرم پروتئین، ۶ گرم چربی در هر صد گرم دارد.^۳ گوشت بز کوهی مانند گوشت شتر است. در آن ۱۳۴ کالری انرژی می باشد.
مواد معدنی در گوشت بز کوهی: ^۴ کلسیم ۱۱، آهن ۲، فسفر ۲۲۰.

خواص:

نوع وحشی بز که در کوهستانهای ایران، ترکیه، افغانستان، چین و هندوستان فراوان است و شکارچیان صید می کنند. از صفرائی که در کیسه صفرای این حیوان است، در

۲- دکتر اعوان، ص ۴۱۱.

۱- طب النبوی ابن القیم، ص ۲۹۱.

۳- اولین دانشگاه، دکتر پاک نژاد، ج ۸، ص ۲۷۴-۲۳۱.

۴- اولین دانشگاه، دکتر پاک نژاد، ج ۸.

قدیم بعنوان ضد سم در معالجات استفاده می کردند، ولی امروزه می دانیم که عمل ضد سم سازی کبد، در کبد همه حیوانات صورت می گیرد و از ترشحات صفراوی کلیه حیوانات می توان بدین منظور استفاده کرد.^۱
برای کلیه مریض ها خوب است^۲

خوراک:

خوراک گوشت بز مولد خون صالح است. نهادن گوشت گرم بز بر محل ضرب دیدگی نافع آن است. جگر را در تابه گذاشته گرم که شد و آبش که در آمد آن آب را در چشم ریخته نافع کم سوئی چشم است. طلای چربی بز نافع درد است. گوشت بزغاله بدن را قوی می گرداند و گوشت بزغاله بدون چربی و زود هضم است^۳

۲- بستان المفردات، ص ۷۳.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۲۰.

۳- المفردات، ص ۱۳۰.

* بزاق القمر

تعریف:

علامه مجلسی چنین فرموده است: بزاق القم در بعضی نسخه‌ها بزاق القمر نوشته شده است که همان بصاق القمر را رغوۃ القمر و زبد القمر نیز گویند که مراد همان سنگ قمر است و بعضی آن را سنگ دانسته‌اند که آن را بزاق القمر می‌گویند به سبب این که در روشنایی ماه پیدا می‌شود و بیشتر در سرزمینهای غرب است.^۱

سنگ سفید و شفاف را حجر القمر گویند. نقره را جذب می‌کند و در بلاد غرب یافت می‌شود خشک یک درجه و سرد دو درجه است.

لسان العرب آن را نوعی از احجار مقدس و سفید و صدفی ذکر کرده و اسم آن را در زبان فرانسه pierre de lune گویند.^۲

به قول دیسقوریدوس این را افروسالیس گویند که معنای لغویش ید القمر است و

بعضی ها گفته اند بزاق القمر که در یونانی بنام سالیئتس است.^۱ در ج ۱ ص ۹۸ همین کتاب بنام بصاق القمر آمده است. حجر القمر چند گونه است رنگش غباری است و لکن در وقت بالا آمدن ماه سفید و شفاف می شود سرد دو درجه و تریک درجه به عربی: بزاق القمر، زبد القمر، بصاق القمر، مهر. فارسی: دُر نجف. یونانی: سمالینطس، اقرو سالیس. سنسکرت: چندر کانت، سوم مهتی، ستاشماچاندر. سنگ سفید به تیرگی است خفیف و سفاف، نقره را جذب می کند و تیرگی آن در روشنایی ماه بر طرف می شود و سفید کامل دیده می شود^۲

روایت:

احمد بن حماد می گوید: امام باقر علیه السلام بخور مریم را برای کنیز خود توصیف کرد و فرمود: آن بر هر چیز روانی از تماس شیطان و فاسد شدن عقل و افتادن بر زمین و غیر اینها نافع و آزمایش شده به اجازه خداوند است. امام فرمود: کندر، سندروس، بزاق فم، کورسندی، قشور حنظل (پوست هندوانه ابوجهل)، حزاء بیابانی، کبریت ابیض (گوگرد سفید)، کسره داخل مقل، سعد یمانی، مرزباد و شعر قنفذ که با قطره ای از قطران شامی آلوده شود در یکجا جمع شده، بخور قرار داده شود که انشاء الله سود می بخشد.^۳

خواص:

جهت صرع از طریق خوراک و سعو ط استفاده می شود و همین طور خفقان و خونریزی را نافع و مضر کلیه است و مصلحش صمغ مغیلان و شربت آن یک عدس است.

مضر: برای امراض گرده. مصلح: صمغ عربی. بدلش: پارسی پپیل است. نفع خاص:

۲- لائانی لغات الادویه، ص ۹۴.

۱- ابن البیطار، جزء دوم، ص ۸.

۳- طب الاثمه، ص ۱۱۲.

نافع صرع است. خوراکش: یک عدس است. نیز سفوف آن به طور انفییه نافع صرع است. خوراک نافع مالیخولیا، وسواس و خفقان مفید است نرف خون را می بندد، گفته اند اگر بر درخت خرما آن را ببندند موجب زیادتی ثمر می شود.^۱

* بزرک کتان

تعریف:

گیاهی است علفی، بی کرک، یکساله و به ارتفاع ۳۰ تا ۷۰ سانتی متر (حتی یک متر) که به منظور استفاده های صنعتی و داروئی پیوسته مورد کشت قرار می گیرد برگهای آن باریک، دراز، نوک تیز، به رنگ سبز مات است.

دانه گیاه کتان که تنها قسمت مورد استفاده گیاه در داروسازی است، رنگ قهوه ای روشن (در برخی واریته ها رنگ سفید) دارد. بدون بو، شفاف، لغزنده، به طول ۴ تا ۵ میلیمتر و به ضخامت ۱/۵ میلیمتر است.

روغن بزرک: از دانه کتان روغنی به نام روغن بزرک استخراج می شود. رنگ این روغن اگر بدون مداخله حرارت تهیه شده باشد، زرد روشن و اگر به کمک گرما به دست آمده باشد، مایل به قهوه ای است و به مصارف صنعتی می رسد.

روغن بزرک دارای گلیسریدهای اسیدهای چرب مانند لینولنیک، اولئیک و به مقدار کم استئاریک و پالمیتیک است.

روایت:

نصرین سوید می گوید: موسی بن جعفر علیه السلام از پدرش از جدش فرموده: امام باقر علیه السلام برای جرح (بریدگی) قیر تازه و به همان اندازه پیه تازه بُز که در پارچه تازه و در ظرف سفالی تازه ای ریخته آن را روی چند آجر گذاشته و زیرش آتش ملایم روشن می کنند.

سپس از اول صبح تا عصر بجوشد، بعد کتان کهنه برمی دارند و قیر را بر آن می مالند و بر روی زخم می گذارند و اگر زخم گودی زیادی داشته باشد کتان را به کنار پیچیده و قیر را روی زخم می ریزند، سپس فتیله را روی آن وارد می کنند.^۱

از حضرت امیرالمؤمنین علیه السلام نقل شده است کتان یکی از پوشش پیغمبران است. از حضرت صادق علیه السلام نقل شده است: پوشیدن کتان بدن را چاق می کند.^۲

ترکیب شیمیایی:

دانه کتان دارای موسیلاژ چسبنده‌ای به مقدار ۶ تا ۱۵ درصد است. از هیدرولیز آن، آرابینوز، گلوکز، گالاکتوز و گزینلوز حاصل می شود. در آلبومن و لپه‌های دانه آن، ۳۰ درصد روغن خشک شونده قابل استخراج، همراه بارزین، تانن و املاح پتاسیم یافت می شود. دانه کتان به علاوه دارای لیناتین LINATINE و لیناماروزید LINAMATOSIDE نیز هست که تحت اثر فرمانی به نام لیناز LINASE تجزیه گردیده، موادی نظیر گلوکز، اسیدسیانیدریک و استن از آن نتیجه می شود.

خواص:

طرفداران مکتب بقراط در قرون ۴ و ۵ قبل از میلاد، از دانه آن در مصارف داخلی به عنوان ضد نزله، رفع دردهای ناحیه شکم و در استعمال خارج به صورت ضماد و به منظور رفع تحریکات جلدی استفاده به عمل می آورده‌اند.

تئوفراست، در قرن ۴ قبل از میلاد، دانه آن را به علت دارا بودن لعاب فراوان، در رفع سرفه موثر می دانسته است. در قرن اول میلادی، دیسقوریدوس برای دانه کتان و دانه شنبلیله، اثری مشابه قائل بوده است و مصرف آنها را در رفع کلیه حالات التهابی به عنوان نرم کننده، خلط آور و رفع تحریکات جلدی توصیه می کرده است. از الیاف کتان، در طی قرون متمادی برای تهیه پارچه استفاده به عمل آمده است.

نوع تازه و مرغوب آن گاهی در پزشکی به مقدار ۲۵ تا ۱۰۰ گرم به صورت تنقیه و به عنوان نرم کننده بکار می‌رود. بعضی از نژادهای کتان، دارای دانه‌هایی با ۴۴ درصد روغن است.

دانه کتان به علت دارا بودن موسیلاژ فراوان، نرم کننده خوبی است و در رفع یبوست از آن استفاده می‌شود. برای این منظور معمولاً دانه‌ها را بدون آنکه جویده شوند با کمی آب می‌بلعند.

دمکردهٔ دانه کتان اثر قاطع در رفع التهاب مخاطهای بدن بخصوص مجاری ادرار دارد. از دانه کتان در رفع گاستریت (ورم معده)، ورم روده و صفاق (پوسته‌ای میان پوست بدن و امعاء)، یبوست‌ها و به علت دارا بودن اثر مدر در موارد عدم ترشح کافی ادرار، ورم مثانه، التهابات دردناک منشأ سنگ کلیه، سرفه، دردهای زمان قاعدگی و دیابت استفاده بعمل می‌آورند.

اثر قاطع آن را در رفع بیماری‌ها امروزه مربوط بوجود مقدار کم اسیدسیانیدریک می‌دانند که بر اثر مجاورت دانه کتان با آب، از آن آزاد می‌شود.

در استعمال خارج از گرد دانه کتان یا جوشانده آن در رفع التهابهای سطحی بدن، زخمهای دردناک و اولسرها به صورت ضماد استفاده می‌کنند.

برای تهیه ضماد دانه کتان، مقدار ۱۵ تا ۲۵ گرم آرد دانه‌های تازه گیاه را در نیم لیتر آب باز می‌کنند (آب مورد استفاده باید عاری از املاح کلسیم باشد) سپس آن را می‌جوشانند به حدی که حجم مایع کم شود و غلظت حاصل کند (اگر به جای آب، جوشانده ریشه ختمی به کار برده شود بهتر خواهد بود).

ضماد دانه کتان اثر باز کنندهٔ دمل داشته، کشیدگی عضو را در محل دردناک از بین می‌برد و در رفع آبسه و التهاب گانگلیونها (تومور کیسه زردپی) نیز اثرات مفید ظاهر می‌کند. گرد دانه کتان چون به سهولت فاسد می‌شود باید همیشه به حالت تازه بکار رود، زیرا از معایب مصرف گرد دانه غیر تازه آن است که ناراحتیهای جلدی ممکن است ایجاد کند.

بکار بردن جوشانده دانه کتان به صورت حمام، جهت رفع تحریکات موضعی، بخصوص بیماریهای پوست، سوداهای دردناک یا همراه با خارش توصیه شده است. روغن بزرک به علت دارا بودن اسیدلینولئیک در رفع بیماریهای جلدی اثر مفید دارد. نیز روغن دانه توتون دارای مقدار زیادی از این ماده می باشد.

کتان گیاهی یکساله است و از قدیم این گیاه مورد استفاده بوده، از آن مانند امروز پارچه می بافتند. از تخم آن روغن مایع استخراج می کردند.

دانه و تخم کتان نیز در مصرف پزشکی قرار می گیرد و خاصیت نرم کننده دارد، ادرارآور و مسکن است و در تمام بیماریهایی که مربوط به مجاری هاضمه، ورم روده های کوچک و ورم مثانه است، بکار می رود.

قسمت دارویی، دانه آن است که آن دانه ای است لعاب دار و بنام بذر کتان که از قدیم استعمال طبی داشته است.

برای آن خاصیت ضد التهاب و بر طرف کننده دردهای شکمی قائل بوده اند. از خارج نیز به شکل مرهم و برای رفع تحریکات پوستی بکار می رفته است. دم کرده بذر کتان در گاستریت ها (ورم معده)، ورم روده و صفاق، یبوست ها و همچنین در التهابهای مجاری ادرار و روغن آن به صورت تنقیه (باز کننده) برای نرم کردن مزاج تجویز می شده است.^۱

پوشیدن لباس کتانی برای لاغر شدن و درمان امراض جلدی سودمند می باشد. بخور الیاف گیاه آن دماغ را باز می کند و برای زکام مفید است، پاشیدن گرد سوخته آن خون و چرک جراحات را جمع می کند، بوئیدن گل آن مفرح و مقوی قلب می باشد، خوردن دانه آن با عسل جهت سرفه، پاک کردن سینه، باد شکم و تحلیل ورمهای داخلی توصیه شده است. بو داده دانه آن ضد اسهال و جهت بند آوردن خونریزی سینه و سرفه خونی مفید است. خوردن دانه های آن ادرارآور و در زیاد شدن عرق و جریان حیض، نرم کردن مزاج و زخم کلیه مفید است.^۲

محل رویش: محل رویش، آذربایجان، تبریز جنوب ایران، لار و بندر عباس است.
 خوراک: مقدار مصرف آن سه قاشق سوپخوری در یک لیتر آبجوش است.^۱
 دستور: مقداری آهک را در ظرفی پُر از آب ریخته بر هم زنند تا ته نشین شود. آب آن را دور ریخته مجدداً آب روی آهک بریزند و باز به هم زنند تا ته نشین شود و آب آن را دور ریخته تا ۵ مرتبه چنین کنند و آب پنجم را از آهک جدا کرده با مقداری روغن بزرک مخلوط کرده خوب به هم زنند و در سوختگیهای ناشی از آب جوش، آتش، برق و هر سوختگی دیگر به موضع سوختگی بمالند و با گاز و پنبه تمیز ببندند.^۲

نسخه:

دم کرده ۱۰ تا ۲۰ در هزار دانه به مقدار ۲ تا ۳ فنجان در روز خیسانده یک قاشق آن در نصف لیوان آب سرد که مقدار کمی قند بدان افزوده باشند برای مصرف در صبح ناشتا جوشانده ۱۲ تا ۵۰ در هزار آن به صورت تنقیه بکار می رود.
 برای تهیه ضماد، آرد تازه دانه کتان را در آب سرد باز می کنند تا به حالت نسبتاً خمیری درآید، بعداً آن را حرارت داده، قطعات پارچه را به داخل آن وارد می نمایند و به حالت نسبتاً گرم بر روی پوست بدن می گذارند. از الیاف این گیاه در تهیه پارچه های کتانی استفاده بعمل می آید.

تاریخچه:

استفاده از کتان به زمانهای ما قبل تاریخ نسبت داده می شود. در قرن پنجم قبل از میلاد، پرورش آن در مصر و بین النهرین معمول بوده است.

* بَسَد

تعریف:

جابر بن حیان در رساله خود از بسد نام آورده است. بسد، مرجان، حجر شجری. پایه آهکی مرجان قرمز CORAIL ROUGE که جزو احجار کریمه است و در جواهرسازی مورد استعمال می باشد.^۱

به عربی ناسف سنگی است سرخ و سوراخدار که از خلیج فارس می آورند و آن را بیخ مرجان گویند. ذائقه: بی مزه. مزاج: سرد یک درجه و خشک دو درجه. بدلش: دم الاخوین و برای حبس خون نافع می باشد. مقدار خوراک: از نیم تا یک گرم است. مصلحتش: کتیرا و طباشیر.

بسد «بدل مرجان» روایت از جابر بن حیان به عربی ناشف و قرفه نامند. صاحب جامع از ارسطاطالیس نقل کرده که بسد و مرجان حجر واحدست غیر آنکه بسد بیخ متخلخل سوراخ دارست و مرجان منبسط می شود و چنانچه شاخهای درخت منبسط

می گردد در مثل شاخها متفرق می شود و صاحب مخزن و ذخیره می نویسد: آنچه مشهور است که بسد بیخ مرجان است صحت ندارد، بلکه سنگی است سرخ پر سوراخ مانند خانه زنبور و لکن سوراخهای این از آن باریکتر و سخت تر در سواحل دریای عمان و یمن و فارس و غیره در زیر آب پیدا می شود و ابن سمجون گفته که بسد آن نبات بحری است و در جوف دریا می روید و چون از دریا برآورند و هوا بدان برسد سخت می گردد. بهترین آن سرخ شیع اللون مثل شنگرف متساوی الاجزا بسیار شاخهایش صلب شفاف بی ریگ است، سرد و خشک بوده و آن قابض و مجفف است^۱.

بسد: به تخفیف سین اسم خیری احمر است و به سین مشدده بلغت هندی اسم مرجانست و به فارسی بیخ مرجان و به عربی مرجان را قرول نیز نامند و معرب از قروالیون یونانیست و بیخ مرجان را به عربی نشف نامند.

خواص:

مقوی و مفرح قلب، قابض، حابس دم، مجفف، جلا می دهد با روغن بلسان مخلوط نموده در گوش چکانیده مسکن درد گوش است، برای قوت چشم بسد را سرمه می کنند، گرد بسد سوخته در صاف کردن دندان استفاده می شود، سیلان خون را در هر کجای بدن می بندد عین بواسیر خونی نفث الدم، اسهال خونی را نافع است. در خفقان و وسواس هم مفید است و در بعضی مرکبات یونانی که مخصوص اعصاب است این را مشمول نموده اند بعضی اطبا این را بیخ مرجان قبول نمی کنند^۲.

برای کلیه ضرر دارد. مصلحش: کتیرا و طباشیر بدلش: دم الاخوین. مقدار خوراک چهار گرم. نفع خاص: مفرح و مقوی قلب^۳ نسخه ای به نام جواهر مهره مقوی قلب و دماغ و جگر و نسیان و مقوی کل بدن و بسد را با ادویه مقوی دیگر در این نسخه ذکر کرده است. نسخه های معروف در دواهای معروف یونانی که بسد در آن است ذکر

۲- المفردات، ص ۱۲۸.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۰۵.

۳- بستان المفردات، ص ۷۲؛ مخزن المفردات، ص ۷۲.

می‌کنیم: خمیره ابریشم، دواء المسک بارد، دواء المسک الحار، که معروفترین نسخه‌های مقوی دماغ و قلب هستند و نسخه‌ای دیگر به نام دواى اسود که محتویاتش صعتر و چیزهای دیگر است برای علاج زخمها و صاف کردن خون، داده شده است و نیز نسخه‌ای به نام سفوف محافظ جنین برای جلوگیری از اسقاط حمل به عنوان نسخه ذکر شده است و معجون بسد که مخلوط دواهای زیادی دارد برای علاج بواسیر ذکر شده است و معجون جالینوس لؤلویی برای قوت باه و حرکت باه بعنوان نسخه ذکر شده است و نسخه معجون کبیر به اسم مروح الارواح که تقریباً دارای دویست ادویه است که آن را مقوی مشهور دانسته‌اند، و یکی از نسخه‌ها به نام مفرح شیخ الرئیس که دارای ماده بسد است از نسخه‌های معروف ذکر شده است بالجمله تمام معجونهای مقوی و مفرح قلب و دماغ در کتاب همدرد، بسد در آن بکار رفته است.^۱

شیخ می‌فرماید: بسد مشهور است و به رنگهای سرخ، سیاه و سفید یافت می‌شود. مزاج: سرد و خشک است. خواص: گیرنده است و نزیف را باز دارد، بسیار شکاننده است، گوشت زیادی را بزداید، چشم را جلا دهد و تقویت کند به ویژه اگر سوخته آن را شستشو دهند مؤثرتر است. رطوبتهای چشم را بر می‌مکد و در مداوای «دمعه» نافع است. محلول آن در علاج اماس طحال نافع است داروی قرحه‌های روده است.^۲

سرخ آن در اول سرد و در دویم خشک و مفرح و قابض و مجفف و قاطع نزف الدم و محلل خونی که در دل منجمد شده بخصوص محرق او جهت وسواس و جنون و خفقان و صرع و ضعف معده و فساد اشتها و نفث الدم و اسهال دموی و سنگ مثانه و گرده نیز مجرب است.^۳

بسد و مرجان نوعی است از جواهر معدنی و لون او سرخ است.^۴

۱- همدرد انگلیسی، ص ۹۹-۱۱۹-۱۲۹-۱۳۰-۱۳۲-۱۶۲-۲۶۰-۲۶۴-۲۸۵-۲۹۱-۲۹۳-۲۹۵-۲۹۷-۲۹۸.

۲- قانون در طب، ابوعلی سینا، ص ۹۹.

۳- تحفه حکیم، ص ۴۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۳؛ الالبیه، ص ۶۳.

۴- صیدنه، ص ۷۷۸.

* بسفایج

تعریف:

گیاهی است پایا و دارای ریزوم افقی به ضخامت انگشت، گوشتدار و پوشیده از فلسهای نازک و متعدد به رنگ خرمائی است.

قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم آن است که پس از خشک شدن، به صورت قطعات دارای برجستگی (بقایای برگ) و خارهای کوتاه (بقایای ریشه) در معرض استفاده قرار می گیرد.

این گیاه به حالت خودرو در جنگلها، روی دیوارها و پای درختان غالب نواحی اروپا و در ایران می روید. تکثیر آن به وسیله قطعات ریزوم، در زمینهای سبک، ماسه ای و در سایه صورت می گیرد.

معرب بست پایه است و در لغت بربری: بشنان. یونانی: بوبوخودیون، یویودیون، قولودین، قولوفودیون، قمی. سریانی: قولوفندرون، قولوس. مصری: اشتیون. عربی: اخراس الکلب، کثیر الارجل، ثاقب الحجر، نشمیز، عام مصر آن را اشتران می گویند. هندی: کهنگالی. انگلیسی: polypody. لاتینی: polypodium. یک نوع نبات است که برابر مارمولک می باشد.^۱

بسفایج در کتب فارسی «بسفایج» و «بسپایک» و در کتب طب سنتی با نام محلی «بسفایج»، «ثاقب الحجه» و نیز «اضراس الکلب» آمده است در بازارهای هند نیز بسفایج گویند. بسفایج از نظر طبیعت طبق رای حکمای طب سنتی گرم و خشک است و در مورد خواص آن معتقدند که مسهل است و برای ازدیاد ترشح صفرا موثر می باشد.

بسفایج بیخی است مایل به سیاهی و باریک و گره دار و از هر گرهی ریشه ها بر آمده و اندرونش سبز و نبات آن بی ساق و یک شاخ برگ دار شبیه به بال ملیور و مانند گیاه سرخس و به قدر یک شبر و از میان شاخه های درختان و از بیخ اشجار می روید و

در تنکابن دار جماز نامند.^۱

بسفایج، بسپایک: گیاهی پاپا و دارای ریزوم افقی به ضخامت انگشت گاوشتواره و پوشیده از فلسهای نازک و متعدد به رنگ خرمائی است.

قسمت مورد استفاده این سرخس ریزوم آن است که پس از خشک شدن به صورت قطعات دارای برجستگی بقایای برگ و خارهای کوتاه بقایای ریشه، در معرض استفاده قرار می گیرد.

بسفایج: poly podium vulgare linn

انگلیسی: common polypodo فرانسوی: polypode de chene

در ایران و اروپا حاصل می شود در بازار هندی آن را بسفایج می گویند. این گیاه را دیوسقوریدس و theophrastus ملین و مستعمل نوشته اند دیسقوریدوس آن را خارج کننده صفرا و بلغم نوشته است. پلینی آن را به نام filicula گیاه طبی معرفی کرده است. ذائقه آن شیرین است و آن در دل سنگهای کوه و داخل درخت می روید.

این ماده در طب هندی نیست این گیاه از خانواده filices است و آن را به نام fern ذکر می کنند یکی از این نوع گیاه به نام polydodium quercifolium است که آن را در انگلیسی عمومی: oakleaved poly pody می گویند نوع محلی در شرق هند پیدا می شود. ریشه کلفت ابریشمی آن بر درختهای مرده یا خشک شده دیده می شود. و بهترین نوع آن نیز درخت رجل العراب است که در دارو استعمال می شود و برای تب، سرفه و سوء هضم استعمال می شود.^۲

ترکیبات شیمیایی:

ریزوم آن دارای تانن موسیلاژ، مواد رزینی، مواد آلبومینو اسیدی، آمیدون مانیت، قند و روغن به مقدار ۰/۸٪، گلوکزیدی به نام پلی پودین polypodine با اثر مسهلی به

۱- فرهنگ داروها و واژه های دشوار، دکتر منوچهر امیری، ص ۵۹.

۲- فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۲۱.

مقدار ۰/۱۵ گرم، گلسیریزین volmar و طبق بررسی های بسیار I.kroeber دارای مقداری سایوئین است.

در برگ آن قند، اسیدهای بنزوئیک و سالیسیلیک، فیتوسترین و به مقدار بسیار جزئی از گلسیریزین یافت می شود.

روایت:

عاصم بن یونس گوید: امام صادق علیه السلام به مردی فرمود: با چه چیز معالجه می کنید، تب داران خود را؟ گفت: خداوند تو را با این داروهای تلخ، بسفایج اصلاح نماید و غافث (گیاه خاردار است که برگش مانند شاه دانه و گلش مثل نیلوفری می باشد) و مشابه اینها، فرمود: سبحان الله آنکه قادر است با چیز تلخ مرض را ببرد قادر است با شیرینی هم ببرد، سپس فرزند: اگر یکی از شما تب دار شدید ظرفی آب پاک بگیرید و یک قاشق و نیم بر آن شکر بریزید، بعد آنچه از قرآن بلد هستید بر آن بخوانید، بعد آن را زیر ستارگان بگذارید و بر رویش یک آهن بگذارید، وقتی که صبح شد بر روی آن بریزید و با دستتان آن را به هم بزنید، وقتی که شب دوم شد یک قاشق شکر نیز بر آن بریزید که مجموعاً دو قاشق و نیم بشود و در شب سوم یک قاشق دیگر که سه قاشق و نیم باشد بر آن بریزید.

خواص:

خواص آن در پوست معتدل و مسهل مره و سودا و بلغم غلیظ و اخلاط را تحلیل می دهد. محلل نفخ و شیر منجمد و درد معده و قولنج و منجمد کننده شیر غیر منجمد، مفرح از جهت دفع سودا و جذام و علل سودا و مفاصل و ضماد آن جهت التیام عصب و شقاق میان انگشتان نافع آن با شکر و با غذا مخصوصاً پختن آن با آب عسل موجب اسهال مواد و بی ضرر است و مطبوخ آن با اصل السوس (شیره شیرین بیان) و انیسون جهت سرفه و تنگی نفس و ربو، مداومت آن با عنب جهت سقوط بواسیر و درد معده

کهنه و صرع (حالت غش) مجرب است و همچنین مفید کلیه و سینه و مصلح پرسیاوشان و جوشانده آن با ماء الشعیر (آب جو) و خردل یا خروس بالدار و قدر شربتش از جرم آن تا سه درهم یعنی ۳۶ نخود در طبخ دو برابر و بدلتش جهت مواد سوداوی و نصف وزنش افیمون و ربع آن نمک هندیست.^۱

خوردن دم کرده آن با عناب برای افتادن یا تکه بواسیر بسیار مؤثر است اگر ۱۵ گرم دم کرده آن با فلوس خیار شنبر یا ترنجبین خورده شود برای تحلیل باد و گاز بواسیرو درد معده مزمن و صرع بسیار مجرب است و اگر اشخاص مبتلا به مالیخولیا و جذام هر روز ۶ گرم بسفایج را با ۱۲۰ گرم مغز فلوس خیار شنبر تا یک هفته بخورند هر دو بیماری شفا می یابد.^۲

بسفایج در محل های مخروبه در لای درختان و لای سنگ ها می روید. بسفایج از زمان قدیم به عنوان یک ماده مهم تصفیه کننده و ملین شناخته شده است فرآورده های داروئی آن سرفه را تسکین می دهد و در برونشیت های حاد و مزمن مؤثر است و زکام و نزله های سخت را تقریباً بدون زحمت از بین می برد.

این گیاه کرم روده ها را دفع می کند و بسیاری از ناراحتی های کبد و طحال را رفع کرده ترشحات صفرا را تحریک می کند و سرانجام نفرس و روماتیسم را تسکین می دهد.^۳ ریزوم بسفایج دارای اثر خلط آور، ملین، مسهلی ملایم و صفرا بر است. بعلاوه ریزوم خشک شده آن موثرتر از ریزوم تازه به نظر می رسد.

در طب عوام سابقاً از آن جهت رفع سرفه های مزمن و گریب های کهنه، برونشیت، زردی، اختلالات مزمن کبدی و طحال و همچنین دفع کرم های روده استفاده به عمل می آمده است.^۴

خواص: مسهل سودا و بلغم، محلل نفخ و دافع قولنج است. مطبوخ آن با اصل السوس و انیسون جهت سرفه و تنگی نفس و ربو و مداومت آشامیدن آن با عناب

۱- مجموعه طب سنتی و گیاهی، اسماعیل اздیری، ص ۶۳.

۲- معارف گیاهی، ص ۳۸۹.

۳- صد گیاه و هزار درمان، ص ۶۲.

۴- گیاهان دارویی، ص ۳۷۷.

جهت دفع رياح بواسير و درد معده مزمن و صرع مفيد است.^۱
در آب خيسانده عصاره آن را می گیرند بعضی اوقات آن را کوچک کوچک قطع کرده
یرقرنابیط، چقدر گوشت با نمک می پاشند و جوشانده به صورت خوراک ضعیف برای
ملین کردن روده ها می دهند رطوبات دماغی و حرارت را درونی کند و لکن بر معده
سردی آورد. خشک شده گرد آن را داخل بینی برای سوزاندن پاکندن با سور استعمال
می کند این نه تخم دارد و نه گل و زمان قدیم مردم آلمان عقیده داشتند که این گیاه از
شیراله فریا روئیده شده و در قرون آخر از آن به صورت شیرکات حضرت مریم نامبرده
می شود.

به سبب بودن ذائقه شیرین، اهل فرانسه آن را در بعضی مناطق reg lesse یا
liouorise می گویند که در اصل این اسماء برای شیرین بیان است.

اهل ایران این درختچه را تشتیوان و بسپالک می گویند. اسم اخیر در عربی بسفائج
نامیده شده که این اسم در تمام بلاد به صورت اسم دارو معروف شده و اسم درختچه در
عربی افراس الکلب است. نیز ثاقب الحجر و کثیر الرجل می گویند. اطباء مسلمین این را
به صورت علاج آب مروارید چشم و کوری توصیف می کنند.
محل رویش:

نواحی شمالی ایران، آذربایجان، بین خزه های نواحی سنگلاخی حسن بگلو در
قره داغ، بندرگز، کهرزنگ در مازندران، جنوب رشت، بین نصیر محله و امامزاده اسحاق.

* بُطْم اخضر، بته

تعریف:

درختی است کوچک به بلندی ۷-۳ متر، پوست آن صاف، برگهای آن شانه ای فرد با
دمبرگ. این درخت در شمال سوریه، شمال عراق، در ایران در مناطق مختلف در
ارتفاعات زاگرس تا بلوچستان می روید.

ترکیبات شیمیایی:

سقزی که از این درخت حاصل می شود رزین روغنی است و دارای روغنی فرّار و ترکیباتی شبیه تربانتین است. اسانس آن دارای آلفا، پینن، کامفن مادی، ال لیمونن و آلفا، تریپنی تول، آرمادندرن و کاپریلیک اسید می باشد.

خواص:

برای تقویت هاضمه و ازدیاد ترشح ادرار مفید است. جویدن آن برای تقویت معده و تنقیه حلق از اخلاط لزجه نافع است. در استعمال خارجی برای التیام اعضای شکسته شده پس از جانداختن عضو مفید است. در رویانیدن گوشت زخمها نیز کمک می کند.^۱

* بکوری

تعریف:

بکوری گیاهی است چند ساله، کوتاه در حد یک وجب، پوشیده از کرک، با شاخه های منشعب و متعدد.

این گیاه در هندوستان و تمام دنیا انتشار دارد. در ایران در سواحل جنوب و اطراف دریاچه ارومیه، بوشهر، اطراف شیراز و در دره حریرود.

ترکیبات شیمیایی: در گیاه وجود آکالوئید تأیید شده است <G.I.M.P>.

خواص:

این گیاه تلخ تونیک و مقوی است و در هندوستان به عنوان ضد صفرا و برای نرم کردن سینه، تقویت نیروی جنسی و تقویت عمومی مصرف می شود. برگهای آن بخصوص تونیک و مبهی و ضد کرم است.^۲

* بگونیا

تعریف:

بگونیا گیاهی است گلدانی کوتاه، در بعضی گونه‌ها در زمستان ساقه‌های آن هر سال از بین می‌رود. از غده چند ساله زیرزمینی آن که در خاک باقی می‌ماند، در بهار سال بعد مجدداً ساقه جدیدی می‌روید. برگهای آن زیر، پهن، در فصل رویش آب زیادی احتیاج دارد.

به فرانسوی: Begonie

به انگلیسی: Begonia

خواص:

در هند بگونیا رکس B.rex را از نظر خواص جانشین ریواس می‌دانند. شیره گیاه برای زالو سمی است.

در چین و ژاپن برای تقویت معده مفید می‌دانند. در هند و چین ریشه بگونیا یاد شده را به عنوان مدرّ، برای افزایش شیر و به عنوان مسهل می‌خورند. ضماد آن روی طحال متورم مفید است. شیره برگهای آن را برای خارش بدن می‌مالند تسکین دهد.

* بلاذر

تعریف:

بلاذر گیاهی از تیره سماقیان که غالباً به صورت درختچه می‌باشد. اصل این گیاه از آمریکای مرکزی است. برگهایش متناوب و ساده و کامل است. گل‌هایش به شکل خوشه در انتهای ساقه قرار دارند میوه‌اش فندقه و لوبیایی شکل که دم میوه‌اش محتوی مواد ذخیره‌ای است.^۱

میوه آن مورد استعمال داروئی دارد و در زبان سانسکریت آن را بهلاتاکاوارش کاره می‌گویند. هندوها آن را تند مزه، گرم، هاضم، مفید اعصاب و برای سوء هضم، بواسیر، امراض جلدی و ضعف اعصاب مفید می‌دانسته‌اند. بلاد را به طور جوشانده مصرف می‌کنند. استعمال داخلی آن با روغن یا کره است.

در عربی آن را بلاذر یا حب القلب می‌گویند، زیرا به شکل قلب می‌باشد. ابن بیطار می‌گوید: البلاذر فی الهندیه هو القردیا بالرومیه و معناه الشبیه بالقلب، یعنی بلاذر کلمه هندی است و آن را در روم، القردیا می‌گویند و معنی آن مشابه قلب است. اطباء مسلمین نیز آن را با روغن یا کره در استعمال داخلی تجویز نموده‌اند.

برگ و بویش شبیه به برگ و بوی فیجی است. از نظر تأثیر درمانی، روغنش از دانه‌اش و دانه‌اش از چوبش قویتر است.

روغن: شیرۀ آن را بعد از طلوع ستاره دو خواهران می‌گیرند. با نیشتری تنه آن را سوراخ می‌کنند و هر شیرۀ‌ای که از آن تراوش می‌کند به وسیله پنبه بر می‌دارند و هر ساله بیشتر از چند رطلی جمع نمی‌شود.

عربی: حب الفهم، ثمر الفهم، حب القلب. هندی: بهاراوان، بهادتوه. رومی: اتقرویا. سنسکرت: بهلاتک، ارشکر، بهلات و اسمای زیاد دیگر.

انگلیسی: maruing nut, malloca bean

لاتینی: semicarpus anacardium

در هند و در کوه‌های هیمالیا پیدا می‌شود. بلندی آن تا ده متر است یا کم و زیاد می‌شود و برگ آن از ۹ اینچ تا ۱۸ اینچ می‌باشد که سر برگ گرد و رنگ پوست آن شکل دود سفید مثل سیاهی می‌ماند^۱.

semecarpus anacardum linn

انگلیسی: marking nut tree

فرانسوی: semecarpe

به هندی: بهیلا، بهیلادر، و در مناطق گرم هند حاصل می شود. مورد استعمال برای دارو میوه آن است. در زبان سنسکرت آن را بهلاتاکادارش کاره می گویند. زخم آورنده است.

اسم طبی: semecarpus anacardium

عرفی: marking nust

به جهت مشابهت آن به قلب حیوان (حب القلب) گویند و آن میوه درختی است که در شهرهای هند و چین یافت می شود درخت آن شبیه به درخت فالسه است شاخه های آن از بیخ رسته مایل به زمین و بر زمین افتاده و هر جا که شاخه آن بر زمین می رسد ریشه می بندد و منبت آن صحراها گویند. برگ آن مثل برگ زیتون، رنگ ظاهر آن مایل به سیاهی، گل آن سفید رقیق و ثمر آن در غلاف مثل شاه بلوط است.^۱

شیخ می فرماید: بلاذر میوه ای است شبیه به هسته خرما و مغزی همچون مغز گردو دارد شیرین مزه و بی گزند است پوسته آن متخلخل و سوراخ سوراخ است و در این سوراخها انگبینی لزج و بودار موجود است اگر آن را به دندان بکشند زبانی نمی رساند و بویژه اگر همراه مغز گردو باشد بهتر است.

میوه اش دارای رنگ سیاه، ظاهری بیضوی کم و بیش مسطح و قلبی شکل است. در قاعده میوه آن قسمت متورمی مشاهده می گردد که ناحیه غیر آزاد میوه به آن مربوط است. ناحیه متورم قاعده میوه از تغییر شکل و تورم دمگل حاصل شده و قسمت خوراکی آن است.^۲

روایت:

در قسمتی از روایت اسحاق جریری، می فرگوید: سالی به حضور امام رسیدم، به من فرمود: ای اباسحاق سپاس بر خدا که از مرض خود نجات یافتی؟ گفتم: آری فدایت

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۲۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۲۱؛ تحفه حکیم، ص ۵۴.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۷۶.

شوم، فرمود: بواسیر شعیب بن اسحاق از بواسیر تو نیست زیرا بواسیر آن نر است، به وی بگو گیاه بلاذر را سه قسمت کرده، چاله‌ای می‌کند و آجری را سوراخ نموده بعد بلاذر را روی آتش گذاشته و آجر را روی بلاذر بگذارند مریض روی آجر بنشیند و سوراخ آجر نزدیک زخم مقعد باشد، وقتی که بخارش بلند شد و حرارت به آن رسید پس مریض آماده باشد آنچه را که پیدا می‌کند گاهی پنج یا هفت دکمه در محل باشد اگر ذوب شد و بیرون آمد آنها را قطع می‌کند و می‌اندازد و اگر بیرون نیامد ثلث سوم را در آتش بگذارد که دیگر آن را از بیخ می‌کند، بعد مرهم شمع را و روغن زنبق و لبنی عسل و سروکتان همه را که در بواسیر قبلی گفته، برای بواسیر مذکور نیز بگیرد و بمالد.

جریری گوید: برگشتم برای شعیب توصیف کردم، عمل کرد و خوب شد.^۱ در بحارالانوار در مورد سروکتان نوشته است که شاید بذرکتان باشد.

ترکیبات شیمیایی:

روغن زرد بلاذر را نباید دست زد که پوست را آبله آورده اذیت می‌رساند. نیز در دیگر اجزاء بدن اثر می‌کند.

میوه آن تقریباً ۳۲٪ روغن جرح آورنده دارد و نیز ۲۱۴٪ از آن خاکستر حاصل می‌شود.^۲

مزاج: مزاج آن را گرم و خشک گفته‌اند. به نظر ایشان در تمام امراض پوستی مفید است.

خواص:

گرم و خشک است. روغن مغز بلاذر و عسل آن در فلجها، لقوه (فلج نیمی از صورت)، رعشه، خدر (بی حسی)، و نسیان (فراموشی) بکار می‌رود و استعمال خارجی آن به علت سوزندگی که دارد در درمان زخمهای گوشت‌دار و برای قطع میخچه و زگیل

بکار می رفته است.^۱

در مرض رعشه، فلج و دیگر امراض اعصاب استعمال می شود. مقدار خوراک آن $\frac{1}{4}$ تا $\frac{1}{3}$ درهم است. به طور خارجی در بواسیر استعمال می شود. گفته اند مقدار دو درهم آن کشنده است بخصوص در بعضی اشخاص سم آن خیلی زودتر تأثیر می کند. هندوها آن را در مرض خنازیر (غده ایجاد شده در زیر گلو)، امراض سودائی و جذام به مقدار کم می خورند و با جوشاندن دانه آن، روغنی به دست می آورند که در مرض روماتیسم و ضرب دیدگی استخوان مصرف می شود. این ماده را باید حتماً تصفیه کرد در غیر این صورت مرض آبله بوجود می آورد.

در منطقه گوا بعد از خیساندن در روغن برای مرض آسم استعمال می کنند همچنین برای کرم معده مورد استفاده قرار می گیرد. اهل گوا میوه سبز آن را شور کرده و مثل زیتون خوراکی مصرف می کنند. انسلای بیان کرده است که در جنوب هند آن را برای امراض خنازیر استعمال می کنند. نیز در امراض زهریه و جذام در مقدار خوراک خیلی کم استعمال می کنند. از جوشاندن میوه آن، روغنی حاصل می شود که به طور مالیدن خارجی برای مرض روماتیسم و ضرب دیدگی استخوان استعمال می کنند. بلادر تصفیه شده باعث آبله بر بدن می شود.

بلادر در نسخه های همدرد:

۱- معجون بلادر: مقوی چشم و باه است ذهن و حافظه را زیاد می کند. در آن غسل بلادر استعمال شده.

۲- حب دق اطفال: در سل و دق اطفال مفید است. در آن روغن بلادر استعمال شده.

۳- انقرویای کبیر: آن معجون از تراکیب حکیم بقراط است. معنی انقرویا در تحتانی شکل دل است به سببی که بلادر به شکل دل است و جزء رئیس این دارو است اسم این مرکب گذاشته شده.

برای فلج، لقوه، برگی، نسیان، عرق نساء، ضیق النفس مفید است، قوت هاضمه و باه

را زیاد می‌کند، ریاخ را خارج می‌کند.^۱

هندیها آن را تند و تیز مزه، گرم، منبهم، هاضم، مفید اعصاب، اکال و در سوء هضم، بواسیر، امراض جلدی و ضعف اعصاب هم مفید گفته‌اند. آن را به طور جوشانده استعمال می‌کنند. استعمال داخلی آن با روغن پاکری است.

انگینش سبب زخم و ورم می‌شود و خون و خلطها را می‌سوزاند، ورمهای گرم درونی را برمی‌انگیزاند، برای رفع فراموشکاری خوب است و لکن بیماری و سوسه و مالیخولیا را تحریک می‌کند و دود آن بواسیر را می‌خشکاند.

از جمله سمهاست، سوزنده اخلاط است و بدین سبب کشنده است. پادزهر بلاذر دوع است و روغن گردو از قوتش می‌کاهد.^۲

فلج و لقوه و فراموشی و همه علت‌های سرد و تر را سود بخش است و خون را می‌سوزاند و وسواس سودایی می‌آورد.^۳

بلادر: میوه‌ای است شبیه خرما و مغز دارد همچون مغز گردو شیرین مزه است. خاصیت: انگینش سبب قرچه و ورم خون و خلطها را می‌سوزاند و دمل و جوش ورمهای گرم درونی را برانگیزاند. در مداوای سردی و سستی عصب و فلج و کچلی و دهن مفید است. برای رفع فراموشکاری نیز مفید است.^۴

بلادر یا بلاذر گرم و خشک است. اندر آخر درجه، فلج و لقوه و نسیان را درمان کند. برای تقویت حافظه و تیز کردن هوش سودمند است.^۵

بلاذر فلج و نسیان و همه علت‌های سرد و تر را سود کند. مضرات آن دیوانگی آرد و خون بسوزاند.^۶

بلاذر یا بلادر پوست آن نیرو دهنده و مغز دو دانه یا بادام آن نرم کننده، جوشانده آن برای بند آوردن خون مفید است. برای معالجه کوبی نسی یا آماس حاد چرکی لوزه و

۱- همدرد ص ۷۳-۱۰۲-۲۶۱.

۲- قانون در طب، ابو علی سینا، ص ۸۶؛ صیدنه، ص ۷۸۴.

۳- قانون در طب، ص ۸۷. ۴- فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، دکتر منوچهر امیری، ص ۶۶.

۵- روضة الانس و منفعة النفس، موفق الدین ابومنصور علی الهروی، ص ۶۲.

نسوج اطراف آن به صورت ضماد در موارد بیماریهای پوست و سوختگی استفاده می شود.^۱

بلادر حب الفهم و حب القلب روغن و عسل آن برای فلج‌ها، لقوه، رعشه، خدر، نسیان، زخمهای گوشت‌دار، برای قطع میخچه.^۲
محل رویش: درختچه‌ای است که در نواحی مختلف شمال غربی هند می‌روید.

نسخه‌ای از دکتر تیلنگوس:

عصاره بلادر ۳۰ گرم، آب سیر ۳۰ گرم، عصاره برگ تازه درخت تمر هند، روغن نارگیل و شکر هر کدام ۲ اونس مخلوط کرده برای چند دقیقه بجوشانید. برای مرض سیفلیس، خارش و ضرب دیدگی استخوان مفید است. مخلوط عصاره آن با آب گچ برای نوشتن بر لباس و علامت گذاشتن بر کاغذ در هند استعمال می‌شود که از محلول اورپایی که برای این منظور وارد می‌شود قویتر است و به همین جهت آن را MARKING NUT با میوه علامت گذاری می‌نامند. در بعضی مناطق میوه کوچک آن را حرارت داده و چند قطره روغن از آن به دست می‌آورند و در یک کیلو شیر مخلوط نموده که آن دارویی مفید برای سرفه و استرخاء می‌باشد. همچنین برای غدد خنازیر در گردن از بلاذر استفاده می‌نمایند. ضمناً با شیطرج، وتد، فریون، عشر، سولفات آهن و شیره شکر مخلوط و استعمال می‌نمایند. عصاره پوست درخت آن نیز مصرف دارویی دارد. باید مراقب بود که دست به روغن زرد بلاذر آلوده نگردد، چونکه ایجاد تاول می‌نماید و برای چشم نیز مضر است.

میوه آن تقریباً ۳۲٪ روغن دارد و نیز ۲/۴ درصد از آن خاکستر به دست می‌آید (در اثر سوزاندن).^۳

* بلسان

تعریف:

بلسان گیاهی از تیره سداییان که به صورت درختچه است و دارای گل‌های سفید می‌باشد. همه اعضای این گیاه محتوی ماده صمغی می‌باشند که در صورت خراش یا نیش حشرات این ماده صمغی از آن خارج می‌شود، درخت بلسان، ابوشام، بشام، بلسم مکه، درخت بلسان مکی، بلسم اسرائیل، مکه بلسن آغاجی، بلسان آغاجی، بلسان مکی، شجرة البلسم.^۱

بلسان درختی است مصری و عظیم، در جنس و اندازه‌های مختلف و تقریباً به اندازه درخت بطم است. بلسان از سردی، گرمی، عطش و سیرابی زود آسیب می‌بیند. بنابراین لازم است که در نگهداری آن در فصول مختلف کوشش نمود تا به آن صدمه‌ای وارد نشود. ساقه آن مانند ساقه درخت حضض می‌باشد و برگ آن در مزه و بو شبیه به برگ سداب ولی مایل به سفیدی است. شاخه‌های آن به سرعت می‌روید و آن دو نوع است

یکی را بشام نامند و دیگر را فلس که روغن آن را از نوع دوم می گیرند و تخم آن را حب بلسان می نامند که به قدر فلفل و له کمی بزرگتر و کشیده تر از آن می باشد. تخم بلسان سفید و طعم آن تلخ است. فرق میان آن و تخم بشام آن است که تخم بشام بی مزه، بی مغز و گرد است.

درختچه ای خاردار و دارای شاخه های کوتاه، گل های آن بر دو نوع نر و ماده است. میوه آن کروی یا گلابی شکل و کمی گوشتدار است.

بلسان را به انگلیسی: balsane tree فرانسوی: balsamier de la mecqup، به عربی و فارسی: بلسان. پوست آن را: عود بلسان. تخم بلسان را ابطالی و روی آن را balsamum گویند. دیسکوریدوس میوه آن را به نام carpobalsamum و پوست آن را xulobalsamum ذکر کرده است. برگ آن مثل برگ سداب سفید می ماند. گفته شده که این درخت از خشکی، گرمی و رطوبت مثل انسان متاثر می شود. در اقوال عرب آمده است که این درخت از خون مقتولین جنگ رسول الله ﷺ با قبیله حرب روئیده شده است و رسول اکرم برای زنده کردن مردها آن را استعمال می کردند و مسیحیان اعتقاد دارند وقتی که لباسهای حضرت مریم در سرزمین مصر بر سر یک چاه شسته شد از آب آن درخت بلسان روئیده شد. به این جهت نزد مسیحیان این درخت خیلی مقدس و باارزش است. درخت آن را عود بلسان می گویند که آن سنگین و سرخ رنگ است و پوست آن زرد رنگ است. بلسان اصل را اگر در آب بیندازند غرق می شود. در مصر در باغ matrya این درخت فراوان است و علمای غرب برای دیدن آن، به مصر زیاد سفر کرده اند. عصاره آن از درخت گرفته می شود. همچنین از جوشاندن پوست درخت یا برگ آن هم حاصل می شود.

ترکیبات شیمیایی:

نرومس دورف: در یک نمونه تجربه کرده گفته است که در آن ۳۰٪ روغن فرار ۶۵٪ رزین سخت و ۶۰٪ رزین نرم و ۴۰٪ مواد تلخ دارد، بلسان در الکل و اتر قابل حل نیست لکن در روغن حل می شود.

خواص:

حب آن به اندازه حب انگور. سرفه، عرق النساء، صرع، سده (راههای بسته بدن) و گزیدگی جانوران را مفید می باشد. اگر آن را بجوشانند و در آب آن نشینند سده رحم (رحم بسته) را بگشاید. مقدار استعمال آن ۲ درم است. عودبلسان، سده را بگشاید و عرق النساء، غش، دوار (سرگیجه)، تاریکی چشم، ربو (آسم) و تنگی نفس را مفید می باشد. روغن بلسان که از تیغ زدن برگ گیاه حاصل می شود در حقیقت صمغی است خوشبو و در چشم کشیدن آن جهت نزول آب مفید می باشد و روشنایی چشم را بیفزاید و چون زن بخود گیرد با موم یا روغن گل، مشیمه (محتوی رحم) و بچه را بیاندازد و چون بول را براند عسرالبول (سختی ادرار) را نافع است و سنگ کلیه را دفع می کند. چکاندن آن در گوش مسکن درد و مرهم برگ آن دافع صداع (سردرد) و درمان کننده عقرب زدگی است. مربای پوئست تازه آن را با عسل، مقوی معده دانسته اند.^۱

حب بلسان پاک کننده سر، مقوی معده و رافع سردی آن، مقوی هاضمه، با قوت پادزهری، خشک کننده رطوبات معده و روده و درد سرکهنه و نو، درد شکم و روده ها و امراض بلغمی و سوداوی می باشد.^۲

شیره اش تب لرز را علاج می کند. ضد سموم است و درمان مارگزیدگی است و اگر شیره بلسان را با شیر حیوان بنوشند پادزهر شوکران (نوعی سم) و بویژه پادزهر سموم حشرات موزی است.^۳

اگر کسی را تب لرزه باشد اندامها را به آن چرب کند لرزه کم شود، ضرر زهرها را رفع کند و درد شش را سود دارد.^۴

صرع و کیژه (پیشانی و پراکندگی خاطر و گیجی) را سود دهد.^۵

۱- قانونچه در طب، ص ۱۷۱-۱۷۲.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۲۹؛ تحفه حکیم، ص ۵۳؛ قراپادین کیر، ص ۱۲۳.

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.

۴- صیدنه، ج ۲، ص ۷۸۵.

۵- الالبیه، ص ۶۱.

چند خاصیت در بلسان:

- ۱- در نسیان، کند ذهنی و کم فهمی، مقوی ذهن و فکر.
 - ۲- تقریباً از ۲۰۰ ماده درست شده برای حرارت غریزی، ضعف عام، قوت اعصاب و باه مفید است. ممسک و مقوی دماغ و فسفر و ذاکره است.
 - ۳- در ورم جگر و معده و رحم مفید است. در ضعف جگر مفید است.
 - ۴- در فلج، لقوه، رعشه و صرع مفید است. در درد جگر و معده و قبض معده مفید است.
 - ۵- مقوی اعصاب در فلج، لقوه، در مفاصل، عرق نساء، اختلاج معده، سردی در پیرمردها مفید است.
 - ۶- مقوی دل، دماغ، اعصاب، ماده تولید را زیاد می کند، مقوی باه است.
 - ۷- مقوی باه، ممسک، در سرعت و رقت مفید است مقوی دماغ و در نزله و سرفه مفید است برای ترک تریاک مفید است.
 - ۸- برای تنقیه دماغ از مواد بلغمی در صرع و امراض سر و درد سر مفید است.
 - ۹- سردی میوه را دور می کند قوت هضم را زیاد می کند، برای سکسکه مفید است برای درد رحمی نافع است.
 - ۱۰- ریاح معده و روده را خارج می کند، هضم را زیاد می کند.^۱
- بلسان با دوائی مناسب به طور جزء رئیس در این نسخه های همدرد مخلوط است. این میوه از عربستان وارد می شود. در آن بوی خوش ترباتین است. در آب زود پخته می شود. میوه را خیلی زیاد هضم کننده و بادکش می گویند. نیز گفته اند که میراثی در آوردن بلغم مفید است و اکثر صمغ و کتیرا توصیه می شود.^۲
- ۱- معجون نسیان، حب بلسان.
 - ۲- معجون روح الارواح = روغن بلسان = استعمال شده.
 - ۳- معجون دیدالورد = حب بلسان.

- ۴- معجون تلخ = عود بلسان.
- ۵- معجون ازراقی = عود بلسان.
- ۶- لبوب اسدار = حب بلسان.
- ۷- حب جدوار = روغن بلسان.
- ۸- حب ایارج فیکرا = عود بلسان.
- ۹- جوارش کمونی = حب بلسان.
- ۱۰- جوارش فلافلی = عود بلسان.

محل رویش:

بلسان، بشام درختی مصری است، در جایی به نام عین الشمس می‌روید. دیسکوریدوس می‌گوید: این درخت تنها در سرزمین یهودیان که همانا فلسطین است موجود می‌باشد و در جلگه‌ها می‌روید و در زبری، بلندی و نازکی با هم تفاوت دارند. محل رویش این گیاه نواحی مختلف عربستان و حبشه است.^۱

نسخه: این معجون به وسیله یکی از انبیاء و اعتراف امام طرح شده است: هلیله سیاه، هلیله زرد و سقمونیا از هر یکی شش مثقال، فلفل، دارفلفل، زنجبیل خشک، نانخواه، خشخاش قرمز و نمک هندی از هر یک چهار مثقال و نارمشک، هل، سنبل، هویج دشتی، عود بلسان، سلیخه مقشره، علک رومی، عاقرقرحا و دارچین از هر یک از اینها دو مثقال کوبیده می‌شود و پس از الک کردن به یکدیگر مخلوط می‌گردند و سقمونیا که آن جداگانه کوبیده و الک شده با آنها مخلوط می‌گردد و ۸۵ مثقال شکر پنیر، خوب همه اینها در دیگ مسی بزرگ با آتش ملایم ذوب می‌گردد بعد با این ادویه مخلوط می‌شود، سپس همه اینها با عسلی که کفش گرفته شود معجون و مخلوط گشته و در یک ظرف شیشه‌ای یا ظرف سفالی بریزند و موقع احتیاج ناشتا دو مثقال بخورند و بخصوص در موقع خواب که به یاری خداوند بر تمام آنچه گفته شد نافع خواهد بود.^۲

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۵۳.

۲- الطب، ص ۷۸؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۴۳.

* بلور

تعریف:

نام علمی: کوارتز quartz و عرفی آن را crystal گویند.

بلور، نوعی شیشه است که از ترکیب سیلیکات دویتاسیم و سیلیکات دو پلمب ساخته شود. آبگینه صاف و شفاف^۱ بلور سنگی است معدنی که در هند بسیار یافته می شود. سفید شفاف لماع و آنچه در آن گذارند مثل شیشه و گویند که آبی است که سائل می شود و منجمد می گردد. نرم تر از زمرد و سخت تر از شیشه و در بعضی جاها مانند کشمیر سخت تر و در بعضی بلاد مثل عظیم آباد نرم تر و شفافیت آن کمتر و افضل آن است که بسیار صاف جرم باشد و بهترین اقسام این سنگ آن است که آن را به فارسی در نجف گویند و آن قلیل الاستعمال در طب است و مصلح آن قند کهنه است و چون آن را مقابل آفتاب بگیرند و در قرب آن از جانب دیگر پنبه حل شده نهند شعاع در پنبه نفوذ کند و آن را بسوزانند.

در دستور بریتانی بلور به اسم silicon dioxide (سیلیکون دی اکساید) آمده است و دارای فرمول شیمیایی SiO_2 می باشد. و در صنعت شیشه سازی و ظرف سازی استفاده شده است.^۲

بلور را به عربی: حجرالبلور. فارسی: سنگ بلور. انگلیسی: crystal گویند. سنگی است که از معدن کوه در می آید، خیلی سفید و شفاف مثل شیشه از یک طرف آن طرف دیگر دیده می شود قسم اعلاى آن در نجف است.^۳

خواص:

اکتحال باریک سوذه آن برای رفع بیاض چشم و جرب عین نافع و از خواص آن است که تعلیق آن جهت رعشه اطفال و منع فزع در خواب و درد دندان نافع است.^۴

۲- F.P دستور بریتانی، ص ۶۰۶.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۵۷۵.

۳- لائانی لغات الادویه، ص ۴۵.

۴- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۳۳؛ قرابادین کبیر، ص ۱۲۴؛ میدنه، ج ۲، ص ۷۸۷؛ تحفه حکیم، ص ۵۵.

* بلوط OAK TRCE

تعریف:

برگ آن را به سریانی و رومی: قلبا و بلوط و قیلون در وردبین نامند و داخل آن مثل برگ خرنوب سفید و ظاهر آن سبز است.

منظور از مطلق آن، میوه بلوط می باشد که معروف است و می گویند بر دو نوع است: مستطیلی و دایره ای شکل. به نوع دایره ای شکل، شاه بلوط یا بلوط الملک و در انگلیسی اوگ گویند و البته این نوع از نوع مستطیلی، لذیذتر و به عنوان خوراکی برای مردم می باشد. درخت آن شبیه به درخت فندق است. مؤلف کتاب مالایسع، آن را سه نوع ذکر کرده: یک نوع، دایره ای شکل که همان شاه بلوط می باشد و دو نوع مستطیل شکل که از این دو نوع یکی شیرین و خوردنی و دیگری تلخ و غیر خوردنی است. در دیلم و طبرستان هر دو نوع می باشد.

جالینوس گوید: در بعضی سرزمینها، درخت بلوط یکسال بلوط و یک سال مازو بار می دهد. میوه تازه آن را در آتش انداخته بریان کرده و با نمک یا بی نمک می خورند و بسیار خوشمزه می باشد. بلوط را به فارسی: بالوط، به طبرستانی: دارمازی، به یونانی: قالاپود یا قلاپود، به رومی: فرینون، به انطاکیه ای: دوام، به عراقی: عفضیج به مصری: ثمرالفواد و به هندی: سیتاسپاری می گویند.

بلوط: درختی از تیره بلوطی ها که سر دسته گیاهان تیره خود را تشکیل می دهد. این درخت دارای دو نوع گل است که معمولا در انتهای شاخه ها قرار می گیرند، میوه این گیاه به صورت فندقه بیضوی شکل کشیده است که پیاله ای تا نیمه آن را فرا گرفته.^۱

بلوط به عربی و فارسی: بالوط. طبرستان: دارمازی. یونانی: قالاپود و قلا بود. رومی: قرنیون. مهری: ثمر الفواد. انطاکیه ای: دوام. در عراق: عفضیج. هندی سیتاسپاری. میوه درخت بزرگ کوهی است.^۲

ترکیب شیمیایی:

بلوط سرشار از ویتامینهای B و C، سلولز و مواد چربی و نشاسته‌ای و پروتئین (مواد سفیده‌ای) و همچنین منیزیم و سدیم می‌باشد. و نیز خیلی مغذی است. شاه بلوط دارای فسفر است و فسفر استخوانها را زیاد کرده و سلولهای عصبی را بوجود می‌آورد. دارای املاح معدنی و پتاسیم می‌باشد که پتاسیم، نمکی معدنی است که جذب آن در بدن عضلات و غده‌ها را تقویت می‌کند و سلولهای عصبی را بوجود می‌آورد. نیز دارای مقدار گوگرد می‌باشد.^۱ بلوط، بسیار مغذی و نیروبخش، کمی ملین، در زمستان برای اطفال واجب است.^۲

خواص:

مغز خشک آن را آرد کرده و از آرد، نان پخته و می‌خورند. سوخته آن ادرار آور و ضد اسهال است. بلوط مضر معده و مثانه می‌باشد. آبی که در هنگام سوختن چوب بلوط بوجود می‌آید برای خضاب ابرو (رنگ ابرو) بهتر از مداوا بر است. به علت وجود ماده تانن در بلوط، مصرف آن را در تغذیه دام بسیار محدود و احتمالاً غیر ممکن می‌سازد. زیرا این ماده برای دامها سمی است البته خوک نسبت به این سم مقاوم‌تر می‌باشد. دلیل این مسمومیت این است که تانن در دستگاه گوارش موجب کاهش ترشح روده و بروز یبوست شدید شده، در نتیجه تعادل فیزیکی شیمیایی روده را به هم می‌زند. این عمل از یک سو برای فعالیت میکروارکانیسمهای مفید روده زیان‌آور بوده و از سوی دیگر تانن در دستگاه گوارش به اسید گالیک و پیروگالول که مواد بسیار سمی می‌باشد، تبدیل می‌گردد.

این دو اسید همولیز کننده گلبولهای خونی بوده موجب بیماری هموگلوبینوری در دام می‌گردند که بالاخره دام مسموم در نتیجه ابتلا به خون شاش و یبوست شدید که با

۱- سبزیها و میوه‌های شفا بخش، ص ۴۲-۱۴۰.

۲- نجات از بیماریها، محمد حسابداری، ص ۲۹.

خونریزی دستگاه گوارش همراه است، بسیار لاغر شده و از پا در می آید.

چوب و برگ بلوط قابض است، دمکرده برگ آن برای رفع سرفه و زکام و سیاه سرفه مفید می باشد.^۱ خوردن بلوط در مورد بیماری سیلان منی مؤثر است.^۲

بلوط، سرد و خشک است در درجه دوم و رطوبتهای معده را می برد خاصه اگر او را در سرکه نهند قوت سرکه را به خود نشف کند و اگر آن را خشک کنند و بر آتش بریان کنند طباقش آن باشد که برگ بلوط را خشک بکوبند و بر جراحت پیراکنند.^۳

میوه بلوط به نام مازو در نسخه های همدرد استعمال شده:

۱- در معجون موچرس که در جریان و سیلان زنانه مفید است.

۲- حب بچش که برای دیزانتری، مسکن درد معده و جلوگیری از اسهال مفید است.

۳- حب بواسیر خونی که در بواسیر خونی مفید است.^۴

قسمت قابل استفاده برگ آن است. عمل آن: قابض و مقوی و در درمان انواع و اقسام تب ها، جوشانده برگ بلوط در درمان سیاه سرفه تشنج و برخی از بیماریهای جهاز تنفسی.^۵

بلوط برای مزاج خوب است برای دمل و جوش، بلوط مخلوط با پیه بزغاله برای تعلبات، نافع زخم و قرحه، مانع زیاد شدن جوشهای احشاء، زخم دهان، برای اندامهای حسی، برای زهرها.^۶

پوست برگ و میوه بلوط دارای تانن است که خاصیت ضد التهابی بر روی مخاطها دارد. ترکیبات قابض در اسهال و دیسانتتری حالا استفاده می شود. جوشانده آن برای گلو درد، شستشوی مهبل، در لوکوره برای جلوگیری از عفونی شدن و غیره مفید است. درمان سل^۷، موجبات التیام زخمها را فراهم ساخته، پوست بلوط پاد زهر خوبی است برای مسمومیت ناشی از الکالوئیدها و فلزات.

۲- ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

۱- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۴.

۳- صیدنه، ج ۲، ص ۷۸۶.

۴- همدرد، ص ۹۶-۹۷-۲۸۸.

۶- قانون در طب، ص ۹۹.

۵- خواص گیاهان داروی خواص میوه ها و خوراکیها.

۷- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۴۳.

جوشانده آن در موارد اولسره‌های سرطانی، التهاب غدد و به علت انسداد مجاری آنها، خون مردگی، سودا، بیماری‌های پوستی مزمن دیگر، دررفتگی اعضاء، جمع شدن آب در مفاصل، سرمازدگی.^۱

پوست بلوط سرشار از تانن است. به همین علت جهت قابض و ضد عفونی کننده می باشد. برای بهبود اسهال و بواسیر^۲. مغز دانه آن قابض و مجاری عروق سطحی را تنگ می کند روغن مغز دانه آن برای تسکین نقرس، درد روماتیسم، جوشانده آن برای تقویت معده و قطع اسهال‌های ساده، عصاره الکلی آن به مواضع دردهای عصبی درد را تسکین می کند، برای خارش سرمازدگی مفید است.^۳

رطوبت معده را بچینند، مقعد سست را منفعیت دهد، بواسیر را منفعیت کند، رحم را نفع دهد از سستی و هم او اسهال دم ببرد استطلاق مزمن را منفعیت دهد.^۴
میوه بلوط دیر هضم و ایجاد یبوست شدید می کند و چون مقدار خیلی زیاد تانن دارد برای ضد اسهال خوب است.^۵

شاه بلوط هندی خاصیت بی حس کننده و ضد خونریزی، خون غلیظ را در عروق پائین می آورد برای درمان اسهال، ضعف دستگاه هاضمه، برای معالجه خونریزی بواسیر و اریس بکار می برند، برای درمان ورم پروستات هم بسیار موثر و مفید است، درمان تب معالجه بواسیر، معالجه ورم کبد معالجه امراض جلدی معالجه ورم پروستات.^۶

بلوط‌ها با داشتن مقدار زیادی ماده تانن که ماده مناسبی برای جلوگیری از خونریزی و التیام بریدگی و عفونت ایجاد شده خون ریزی بینی زخم‌های بریدگی قی خون، سرخی ادرار، چرک‌ها و دملها خونریزی شدید عادت ماهانه زنان، خون ریزی لثه‌ها،

۲- آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۳۸.

۱- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۱۰۳-۱۰۰.

۳- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۲۷۳.

۴- روضة الانس و منفعة الانفس، ص ۴۳.

۵- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۴۶.

۶- نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، ص ۲۴۶.

حرف ب..... ۴۷۳

تسکین دهنده انواع دردها، بلوط بو داده و گرد شده را جهت تسکین ناراحتی های دستگاه هاضمه، برای قبض مزاج، تسکین خون ریزی می توان بکار برد.^۱
محل رویش: میوه درخت بزرگی است که محل رویش آن در کوهستان و سنگلاخها می باشد.

* بلبله

تعریف:

این گیاه مخصوص نواحی گرم است و بومی هند می باشد. میوه های آن تقریباً به بزرگی یک بادام معمولی است. گوشت روی میوه که روی پوست دانه را پوشانده تلخ مزه و قابض است، پوست دانه اش بسیار سخت است و از مغز آن روغن مخصوصی می گیرند. به طور کلی میوه های این گیاه در تداوی مورد استفاده واقع می گردد.^۲
بلبله را در هند بهیله می گویند.

میوه اش قدری بزرگتر از مازو و بلندی درختش به ۲۸ تا ۳۳ متر می رسد. وقتی که برگهایش کوچک است، رنگش مسی است. برگ کاملش ۲۰ سانتی متر است، هر سال در ماه فوریه برگها می افتند و در ماه آوریل برگهای تازه می روید. پوست درخت، خراشدار و رنگش خاکی است و لکه های آبی دارد. در ماه ژوئن گل در می آورد و در ابتدای زمستان میوه اش در می آید. رنگ میوه بور و مایل به زردی، طعمش بدمزه و قدری ترش می باشد.

مزاجش سرد در درجه اول و خشک در درجه دوم است و خوراکش ۵ تا ۷ گرم است. معروف است که هر کجا درخت هلیله باشد درخت بلبله هم حتماً بایستی باشد. بیشتر در هند و کشمیر به دست می آید، اصلاح کننده آن عسل و شکر است.
میوه ناپخته اش ملین و پخته اش قابض است و یکی از اجزاء دواي معروف اطرifel

می باشد و نیز در دیگر اطرینفلها مخلوط می شود.

بلبله به عربی: بلبلج، به فارسی: بلبله، سنسکرت: کلدرم، کلپ برکش، کرش پهل.
اردو و هندی: بهیرا. انگلیسی: myrobalans

لاتینی: terminalia bellirica

درخت آن بزرگ است و گل آن کوچک است میوه آن مشابه مازو است رنگ آن
خاکی است، ذائقه آن بدمزه و تلخ است.^۱

به انگلیسی: belirit myrobolans

به فرانسوی: myrobotan beleric

درخت آن را در زبان سنسکرت ویتها یا ویبیکا می گویند هندوها زیر سایه درخت آن
نمی نشینند که اعتقاد دارند که آن درخت جانشین جنات و شیاطین است در هند از این
درخت دو نوع است. یک نوع آن میوه کوچک دارد و دیگری میوه بزرگ، هندوها مغز
نرم داخل میوه beleric myrobalan را قابض و ملین می شناسند.

روایت:

سعید بن جناح، از اصحاب امام صادق علیه السلام روایت می کند: آن حضرت فرمود: موسی
بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت کرد، خداوند به وی فرمود: هلیله و بلبله و
آمله را با عسل معجون کن و بخور. امام فرمود: این همان است که به نام اطرینفل نامیده
می شود.^۲

ترکیبات شیمیایی:

به حد زیاد ماده اسید تانیک در آن است. هیومل از آن ۴.۱۷٪ اسید تانیک حاصل
کرده است، میوه آن را به دو صورت تجزیه کرده اند هم خارجی ۴.۷۵٪ و هم داخلی
۶.۲۴٪ و هم داخلی فقط ۰.۲۵٪ درصد دارای اسید تانیک است.
پال از دو نمونه بلبله ۵.۰۳٪ و ۶.۷۰٪ ماده حاصل کرده است.

خواص:

مقوی، خارج کننده فضولات سوداویه و مقوی معده است، اشتها را زیاد می کند و ماده سودا را با اسهال خارج می نماید. در امراض بواسیر، اسهال کهنه و سردرد مفید است. دماغ و چشم را قوت می دهد. به قول طبیب هندی، «چکرویت» در مرض گرفتگی صدا، بلبلج را با فلفل دراز و نمک اندرانی باریک ساییده و با کره لیسیدن، مفید است.^۱ برای تسکین سرفه و معالجه بیماری های چشم تجویز می کنند. میوه خشک بی دانه گیاه پس از این که کوبیده شده و به صورت گرد در آمده آن را به روی ناف بچه پس از افتان می پاشند، برای رفع سوء هاضمه و حالات صفراوی و سردرد و جذام کاربرد دارد و تقویت دهنده چشم است.^۲

برای مزاج خاصیت آن زاینده و نرم کننده است و هم قابض و رطوبت معده را از بین می برد هیچ دارویی مثل بلبله در دباغی معده مفید نیست که شکم را بند آورد.^۳ با نمک و فلفل دراز در امراض گلو و سینه توصیه می کنند به صورت اطرینفل، بلبلج با آملج و هلیلج جز مخصوص آن هستند که در خیلی امراض استعمال می شوند، و دانه را برای علاج استعمال خارجی مالیدنی استعمال می کنند. به قول کتاب نگاتاس سنسکرت: دانه آن خواب آور است. اطبای مسلمین آن را قابض، مقوی، هاضم، ملطف و ملین بیان کرده اند و مالیدن آن در چشم به صورت قابض مفید است. از بعض منابع عربی ذکر شده که بلبلج در اروپا استعمال می شود و لکن در میان عرب ها این دارو از هند معرفی گردیده است. از درخت آن یک صمغ نیز حاصل می شود که در استعمال صنعتی صمغ عادی استعمال می شود.

۱- المفردات، ص ۱۴۳. ۲- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۳۸۴.

۳- قانون در طب، شیخ الرئيس ابو علی سینا، ص ۹۳.

* بنفشه

تعریف:

گیاهی است با شاخه‌های بسیار باریک که از یک ریشه روئیده می‌شوند و برگ آن شبیه به برگ انار و حنا می‌باشد. به قول گیلانی گل بنفشه در طب استفاده می‌شود. گیاه آن در مکانهای سایه و نمناک روئیده می‌شود.^۱

بنفشه اسم فارسی است و عربی آن بنفسج می‌باشد. نیز به فارسی کاکوش و به عربی فرفیرو گویند.

بنفشه گیاهی است شناخته شده که سابقه تاریخی چندین هزار ساله دارد. چنانچه در آیین دیرینه زرتشتی مورد ستایش بوده است. از نظر طبی و کارآیی، در اسلام روایات زیادی از پیغمبر اکرم صلی الله علیه و آله و ائمه اطهار علیهم السلام در خواص طبی و معالجه بیماریها نوشته‌اند. این گیاه در اغلب مناطق مانند: هندوستان، ایران، افغانستان، عربستان و مصر بطور خودرو و طبیعی در باغ و جنگل و کوهستان می‌روید. و بیابانی و وحشی آن از بستانی آن

بهرتر و معطرتر است.

این گیاه به ارتفاع ۱۰ الی ۲۰ سانتی متر روئیده و دارای برگهای کوچک، شبیه به برگ انار از سرشاخه های کوچک که در اوایل بهار تا تابستان، با گل های کوچکی به رنگ بنفش و معطر می روید، می باشد. باید صبح زود یا نزدیک غروب، گلها را چیده در کیسه پلاستیکی محفوظ نگه داشت تا خشک شود و عطر آن در جسم گل متراکم شود، اگر در فضای آزاد و زیر آفتاب بگسترانند، بوی عطر آن که عامل موثر در درمان بعضی بیماریها است، فرار کرده (پریده) و خاصیت آن کم می شود.

لاتینی: *viola*، فرانسوی: *viollette*، از خانواده بنفسیه است. خیلی معروف و انواع زیاد دارد. انواع آن در ذیل است:

عربی	لاتینی	فرانسوی
بنفسج الاحراج	<i>v.selvestirs</i>	<i>v.des forets</i>
بنفسج ذودایرة	<i>v.calchrata</i>	<i>v.eperonnee</i>
بنفسج ذوزهرتین	<i>v.biflora</i>	<i>v.a deua fleurs</i>
بنفسج عطر	<i>v.odorata</i>	<i>v.odorante</i>
بنفسج قرنی	<i>v.cornuta</i>	<i>v.cornum</i>
بنفسج کفی الورق	<i>v.palmata</i>	<i>v.do canadtl</i>
بنفسج حلقی الورق	<i>v.a feuillesen</i>	<i>v.cucullata</i>
بنفسج مثلث الالوان، زهرة الثالوث بنصه،		<i>v.tricolor</i>

هرجایه عاصیه الدمشق. نوع بنفسج جمیل است در مصر اقسام زیاد دارد نیز به نام *gention violet* از نبات درست می شود به نام شنجار و از قطران ذغال به طریقه شیمی درست می شود.^۱

این گیاهان برای سلامت بدن بسیار اهمیت دارند. بخصوص فرآورده های دارویی آنها به صورت دمکرده، جوشانده و شربت یا در ترکیب شیرینی جات از قبیل آب نبات،

مربا، نقل و حلوا در موارد زیادی تأثیر بسزایی دارند.
به طور کلی اثر نیروبخش و آرام بخش این گیاه در ماده نرم کننده‌ای است که از برگ آن به مقدار زیاد حاصل می‌شود و این ماده همان لعاب آن است.

بهترین زمین برای پرورش آن، اراضی سبک، خاک برگدار و رسی، آهکی است.^۱
قسمت مورد استفاده: گل‌های خشک، قسمت‌های خشک شده هوایی گیاه تمام قسمت‌های گیاه به همراه ریشه به شکل خشک شده.

بنفشه به عربی: بنفسج، فرخیر. فارسی: کاکوش، بنفشه. رومانی: اثروهو. یونانی: ایرد. سریانی: مکتپاس. سنسکرت: بیشیه، پشپ پیسه، سوکهشم پنرا، نیل پشیا، جوآیها. هندی: بنپسه، گل بنپسه، بنفشه، گل بنفشه.

انگلیسی: violet flower

لاتینی: viola, violetta, viola odorata

در کوهها حاصل می‌شود و در کشمیر و نپال زیاد است بوته آن از نیم وجب تا یک وجب بلند می‌شود.

گل آن خیلی کوچک و خوشبو می‌باشد یا بعضی قسم گل آن خیلی مایل به سفیدی می‌باشد.^۲

روایت:

رسول خدا ﷺ فرمود: همانطور که ما اهل بیت بر سایر مردم فضیلت داریم چنین است فضیلت روغن بنفشه بر سایر روغن‌ها.^۳

امام علیؑ فرمود: لو علم الناس ما فی البنفسج لحسوه حسوا.^۴ «اگر مردم می‌دانستند در بنفشه چه هست، آن را جرعه جرعه می‌نوشیدند».

محمد بن سوقه می‌گوید: امام صادق علیؑ فرمود: دهن البنفسج یزّن الدماغ.^۵ «روغن

۲- لاثانی لغات الادویه، ص ۴۶.

۵- کافی، ج ۶، ص ۵۲۲.

۱- گیاهان دارویی، ص ۷۲۱.

۴- همان.

۳- خصال، ص ۱۱۷.

بنفشه دماغ را قوی می نماید».

علی بن اسباط در روایت مرفوعه خود گوید: امام علیه السلام فرمود: دهن الحاجبین بالبنفسج فانه يذهب بالصداع.^۱ «با روغن بنفشه ابروانت را روغن مالی کن که سردرد را می برد».

ابی بصیر و محمد بن مسلم از امام صادق علیه السلام از پدرانش از علی علیه السلام که فرمود: هر مرضی از اندرون شکم است مگر زخم و تب، اینها ناگهان می آیند، پس گرمی تب را با بنفسج (بنفشه) و آب سرد بشکنید، زیرا گرمی تب از گرمی جهنم است.^۲

عبدالرحمن بن کثیر گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: فضیلت بنفشه بر سایر روغنها مانند فضیلت اسلام بر سایر ادیان است. بعد فرمود: چه خوب است روغن بنفشه که درد را از سرو چشم می برد.^۳

خواص:

گیاهی مشهور است و ریشه اش مثل سایر اجزای آن خاصیت داروئی دارد. خون معتدل بوجود می آورد، مرهم آن با قاوت جو ورم گرم را فرو نشاند. روغن بنفشه داروی گری است. بو کردن و بر سر مالیدن آن سردرد را تسکین می دهد. بنفشه التهاب معده را از بین می برد. شربت آن علاج درد کلیه و ملین ملایم است، نیز مقعد بیرون زده را جای خود می نشاند.^۴

دم کرده آن را در بیماریهای ریوی و التهاب دستگاه گوارش و ادراری مؤثر نوشته اند. برگ و ریشه آن نیز مصرف دارویی دارد.^۵

بنفشه گلو را نرم گرداند، روغن آن سرد و لطیف است. گرمی و تب را نافع است و چون به بینی کشند و زیر پای بمالند خواب می آورد.^۶

مرهم بسیار نرم ساییده آن بر سر و پیشانی نافع صداع (سردرد) و امراض حاره معده و کبد است. سه مثقال ساییدر آن با شیرخشت و شکر و امثال آن مسهل سریع العمل

۱- همان. ۲- خصال، ص ۱۶۱؛ طب الاثمه، ص ۱۰.

۳- کافی، ج ۶، ص ۵۲۱. ۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.

۵- قانونچه در طب، ص ۱۷۲. ۶- الالبینه، ص ۶۷.

بنفشه دماغ را قوی می نماید».

علی بن اسباط در روایت مرفوعه خود گوید: امام علیه السلام فرمود: دهن الحاجبین بالنفسج فانه يذهب بالصداع.^۱ «با روغن بنفشه ابروانت را روغن مالی کن که سردرد را می برد».

ابی بصیر و محمد بن مسلم از امام صادق علیه السلام از پدرانش از علی علیه السلام که فرمود: هر مرضی از اندرون شکم است مگر زخم و تب، اینها ناگهان می آیند، پس گرمی تب را با بنفسج (بنفشه) و آب سرد بشکنید، زیرا گرمی تب از گرمی جهنم است.^۲

عبدالرحمن بن کثیر گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: فضیلت بنفشه بر سایر روغنها مانند فضیلت اسلام بر سایر ادیان است. بعد فرمود: چه خوب است روغن بنفشه که درد را از سرو چشم می برد.^۳

خواص:

گیاهی مشهور است و ریشه اش مثل سایر اجزای آن خاصیت دارویی دارد. خون معتدل بوجود می آورد، مرهم آن با قاوت جو ورم گرم را فرو نشانند. روغن بنفشه داروی گری است. بو کردن و بر سر مالیدن آن سردرد را تسکین می دهد. بنفشه التهاب معده را از بین می برد. شربت آن علاج درد کلیه و ملین ملایم است، نیز مقعد بیرون زده را جای خود می نشانند.^۴

دم کرده آن را در بیماریهای ریوی و التهاب دستگاه گوارش و ادراری مؤثر نوشته اند. برگ و ریشه آن نیز مصرف دارویی دارد.^۵

بنفشه گلو را نرم گرداند، روغن آن سرد و لطیف است. گرمی و تب را نافع است و چون به بینی کشند و زیر پای بمالند خواب می آورد.^۶

مرهم بسیار نرم ساییده آن بر سر و پیشانی نافع صداع (سردرد) و امراض حاره معده و کبد است. سه مثقال ساییدر آن با شیرخشت و شکر و امثال آن مسهل سریع العمل

۱- همان. ۲- خصال، ص ۱۶۱؛ طب الاثمه، ص ۱۰.

۳- کافی، ج ۶، ص ۵۲۱. ۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۸۶.

۵- قانونچه در طب، ص ۱۷۲. ۶- الالبینه، ص ۶۷.

است و مخلوط آن با شیرۀ گل‌قند جهت تب‌های مرکبه نافع است.^۱ بنفشه که در شکر پرورده باشد سرفه را که به دلیل گرمی بود، دفع می‌کند.^۲

بوییدن گل تازه بنفشه مغزی یا دماغ را تقویت می‌کند، خستگی را کم کرده و نشاط آور است و به همین دلیل عطری از آن به دست آورده و مورد استعمال و استفاده قرار می‌دهند. نیز روغن بنفشه که عبارت از: عطر بنفشه یا ساییده نرم گل بنفشه در روغن بادام شیرین، به نسبت ۱ در ۱۰ مخلوط (به نام روغن بنفشه بادام) و در بیماری‌هایی که مبتلا به اختلالات مغزی و روانی، سرسام، فراموشی و کندی حافظه هستند، بطور بوییدن و مالیدن آن در داخل بینی هر روز و شب استعمال می‌شود. دم کرده گل بنفشه ۵ گرم، با همین مقدار گل نیلوفر، گل گاوزبان و گل خطمی (به نام چهارگل) با ۲۰ گرم ترنجبین که در نیم لیتر آبجوش، صبح مانند چای، به مقدار نیم ساعت دم و صاف کرده و در شیشه ریخته و هر ساعت یک قاشق سوپ خوری میل شود نافع بیماران مبتلا به عوارض ریوی مانند سینه پهلوی (پنومونی) و (پلورزی)، برونشیت، سرفه شدید، اخلاط خونی یا چرکی و ورم حلق و طناب‌های صوتی می‌باشد.

همچنین دم‌کرده ۱۰ گرم گل بنفشه، ۳ گرم با شیر خشت و ۵ گرم تاجریزی، صبح ناشتا بیمار مبتلا به یبوست مزاج میل کند، موجب لینت (لزی) معده و روده‌ها و نرم شدن مزاج گردد.

برگ بنفشه را هر مقدار که خواهند شسته و جوشانده تاله شود، مالیدن آن در گری، کچلی، اگزما، خارش جوش‌های بدن و تحلیل اورام عضلات مفید است.^۳

لعاب بنفشه برای رفع انواع ورم‌های داخلی و خارجی، بیماری‌های چشم و التهابات معده و روده به کار می‌رود.

ریشه و تخم بنفشه موجب قی و استفراغ و لیفت مزاج مصرف می‌گردد و در موارد مسمومیت‌های خود بخودی مثلاً یبوست‌های مزمن بسیار موثر هستند. در موارد مسمومیت‌ها نباید از این روش غفلت کرد دم‌کرده و جوشانده گل بنفشه را در موارد

رماتیسم و برونشیت مصرف می کنند.^۱

بنفشه یا بنفشه معطر از گیاهان دارویی مفیدی است که گل آن مانند گل گاوزبان مصرف زیاد در کشور ما دارد.

ریشه آن اثر قی آور دارد. از شیر گل‌های تازه آن بیشتر به صورت شربت و به عنوان ملین و رفع سرفه در بیماریهای اطفال استفاده می شود.

بنفشه اساساً به شکل تیزان ۱-۲ قاشق غذاخوری پر از گیاه ساییده ریز را با نیم لیتر آب بجوشانید و بگذارید بماند. برای رفع التهاب غشاء مخاطی دستگاه تنفس به عنوان یک داروی مفید برای ناراحتیهای سینه مصرف می شود. برگهای کوبیده آن را گاهی می توان برای التیام سریع تر روی زخمها مالید.^۲

گل بنفشه دارای اثر نرم کننده، خلط آور ضعیف و معرق است. دم کرده گل بنفشه در رفع گریپ، برونشیت های حاد، گلودرد، نزلهای مزمن و بطور کلی بیماریهای سینه، التهاب دستگاه هاضمه، کلیه و مثانه بکار می رود. مصرف آن در بیماریهای مخملک سرخک و بطور کلی در تب های دانه ای معمول است.

شیره تازه گل بنفشه اثر ملین دارد و سابقاً در بیماریهای اطفال به صورت شربت به عنوان ملین و برای رفع سیاه سرفه، زکام، بیماریهای حاد سینه و برفک به کار می رفته است ولی امروزه به اندازه سابق مصرف نمی گردد.

برگ بنفشه اثر نرم کننده دارد و از آن لوسیونهایی تهیه می شود که جهت رفع تحریک التهاب اعضای خارجی، ورم چشم و همچنین به صورت تنقیه برای رفع تحریکات روده مورد استفاده قرار می گیرد.

ریشه بنفشه دارای اثر قی آور است و می توان از آن به جای ایپکا در بیماریهای اطفال استفاده به عمل آورد پس از مصرف آن در مخاط دستگاه هضم تحریک گردیده حالت تهوع و استفراغ پیش می آید.^۳

۱- صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۷۱.

۲- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلورک، ص ۱۰۰.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۲۶۵.

ضد احتقان خون، مقوی و مدر و تصفیه کننده خون است و برای درمان بیماریهای جلدی و بواسیر و واریس مصرف می شود، مقدار مصرف آن ۴۰ الی ۶۰ گرم در یک لیتر آب است.

از پودر ریشه گل بنفشه فرنگی ۸ الی ۱۰ گرم شربت درست می کنند که قی آور و ملین است.^۱

گل بنفشه ایرانی بهترین مسهل صفر است و مسکن عطش و تبهای شدید را بر طرف می کند و فشار خون را پائین می آورد.

خواب آور و محلل ورمها بوده جهت سردرد و سرفه، سختی سینه و حلق نافع است و سوزش ادرار را از بین می برد و برای درمان ذات الجنب و ذات الریه و دیفتری و سردرد اطفال تجویز می شود.

روغن بنفشه در طبیعت سرد و خواب آور است و جهت جرب و درمان کلف و جلوگیری از ریزش مو و نرم کردن پی مفاصل و نگاهداری ناخن به کار می رود.^۲

بنفشه در نسخه های همدرد به شرح زیر است:

۱- مفرح معتدل: نشاط بخش دل و دماغ و فرح بخش است و برای اختلاج (طپش) قلب، وسواس و مالیخولیا مفید است.

۲- معجون سناء: اسهال آورنده است و روده ها را از فضولات پاک می کند و سردردی را که در اثر قبض معده باشد، مفید است.

۳- لعوق سپستان خیار چنبری: در نزله، زکام و سرفه مفید است. شدت سرفه را کم کرده و بلغم را خارج می نماید.

۴- شربت ملین: قبض را دور می کند.

۵- شربت ارزانی: برای نزله، زکام و سرفه مفید است و فضولات خشک را از روده ها

۱- خواص میوه ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۸۰.

۲- مجموعه طب سنتی و گیاهی، اسماعیل اژدري، ص ۴۴.

خارج می کند.

۶- شربت اسطوخودوس: در امراض عصبی و دماغ مفید است، از دماغ رطوبات نزله را خارج و مرض نسیان را دور می کند.

۷- شربت احمد شاهی: در مالیخولیا مفید است و دل و دماغ را قوت می دهد.

۸- روغن بنفشه: خشکی دماغ را دور می کند و برای سردرد و بی خوابی مفید است.

۹- حب بنفشه: دماغ را پاک و فضولات غلیظ دماغ و سینه را خارج می کند و در امراض چشم، سر و برای ضیق النفس مفید است.

۱۰- اطرینفل زمانی: جسم و مواد زائد را دور می کند و در مالیخولیا، زکام و سردرد مفید است.^۱

* بنگ

تعریف:

گیاهی است علفی، دو ساله و دارای ساقه استوانه‌ای شکل، خمیده در ناحیه رأس و به ارتفاع ۶۰ تا ۸۰ سانتی متر که در کنار جاده‌ها، اماکن مخروبه، قبرستانها و نواحی بایر غالب نقاط اروپا مانند یوگسلاوی، منطقه مدیترانه و آسیا و شمال آفریقا می‌روید.

این گیاه، ریشه‌ای است، دراز و نبستاً ضخیم دارد. برگهایش مثلث‌الشکل و نوک تیز است. میوه آن پوشینه و دارای ظاهری شبیه دیگ دهانه‌دار و محتوی ۴۰۰ تا ۵۰۰ دانه کوچک است. قسمت مورد استفاده این گیاه، برگ و دانه است.

برگهای آن را معمولاً در زمانی که گل ظاهر می‌گردد، چیده و به سرعت خشک می‌نمایند. دانه آن را باید پس از رسیدن کامل میوه جمع‌آوری نمود.

کشت بنج از طریق دانه صورت می‌گیرد و در هر زمینی بدون رعایت هیچ گونه دقت تکثیر می‌یابد.

بنج معرب بنگ است و آن غیر حشیش است که انسان را به نابودی می‌کشاند زیرا که

آن قُنب (شاه‌دانه) است و در بحث بنگ خواهد آمد. به عربی: سکران و صداع‌الرجال، به یونانی: افتمون، به سریانی: ازمالوس، به ترکی: باطباط، به هندی: اجواین خراسانی و به انگلیسی: هئن بین گویند.

این گیاه دارای ساقه‌ای ضخیم می‌باشد که میوه آن کرکهای فراوان دارد و برگ آن شبیه به برگ بادرنجبویه، بسیار ضخیم، پهن و کشیده است. میوه آن در غلافی متصل به شاخه‌ها به شکل گل انار به نظر می‌رسد که در آن تخمهایی شبیه به تخم کشوت غیر مدور می‌باشند.

بنج دارای سه نوع است: سیاه، سرخ و سفید که بیشتر از نوع سرخ آن استفاده می‌شود و سیاه آن سمی خطرناک بشمار می‌آید، مگر آنکه عصاره شاخه‌های آن را گاهی بجای افیون استعمال نمایند. عصاره هر واحد از انواع بنج، مخدر، خواب‌آور، کسل‌کننده روح و مفسد مزاج، خشک‌کننده، مسکن دردهای ناشی از ضربات سست‌کننده، مسکن درد کهنه و ضربان مفاصل، سیاتیک و نقرس می‌باشد. مرهم مرگ آن نافع اورام پستان است.^۱

شیخ می‌فرماید: بهترین نوع بنگ، سفید آن است و اگر یافت نشود بنگ سرخ بکار می‌رود و هرگز بنگ سیاه استفاده نمی‌شود. تناول دو (اونولوس) از تخم بنگ مانع از خونریزی شدید می‌گردد.

در عربی آن را بذرالبنج، خداع‌الجال، سیکران. در یونانی: افتیون، اریسطا، ارمانوس و اسقواموروس. در فارسی: بنج، سریانی: ازمالوس. سانسکریت: یوانی، یازنی، خراسانی، در کجراتی اجوا.

انگلیسی: hon bane

لاتینی: hyos emmus nigrh

شاخه در این گیاه قدری کلفت و ریشه‌های باریک مانند پشم بر آن است و برگ‌های آن مانند برگ بادرنجبویه کلفت و پهن و کشیده و رنگ آن سبز مایل به سیاه، نیز بر برگ

مثل پنبه ظاهر می‌باشد. مزه آن مانند نانخواه می‌باشد و شاخه‌های یکی با دیگری مانند: غلاف چسبیده است که در آن تخمه‌های پر، مانند تخم کشتوت غیر مدور می‌باشد. رنگ گل آن سفید و سرخ و سیاه است که سفید آن برای دارو مستعمل است که سفید آن کمترین سم را دارا می‌باشد.^۱

بنج: به لاتینی: *hyoscyamus* فرانسوی: *jusquiamé*، در هندی: بنج.

نبات طبی مخدر از خانواده بادنجان است.^۲

jusquiane blanch بنج سفید، بنج ایض. فرانسوی:

hyoscyamus albus لاتینی:

jusquiane noire. hyoscyamus niger بنج سیاه:

بذر بنج به بذر شنبلیله می‌ماند، گیاهی خودرو، برگش بیضوی و کلفت و پهنایش ۵ سانتی متر است و بلندی برگش سیزده سانتی متر و دنداندار است و جوهر طبی برگ و بذرش را در ماده شیمیایی هیوسامین گویند. این گیاه را از خراسان به هند می‌برند و به وجه مشابهت شکل آن به اجواین آن را اجواین خراسانی نامیده‌اند. باید متذکر شد که این با اجواین فرق می‌کند و این دوا در دستور طب بریتانی مذکور است ولیکن در طب یونانی فقط از تخم آن استفاده می‌شود. خواص درمانیش تا یک سال در گیاه باقی می‌ماند. رنگ برگش به رنگ بادرنجبویه مشابه است که سبز مایل به سیاهی است و گلش زرد مایل به سبز و در اول پاییز طعمش تلخ و بویش تیز می‌باشد.

مزاج: سیاه رنگ آن سرد و خشک در درجه سوم و سفید رنگش در درجه دوم سرد و خشک سرخ رنگش هم همان طور.

hyoscyamus niger linn

hyoscyamus huticus linn اتب نوعی در کشمیر و هیمالیا رویده می‌شود

syn = hyoscyamus insamus

این نوع در پنجاب، سند و افغانسان رویده می‌شود.

انگلیسی عرفی: henbane، فرانسوی: jusquiame noir، در بلوچستان و خراسان (باد غیز) ناحیه هرات که بوته و دانه استعمال دارو می شود. فارسی آن را اجوائن خراسانی.

روایت:

احمد بن بشاره گوید: حج کردم و بعد به مدینه آمدم و وارد مسجد رسول ﷺ شدم، ناگهان دیدم ابا ابراهیم «موسی بن جعفر علیّه السلام» در طرف چاه نشسته، نزدیک شدم و سر و دستهای آن حضرت را بوسیده و سلام عرض کردم، جواب سلام داد و فرمود: با مرضت چطوری؟ گفتم: هنوز ناراحتم (من مرض سل داشتم) فرمود: این دارو را پیش از خارج شدن به سوی مکه بگیر و به امر خدا وقتی که آنها را استعمال کردی نجات می یابی. احمد بن بشاره گوید: مرکب و کاغذ را بیرون آوردم، آن حضرت املاء کرد و فرمود: سنبل الطیب، هل، زعفران، عاقرقرا، بنج، خربق و فلفل سفید همه را مساوی و ابریون را دو برابر اینها، کوبیده و در پارچه الک می کنند و با عسل کف گرفته خمیری می شود و صاحب مرض سل وقت خواب به اندازه یک نخود با آب گرم سه شب پی در پی می خورد تا آنکه به امر خداوند عافیت می یابد، چنانکه راوی می گوید: چنین کردم و به اذن خدا نجات یافتم.

ترکیبات شیمیایی:

هیوسیامس را به نام: henbane گفته اند که آن اسم معروفی نیست. درخت آن را hyoscyamus niger linne fam.solanacex گویند.

۲۵٪ ماده روغنی از دانه آن محصول می شود و برگ آن ۴٪ نمکیات به نام هیوسیامس دارد و این را در امراض تخدیر کردن و مسکن استعمال می کنند و نیز کمی هم عسل ملین دارد و دارای فرمول شیمیایی:

hyoscyamine c17h23o3n

hyoscine c17h21on4

hyoscypicrin c27h52o14

است و نیز دارای ماده کلوئید و مواد لعابی هم می باشد. در طب فارسی به طور گرد، رب، تنطور، قرص، شربت و آمپول ساخته می شود و بیشتر اطباء امروز این را در امراض مثانه و کلیه و معده استعمال می کنند.^۱

خواص:

همدرد آن را به نام *hyoscyamus nige* استعمال کرده است.

۱- معجون روح الارواح.

۲- معجون جلالی.

۳- قرص تنکار.

۴- دواى سیاه کفتری.

۵- حلواى سپاری پاک.

۶- حب ممسک طلائی.

۷- حب سب الخشخاش.

۸- حب جدوار.

۹- تریاق نزله.

۱۰- بنادق البزور.

۱۱- یرشعشاء.

۱۲- قوت غریزی را زیاد می کند و ضعف عمومی را مفید است، قوت باه را زیاد می کند، دل و دماغ و جگر و ذهن را قوت می دهد.

۱۳- مقوی باه و ممسک است ضعف عام بدن را دور می کند.

۱۴- دائم قبضی را دور می کند معده و جگر را قوت می دهد.

۱۵- سرف بلغمی و ضیق النفس را مفید است.

۱۶- کلیه و مثانه را قوت می دهد قوت باه را زیاد می کند جریان و سیلان و سرعت را

مفید است نیز قوت تولید را زیاد می‌کند.

۱۷- قوت امساک و باه را زیاد می‌کند نشاط آور است مقوی عام است

۱۸- سرفه، نزله، زکام و خراش حلق را مفید است.

۱۹- قوت باه را زیاد می‌کند، ممسک است، جریان، رقت و سرعت را دور می‌کند،

مقوی دماغ است، سرفه را نافع است. از استعمال دائمی این نسخه تریاک ترک می‌شود.

۲۰- نزله و سرفه را مفید است.

۲۱- زخم در آلت تناسل را التیام و بهبود می‌بخشد، ادرار را زیاد می‌کند.

۲۲- در نزله و زکام مفید است مالیخولیا و هذیان را مفید است، فلج، لقوه، صرع،

نسیان، گیجی، کم خوابی، صدا در گوش، درد قولنج و معده و جگر را مفید است.^۱

تناول دو (اونولوس) از تخم بنگ خون برآوردن زیاد از اندازه را چاره کند ضماد برگ

بنگ را بر آماسهای پستان می‌گذارند. گاهی بنگ را با داروهای ضد سرفه مخلوط

می‌کنند و روی ورم پستان زن باردار می‌مالند، ورم را از بین می‌برد، بنگ سمی است که

عقل را مشوش می‌کند. فراموشی آورد، خناق و دیوانگی در پی دارد.^۲

اقسام بنج سرد و خشک است. سیاه آن در چهارم و سرخ آن در آخر سیم و سفید آن

در اول سیم و آن مخدر و منوم سیلان رحم و رطوبات و مقوی اعضا است.

بخور آن جهت جرب دست نافع و شش قیراط آن جهت نفث الدم و سرفه و ضماد

برگش جهت خوره استخوان، مالش پخته آن با زرده تخم مرغ یا پیه جهت درد مقعد و

کنج ران و بیضه نافع است.^۳

خوراک: مقدار خوراک آن از نیم تا یک گرم است و مصلحش عسل.

خواص: مسکن، قابض، مخدر، منوم، حابس و دفع کننده مواد زائد است و مسکن

درد گوش و دردهای دیگر است سمیلان خون را می‌بندد و نافع سرفه بلغمی است، در

خون آمدن از دهان این را با خشخاش استعمال می‌کنند حیض را می‌بندد مزمزه

۱- همدرد، ص ۷۴-۷۵-۷۸-۹۸-۱۰۹-۱۱۲-۱۱۷-۱۳۴-۲۰۹-۲۲۸-۲۶۵-۲۸۳.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۹۴.

۳- تحفه حکیم، ص ۵۶.

جوشانده‌اش درد دهان را تسکین می‌دهد و در امراض داخلی و خارجی بطور مسکن استفاده می‌شود. استعمال زیاد بنج جنون و اختلال عقل می‌آورد و علامات سمی پیدا می‌شود که بایستی قی کرد و بعد از آن شیر گاو نوشید.^۱

در کتاب همدرد بنج را به نام *hyoscamus niger* گویند و در نسخه‌های گوناگون استعمال شده است نسخه معروف به شعشاء دوی زود اثر را در لغت یونانی گویند در طب یونانی بنج جزء مهم است و امراض گوناگون مثل: زکام، سرفه، امراض مثانه و معده را نافع می‌باشد.^۲

از عصاره بنج و آرد جو ضماد درست کرده برای ورمها استعمال می‌کنند. تخم آن برای بزرگ شدن مفصل، ورم پستان، ورم خصیه با محلول یا شراب داده می‌شود. ۶ گرم تخم بنج با ۸ گرم تخم خشخاش با عسل و آب شربت درست کرده به صورت مسکن برای سرفه و اوجاع مفاصل داده می‌شود. برابر با افیون خواب آور و قوی است عصاره یا جوشانده آن برای چشم درد و به طور قطور استعمال می‌شود. *hbneane* دارای ماده *hyoscyamine c17h23no3* است و در اثر مثل ماده اتروپین است. هائوسین و اتروپین در خیلی گونه‌ها با هم حاصل می‌شوند، مثل دالوره دیوسپا و اتروپا لپرانبرگ از ۲۰ گرم اتروپین اوروکلورائید از عمل تیلور یک گرم اتروپین حاصل کرده و اعلان کرد که می‌توانیم اتروپین را بماده هیوسیامین عوض کنیم.

هیوسیامین در حرارت مخصوص از ۵ تا ۶ ساعت گرم کردن ریه اتروپین تبدیل می‌کنند از جوشاندن در آب آن به *tropic acid* یا *psevd tropin* بدل می‌شود. دانه *henbane* ۲۶٪ روغن چرب و به قول وارنیک ۶.۵٪ خاکستر دارد.

به عنوان نیروبخش، قاعده آور، مسهل و ملین، مدر، مسکن و ضد جانور و انگل معده و مخدر استفاده می‌شود. تخم آن در موارد زکام و ناراحتی‌های پس از زایمان و در استفراغ شدید مصرف می‌شود و برای درد شکم، معالجه سوء هاضمه با علائم درد و

برای سرطاناتها و زخمها اثر شفا بخش دارد. برای رفع مسمومیت^۱، ژوسکیام اثر ضد تشنج، آرام کننده درد، مخدر و بازکننده مردمک چشم و خواب آور در بیماریهای منشأ عصبی و اختلالات دماغی استفاده می گردد. برای سیاه سرفه سل و دردهای عصبی بخصوص مربوط به عصب تری ژدمو، هیستری، صرع، بیماریهای دماغی با هیجانات^۲ تحلیل برنده آماسهای سخت، نفخ، بادها براند، آب پشت را خشک کننده، خاصیت آن ادرار و بول و حیض می آورد، شیر را زیاد می کند.^۳

برای مزاج، آرایش، دمل و جوش، مفاصل، اندامهای سر، چشم، اندامهای تنفسی، اندامهای دفعی، زهرها.^۴ خیلی آرام کننده است بویژه در دردهای معدی ناشی از سوء هضم و دردهای سرطانی.

بنگ: برای تقویت هاضمه و ازدیاد ترشح ادرار مفید است. جویدن آن برای تقویت معده مفید است و برای تنقیه حلق از اخلاط لزجه نافع است.^۵

آرام بخش و خونریزی را باز می دارد و برای آرایش، برای دفع دمل و جوش، مسکن درد گوش، درد دندان را آرام می کند و بنگ خواب آور است و درد چشم آزار دهنده را تسکین می دهد. با داروی ضد سرفه مخلوط می کنند و بر ورم پستان زن باردار می مالند و برای زهرها. بنگ سمی است که عقل را مشوش می کند و فراموشی و دیوانگی در پی دارد.^۶

مصرف بنگ دانه به علت دارا بودن خاصیت سمی باید فقط با نظارت پزشک برای تمام موارد مصرف مربوط به شاییزک مصرف شود. روغن بنگ دانه عصاره روغنی برگهای آن است که به عنوان مرهم درد استفاده می شود.^۷

گیاه دارویی و سمی با اثر درمانی قوی است و به عنوان ضد تشنج، آرام کننده درد،

۱- گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۴۵۸.

۲- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۳۶۶.

۳- روضة الانس و منفعة النفس، موفق الدین ابو منصور علی الهروی، ص ۵۷.

۴- قانون در طب، ص ۹۴. ۵- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۱۴۵-۱۴۷.

۶- قانون در طب، شیخ الرئیس ابو علی سینا، ص ۹۴-۹۵.

۷- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۱۳۸.

مخدر و خواب آور استفاده می شود. با مصرف آن برای درمان بیماریهای منشأ عصبی، اختلالات دماغی و تحریکات مغزی.^۱

- ۱- معجون مقوی و ممسک. ۲- معجون مروح الارواح. ۳- معجون ماسک البول. ۴- معجون کلان. ۵- سفوف قنب. ۶- حب ممسک عنبری. ۷- حب ممسک سرخ. ۸- حب حمل.

نسخه های همدرد که در آن بنگ در بعضی آن ورق بنگ و در بعضی دانه با ادویه مخلوط استعمال شده است:

- ۱- مقوی و ممسک باه است از برگ درست میشود.
- ۲- حرارت غریزی را زیاد می کند، ضعف عمومی و اعصاب را زیاد می کند. دل، دماغ، جگر، ذهن، حافظه را قوت می دهد.
- ۳- مقوی مثانه، ادرار زیاد را کم می کند.
- ۴- مقوی باه، در جریان مردها و سیلان زنها مفید است.
- ۵- اسهال را می بندد، مقوی معده اشتها آور بادشکن است.
- ۶- ممسک و سرعت انزال را دور می کند.
- ۷- مقوی باه قوت امساک را زیاد می کند.
- ۸- برای علاج زنها که در آنها حمل قرار نمی گیرد.^۲

محل رویش:

اطراف تهران، کرج، ونک تهران، رودبار، آذربایجان، ارومیه، شمال تبریز، بین آستارا و اردبیل، یام، کلییار، بین اردبیل و خلخال، تفرش، ارتفاعات عمارلو، کبوتر چاک، گرگان، کوه شاهوار و حاجی لنگ در ۲۶۰۰-۲۴۰۰ متری.

با وجودی که آن در هیمالیا روئیده می شود هندوها آن را نمی شناختند و از اسم آن

۱- گیاهان داروئی، زرگری، ج ۳، ص ۵۹۹.

۲- همدرد، ص ۱۰۰-۱۱۲-۱۱۳-۲۸۴-۲۸۷-۱۶۰-۲۸۰-۲۸۲.

معلوم می شود که آن از خارج هند مثل ایران و یمن معرفی شده است و زرد hyosyamus را در کتابهای لاتینی بنام: altercum نوشته اند. herba symphoniaca و پلینی می گوید که آن الترکم اسم عربی است معلوم می شود که این کلمه از کلمه التریاق، الترکم عوض شده است که معنی آن دارو ضد سم است. اطبای مسلمین آن را بنج می نامند. پلینی چهار نوع از بنج بیان کرده است. اول نوع سیاه: hyoscyamu reticulatus

نوع دوم معمولی: h.niger

نوع سوم: h.aureus linn

و نوع چهارم که دارای تخم سفید است. h.albus

اطبا و اهل دارو نوع سفید را زیاد ترجیح می دهند و تمام انواع استعمال زیاد گیجی و دیوانگی ایجاد می کند hebane که از خراسان می آورند بنام: h.reticulatus است که نیز در کویته پاکستان هم می روید کتاب شرق در کتب طبی آن را خواب آور، مسکر و مسکن بیان کرده اند.

بنج کوهی: h.muticus در هند حاصل می شود که اهل آنجا آن را جهت شستن استعمال می کنند و آن نشات آور است.^۱

بنج: که به فارسی شاهدانه، کنب، بنگ که در کتب لغت و عربی قنب، بنج نامبرده می شود.

بنگ به عربی: قنب، ابق، ورق الخیال، جزواعظم، حشیش، حشیشه الفقراء، حیه المساکین، مونس الهموم.

فارسی: بنگ، کنب، نشاط افزاء، فلک تاز، عرش نما، فلک سیر، شهوت انگیز، چتر اخضر، زمرو رنگ، برکک شیرازی.

یونانی: دوپفروتس، قنابس، قنابوس. سریانی: قنییرا. رومانی: کتانی. سنسکریت: شکراشن، وجیا، بهنگا. در سنسکریت اسمای زیاد دارد. هندی: بهانگ، بهنگ، بوئی. انگلیسی: indian huap لاتینی: cannabis satives.

تخم بنگ را در عربی: سلطان الحبوب، شهدانج، شهدانق، شاهدانج، یزدالقنب می‌گویند و در فارسی: شهدانه، تخم کنب. در سریانی: ذرع آدم. یونانی: قناحس، قنامیس، قاتامیس، قنیس، قیانیقون.^۱

بنگ را در روسی: kanopla در انگلیسی: canaib آلمانی قدیم: hanaf می‌گویند. محصولش در کشمیر هند و سند و بلوچستان ایران و افغانستان می‌باشد.

* بوراکس

تعریف:

در منطقه آسیای صغیر موجود است و به کار بردن بوروناتر و کالیست به طور صنعتی ساخته می‌شود.

به فارسی: بوراکس

به فرانسوی: Borax

به انگلیسی: Brax

ترکیبات شیمیایی:

ترکیبی است سفید و متبلور به نام شیمیایی بورات هیدراته دوسدیم که به حالت طبیعی در طبیعت یافت می‌شود. ماده‌ای است متبلور سفید مانند نمک.

خواص:

بوراکس به عنوان ماده قلیایی و ضد عفونی مجاری ادرار مصرف دارد. محلول مخلوطی آن برای ضد شقاق، برای رفع ترک و شقاق پوست می‌مالند و تهیه محلول دیگری برای رفع کک و مک روزی ۳-۴ دفعه خالهای کک مک را با این محلول بشویند.

* بورك

تعريف:

جابر بن حيان در رساله خود از بورك اسم آورده است. بورك را به اسم علمي Borax نوشته اند.

بورق نمکی است که در زمین شوره زار پیدا می شود و دارای انواع معدنی و مصنوعی می باشد. مزاج آن گرم و خشک در آخر دوم است. لفظ یونانی آن، نترون، مشتق از همین است. نترون بعدها معرف و نظرون شده است. لغت تازه بورك در آن واحد بمعنای بورات دوسود است که در لاتینی بصورت بوراکسی درآمده است.^۱

خواص:

بورق نافع بیماریهای زخم، اخلاط غلیظ، لاغری، شوره سر، مسمومیت از قارچ سمی، گری، ورم پلک، آب ریزش چشم، جوشهای زیر بغل و کشاله ران و عفونت زخم می باشد.

بورق را در شیمی سدیم بورات می گویند. بورق مضر معده است و بیشتر به صورت خارجی استعمال می شود.

بسیار زداینده، شوینده و التیام دهنده زخمهای جلدی است. تنقیه می نماید و خلطهای غلیظ را می برد. بویژه بورق آفریقایی در این زمینه قوی تر است. بورق را اگر بر موی پاشند موی را نازک می کند. مرهم بورق خون را به سطح بدن می کشاند و رنگ صورت زیبا می شود. بورق لاغری را علاج می کند لکن اگر زیاد بخورند رنگ را سیاه می گرداند. در علاج شوره سر نافع است. برای معده بد است و معده را تباه می گرداند. بورق بهترین پادزهر قارچ سمی است.^۲

التهاب و تحریک گلو از جمله بیماریهایی است که بیشتر افراد سیگاری، مدرسان و معلمان دچار آن می شوند.

همچنین در نواحی گرم و خشک نیز این ناراحتی شایع است. برای رفع آن از گل بوسیر استفاده می شود.^۱

* بولاغ اوتی، آب تره

تعریف:

گیاهی از تیره چلیپاییان در مسیر جریان آب می روید. گلهایش کوچک و سفید و بصورت خوشه است؛ بولاغ اوتی، شامی آبی.^۲

جرجیرالماء، قره العین: مزاج آن گرم و خشک است، نافع ورم معده و خوراک تازه یا پخته آن محلل بادهای غلیظ معده و بازکننده سدد می باشد. نیز هاضم غذا و مدر بول و حیض و شکننده سنگ کلیه و مثانه و نافع درد پهلوی و یرقان و زخم معده است. مالیدن حنا با آب آن نافع جرب کهنه اطفال است و شستن بدن با پخته آن نافع تب و لرز می باشد. مضر اسفل و مصلح آن عناب و به قول صاحب منهج، مضر کلیه و مصلح آن کاکنج است. بدل آن کرفس می باشد.^۳

قره العین را به فارسی کنگر آبی و به عربی جرجیرالماء و کرفس الماء گویند و آن نباتی است که در آبهای ایستاده و احیاناً در آبهای جاری می روید.^۴

شاهی آبی، بولاغ اوتی: برگهای تازه بولاغ اوتی به شکل سالاد در فصل بهار بهترین غذای معده های حساس و بیمار و کبد است و عصاره و شربت آن سوزش و تحریکات معده را رفع می کند. بولاغ اوتی دارای ملح آهن، فسفر، ید و ویتامینهای A و C می باشد و چون چاق نمی کند بهترین غذای اشخاص فربه است.^۵

۲- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۱۰.

۴- قرابادین کبیر، ص ۳۲۵.

۱- مجله برگ سبز، ص ۲۱، مهر ۱۳۷۱.

۳- محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۸۹.

۵- درمان با سبزیها و میوه ها، ص ۹۳.

بولاغ اوتی خون را تصفیه می‌کند (هر روز یک فنجان آب بولاغ اوتی تمام سموم بدن را دفع می‌کند)، مدر، محرک، اشتها آور و تب‌بر است. این گیاه را در مورد برونشیت‌های مزمن، تب‌های مزمن، اسکوریوت، نورالژی، دندان درد و ریزش مو توصیه کرده‌اند. آب این گیاه در رفع جوشهای پوست و آکنه تأثیر عجیبی دارد.^۱

فارسی: علف چشمه، آب تره، بولاغ اوتی، عربی: حرق الماء، قرۃ العین.
موقع برداشت محصول زمانی است که گیاه دارای گل باشد. قسمت مورد استفاده گیاه، تمام اندام آن به حالت تازه است.

بولاغ اوتی گیاهی است علفی و پایا که در چشمه‌ها، مجاری باریک آبها و نواحی مردابی می‌روید. از ساقه‌های خوابیده آن که عموماً ضخیم و گوشتدار است، جابجا ریشه‌های کوچک و سفید رنگ به صورت شبکه‌ای خارج می‌شود که ارتباط آنها را در نقاط مختلف به زمین باعث می‌گردد.

این گیاه در جریانهای ملایم آب زلال زندگی می‌کند و در تمام مدت تابستان نیز گل دارد. پراکندگی آن به صورتی است که در همه نواحی مشابه تا ارتفاعات ۲۰۰۰ متری یافت می‌شود. طول ساقه آن به تناسب شرایط محیط زندگی تفاوت می‌کند به طوری که در جریانهای آب کم عمق، ساقه‌اش کوتاه ولی در جریانهای آب نسبتاً عمیق که زلال نیز می‌باشد، از ۲ متر هم تجاوز می‌نماید. پرورش آن در همه نواحی معمول است چون به حالت خام در سالاد و یا مانند سبزی خوردن با اغذیه مصرف می‌شود و چون طعم تند ملایم و مطبوع دارد و از سبزیهای مفید نیز به شمار می‌آید، بیش از انواع دیگر مورد توجه است. موقع برداشت محصول، زمانی است که گیاه دارای گل باشد زیرا فقط در این موقع است که گیاه دارای حداکثر اسانس می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

علف چشمه دارای آهن، ید (به مقدار ۰.۵٪)، منگنز، کلسیم، یک گلوکزید گوگرد دار و محلول در آب به نام گلوکوناستورتین GLUCONASTURTINE یا

ایزوسولفوسیانوراتیل بنزن است. بعلاوه دارای ویتامینهای A و C به مقدار زیاد و ویتامین D به مقدار کمتر است.

مقدار آهن و ید در علف چشمه، بستگی به ترکیبات زمینی دارد که در آنجا رشد می‌کند. دانه این گیاه دارای موسیلاژی است که بر اثر هیدرولیز، موادی نظیر آرابینوز، رامنوز، گلوکز و اسید گالاکتورونیک ACIDE GALACTURONIQUE می‌دهد.

خواص:

بقراط مصرف آن را به عنوان خلط آور و دیوسکورید مدر دانسته‌اند. دانشمندانی نظیر CHATIN و M.NOEL و عده‌ای دیگر مصرف آن را در رفع اگزما، خارشهای مهملی، بعضی بیماریهای پوست و ریزش موی سر مؤثر یافته، به بیماران توصیه نموده‌اند. طبق بررسیهای DR. J.BREL در تقویت پیاز موی سر مؤثر واقع می‌شود.

در استعمال خارج، اگر له شده این گیاه و یا پخته شده آن (پس از افزودن ۳۰ گرم نمک طعام به ۵۰۰ گرم آن)، بصورت ضماد بر روی اولسره‌های خنازیر یا اسکوربوتیک و یا زخمهای چرکین گذاشته شود، در رفع آنها اثر مفید نشان می‌دهد. باید قبل از مصرف آن به حالت خام، بخوبی شسته شود. علف چشمه اگر پخته شود، قسمتی از خواص خود را از دست می‌دهد.

از قدیم الایام، هنگام مصرف این گیاه همیشه مردم توجه داشته‌اند که از آن به زنان باردار داده نشود زیرا موارد مختلف سقط جنین، از مصرف آن پیش آمده بود.

باید توجه داشت که اگر گیاه را پس از چیدن، در محلی قرار دهند تا تدریجاً خشک شود، پس از خاتمه این عمل، ضمن زرد شدن ساقه و برگ، اثر سمی در آن بوجود می‌آید. شیره تازه علف چشمه، پادزهر نیکوتین است و در موارد ضروری سابقاً از آن به صورت تزریقات زیر جلدی، پس از استرلیزه کردن بدون مداخله گرما، استفاده بعمل می‌آمده است.

قسمت مورد استفاده گیاه، تمام اندام آن به حالت تازه است. بقراط مصرف آن را به عنوان خلط آور توصیه کرده است و دیوسکورید در قرن اول میلادی، برای آن اثر مدر قائل بود. از اواخر قرن نوزدهم به عنوان تصفیه کننده خون، رفع بیماریهای ریه، سل، بیماریهای معدی، زردی و غیره از آن استفاده به عمل آمد.

این گیاه (به حالت خام و شیرۀ آن) دارای اثر ضد اسکوربوت قوی است به طوری که مصرف آن، عوارض ناشی از فقدان ویتامین C را در مدت کوتاهی رفع می نماید. برای آن اثر تصفیه کننده خون، نیرو دهنده، مدر، اشتها آور، مقوی معده، آرام کننده دردهای عصبی، تب بر و کرم کش قائل اند. مصرف آن در بیماری قند اثر مفید دارد.

این گیاه به علت اثر خلط آور که دارد، در بیماریهای مزمن ریه نظیر نزله های ششی مزمن و برونشیت های مزمن می تواند مورد استفاده قرار گیرد، بعلاوه چون دارویی است مدر، در موارد آب آوردن و بیماریهای مجاری ادرار، عدم امکان دفع ادرار از آن استفاده می گردد. مصرف آن در روماتیسم، نقرس، بیماریهای کلیه، طحال و کبد، با آزمایشهایی که به عمل آمده، توصیه گردیده است.

محل رویش:

بولاغ اوتی در جریانهای آب غالب نواحی ایران، راه کرج به چالوس، ارتفاعات سیاه بیشه (راه چالوس)، عمارلو، اطراف تهران، ری، گیلان، آذربایجان، شیراز، نزدیک بوشهر، سیستان و بسیاری نواحی دیگر می روید.^۱

* بولدو

تعریف:

گیاهی است پایا، به ارتفاع ۲۰ تا ۹۰ سانتی متر و حتی بیشتر که بطور خودرو در دشتها، کنار جاده ها و نواحی کوهستانی نقاط مختلف اروپا و ایران می روید. دارای

حرف ب..... ۵۰۱

برگهایی دراز و پوشیده از کرک است. دارای دو نوع گل، یکی زبانه‌ای و سفید و دیگری لوله‌ای می‌باشد. در بعضی مناطق گل زبانه‌ای ارغوانی یا مایل به ارغوانی است. قسمت مورد استفاده این گیاه، سر شاخه گلدار و برگ آن است که طعم تلخ و بوی قوی دارند.

به فرانسوی: Boldo

به انگلیسی: Boldotree

نام علمی: Peumus boldus

بولدو درختچه‌ای است که بلندی آن از ۶ تا ۷ متر تجاوز نمی‌کند. برگهای آن متقابل، چرمی، خشن، بدون دم‌برگ و بیضی لوزی است. میوه آن گوشتی، معطر و دارای هسته‌ای است که در آن مغز روغن دارای آلبومین جای دارد.

از مشخصات آن این است که سطح فوقانی پهنک آن سبز رنگ ولی سطح تحتانی آن، مایل به سفید پنبه‌ای است و این خود در تشخیص گیاه کمک مؤثر می‌نماید.

کاپیتولهای کوچک و متعدد گیاه در فاصله ماههای تیر و شهریور ظاهر می‌گردد. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریشه، برگ، سرشاخه‌های گلدار و حتی کلیه قسمت‌های گیاه است.

ترکیبات شیمیایی:

برگ بولدو که مصرف دارویی دارد معطر است و دارای اسانس معطری است که با مالش بوی گشنیز از آن بر می‌خیزد. در اسانس آن بعلاوه دو هیدروکربور ترپنی، مقدار کمی آلدئیدکوس نیک وجود دارد.

خواص:

برگهای این گیاه مصرف دارویی دارد و برای تقویت دستگاه هاضمه مفید است. بعلاوه ماده بولدین که در آن وجود دارد روی کبد تأثیر کرده، باعث افزایش ترشحات

صفرا و دفع اوره می شود.^۱

خانمهایی که رگیشان عقب افتاده یا مبتلا به رگلهای دردناکی شده‌اند یا ترشح مایعات سفید در آنها زیاد شده است باید بیست گرم بومادران را در یک لیتر آب مدت ده دقیقه دم کنند و هر روزه سه تا چهار فنجان از آن بنوشند و این کار را آن قدر ادامه دهند تا به کلی عوارضی که بر آنان چیره شده رفع گردد، این دم کرده اثر مهمی در تصفیه خون، تقویت اعصاب و باز کردن اشتها دارد. باید متوجه باشند که بیش از بیست و چهار ساعت نباید نگهداری کنند.^۲

شاخه‌های گلدار بومادران که خشک شده باشد به مقدار ۱۵ تا ۴۰ گرم در یک لیتر آب جوش مدت ده دقیقه دم کرده روزی سه تا چهار فنجان صرف نمایند. همچنین برای رفع انواع بواسیر موثر می‌باشد.

سی تا چهل گرم گل بومادران خشک را در یک لیتر آب ده دقیقه جوشانیده در معالجه زخمهای چرکی در پا و سرپستان یا بواسیرهای چرکی را شستشو و پانسمان می‌کنند. دمکرده گل بومادران اثر مهمی در تصفیه خون، تقویت اعصاب و باز کردن اشتها دارد و تنطور بومادران را در داروخانه‌ها دارند و در رفع تشنج درد مصرف می‌کنند. مقدار آن ده تا سی قطره در روز است که در سه دفعه مصرف می‌نمایند.^۳

محل رویش:

اطراف دماوند، رشته جبال البرز، نواحی شمالی اوشان، در ارتفاعات ۸۰۰ تا ۱۱۰۰ متری، اشتران کوه، رضائیه، تبریز، همدان، در ارتفاعات ۲۱۰۰ متری پلور، جنگل گلستان.

به حالت خودرو به حد وفور در کنار جاده‌ها، اراضی بایر و در دشت‌ها تا ارتفاعات متوسط نواحی مختلف اروپا، آسیا و ایران می‌روید.

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۴۱۵.

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۰-۷۲.

۳- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۷۳.

* بومادران

تعریف:

گیاهی از تیره مرکبان دارای ساقه‌های بلند و برگهای بسیار بریده و گلهای خوشه‌ای مرکب است. ارتفاعش تا ۷۰ سانتی متر می‌رسد. رنگ گلهای سفید یا صورتی و گلبرگهای ریز و خوشبو است زهرة القندیل، علف هزار برگ.^۱
بومادران را به اسم علمی *Achillea Millefolium* نوشته‌اند. همه اجزا این گیاه مورد استفاده طبی دارد.

مقدار خوراک از ۳ تا ۵ گرم است. بومادران مضر کلیه است و مصلحتش انیسون می‌باشد. محل رویش آن نواحی کوهستانی و جنگل گلستان است.

روایت:

در روایتی از امام صادق علیه السلام آمده است که بو کردن قیصوم در حالت احرام اشکالی ندارد.

قیصوم را بعضی بومادران و بعضی از انواع بومادران گفته‌اند. برنجاسف را بعضی بومادران گفته‌اند و بعضی هم از خانواده آن گفته‌اند.

مزاج: مزاج بومادران گرم و خشک در درجه دوم می‌باشد.

ترکیب شیمیایی:

بومادران دارای مواد: هتروزید، آکی لئین، اینولین، فیتوسترول، تانن، اسید فرمیک، اسید و الرینیک، اچلین و... می‌باشد.

خواص:

بومادران نافع بیماریهای: سکسکه، درد شکم و روده، درد کپل، تنگی نفس، سختی ادرار و حیض، سنگ کلیه و مثانه، کرم معده، سرگیجه، رسوبات رگها و اجزاء بدن، زخم،

تشنج، ضعف بویایی، مالیخولیا، نفخ، ورم، روماتیسم، زکام، نزله، مسمومیت، سیاتیک، درد مفاصل، تب بلغمی، ورم رگها، سخت زائی، ضعف رحم، بواسیر، قولنج، صرع و... می باشد.

دمکرده پانزده گرم از گیاه برنجاسف در یک لیتر آب دل بهم خوردگی را رفع می کند.^۱

این گیاه در جریان انداختن قاعده های زنانه تاثیر دارد بدون این که کمترین زیانی برای دستگاه بدن داشته باشد. قسمت مورد استفاده آن سرشاخه های گلدار آن است که دارای بوی معطر و طعم کمی تلخ می باشد. خواص این گیاه قاعده آور و نیرو بخش است و باید شاخه های گلدار آن خشک شده باشد. به مقدار پانزده تا چهل گرم در یک لیتر آب جوش مدت ده دقیقه دم کرده، مصرف نمود.^۲

دمکرده بیست گرم از گیاه برنجاسف (بومادران) در یک لیتر آب سرگیجه و ضعف قوا را درمان می کند. دمکرده پانزده گرم گل برنجاسف درد اعصاب را تسکین می دهد.^۳

* برنجاسف

تعریف:

گیاهی است از یک تا دو وجب و تا ۱ متر هم می رسد. برگهایش باریک و از وسط بریده است. گلش مثل گل شوید چتردار است و رنگش آبی است، بر ساقه این گیاه رطوبتی چسبناک است.

برنجاسف و قيصوم هر دو یک گیاهند، نر را قيصوم و ماده را برنجاسف گویند و شناخت بین این دو این است که قيصوم بزرگ می شود و برنجاسف کوچک می ماند. قيصوم شاخه ندارد و برنجاسف شاخه های متعدد دارد. گلش بدبو است، ذائقه تیز و تلخ

۱- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۶۰.

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۵۳ و ۶۰ و ۷۲.

۳- همان، ص ۶۰.

و مزاجش گرم و خشک در درجه سوم است. مقدار خوراک آن سه الی پنج گرم و محل حصولش: هندوستان می باشد.

خواص:

مسخن، محلل، بازکننده سدد، ورمهای داخلی را تحلیل می دهد، خوردن جوشانده آن مدر بول و حیض است، برای ورم رحم مفید است و عرق برنجاسف نافع تب بلغمی و اورام رگها است.^۱

برای کلیه ضرر دارد، مصلحش انیسون، بدش افسستین اما برای سردرد بابونه بدش است. مخرج جنین، مدر بول و حیض می باشد.^۲

این درخت به نام «اچیلیا» در آمریکا و اروپا کشت می شود و از این یک ماده طبی (اچیلین) حاصل می شود و نیز روغنی به نام «اچیلیا» بدست می آید. ^۱ گیاه روغنی است.^۳

در اورام احشاء مفید است. خوردن جوشانده آن یا طلاکردن آن برای احتباس بول و احتباس حیض، تنگی ولادت و اخراج مشیمه و برای صلابت رحم مفید است. تب بلغم که جگر را بی حس می کند برنجاسف برای آن مفید است.^۴

۳- R P دستور بریتانی، ص ۱۰۹۷.

۲- بستان المفردات، ص ۷۱.

۱- المفردات، ص ۱۲۴.

۴- مخزن المفردات، ص ۱۰.

* به

تعریف:

خوردن «به» دل ضعیف را قوی، معده را پاک، رنگ را صاف و فرزند را نیکو و وجیه می‌نماید.^۱

اگر سه تا چهار «به» را قطعه قطعه کرده ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در یک لیتر آب آن را بجوشانند اغلب این جوشانده را برای شستشوی امعاء مستقیم یا رحم زنان بکار می‌برند.^۲

«به» ضد خونریزی و برای پاک کردن رحم تجویز می‌گردد و به علت داشتن جوهر مازو قابض است. مربا یا کمپوت به دارای ویتامین تانن است که قبض کننده می‌باشد و بعد از فعل و انفعال ترشی خون را خنثی می‌کند.^۳

در نیم لیوان آب «به» اگر دانه‌های «به» را کوبیده باشند اضافه کنید شیره‌ای به دست

۱- حلیة المتقین، ص ۵۶. ۲- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۳.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۲۱۷؛ سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۱۷۳.

می آید که برای بواسیرهای متورم استعمال می شود.^۱

«به» را اگر قطعه قطعه کنند و در آب بجوشانند جوشانده مقوی به دست می آید که قابض است. در مواردی که عمل هضم به زحمت صورت می گیرد و در اسهالهای سبکی که در اثر بیحالی و تنبلی روده ها پیدا می شود، برای معده و روده ها فایده دارد.

اگر آب «به» را بگیرند و هم وزن آن شکر اضافه کرده و بجوشانند شیرهای بوجود می آید که در ورم شدید امعاء فوق العاده مفید است.^۲

دمکره شکوفه «به» که تازه و یا خشک شده باشد به مقدار سی گرم در یک لیتر آب با عرق بهارنارنج مخلوط کنند و بیاشامند به زودی بخواب عمیق فرو خواهند رفت.

دمکرده شکوفه «به» را که تازه یا خشک شده باشد به مقدار سی گرم در یک لیتر آب سرفه را آرام می کند.^۳

در میان کردها برشته شده آن را برای رفع سرماخوردگی و نرم کردن سینه تجویز می کنند و از دانه «به» هم برای رفع سرفه استفاده می نمایند.^۴

«به» برای کسانی که ضایعات ریوی دارند سودمند است، لذا مصرف آن برای مسلولین توصیه شده. خوردن خام آن جهت معالجه وسواس و تسکین دردسر و آبریزش بینی و تقویت کبد و بینی مفید می باشد. شکوفه تازه «به» مسکن سینه، دردسر و قی کردن است.^۵

«به» را به اسم علمی Cydonia Vulgaris و بهدانه را به اسم علمی Cydonium نوشته اند.

«به» درختی از تیره گل سرخیان جزو دسته سیبها که پشت برگهایش کرک دار است، میوه اش زرد و خوشبو و کرک دار است. در میوه اش مواد غذایی بسیار جمع می شود. بهی، آبی، سفرجل.^۶

۱- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۲.

۲- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۱.

۳- میوه ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۲.

۵- زیان خوراکیها، ص ۱۴۷-۱۴۹.

۴- محمد غفاری - تهران.

۶- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۰۸.

روایات:

امام صادق علیه السلام فرمود: «من اكل سفرجلة انطق الله الحكمة على لسانه اربعين يوماً».^۱ هر کس «به» بخورد، خداوند چهل روز حکمت را بر زبانش جاری می نماید.
پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: «عليكم بالسفرجل فانه يجلو القلب و يذهب بطحاء الصدر».^۲ «بر شما باد «به» که قلب را جلا و روشنایی می بخشد و سنگینی و ظلمت را می برد».
پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله به جعفر بن ابی طالب فرمود: «به» رنگ صورت را صاف و فرزند را زیبا می نماید.^۳

امام صادق علیه السلام فرمود: «من اكل السفرجل على الریق طاب مائه و حسن ولده».^۴ هر کس «به» را ناشتا بخورد نطفه اش پاک و فرزندش زیبا می شود.
امام صادق علیه السلام به کودک زیبایی نگاه کرد و فرمود: پدر این کودک، شاید «به» خورده است.^۵

در یک روایت مرفوعه امام علیه السلام فرمود: «به» معده را دباغی و قلب را محکم می نماید.^۶

شهاب بن عبد ربه گوید: امام صادق علیه السلام فرمود: زیبر به منزل رسول خدا صلی الله علیه و آله وارد شد و در دست سفرجل «به» داشت، پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: ای زیبر آن چیست که در دست داری؟ گفت: «به» است ای رسول خدا. فرمود: ای زیبر سه خاصیت در «به» است، گفت: چیست آنها ای رسول خدا؟ فرمود: «يجم الفؤاد و يسخر البخیل و يشجع الجبان».^۷
یعنی: دل را راحت و شاد می نماید، بخیل را سخی (سخاوتمند) و ترسو را شجاع می گرداند.

و در روایتی دیگر رسول خدا صلی الله علیه و آله به علی علیه السلام فرمود: هر کس «به» را سه روز ناشتا بخورد، دهنش صاف می گردد و اندرونش با حلم و علم پُر می شود و از حیلۀ شیطان و

۱- محاسن، ص ۵۴۸؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۶.

۲- همان.

۳- محاسن، ص ۵۴۹.

۴- مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵.

۵- همان.

۶- محاسن، ص ۵۵.

۷- خصال، ص ۱۵۷؛ محاسن، ص ۵۵۰؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۵؛ عیون الاخبار، ج ۲، ص ۴۱؛ صحیفه الرضا.

لشکرش محفوظ می نماید.^۱

امام صادق علیه السلام به نقل از پدرانش فرمود: «به» قوت قلب است و معده را نظیف و دل را پاک می نماید، ترسو را شجاع و فرزند را زیبا می گرداند.^۲

جعفر بن محمد علیه السلام فرمود: «السفرجل يذهب بهم الحزين كما تذهب اليد بعرق الجبين».^۳ یعنی: «به» غم غمناک را می برد چنان که دست عرق پیشانی را می برد.

و در مرفوعه سیاری است که امام علیه السلام فرمود: «به» بخورید که به عقل و مروت شما می افزاید.^۴

امام صادق علیه السلام فرمود: «السفرجل يفرج المعدة ويشد الفؤاد وما بعث الله نبيا قط الا اكل السفرجل».^۵

یعنی: «به» بخورید که به معده فرجه می دهد و دل را محکم می نماید و خدا هیچ پیامبری را بر نیانگیخت مگر آنکه «به» بخورد.

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: خوردن «به» بر قوت مرد می افزاید و ضعفش را می برد.^۶ طلحة بن زید گوید: از امام صادق علیه السلام پرسیدم: حجامت کردن در روز شنبه چطور است؟ فرمود: ضعیف می کند، گفتم: درد من از ضعف و کم قوتی است، فرمود: «به» شیرین با دانه اش بخور که ضعیف را قوت می دهد و معده را پاک و تمیز می نماید.

پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: «به» بخورید که قلب را روشن می کند، باز حضرت فرمود: «به» بخورید و به یکدیگر هدیه بفرستید زیرا چشم را روشن و در دل محبت می رویاند و به زنهای حامله نیز بدهید که فرزندان زیبا شود و در روایتی است که اخلاقشان خوب می گردد.

ابن ماجه در سنن خود از طلحه نقل می کند که به حضور پیغمبر صلی الله علیه و آله آمدم که در دستش «به» بود، آن را به سوی من انداخت و فرمود: بخور ای طلحه که دل را راحت می کند.^۷

۲- خصال، ص ۶۱۲.
۴- همان.
۷- بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۶-۱۷۵.

۱- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۷۳.
۳- محاسن، ص ۵۵، بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۵.
۵- همان.
۶- همان.

باز نسائی نقل می‌کند که اباذر می‌گوید: وارد شدم خدمت پیغمبر و رسیدم در حالی که در دستش «به» بود وقتی که من نشستم آن را به سوی من انداخت و فرمود: بگیر ای اباذر که دل را محکم و روح را پاک می‌کند و تاریکی سینه را می‌برد.^۱

روایات متعدد از حضرت رسول ﷺ و ائمه علیهم السلام در خواص «به» چنین آمده است: معده را دباغی می‌کند، صورت را زیبا گرداند، قلب را محکم کند، ترسو را شجاع کند.

مزاج:

«به» سرد در درجه اول و خشک در درجه دوم می‌باشد. مزاج بهدانه سرد و تر در درجه دوم است.

ترکیبات شیمیایی:

به و بهدانه دارای مواد: تانن، ویتامین A و B، کلسیم، آلومینیم، سلولز، گلوکز، دکستروز، بوتالسم، سودا، مگنزی، اسید فسفریک، اسید سولفوریک، سالیکا، سدیم کلراید و موسیلاژ می‌باشد. مقدار خوراک بهدانه ۳ تا ۵ گرم و «به» به اندازه نیاز است. «به» ایجاد انسداد می‌کند و مصلحش عسل و انیسون می‌باشد. بهدانه مضر معده است و مصلحش شکر سفید است.

پوشش خارجی دانه «به» حاوی موسیلاژی است که در مجاورت آب یک محلول چسبنده غلیظ تشکیل می‌دهد. این محلول بسیار رقیق در نمک طعام به صورت ژل در می‌آید. قسمت داخلی دانه آن پروسیک اسید دارد که اثرهای سمی حاصل می‌شود. موسیلاژ تحریک مخاطها را کاهش داده و یک مسهل ملایم است.

خواص:

اسهال، خونریزی، ترشحات زنانه، ضعف بدن، سوختگی، سرمازدگی، ترکهای پوستی، مورچگی، یرقان، سرفه، خارش از گرمی، غم و اندوه، ضعف روح و نفس،

زکام، خشونت حلق و زبان، وسواس، ضعف قلب و مغز، سوزش ادرار، سقط جنین، برونشیت و سل می باشد.

مالیدن آب آن بر محل خارش ناشی از گرمی مفید است، جوشانده برگ آن نافع یرقان و پخته «به» مخلوط با انزروت (نیم کیلو همراه با ۲ مثقال انزروت) نافع امراض سینه می باشد.^۱ و همچنین دارای خواص زیر است:

مقدار مصرف:

به شکل موسیلاژ مصرف می شود (یک قاشق مرباخوری از دانه «به» را در یک فنجان آب ولرم بریزید تا متورم شود و سپس دانه ها را از موسیلاژ حاصل جدا کنید). از میوه کامل «به» که در آب متورم شده است نیز استفاده می شود. از طریق خوراکی این موسیلاژ به عنوان یک مسهل ملایم مصرف می شود. همچنین به شکل غرغره یا دهان شویه برای رفع التهاب گلو و دهان از آن استفاده می شود.^۲

* بهار نارنج

تعریف:

گلهای درخت نارنج، بهار نارنج نامیده می شود. بهار نارنج در حالت تازه دارای بوی معطر و مطبوع و طعمی پسندیده است ولی پس از خشک شدن، بوی آن ضعیف می گردد.

خواص:

برای مصارف دارویی، بهار نارنج را به حالت غنچه نشکفته، هنگام صبح پس از آن که ذرات شبנם خشک گردید، از درخت می چینند و سپس به سرعت در تاریکی خشک می کنند. بهار نارنج تازه در تهیه آب مقطر بهار نارنج و اسانس نرولی بکار می رود.

همچنین خشک شده آن به صورت دمکرده و به عنوان ضد تشنج در بیماریهای عصبی مانند هیستری، ضعف اعصاب و نیز رفع سکسکه بکار می رود، بعلاوه دارای اثر خواب آور ملایم، اشتها آور و رفع طپش قلب است. دمکرده ۲ قاشق سوپخوری بهار نارنج خشک شده در مقادیر کمی آب (به اندازه محتوی شیشه شیرخوری اطفال) اثر تسکین دهنده قوی در اطفال دارد و حتی درد ناحیه شکم را که موجب گریه کودکان شیرخوار می شود، مرتفع می سازد. آب مقطر بهار نارنج از تقطیر بهار نارنج به وسیله بخار آب تهیه می شود. برای این کار از یک کیلو بهار نارنج و یک لیتر آب، یک کیلو آب مقطر تهیه می کنند.^۱

آب مقطر بهار نارنج، اثر آرام کننده و ضد تشنج دارد. در رفع بیخوابیهای عصبی بخصوص در بیماریهای اطفال از آن استفاده می شود. همچنین جهت معطر ساختن پوسیونها، شربتها، قرصها و بسیاری از فرآورده های داروئی بکار می رود. آب مقطر بهار نارنج را به علت فساد سریع آن، نباید بیش از یک سال نگهداری نمود. همچنین در تهیه شربت رفع سرفه و تسکین ناراحتیهای سینه مورد استفاده قرار می گیرد.^۲

مصرف عرق بهار نارنج برای معالجه انواع سردرد اثر نیکوئی دارد.^۳

بهار نارنج برای معالجه سیلان منی مؤثر واقع می شود.^۴

* بهمه

تعریف:

pyrus cydonia linn

quince tree

انگلیسی:

coignassier commun

فرانسوی:

بهمه را یونانیها chrysomela و رومانیها malum aureum می گفتند و آن را مقدس

۲- همان، ص ۴۸۱.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۴۸۰ و ۴۸۱.

۴- ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۸.

می شناختند و نیز رسم داشتند وقت عقد یک دانه بهمه به عروس بخوراند. صاحب مخزن سه نوع از بهمه نوشته است. میتولی بیان کرده است که در اسپانیا بهمه پادزهر یک درخت به نام helleborine است شیرین و شیرین ترش، اهل عرب و ایران به صورت میوه می خورند، عرب ها آن را به نام مز می نامند و معتقدند که آن مقوی دماغ و قلب است. آنها بهمه را پخته نیز می خورند.

در کتاب قرابادین آمده که در ایران خیلی تراکیب معجون، مربا و قرص مکیدنی درست کرده اند نیز مربای گل آن به صورت ترکیب آنجا بیان شده است، فقط دانه بهمه در هند خیلی استعمال می شود و آنها دانه را قبض کننده، سرد کننده و مفید می دانند. لعاب دانه را در امراض سرفه و امراض روده ها به صورت ملین استعمال می کنند.

بهمه به عربی: سفرجل، حیوه، تخم را حب السفرجل. به فارسی: به، تخم را بهدانه. انگلیسی: pyrus cydonia تخم را quince seeds، لاتینی: cydonium

یونانی: کرای سومیلا. رومی: میلیم اریم. میوه معروف است.^۱

chloride of sodium ۲.۵۷٪ دارد. دانه های بهمه در هند از ایران، افغانستان و کشمیر وارد می شوند و یک نوع دانه بهمه بیابانی در ایران بنام anchanchak یا angvkak یا pyrus communis linn نیز در بازار هند فروخته می شود آن نیز خورده می شود. آن را خیلی مقوی گفته اند. دانه را خشک کرده آرد می کنند و به آرد نیز مخلوط می کنند.^۲

ترکیبات شیمیایی:

به صورت خارجی آن در امراض و سوختگی ها استعمال می کنند. در تجزیه معلوم شده که در بهمه دانه ماده calcivm salt و alumonium وجود دارد.

تولینز و کرچتر در سال ۱۸۷۶ فرمول آن را $C_{18}H_{28}O_{14}$ و به نسبت محلول صمغی آن

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۵۱.

۲- فارماکوگرافیا، ج ۱، ص ۵۷۹-۵۸۰-۵۸۱.

را به فرمول $c_{12}h_{20}o_{10}$ وسیلولوز آن را به فرمول $c_6h_{10}o_5$ بیان کرده است محصول بهمه کمی چسبناک است و به طور کلی عصاره بهمه یک سیلولوز حل شدنی است. گانز و تولینز نشان داده‌اند که عصاره بهمه بعد از حل کردن در اسید سلویک وجود آربینوز arbinose وزایلوز xylose ظاهر می‌کنند.

در شربت آن ماده dextrose و glucose مثل محالیل شیرین دیگر نیست و نه در آن mucic acid است. خیال کرده‌اند که در آن aenthic ether است اسانس ضاعی بهمه ماده ethyl pelargonate دارد دانه آن ۱۵٪ یک روغن نیم ضعیف دارد. به قول وارنیک ۳۵۵٪ در آن خاکستر حاصل می‌شود که در آن پتاسیم ۲۷۰۹٪، سودا ۳۰۱٪، ماغنزیا ۱۳۰۱٪، lime ۷۰۶۹٪، اسید فاسفوریک phosphoric acid ۴۲۰۲٪، سلویک اسید sulphuric acid ۲۰۶۷٪، سالیکا salicylic acid ۰۷۵٪، پراوکسائیید اف ائرن peroxid of iron ۱۰۱۹ می‌باشد.

در همدرد از محصول به در نسخه زیر استفاده شده است:

cydonia vvlghris seed	۱- شربت الحجاز: بهدانه استعمال می‌شود
cydonia vvlghris seed	۲- شربت ارزانی: بهدانه استعمال می‌شود
cydonia vvlghris seed	۳- بنادق البزور: بهدانه استعمال می‌شود
cydonia vulghric	۴- مفرح شیخ الرئيس: رب میوه بهمه استعمال می‌شود
cydonia extract	۵- معجون کلان: رب میوه بهمه استعمال می‌شود
cydonia vulgaris	۶- مریه بهمه: بهمه تازه استعمال می‌شود
cydonia vulgaris seeds	۷- لعوق بهدانه: دانه استعمال می‌شود
cydonia vulgaris seeds	۸- لعوق سپستان: دانه استعمال می‌شود
cydonia extract	۹- شربت فواکه: رب بهمه استعمال می‌شود
cydonia extract	۱۰- شربت به: رب بهمه استعمال می‌شود
cydonia extract	۱۱- خمیره ابریشم عنابی: رب بهمه استعمال می‌شود

- ۱۲- خمیره ابریشم حکیم ارشد: رب بهمه استعمال می شود
cydonia extract
- ۱۳- جوارش طباشیر: رب بهمه استعمال می شود
cydonia extract
- ۱۴- جوارش سفرجلی قابض: رب بهمه استعمال می شود
cydonia extract
- ۱۵- جوارش زرشک: رب بهمه استعمال می شود
cydonia extract
- ۱۶- جوارش آمله لؤلؤئی: رب بهمه استعمال می شود
cydonia extract

شرح خواص نسخه‌های بالا:

- ۱- در مرض سل و دق و سرفه خشک مفید است.
- ۲- در نزله زکام و سرفه مفید است، از روده‌ها فصولات خشک را خارج می‌کند.
- ۳- زخمهای گرده، مثانه و آلت تناسل را التیام می‌بخشد مدر است.
- ۴- مفرح است ضعف جسم و قلب را دور می‌کند، در اختلاج، وسواس، دق و تب سوداوی مفید است.
- ۵- مقوی باه، در جریان مردها و سیلان زنها نافع است.
- ۶- مقوی دل، مفرح است، اختلاج قلب را دور می‌کند و اسهال را می‌بندد.
- ۷- در نزله گرم و سرفه خشک مفید است خراش و خشونت حنجره را دور می‌کند.
- ۸- نزله، زکام، سرفه را نافع است و بلغم را دور می‌کند.
- ۹- دل و معده را قوت می‌بخشد قی را جلوگیری می‌کند و نافع عطش است.
- ۱۰- دل و معده را قوت می‌دهد، اشتها آور است و جوش صفرا را کم می‌کند.
- ۱۱- اختلاج و فوت قلب را دور می‌کند و قوت حافظه و بینایی را زیاد می‌کند دل و جگر را قوت می‌دهد سل، دق و سرفه خشک را مفید است.
- ۱۲- اعضای رئیسه را قوت می‌دهد، وسواس و اختلاج را مفید است و ایام نقاهت به مریض داده می‌شود.
- ۱۳- اسهال موسم تابستان را می‌بندد، جلوگیری از رفتن بخارات به طرف دماغ انسان می‌کند.

حرف ب..... ۵۱۷

۱۴- معده را قوت می دهد، قی و اسهال را می بندد و اشتها آور است، جراحات جگر را کم می کند.

۱۵- برای مزاج گرم خیلی مفید است قی که از سبب زیادتی صفرا بوجود می آید را می بندد، اشتها به خوراک را زیاد می کند.

۱۶- جگر، معده و روده ها را قوت می دهد، اسهال را که از سبب ضعف معده باشد می بندد.^۱

* بید

تعریف:

بید درختی از تیره بیدها؛ بی میوه، سایه دار و دارای شاخه های مستقیم و بلند است و جنسهای بسیار دارد، مانند: بید سفید، بید زرد، بید معلق، بید مجنون ۱. *salix bady lonica* نوعی از درخت بید است که شاخه هایش به سوی زمین معلق می باشد.^۱

بید اسم فارسی معروف به بید ساده است. به عربی: خلاف و صفصاف، به ترکی: بال و سکور، به لغت افغانی: اوله، در کشور مالوه، نیکرط نامند. به سریانی و رومی: قلباً و خلاف و قبلول اکبا نامند. از شکافتن برگها و ساقه های آن رطوبتی بر می آید و منجمد می گردد و آن را صمغ بید گویند. بید هفت نوع است و بید مشک نوعی از آن است. مزاج:

مزاج آن معتدل گرم و به قول صاحب کامل: سرد و خشک و گویند که میوه آن معتدل میان تری و خشکی است و در آن قبض خفیف است.

ترکیبات شیمیایی:

پوست درخت بید دارای گلوکزیدی به نام سالیکوزید یا سالیسین است که مقدار آن در گونه‌های مختلف درختان مذکور تفاوت می‌کند. از هیدرولیز این گلوکزید، تحت اثر امولسین، گلوکز و سالی ژنین به دست می‌آید.

سالیسین اگر تحت اثر اسید نیتریک و با رعایت احتیاط، اکسیده گردد ماده‌ای به نام هلی سین و الدئید سالیسیلیک از آن بدست می‌آید.

سالی ژنین، به حالت خالص، به صورت بلورهای ریز فلس مانند و شفاف به دست می‌آید.

از *Salix purpurea*، گلوکزیدی به نام سالی پورپوزید نیز به دست می‌آید. در پوست درختان بید علاوه بر گلوکزیدهای مذکور، موادی نظیر موم، صمغ، رزین، اکسالات دوشو و تانن نیز یافت می‌شود.

خواص درمانی:

پوست درختان بید اگر از شاخه‌های جواتر از ۳ سال به دست آمده باشد، خاصیت تب‌بر با اثر قاطع ولی بطئی نشان می‌دهد.

این اثر درمانی را گلوکزید موجود در پوست شاخه‌ها، یعنی سالیسین نیز دارا می‌باشد.

برای این کار باید از پوست درخت بید، دم کرده ۴۰ تا ۵۰ در هزار تهیه کرد یا سالیسین را به مقدار ۱ تا ۴ گرم در روز مصرف کرد.

پوست درختان بید دارای اثر مسکن دردهای دستگاه تناسلی و شاتونهای آن اثر ضد تشنج، رفع عسرالطمث (قاعدگیهای دردناک) و رفع سیلان منی است.

عصاره روان سنبله‌های بید (شاتونها) را در رفع بیخوابیهای ناشی از ضعف اعصاب، اشکال وقوع قاعدگی که غالباً با درد همراه می‌باشد و همچنین رفع اختلالات عصبی مؤثر ذکر کرده‌اند. مصرف مقادیر کم پوست درختان بید، موجب تحریک اشتها و تقویت

اعمال دستگاه هضم می شود.

سالی ژنین ماده ای ضد عفونی کننده است و از اختصاصات درمانی آن این است که در معالجه روماتیسم، نقرس، گریپ و دیسانتري اثر قاطع نشان می دهد. سالیسین خاصیت اثر آرام کننده عصبی و تب بر دارد.

پوست درختان بید اثر دفع کرم نیز دارد و اطبای قدیم دیگر، برای مصرف روزانه ۵ گرم پوست درختان بید، اثر دفع کرم قائل بوده اند.

در استعمال خارج، جوشانده پوست درختان بید یا گرد پوست آنها جهت رفع غانقرایا و درمان زخمهای دیر علاج، به صورت حمامهای موضعی به کار می رفته است.

صور داروئی:

دم کرده یا جوشانده ۳۰ تا ۶۰ در هزار پوست به مقدار یک فنجان قبل از هر غذا، گرد پوست به مقدار ۸ تا ۱۰ گرم قبل از هر غذا مخلوط در بینزویت باشد. دم کرده ۵۰ در هزار به مقدار یک لیوان کوچک محتوی ۷۵ سانتی متر مکعب قبل از غذاهای ظهر و شب، عصاره روان به مقدار ۵ تا ۱۰ گرم در روز، عصاره روان سنبله ای بید به مقدار ۱ تا ۲ قاشق قهوه خوری در شب هنگام خوابیدن. مقدار سالیسین ۱ تا ۴ گرم در روز و حتی بیشتر به صورت کاشه، حب یا مخلوط در یک پوسیون و شربت است.

محل رویش:

درخت بید در نواحی مختلف البرز، کرج، پشند در ارتفاعات ۲۱۰۰ متری، گچسر، دره لور در ۲۲۰۰ متری، نواحی شمالی ایران مانند لاهیجان، پل زغال در دره چالوس، بابل، آذربایجان، مغرب ایران، اشتران کوه، کوه پارو، بین سقز و همدان، کردند، کوه رجب، کوه گهواره و غیره می روید.^۱

* بیدخشت

تعریف:

بیدخشت یکی از منّهاست که از درخت بید بدست می آید و مشابه شیرخشت است، ولی فرقی در این است که شیرخشت از درختهای مخصوص گرفته می شود و بیدخشت از درخت بید.

مقدار خوراک آن ۲۴ گرم و در بیشتر مکانها هم یافت می شود. اصلاح کننده آن بادیان و گلاب و مشابهش ترنجبین است.

بیدخشت ماده شیرینی است که هنگام گرمای تابستان از تنه درخت بید تراوش می کند و به صورت قطره های بی رنگ و چسبیده دیده می شود.

دکتر صادق مقدم، رساله ختم تحصیلی خود را به فرانسه در موضوع مانها ایران نوشته و در مقدمه کتاب، شرح مفصلی از قول دانشمندان، حکماء و اطباء قدیم نوشت و از خلاصه کلماتش مفهوم می گردد:

مان همان (من) است که در قرآن نیز از آن یاد شده و عبارت است از ترشح سفید یا زرده ماده طبی که در اثر تغییرات جوّی و گرمی هوا بر روی برگ، تنه و شاخه درختان و گیاهان پیدا می شود و گاهی روی برگ درخت بید می نشیند.

و باید یاد آور شویم که پوست درخت بید به صورت جوشانده یا دم کرده به مقدار ۲۰ گرم در یک لیتر آب برای رفع تب نوبه و مالاریا بکار می رود.^۱

در مجمع البحرین از مادر من آمده: «المنّ شیء حلو کان یسقط من السماء علی شجرهم». «من چیز شیرینی بوده که از آسمان بر درختهای بنی اسرائیل نازل می شد».

روایت:

در قرآن شریف آمده: «و انزلنا علیکم المن و السلوی»^۲ «بر شما بنی اسرائیل من و سلوی را نازل کردیم».

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۱.

۲- بقره: ۵۷.

خواص:

بیدخشت دارای خاصیت نرم کننده و کمی ملین است و اغلب به جای شیرخشت که کمیاب و گران است بکار می رود. بیدخشت دارای ساکارز، ملزتیوز و مواد لعابی بوده و برای لینت مزاج، نرم کردن سینه و شیرین کردن داروها بکار می رود.^۱

ملین است، جلا می دهد، سینه را نرم و بلغم را خارج می کند، در تبهای تابستانی به طور ملین و مسهل معده می دهند، به کسانی که نمی توانند غذا بخورند بیدخشت را به طور فرنی می دهند، مالیدن آن به صورت، رنگ را صاف می کند، بیدخشت مسهلی بی ضرر است.^۲

پوست درخت بیدخشت به صورت جوشانده یا دم کرده به مقدار بیست گرم در یک لیتر آب برای رفع درد سینه بکار می رود.^۳

محل رویش:

معمولا در ایران، در کنار جویبارها بید می کارند ولی همه آن بیدها بیدخشت نمی دهد. روستایی ها برای بدست آوردن بیدخشت با تیغهای فلزی که آغشته به آرد است شیره ای را که از تنه درخت بید جوشیده است، تراشیده و در کیسه ای که پر از آرد است می اندازند تا بهم نچسبد.

* بید ساده

تعریف:

فارسی: لیلی مجنون. عربی: خلاف، صفصاف. انگلیسی: Wiccow. درخت معروف است و کنار نهرها روئیده می شود. رنگ سبز و سفید و ذائقه تلخ و تند دارد.

مزاج:

سرد و خشک به درجه اول. مقدار خوراک آب برگ تازه از ۲۴ گرم تا ۶۰ گرم. نیز برای hay fever که از علف بخش می شود استعمال می کردند که آن را تسکین می داد. از این خوراک ۱۰ گرم استعمال می کردند. کم کم این ماده از استعمال دور شده بود گفتند که این بر حرارت مریض فائده ندارد و لکن بعد از کشف فائده آن در مرض التهاب و سوزش آن به واسطه ringer و bury تجزیه شد که آن بر حرارت بیچه های سالم از مرض اثر نمی کند. این دواء در خوراک زیاد آثار جانبی دارد مثل صدا در گوش، کری، ضعف عام، نبض سریع و ناتوان و حالت زحمت و رعشه در بدن.

پوست بید ماده salicin واکس، چربی، صمغ و تانن tanin دارد. جانشون در سال ۱۸۷۵ یک نوع شکر در آن نشان داد که شیرینی خفیف در آن است و گلوکوسائید به نام benzohelicin c20h20o8 کشف کرد^۱ و در تمام امراض خفیفه آن را بطور طب محلی استعمال می کنند.

روغن بید از دو قسمت عرق بید و یک قسمت روغن کنجد جوشانده درست می کنند تا آب تبخیر شود و روغن بماند. آن در سرفه مفید است.

در قدیم الایام این درخت مورد بحث حکمای اروپا بوده و لکن در سال ۱۷۶۳ میلادی دوباره مورد بحث قرار گرفت، ام. استون m.stone یک اعلامیه چاپ کرده بود که salix alba در علاج تب اجامیه malaria و تب موسمی نوبتی مفید است. پوست درخت بید مشک بواسطه بسته جیمس وارد طب شد و نیز بر تقریر آن اطبای دیگر مستر وایت و مستر جی و لکی سن تأیید کردند.

برگ بید در دستور ادویه لندن ادنبرگ دوبلن از ادویه مستعمله رسماً مذکور بوده و آن را بدل خوبی از قباقنا گنگنه cinchona که در تب مالاریا خوب است می دانستند salicys caprea یکی از انواع بید است که ماده salicin و tannin دارد.

salicin که در سال ۱۸۲۵ کشف شد و در سال ۱۸۳۰ درست رائج شد به صورت

ضد التهاب و سوزش به آن امراض که امروز salisylic acid مستعمل است استعمال از
riese شد و نیز برای تب نوبتی و مسکن و سرماخوردگی استعمال می شد. اسامی
salix caprea linn انگلیسی:

salicineae از خانواده:

marceav marsault فرانسوی:

اسم قدیم یونانی مثل اسم سنسکریت vitika و اسم قدیم آلمانی wida و اسم
قدیمی انگلیسی with یا withy. هرودوتس herodotus آن را ذکر کرده است. نیز
theophratus دونوع آن را ذکر کرده است. دیسقوریدوس آن را astrigent قبض و جمع
کننده بیان کرده است و استعمال پوست، برگ، تخم و عصاره آن را مجدداً ذکر کرده است
پلینی جای روئیدن آن و فوائد را ذکر کرده است. اطبای جدید آن را سرد کننده گفته اند.
آنها گفته اند استعمال آن در زنها عقیم واقع می کند. عصاره قوی آن را حکمای یونان و
روم به نقل fee یک نوع منا گفته اند. ابن سینا و دیسقوریدوس در فوائد آن هم خیال
هستند ولکن ابن سینا استعمال گل آن را که salitcarrea باشد به نام بهرامج behramet
جدا نوشته است. بهرامج کلمه عربی است که از کلمه فارسی بهرام behrameh منقلب
شده است. اطبای مسلمین عصاره و صمغ این درخت را بیان کرده اند. حاجی زین
می گوید که عصاره آن از برگ خارج می شود که m.raby آن را به نام بید انگبین نوشته
است که آن را در انگلیسی willow honey عسل بید می نامند و گفته اند که این عصاره از
برگ و شاخهای تازه آن استخراج می شود که آن شیرین است.

در ایران salix capreh به نام بید بلخی معروف است و گل آن به نام بید مشک پوست
آن هنوز در ایران به صورت تبر معروف است.

ایچی سن انواع درخت بید را که باغی یا بیابانی هستند مرقوم کرده است:

1_saliy pycnostachya anders

2_saliy acmophylla boiss

3_saliy babylonica linn

4_saliy daviesii boiss

5_saliy alba linn

6_saliy songarica anders

7_saliy caprea linn

در چین و ایران این درخت را علامت حیات ابدی می شناسند.

در چین salix babylonich linn در قبرستان کاشته می شود و در هند این رسم را از مغولها یاد گرفتند. رومانیها آن را فدییه نام می کردند، ایرانیهای ساکن هند گل بید مشک ماء الخلاف saliy caprea را معرفی کردند و گل و عرق را در هند، اشخاص برگزیده و زردشتیها استعمال می کنند و در عقیده آنها، آن مقوی دماغ و قلب است. عربی: خلاف بلخی، رنف، بلخته. در شام آن را شاه بید. در روم: بهرامج. در فارسی: مشک بید، گربه بید.^۱

musk willow

انگلیسی:

muskus willig

لاتینی:

خواص:

مسکن حرارت، مفرح و مقوی قلب و طبیعت را لطیف می کند. مقوی دل و دماغ، در تب محرقه نافع است، در سل و دق نیز فائده می کند، رفع عطش می کند، تا حد از ۱۲۰ گرم تا ۱۴۴ گرم امکان استعمال کردن است. درخت بیابانی است و گل آن سرد و تر است برگ سرد و خشک و میوه: سرد و تر، مصلح آن عرق گلاب، بدل: نیلوفر و ریواس، نفع خاص: در امراض حاره مفید است برای امراض مقعد مضر است

ملطف است، دماغ و دل را قوت می دهد، سدهای جگر را باز می کند، عطش، خفقان، درد سر، ضعف معده، امعای محرقه صفراوی، و نیز امراض حاره را مفید است،

عرق شکوفه از جرم لطیف تر، برگ آن قابض، عصاره آن مسهل صفرا، سودا و بلغم، مدر است. در صرع و لرزه مفید است. یرقان و ورم طحال را مفید می باشد، در گوش چکاندن آن درد گوش و سنگینی گوش را مفید است، عرق آن برای حمیات حاره و خفقان، خاکستر آن بند آورنده نرف خون است.^۱

* بید مشک

تعریف:

درختی است از گونه بید، دارای شکوفه های معطر که عرق آن مفرح است، شاه بید، بهرامه، مشک بید، بید طبری.^۲

بیدمشک را به فارسی به طور کلی بیدمشک و گل بیدک گویند. درختچه ای است دوپایه زینتی و گاهی به صورت درخت ولی به هر حال بلندی آن متوسط و از ۸ متر تجاوز نمی کند. زیر پوست و روی چوب این درخت برجستگی های تیزی وجود دارد. برگ های آن در پایه های نرم و پایه های ماده متفاوت است. روی برگ سبز تیره و پشت آن کرکدار و روشن می باشد. برگ های درختان ماده معمولا بیضی شکل و پهن تر از برگ های درختان نر است.

بید مشک در فارسی: گربه بید. عربی: خلاف بید. انگلیسی: *sallow* درخت معروف است. مشابه درخت بید است، لکن قدری کوچک، گل آن نیز مانند بید ساده است و لکن خوشبوی آن زیاد است. گل آن دراز و مانند دم گربه نرم است.

پوست آن پلنگون مایل به سیاهی یا مایل به زردی است. اصل آن از ایران است. زرتشتیها از ایران در هند وارد کردند در برگ آن ماده سپلی سین و لی نین است، رنگ گل سبز خفیف، ذائقه تند، مزاج سرد و تر در درجه اول مقدار خوراک عصاره تازه از ۲۴ گرم تا ۶۰ گرم، عرق از ۶۰ گرم تا ۱۲۰ گرم.

خواص:

خلاف البلخی: رنگ زرد و سفید، ذائقه تلخ، درخت مشابه بید است مزاج سرد و تر، برای مزاج سرد ضرر دارد مصلح آن عرق گلاب بدل آن عرق بید ساده مقوی دل و دماغ است. عرق آن ۶۰ گرم داده می شود.

شریان دماغی را باز می کند، ملطف است، مقوی دل و دماغ است مسکن درد سر است، طبیعت را نرم می کند احشا را قوت داده مقوی باه است بوی گل آن دماغ را قوت می دهد، غرغره آن درد لوزه های گلو را کاهش می دهد، عرق آن از گلاب قوی تر است.^۱ عرق بید مشک ملین مقوی قلب و معده و باعث افزاینده قوه باه است، اگر بجای نوشابه های غیر الکلی مصرف شربت های ملی و گوارای خودمان مانند شربت بیدمشک، شربت به لیموترش و آلبالو رواج پیدا می کرد هم پول این مملکت در جیب خودمان می رفت و هم ما به داروهای گرانبیام و غالباً زیان آور خارجی محتاج نمی شدیم.^۲

جالینوس حکیم یونانی بیدمشک را سرد و تر دانسته است بعضی در اول گرم مایل به خشکی بیان نموده اند در روی قوای دماغی مفید دانسته اند و مقوی قلب و مغز (مخ) و مسکن سردرد که از بخار و مواد حاره باشد ملین طبع و عرق آور در جمیع افعال قویتر از عرق بید و گلاب می باشد و مقوی معده و احشاء است و قدر شربتش مثل بید است.

بیدمشک از نظر دکتر غیاث الدین جزایری متخصص و غذا شناس ایران: عطر گل بیدمشک دماغ را باز می کند و مقوی قلب و مغز بوده و مسکن سردرد می باشد. جوشانده میوه آن شکم را نرم می کند که از عرق آن استفاده نمایند از عرق بید قوی تر است شهوت را تقویت می کند و باد شکن معده است. غرغره جوشانده برگ آن جهت انداختن زالویی که در گلو چسبیده باشد مؤثر است. جوشانده برگ و شکوفه بیدمشک مانع غثیان خون است.^۳

۱- بستان المفردات، ص ۸۰. ۲- خواص میوه ها و خوراکیها، ص ۸۴، مهرداد مهرین.

۳- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۴۷، اسماعیل اژدری.

بید مشک این پیش قراول عطر پراکنان بهاری به صورت عرق یا اسانس مورد استفاده انسان قرار می گیرد.

اسانس مخصوص بید مشک محرک اعصاب، قلب و تونوس عضلات است از طرفی فعالیت سالم قلب به فعالیت غدد بدن نظیر غده های ترشحی گوارشی و غدد فوق کلیوی و غدد تستی کول کمک می کند از سوی دیگر فعالیت شیمیایی غده های بدن در برابر اسانسهای خاصی افزایش می یابد این خاصیت محرک بودن و اثر درمانی عرق و اسانس بید مشک از روزگاران کهن شناخته شده بوده است و امروزه نیز از عرق و اسانس بید مشک در موارد متعددی چون دوران نقاهت ضعف و ناتوانی جنسی فقدان ترشح دستگاه گوارش و سوء هاضمه به عنوان یک داروی مؤثر ولی بی ضرر استفاده به عمل می آید.^۱

محلل، مقوی قلب، ملطف و مسکن حرارت و مقوی دل و دماغ است. سدهای جگر را باز می کند و عطش، قی، تب محرقه، خفقان را دور می کند و عرق آن استعمال می شود. گرمای سر را دور می کند. پوست آن حمی، درد مفاصل، نزله و بایی را دور می کند. در زمان قدیم پوست بید مشک عوض پوست گنه گنه cinchona برای دور کردن تب استعمال می شد.^۲

نسخه هایی که در آن بید مشک استفاده شده است:

۱- نسخه روح الارواح

۲- عرق ماء الجبن

۳- عرق بید مشک (از گل بید مشک تهیه می شود)

۴- سفوف فضه

۵- روح بید مشک

نسخه‌های فوق به ترتیب شماره دارای خواص زیر می‌باشند:

- ۱- قوت غریزی را زیاد می‌کند، مقوی و فرح بخش است، قوت باه را زیاد می‌کند، دل، جگر، دماغ، ذهن و حافظه را قوت می‌دهد.
- ۲- خون را صاف می‌کند، گرمی را تسکین می‌دهد و مفرح است.
- ۳- دل و دماغ را قوت می‌دهد و مفرح است.
- ۴- دل را قوت داده، مفرح است و اختلاج و ضربان قلب را مفید می‌باشد.
- ۵- دل و دماغ را قوت می‌دهد، مفرح است و دردسر، عطش و اختلاج قلب را از بین می‌برد.^۱

* بیض

تعریف:

منظور از آن تخم مرغ خانگی است که به فارسی: تخم مرغ و خایه ماکیان، به عربی: بیض الدجاج، به انگلیسی: اگ و به هندی: مرغی کا اندا می‌گویند. ماهیت معلوم است و بهترین آن بزرگ و سنگین آن است که در همان روز گذاشته شده باشد، زیرا که حرارت هوا فاسد کننده آن است بخصوص هوای گرم که رطوبت داخل تخم به سرعت فساد می‌پذیرد و بخصوص حرارت بهاری که در آن هنگام رطوبات جابجا می‌شوند. می‌گویند طریقه حفاظت آن از فساد هوا در نمک نگهداشتن است. مواد داخل تخم به نسبت حیوان تخم‌گذار به منزله منی و خون حیض در حیوان بچه‌زا است.

حرف

پ

* پاخر، حشیشه السعال

تعریف:

دکتر علی زرگری این گیاه را به نام *tussilago farfara* از تیره کاسنی نوشته است و در مورد کاسنی روایت وارد شده است.

پاخر گیاهی (*pas dane, tussilagofarfar(u)*، (فر.) *tussilage*) از تیره مرکبان (فر.) *composees* جزو دسته آفتابیه (فر.) *radiees* که با دوام است. ریشه اش ستبر و گوشتدار و مایل به قهوه‌ای و به ضخامت یک انگشت است.

این گیاه در نواحی سرد و معتدل می‌روید. گل‌های این گیاه قبل از شکفته شدن برای مصارف دارویی بوسیله زارعان جمع آوری می‌شود. این گیاه در اغلب صحاری و کوهستانهای ایران می‌روید و من جمله در شمیران فراوان دیده می‌شود. سعال حشیشه السعال، دوسه الحمار.

حشیشه السعال را در فارسی: خواجا. در هندی: اروسه، بانه، واشه، بونیا. در افغانی: بایکتر. در سانسکریت: باسک، باسا رام روپک، ورش، باجی وغیره. در مصر: حنا

الفزاله. در انگلیسی: *adtharoda*. در لاتینی: *adhatoda vasich* می‌گویند.

اکثراً در بیابانها، جنگلها گورستانها و گودیاها روئیده می‌شود. بوته آن از یک تا دو متر بلند می‌شود. شاخه‌ها گره‌دار و سخت می‌باشد. گل آن اکثر سفید مانند گل کنجدی می‌باشد.

میوه آن تیز مانند کنجد است گل بعضی از آن سرخ، زرد و نیلگون است. آتش آن زیاد تند و ذغال آن یک جز از باروت اسلحه سازی می‌باشد.^۱

در کتاب پزشکی نامه نامهای این گیاه را فنجیون و فنجریون و پادان و رجل الحمار و پای خر نوشته است.^۲

علف سرفه، فرفره، حشیشة السعال: میوه گیاه مذکور فندقی بوده و از مشخصات آن این است که یک دسته تار ظریف آنها را در بر می‌گیرد.

توسیلاژ *tussilago farfara* که در کتب علمی به نام پای خر نامیده شده گیاهی از تیره کاسنی *compositae* است. کاپیتول‌های ناشکفته و برگ آن مصارف دارویی دارد کاپیتول‌های این گیاه اثر خلط آور و نرم کننده دارد. از این جهت به منظور رفع سرفه، گریپ و بیماریهای مختلف سینه مصرف می‌شود ضماد حاصل از له شده برگ جهت سرباز کردن دمل به کار می‌رود.

خشک کردن کاپیتول‌ها باید سریعاً در سایه یا در صورت امکان در اتو انجام گیرد. برگها را می‌توان تحت اثر گرمای خورشید خشک نمود.^۳

ترکیبات شیمیایی:

گل‌های علف سرفه دارای ماده تائن *tanin* و لعاب و برگها دارای ۱۸٪ خاکستر می‌باشد. نیز دارای املاح: سدیم، پتاسیم، منیزیم، فسفر، گوگرد و سیلیس میباشد.

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۹۵.

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۱۳.

۳- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۲، ص ۷۱۱.

خواص:

پاخر یا پای خر در بیماریهای تنگ نفس سرفه، برونشیت، ورم حنجره و بیماریهای کلیه و مثانه مفید است.^۱ خاصیت ضد التهابی ملایمی دارد خاصیت ضد اسپاسم دارد و برای التیام زخمها مصرف می شود.^۲

در بیماری سینه، رفع یرقان، برای تسکین سرفه، بیماریهای دستگاه صفرا و رفع یرقان و نرم کردن سینه.^۳ در مورد سرفه های خشک، دمل سینه، جوشانده آن برای درمان بیماریهای پوستی ضد زکام به کار می رود.^۴

پای خر یا توسیلاژ: از تیره کاسنی معالج گریپ و لارنژیت، برگ گیاه را در کاغذ پیچیده مثل سیگار بکشند یا به صورت دم کرده مصرف کنند در درمان باد سرخ و زونا ۱۰۰ گرم برگ خشک یا ریشه گیاه را در یک لیتر آب بجوشانند و در موضع بمالند یا با کمی عسل مخلوط کرده ضماد نمایند.

پاخر جهت سرفه کهنه و تنگی نفس و زخم سینه و تحلیل باد مفید است و بخور و استنشاق دود آن نیز همین اثر را دارد. ضمادش التیام دهنده زخمها و حمل آن با عسل مخرج جنین زنده و مرده است.^۵

دمکرده گلهای تازه یا خشک آن به مقدار ۲۰ تا چهل گرم در یک لیتر آب در مورد برونشیت شدید، زکام، نزله، گریپ تجویز می شود. اشخاصی که مبتلا به آسم هستند باید برگهای خشک این گیاه را به شکل سیگار دود کنند و مطمئن باشند همانطوریکه دیسکوریدوس یونانی اطمینان داده است بیماری آنها معالجه و درمان خواهد شد. ضماد برگ و ریشه با عسل جهت مداوای باد سرخ و گشودن دهانه دمل و التیام زخمها به کار می رود.^۶

۱- خواص میوه ها و خوراکیها، ص ۸۶.
 ۲- گیاهان دارویی، پروفیسور هانس فلوک، ص ۱۶۵.
 ۳- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۷۲.
 ۴- نسخه های تندرستی از طب طبیعی، ص ۱۸۶.
 ۵- محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۷۱؛ تحفه حکیم، ص ۱۹۸؛ قرابادین کبیر، ص ۳۱۶.
 ۶- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۱۳۰.

* پادزهر

تعریف:

جابر بن حیان در رساله خود از پادزهر اسم آورده است. پادزهر دارای دو نوع می باشد: ۱- پادزهر معدنی: mineral bezoar ۲- پادزهر حیوانی gall bladder می باشد.

پادزهر نافع بیماریهای: انواع مسمومیت اعم از گزیدگی حیوانات یا خوراک مواد سمی، استفراغ، خفقان، وحشت، غم و اندوه، تنگی نفس، مالیخولیا، عطش، ورم، کوفتگی و سوزاک می باشد.

مقدار خوراک آن ۱ گرم می باشد. پادزهر معدنی از معادن و پادزهر حیوانی از زهره بَز و دیگر حیوانات به دست می آید.

نهادن پادزهر معدنی به رنگ سبز، زهر را از محل گزیدگی بیرون می کشد و مالیدن نوع سفید آن بر محل کوفتگی، نافع آن می باشد. خوراک نوع قرمز تیره آن به مقدار ۴ نخود، همراه با ۲ عدد مرغ نافع سوزاک می باشد.

بغل تخم مرغ را شکافته ۲ نخود گرد پادزهر را در آن ریخته سپس تخم مرغ را در آتش نهاده تا نیم بند شود.

مالیدن نوع زرد رنگ آن همراه با آبلیمو آبغوره نافع خشکی پوست بدن ناشی از حساسیت می باشد.^۱

پادزهر، اسم فارسی تریاق است و هر چه رفع سم کند و ممنوع نباشد، مخصوص به این اسم است.^۲

پادزهر سنگی است سبک و به رنگهای مختلف و بهترین آن پادزهر خطائی است که از کوهستان خطا می آید و طرز شناخت آن این است که اگر کمی از آن پادزهر خورده شود و بعدش یک چیز تلخ میل شود تلخی آن چیز معلوم نمی شود. رنگش سفید مایل

به زرد و سفید مایل به سبز است.

پاد زهر اسم فارسی است و از جنس تریاق می باشد و معنی غسل السم است و مراد از آن چیزی است که در مقابل سموم مقاومت نماید مثل تریاق آن را به عربی حجرالسم و فادزهر گویند و آن اسم هر چیز است که شرب (نوشیدن) و آویزان کردن آن حفظ روح از نقص و دفع یا مقاومت در مقابل ضرر سم نماید. می گویند که آن اسم عام است و هر چیزی که به وسیله آن مداوای سموم می نمایند و گاهی از مطلق آن منظور تریاق باشد و گاهی میان هردو لفظ فرق می کند.

چنانچه اصطلاح بعضی اطباست که اطلاق تریاق بر دوی مرکب که کار آن دفع سم است می نمایند و پادزهر اسم دو دوی تریاقی است که یکی از آن معدنی و دیگری حیوانی می باشد.

پادزهر معدنی: آن را حجرالسم و به فارسی: پادزهر کانی و زهر مهری نامند. و آن سنگی معدنی است به رنگهای مختلف و معادن آن ممالک خطای کوهستان چین، تبت، قندهار، کرمانشاه، خراسان، کرمان، توران و خلیص که از نواحی مدینه طیه است می باشد و بهترین آن خطایی است. افلاطون در کتاب جامع الخواص آورده که آن سم را جذب می کند و شرائین (سرخرگها) و سایر عروق بدن را از سم پاک می سازد و خون را از مسمومیت هر سم کشنده ای که باشد می گرداند، اگر پیش از پراکنده شدن سم در بدن خواه آن سم مشروب خورده شده حیوانی گزیده باشد اگر آن را بسایند و جای گزیدگی جانور سمی بپاشند سم را با ترشح دفع می نماید و اگر بخورند سم را جذب و دفع می کند. احمد بن یوسف گوید: سنگ پادزهر نافع سم عقرب است و آن را در انگشتر طلا نصب می کنند.

خواص:

سرد و خشک در درجه دوم و مقدار خوراک گردش: یک گرم است.
قابض، مفرح و تریاق سموم است نیز نافع خفقان طیش و ضعف قلب می باشد، در

امراض و بایه مثل طاعون و هیضه، قی و اسهال بسیار استعمال می کنند. با تمام مزاجها می سازد و بیشتر زهرها را می کشد. نوع حیوانی را سائیده در آب مخلوط نموده و بخورند یا بر محل گزیدگی عقرب بمالند نافع است پادزهر، دافع عطش و مالیدنش با آب گشنیز محلل اورام است.

مزاج پادزهر: معتدل مایل به حرارت و بدون ضرر است.

مقوی روح و بدن است و در مرض استفراغ و هیضه، ضعف حفقان، وحشت، غم، تنگی نفس و مالیخولیا، این را با عرق گلاب و بیدمشک سائیده و می خورند پادزهر برای دفع سم گیاه بیش، بهترین تریاق است.^۱

همدرد در نسخه های مقوی و علاج مرض اعصاب پادزهر را با داروهای دیگر بطور معجون زیاد استفاده کرده است.

محل پیدایش: کوهستان خطای کشمیر، تبت، خراسان و هند است.

مشابهش: مخلوط کرده زبرجد و زمرد است.

* پادزهر حیوانی

تعریف:

آن سنگی است که در شیردان، روده یا زهره بعضی حیوانات مانند بز کوهی، گاو کوهی، بوزینه و خار پشت یافت می شود و بهترین نوع آن مال بزکوهی است که در کوهسار شبانکاره فارس می باشد گیلانی می نویسد: بهترین نوع پادزهر آن است که چون با شیر بر سنگ بسایند به رنگ سرخ مایل به سیاه شود.

مزاج آن گرم و خشک موافق تمام مزاجها و دافع اکثر سموم گرم و سرد حیوانی، نباتی و معدنی است.^۲

۱- بستان المفردات، ص ۱۶۲.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۴۷؛ تحفه حکیم، ص ۴۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۳.

توضیح: تریاق که نوعی پادزهر است جداگانه نوشته شده است.
 تریاق: ماده‌ای را گویند که اثر سم را از بدن دور کند.
 پادزهر معدنی: عربی: حجرالسم. فارسی: پادزهرکانی، زهرمره.
 پادزهر حیوانی: یک سنگ است که از اکثر حیوانات مانند بزکوهی و گاو کوهی به دست می‌آورند.^۱

تریاق: انگلیسی: antidote داروئی که نافع سموم می‌باشد.
 پادزهر مکانیکی: mechanicil antidote به صورت مکانیکی سم را از بدن خارج می‌کنند.^۲

پادزهر معدنی: سنگی است که برای دفع سم بکار می‌رود.
 پادزهر حیوانی: سنگی است که در شکنجه بزکوهی پیدا می‌شود گاو زهره، گاوسنگ هم گویند.^۳

جابر بن حیان در رساله خود از پادزهر اسم آورده است.

۲- لسان العرب، ص ۹۰.

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۵۵.

۳- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۶۴۸.

* پامچال

تعریف:

پامچال گیاهی است که در بهار سبز می شود. برگهای آن کرک دار پرچین بیضی شکل طعم آن تلخ و قابض است هر کجا که علف می روید آن سبز می شود. گلهای آن در ماه اردیبهشت تا تیرماه ظاهر می شود.

پامچال گیاهی است که هر سال بدون آن که بکارند از همان ریشه اولی سبز می شود. پامچال گیاهی است *primula acaulis (u), p. vulgaris (u)* سردسته گیاهان تیره پامچال (فر.) *primulacees* گیاهی است کوچک و علفی، برگهایش نسبتاً پهن و در سطح زمین گسترده می شود و از وسط برگهای مسطح آن ساقه هایی که منحصرأ به گل ختم می شود خارج می گردد.^۱

پامچال را به عربی زهرالربيع می گویند گلهای پامچال از ماه اردیبهشت تا تیر ظاهر می شود.

انگلیسی: peters wort, cowslip

فرانسه: brayette, primevere officinale, primevere

آلمانی: petersblum, schlusselprimel

ایتالیایی: erba di san paolo, primavera

عربی: زهر الربیع العطری

گیاهی است علفی که به حالت خود رو در چمنزارهای برخی نواحی اروپا و شمال
افریقا می‌روید ولی در ایران نمی‌روید، به علت زیبایی گلها در نواحی مختلف پرورش
می‌یابد.

قسمت مورد استفاده این گیاه ریشه آن است. برگ و گل‌های آن نیز به علت دارا بودن
خواص درمانی مشابه ریشه کم و بیش مورد استفاده قرار می‌گیرد.

از گونه‌های مفید دیگر این گیاهان به شرح مختصر انواع دیگر غیر موجود در ایران
اکتفا می‌شود.

p. elatior hill در نواحی مختلف اروپا و آسیای غربی می‌روید. ضد تشنج است.

p. auricula l در نواحی کوهستانی اروپا می‌روید. خصوصیات درمانی کم و بیش مانند:
گیاه قبلی است.

از بین انواع سمی این گیاهان گونه‌های زیر را که هیچیک از آنها در ایران نمی‌رویند نام
می‌بریم:

در تبت می‌روید primula obconica hance

منشأ اولیه آن در چین بوده است p. sinensis lindl

در ژاپن وجود دارد p. sieboldi morren

در هیمالیا می‌روید. ۱ p. mollis nutt

ریشه‌های پامچال را در هر فصلی می‌توانید از زمین در آورید و مصرف کنید و شما
باید گلها را در کوره‌ای که حرارت معتدل دارد یا در جایی که گرم و بی‌رطوبت است

خشک کنید.

تاریخ پامچال در طب: پامچال به زبان لاتین کلمه‌ای است که اگر آن را تحت اللفظی ترجمه کنید به معنی اولین گل بهاری است. پامچال یکی از گیاهان نادر است که قدیمی‌ها آن را نشناخته‌اند و در کتابهای خود ذکری از آن نکرده‌اند ولی کتابهایی که در قرون وسطی نوشته شده است خواص طبی این گیاه را در بر دارد از جمله خانم کشیش سنت هیله گراد از کسانی است که در قرن هفتم میلادی خواص طبی آن را کشف کرد و آن را در درمان مالیخولیا، فلج و سکتة ناقص نسخه می‌داد بعد از او تابرنامرتناس که در سال ۱۸۹۰ از این جهان درگذشت پامچال را برای درمان عفونت‌های گوناگون مربوط به دستگاه تنفسی و بخصوص در مورد سینه پهلوی و برونشیت حاد تجویز می‌کرد.

پامچال طبی دارای ماده صابونی به نام (سپونین) و اسید سالیسیلیک می‌باشد. همچنین حامل بسیاری از املاح معدنی و یک ماده معطر ترکیبی است که شبیه به کافور می‌باشد.

گل پامچال طبی، کمتر از ریشه آن دارای سالیسیل و سپونین است.

پامچال در چمن‌ها، بیشه‌ها، طول جاده‌ها و جاهایی که علف می‌روید سبز می‌شود. برگهای آن کرک‌دار، پرچین، بیضی شکل و سبز خاکستری است. گل‌های آن دراز و افتاده و زرد رنگ است.

ترکیبات شیمیایی:

اعضای زیر زمینی این گیاه دارای دو هتروزید یکی به نام پریمه وروزید primeveroside یا پریمه ورین primeverine و دیگری پریمولا وروزید primulaveroside است vischmiac, mascre, goris.

خواص:

در طب به عنوان کرم کش مصرف می‌گردد و ریشه پامچال را به صورت جوشانده برای رفع کرم مصرف می‌کنند.^۱

برای معالجهٔ ورم کوفتگی که در اثر ضربه‌ای به بدن وارد می‌شود و خون در آنجا سیاه شده و می‌میرد کمپرس جوشاندهٔ ریشهٔ پامچال را به کار می‌برند.

پامچال داروی مؤثری برای برونشیت، سینه پهلوی، سرفه‌های مزمن، سیاه سرفه و زکامهای مغزی است و برای کسی که مبتلا به گریپ شده باشد، مفید می‌باشد. مقدار مصرف: گلهای آن ۲۰ تا ۳۰ گرم در یک لیتر آب دمکرده میل کنند.^۱

در میان کردها آن را برای دفع کرم و سرماخوردگی و زکام، سردرد، سیاه سرفه، کوفتگی و تب به مصرف می‌رسانند.^۲

این گیاه در طب به عنوان ضد تشنج استعمال می‌شود و در بیماریهای عصبی، هیستری، رقص سن گی و تشنجات اطفال مصرف می‌گردد ریشهٔ آن را به صورت جوشانده برای دفع کرم مصرف می‌کنند. دمکرده گل پامچال مقوی است و تب را می‌برد و کسانی که مبتلا به سردردهای شدید نیمه سر (میگرن) و دل بهم خوردگی شده‌اند اگر از آن مصرف نمایند بزودی شفا می‌یابند. جوشاندهٔ گرد ریشهٔ این گیاه را برای معالجهٔ برونشیت، سیاه سرفه و حتی سینه پهلوی و همچنین امراض مربوط به مجاری ادرار مصرف می‌نمایند.^۳

پامچال در تشنجات اطفال مقدار مصرف آن ۲۵ تا ۳۰ گرم در یک لیتر آب ده دقیقه جوشانده شود.^۴

گرد ریشه پامچال را به مقدار بالا در سیاه سرفه و حتی سینه پهلوی و امراض مجاری ادرار مصرف می‌نمایند برای معالجه ورم کوفتگی که در اثر ضربه‌ای به بدن وارد شود و خون در آنجا مرده و سیاه شده باشد کمپرس جوشانده ریشه پامچال را بکار می‌برند در این مورد صد گرم ریشه تازه پامچال را در یک لیتر آب آنقدر جوشانده تا مقدار آن به هفت لیتر تقلیل پیدا کند و بعد پارچه را در آن خیس کرده روی ورم می‌گذارند.^۵

دکتر شومل dr.chomel آن را در انواع امراض تشنجی تجویز می‌کند و عقیده دارد که

۱- همان، ص ۷۷. ۲- طب سنتی در میان کردان، ص ۵۵.

۳- گلهای و گیاهان شفا بخش، ص ۷۶-۷۷.

۴- همان، ص ۷۴. ۵- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۷۶-۷۷.

به خوبی آن امراض را معالجه می‌کند.

ریشه این گیاه به طور ملایم اثر ضد تشنج آرام کننده، مدر، معرق، ملین و به طور محسوس اثر خلط آور و رفع سرفه دارد و از آن می‌توان در برونشیت‌ها، ذات‌الریه، سیاه سرفه و بیماریهای دیگر مجاری تنفسی، استفاده به عمل آورد. با مصرف آن ترشحات بزاق و برونش‌ها افزایش یافته دفع اخلاط تسهیل می‌گردد.

k.kahnt در سال ۱۹۰۶ برای ریشه این گیاه اثر خواب آور و آرام کننده درد ذکر نموده است.

محقق w.bohn در سال ۱۹۲۷ در باره این گیاه چنین اظهار داشته که می‌توان از آن برای تسکین سردردهای یکطرفه، سردردهای منشأ عصبی و رفع دردهای نقرس و روماتیسم مفصلی استفاده به عمل آورد.

dr.h.leclerc آن را در رفع ناراحتی‌های ناشی از ضرب خوردگی و کوبیدگی اعضاء در استعمال خارجی توصیه نموده است. در استعمال خارجی گرد ریزوم خشک آن می‌تواند به عنوان عطسه آور مصرف شود.

در طب عوام از این گیاه برای درمان بیماریهای کلیه، مثانه و رفع عوارض بعدی سرماخوردگی، سرگیجه، لرزش اعضاء، طپش قلب، داءالرقص، فلج و اسهال مزمن استفاده به عمل می‌آید.

صور داروئی: جوشانده ۲۰ تا ۳۰ گرم ریشه در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز به عنوان مدر، جوشانده ۳۰ تا ۵۰ در هزار گل یا برگ گیاه در یک لیتر آب به مقدار ۳ فنجان در روز بین هر دو غذا به عنوان آرام کننده درد، جوشانده ۶۰ تا ۱۰۰ در هزار ریشه در یک لیتر آب برای تهیه لوسیون‌ها در استعمال خارجی.

شما باید گل و ساقه و ریشه پامچال را در معالجه برونشیت، سیاه سرفه، نقرس و گریپ، بی‌خوابی، میگرن و همچنین سنگ کلیه، روماتیسم مفصلی و تشنج مصرف کنید. به عنوان استعمال خارجی آن را در مورد معالجه جمع شدن خون در زیر پوست و

همچنین ضربه کوفتگی مصرف خواهید کرد.^۱
 گل‌های پامچال داروئی موثر برای برنشیت، سرفه‌های مزمن و زکاس‌های مغزی است.
 گریپ و تب را می‌برد و برای سردرد نیمه سر «میگرن» و دل به هم خوردگی نافع است.

* پای گرگ

تعریف:

lycopodium clavatum L.

herbe aux massues, patte de loup

lycopode officinal, lycopode

فرانسه:

ly copodio, kolben baorapp baerlap

آلمانی:

stag_horn_moss, clubmoss

انگلیسی:

musco terrestre, licopodio

ایتالیایی:

عربی: مسکنه، رجل الذئب، کبریت نباتی. فارسی: پای گرگ.

گیاهی پایا و دارای ساقه طویل، به دو صورت خزنده و راست به رنگ سبز روشن است. قسمت مورد استفاده این گیاه هاگهای آن است که پس از پاره شدن جدار نازک هاگدانها از درون آنها خارج می‌شوند بعلاوه ساقه عاری از سنبله‌های هاگزا نیز به مصارف درمانی می‌رسد.

داروی ضد سیفلیس، برای معالجه روماتیسم تجویز می‌شود. برای معالجه بی‌نظمی در عادت ماهانه، برای کاهش مقدار اوره خون اثر مفید دارد. برای فلج، سستی اعضا، تنگی نفس، سرفه کهنه، درد مفاصل، نقرس، سیاتیک، ورم‌ها و جذام و بیماری آتشک و شانکر خفیف نافع است برای مزمن تسکین دردهای تحلیل آور و ورم‌ها مفید است.^۲
 این گیاه در جنگل‌ها و نواحی مساعد غالب نقاط اروپا، آسیا، آمریکای شمالی و

حرف پ..... ۵۴۷

آفریقای جنوبی می‌روید و به نظر می‌رسد که در ایران نیز وجود داشته باشد. برای به دست آوردن «گرد لیکوپود» که در واقع هاگهای گیاه است، باید سنبله‌های هاگزای را کمی قبل از رسیدن کامل، چید و آنها را بر روی پارچه‌ای تکان داد. سپس هاگهای خارج شده را جمع‌آوری نمود.

بیشتر در نواحی کوهستانی، بر روی تخته سنگها و در جنگلها یافت می‌شود. این لیکوپود، سمی است و اثر تحریک کننده دارد از این جهت کمتر در مصارف داخلی به کار می‌رود زیرا اثر قوی آور شدید و مسهلی قوی دارد. دارویی است قاعده‌آور و دفع کننده کرم ولی خطرناک می‌باشد.

در آمریکا به عنوان مسهل و سقط کننده جنین مورد استفاده قرار می‌گیرد. دارای آلکالوئیدی به نام پیلی ژانین با اثر بسیار سمی است و مقدار ۰/۱ تا ۰/۲ گرم آن در سگ، عارضه‌ای نظیر فلج ماهیچه قلب ایجاد می‌کند که موجب مرگ جانور می‌شود. ایجاد انقباض مردمک چشم نیز می‌نماید.^۱

پای گرگی‌ها از دسته گیاهان بی‌گل ولی دارای ریشه و ساقه و برگ هستند. گرد آن به عنوان دارو مصرف می‌شود. اگر در آب جوش بریزند فرورود. الكل، اتر اسانسها روغنها را سریعاً آغشته می‌سازد برای معالجه پوست بدن به عنوان ضد اسپاسم، ضد احتلام، عدم دفع ادرار یا حبس بول و نزله مثانه رفع می‌شود. در افراد بزرگسال برای اسهال ساده، اسهال خونی اطفال مؤثر است. درمان برخی از ناراحتیهای پوستی، رفع خارش پوست.^۲

ترکیبات شیمیایی:

گرد لیکوپود دارای ۴۷ تا ۵۰ درصد ماده روغنی با بوی مطبوع و طعم ملایم همراه با کمی موم، قند، موسیلاژ، رزین، اسید سیتریک، مالیک و نشاسته است.

۲- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۳۵.

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۳۹۵.

خواص:

کلیه قسمت‌های گیاه (عاری تا از سنبله‌ها)، خاصیت ملین، بادشکن، مدر و ضد احتقان دارد. بعلاوه دارای اثر اختصاصی بر روی کبد و دستگاه دفع ادرار است. با مصرف لیکوپود، می‌توان بطور قاطع عدم دفع ادرار را که با تشنج همراه باشد، رفع کرد. بعلاوه نزله مثانه را در بزرگسالان، معالجه نمود.

مصرف له شده اعضای گیاه را در قند شیر، که به نسبت ۱۰ درصد تهیه شده باشد، جهت درمان نزله مثانه، احساس سوزش در مجاری دفع ادرار و در نقرسهای کهنه و مزمن، توصیه نموده است. خواص پای گرگ مشابه خواص پادزهر می‌باشد.

اطبای قدیم آن را دارویی قطعی، جهت درمان حبس البول (عدم دفع ادرار) می‌دانستند. مصرف آن به مقدار ۴ گرم به صورت امولسیون با شربت orgeat توام با موسیلاژ و صمغ عربی می‌باشد.

W. BOHN لیکوپود را در درمان درد مثانه و ناراحتی دفع ادرار مؤثر دانسته، اعلام داشت که با مصرف آن، ادرار غلیظی همراه با مواد زائد و مخاطی دفع می‌شود. لیکوپود، سابقاً برای رفع ورم روده اطفال و احتقان ششی ساده مصرف می‌گردید. طبای قدیم آن را برای درمان دیسانتری و اسهالهای ساده به کار می‌بردند و برای این کار نیز گرد لیکوپود را به مقدار ۸ گرم در ۱۲۵ گرم آب رازیانه و صمغ عربی و شربت‌ها مخلوط می‌کردند. همچنین از گرد لیکوپود جهت درمان اسهال کودکان، استفاده می‌نمودند. در سبیری از مخلوط ۴ قاشق قهوه خوری گرد لیکوپود و ۲ عدد تخم مرغ و قند و آب، امولسیون تهیه می‌کردند که برای رفع دیسانتری به کار می‌رفت.

در طب عوام، نوعی تنطور عاری از طعم و بو، از گرد لیکوپود تهیه می‌گردد که جهت رفع بیماریهای دستگاه دفع ادرار، تناسلی و همچنین دستگاههای تنفسی و کبد و در رماتیسم و نقرس، ورم کلیه، سل، نفخ، یبوست‌های سرکش، بواسیر، اسپاسم‌های مثانه و غیره به کار می‌رود و معتقدند که با مصرف آن، قوای عمومی بدن پس از برخاستن از یک بیماری التهابی و عصبی، بالا می‌رود.

برای این کار نیز ۱۰ تا ۶۰ قطره تنطور را در کمی آب مخلوط کرده ۲ یا ۳ مرتبه در روز مصرف می‌کنند. در استعمال خارج، جوشانده گیاه برای رفع انقباضات دردناک و غیر ارادی ماهیچه‌ها، روماتیسم و غیره به کار می‌رود.

امروزه از گرد لیکوپود، به عنوان خشک کننده و تسکین دهنده، مشابه پودر تالک استفاده می‌شود. گرد لیکوپود در موارد التهاب و تحریک ناحیه ران اشخاص فربه که بر اثر راه رفتن به وجود می‌آید و همچنین در رفع تحریک ناحیه ران اطفال که بر اثر تماس با ادرار حاصل می‌شود و بالاخره در درمان بعضی بیماریهای جلدی مانند سودا که با ترشح همراه باشد و رفع خارش، اگزما و تحریکات جلدی مختلف، می‌تواند اثرات بسیار مفید ظاهر کند. در انگلستان سابقاً جهت رفع ناراحتی اولسرها و در سرطان پوست و ناراحتیهای جلدی به کار می‌رفته است. کلیه قسمت‌های گیاه نیز به صورت دم کرده ۱/۵ تا ۲/۵ درصد، جهت رفع قی، به کار می‌رفته است.

سنبله‌های گیاه مذکور دارای آکالوئیدی به نام کلاواتین است که در حیوانات، بخصوص در گربه، سگ و خرگوش ایجاد قی و ناراحتیهای دیگر می‌کند. بطوری که مقادیر ۰/۱ تا ۰/۲ گرم آن در خرگوش، موجب می‌گردد که دو ساعت و نیم پس از مصرف آن، عوارضی نظیر تشنج و خفگی که منجر به مرگ جانور می‌شود، پیش آید. از انواع دیگر این گیاه به شرح زیر است:

* پر

تعریف:

برگهای آن به رنگ سبز زیبا و گل‌های آن کوچک، بسیار زیاد به رنگ تقریباً زرد و مجتمع به صورت گل آذین پانیکول بسیار منشعب با ظاهری هرمی شکل است. پس از خاتمه گل دادن، دمگلهای آن از هم فاصله پیدا نموده پوشیده از تارهای پنبه‌ای می‌گردد و به صورت مجموعه‌ای با ظاهر ظریف، پردوام و به رنگ صورتی یا مایل به قرمز در می‌آید. برگ این درختچه اگر در بین انگشتان فشرده شود بوی معطر از آن

استشمام می‌گردد.

نمونه‌های وحشی درخت پر، بیشتر در نواحی کوهستانی کم ارتفاع و جنگلهای کم درخت بخصوص اگر جنس زمین آهکی باشد یافت می‌شود. پرورش آن به علت مجموعه زیبایی که پس از خاتمه گل دادن در گیاه به وجود می‌آید و مدتی نیز بر روی آن باقی می‌ماند، در بسیاری نواحی معمول است.

امروزه از اعضای مختلف این گیاه هیچ گونه استفاده درمانی یا صنعتی به عمل نمی‌آید ولی تا سالهای اخیر از آن در دباغی و رنگرزی استفاده می‌شده است.

خواص:

برگ درخت پر به علت دارا بودن تانن، دارای اثر قابض و بند آورنده خون است جوشانده آن به صورت غرغره و حمام به منظور تاثیر دادن بر سطح مخاط دهان مورد استفاده قرار می‌گیرد. مصرف پوست آن به عنوان تب‌بر بین مردم معمول است.

محل رویش:

این گیاه به حالت خودرو در آذربایجان و حسن بگلو می‌روید. به عنوان زینت نیز پرورش می‌یابد.^۱

* پرتقال

تعریف:

پرتقال دارای ترشی‌های آلی بخصوص جوهر لیموست. میزان «اسیدوز» یعنی «ترشی خون» را متعادل نگه می‌دارد و بدین ترتیب از پیری زودرس جلوگیری کرده و به حفظ زیبایی کمک می‌کند. این میوه برای خانمهایی که به حفظ زیبایی خود علاقه نشان می‌دهند، بسیار مفید است. تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد که پرتقال، کلسیم بدن را زیاد می‌کند و همان‌گونه که می‌دانیم احتیاج روزانه اطفال پنج ساله به کلسیم هفتصد میلی گرم، ۱۰ ساله ۱۰۰۰ میلی گرم و پانزده ساله ۱۵۰۰ میلی گرم و اشخاص در سنین بالاتر بالغ بر یک هزار میلی گرم است.

مقدار کلسیم در سایر میوه‌ها به اندازه پرتقال نیست. بویژه آنکه، کلسیم این میوه بیش از سایر کلسیم‌ها قابل جذب است.

پرتقال محتوی ویتامینهای A و B¹ و B² و بویژه C می‌باشد. پرتقال فعالیت سلولهای پوستی را نیز زیاد می‌کند و اعصاب را تقویت می‌نماید و بدون تردید یکی از عوامل جوان ماندن و سرچشمه انرژی می‌باشد.

از آنجا که مقدار قند آن زیاد نیست لذا اشخاص مبتلا به دیابت (مرض قند) می‌توانند

براحتی مقدار زیادی از آن را بخورند. علاوه بر اینها پرتقال شامل کلسیم calcium و فسفر phosphorus که تقویت کننده سلولهای عصبی هستند می باشد و پتاسیم potassium هم که در تشکیل سلولهای خون و عضلات و غدد موثر است به مقدار کافی در پرتقال موجود است و منیزیم magnasium و سدیم sodium و کلر chlor و گوگرد sulphur هم در آن یافت می شود. آهن iron و مس copper روی و برم و منگنیز magnasium هم دارد.

پرتقال اگر با میوه های دیگر توأم شود به شرطی که صبح ناشتا یا لااقل نیم ساعت قبل از غذا خورده شود بسیار مفید می باشد. ۱۰۰ گرم پرتقال ۵۰ کالری به وجود می آورد.^۱

گیاهی (لا.) citrus aurantium (فر.) oranger از تیره سداییان (فر.) rutacees جزو دسته مرکبات aurantines که درخت نسبتاً بزرگ و زیبایی است و اصل آن از آسیا است. درخت پرتقال در نواحی معتدل ایران بخصوص نواحی اطراف دریای خزر به فراوانی و خوبی می روید. پرتقان، برتقان، پرتوقال آغاجی، برتقان خلو.^۲

پرتقال الکتریسیته بدن را زیاد می کند و دارای ویتامین C و املاح معدنی است. پرتقال به فرانسوی orahse و به انگلیسی orahse نامیده می شود. پرتقال درختی است دارای برگهای سبز، گلها و میوه آن معطر و گلهای آن به رنگ سفید پوست آن نارنجی کمی ناصاف پرتقال منبع غنی از ویتامین C می باشد. دارای دی لمونن، دسایکلیک آلدئید، لینالول دی ال تریپنئول می باشد.

خواص:

پرتقال بهترین میوه شفابخش است، بخصوص در زمستان که ترشی بدن انسان افزایش می یابد و نیاز بیشتر به مواد قلیایی پیدا می کند. پرتقال در عین حال که ترکیبات و املاح لیمویی کمتری دارد، در مقابل، از قندهای قابل جذب بیشتری برخوردار است. میوه ای است ملین، مقوی اعصاب و دافع تشنج که برای بیماران اعصاب بسیار مفید

است. این میوه زمستانی برای بیماران دیابتی و برای امراض گوارشی، خونی و سوء هاضمه نیز بسیار نافع است.

همواره سعی کنید پرتقالهای سنگین را که مناسب ترند، همراه با صبحانه و ناهار مصرف کنید. افزودن یک قاشق سوپ خوری آب پرتقال به غذای روزانه نوزادان، بسیار مفید خواهد بود، زیرا پرتقال سرشار از ویتامینهای B و C است.

پرتقال معده را سبک می کند و بهترین تنظیم کننده ماشین بدن آدمی است. بنابراین آنجا که پرتقال نیست، سلامتی نادر است. تا می توانید در هر سن و سال پرتقال بخورید.^۱ صاف تر از برگ پرتقال را هیچ درختی ندارد. گفته اند خوردن یک لیوان آب پرتقال در پگاه صبح هر روز طلا در هنگام ظهر نقره و در هنگام شب ارزش برنز را دارد میوه پرتقال محتوی ویتامین C و B زیاد است^۲ و بویژه برای کودکان، نوجوانان، اشخاص بیمار و کسانی که دوره نقاهت را می گذرانند بسیار توصیه می شود. پرتقال به مناسبت داشتن قند کم برای اشخاصی که مرض قند دارند میوه مناسبی است. آب پرتقال دارای مواد نیرو بخش و ضد عفونی کننده است و در موارد گریپ، ضعف اندام ها، تب، آنژین، اختلالات هاضمه و ناراحتی های کلیه و مثانه مصرف آن بسیار موثر است. گوشت پخته پرتقال به صورت ضماد به التیام زخم ها و آبله ها کمک می کند. پوست پرتقال در تمام حالات موجب رفع یبوست و تخلیه عادی گازهای روده می گردد. علاوه بر آن تب را پائین می آورد و کرمها را دفع می کند. اسانس پرتقال یک ماده آنتی سپتیک و همچنین ماده موثری جهت فرو نشانیدن دردهای معده است.^۳

پوست و آب پرتقال مقوی معده، معطر، بادشکن و ضد عوارض کمی ویتامین C، ضد قی ضد سم، نرم کننده سینه جوشانده پوست آن برای آرام کردن سرفه سرماخوردگی و سوء هاضمه مفید می باشد. جوشانده برگهای پرتقال برای شستشوی ورمها و کاهش درد آنها نافع است پرتقال ضد اسپاسم و آرام بخش، اسانس آن ضد

۱- مجله برگ سبز، سال اول، شماره ۸، بهمن و اسفند سال ۱۳۷۱، ص ۳۳.

۲- صد گیاه و هزار درمان، ص ۷۹.

۳- فرهنگ، معین، ج ۱، ص ۷۲۲.

عفونی کننده، با نمک برای دفع کردن، تسکین درد نقرس و روماتیسم.^۱
مصرف پرتقال به افرادی که سوء هاضمه دارند یا مبتلا به یبوستهای مزمن سختی شده‌اند توصیه می‌شود. پرتقال خون را رقیق می‌کند بیشتر بیمارانی که حمله ترومبوز هستند «دکتر کلاین» این بیماران را با پرتقال معالجه می‌کرد برای معالجه زکام و گریپ آب یک عدد پرتقال مفید است. پوست تازه پرتقال یا نارنج دارای اسانس است که خاصیت ضد عفونی دارد، یبوست با پرتقال درمان می‌شود.^۲

پرتقال در معالجه آپاندیس بسیار موثر است. ضد عفونی کننده مطبوع است.^۳
پرتقال دارای ویتامین‌های B و C و دارای آهن، آهک، کلسیم، فسفر، منیزیم، پتاسیم، سدیم و مس می‌باشد که ویتامین C از بسیاری اسکوربوت و راشیتیسم جلوگیری می‌کند. و دارای ماده ضد عفونی کننده است که معده و روده‌ها و ترشح صفرا را آسان می‌کند. پرتقال برای رشد نرم کردن پوست نافع است. فعالیت سلولها را زیاد می‌کند و بر قدرت اعصاب می‌افزاید.^۴

پرتقال میوه‌ای است دارای اسانسهای مختلف، محرک شیمیایی و روانی خوبی برای ترشحات دستگاه گوارش است. در پرده‌های آن فسفر، آب پتاسیم و منیزیم وجود دارد. برای کودکان اشتها آور، در بیماران مبتلا به نارسائی‌های کبد ایجاد حساسیت و ناراحتی می‌کند. به همین دلیل توصیه شده که این گونه افراد در خوردن پرتقال امساک کنند.^۵

* پرتوس

تعریف:

پرتوس گیاهی است گرمسیری، برگهای بیضی شکل آن به رنگ سبز با رگه‌ها و لکه‌های زرد و سفید و انواع دیگر، فقط رنگ برگها سبز است. در اثر تغذیه خوب، برگهای آن پهن و بزرگ می‌شوند. پرتوس به نور غیر مستقیم و زیاد نیاز دارد. در تابش

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۸۲-۸۵.

۲- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۶۹.

۴- طب الکبیر یا فرشته نجات، ص ۱۵۹ الی ۱۶۶.

۳- طب المفید، ص ۵۸.

۵- فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۴۲.

مستقیم نور آفتاب، برگها می سوزند و در نور کم، به مرور ضعیف و زرد شده می ریزند. بهترین راه تکثیر پرتوس، استفاده از قلمه سرشاخه های جوان آن است. این قلمه ها، در خاک بسیار سبک کاشته می شوند. در منازل، معمولاً قلمه ها را با قرار دادن در آب، ریشه دار نموده و سپس در گلدانهای با خاک سبک، می کارند.^۱

* پرستو

تعریف:

حضرت رسول ﷺ فرمود: پرستو را حرمت بدارید که زیاده از همه مرغان انس به مردم می گیرد و در ذکری که می کند سوره حمد می خواند.^۲

پرستو در روایت دیگری از امام صادق علیه السلام بیان شده است که در صرد نقل کرده ایم. پرنده ای (لا). *hirundo* و (فر). *hirondelle* از رده گنجشکان (فر). *passeraux* جزو راسته شکافی نوکان *fissirostres* که شامل ۸۰ گونه می شود و در سراسر کره زمین پراکنده اند جثه اش کمی از گنجشک بزرگتر است. پرنده ای است مأنوس با انسان. این پرنده جزو پرندگان مهاجر است چلچله، زازال، بلوایه، پیلوایه، پرستوک، خطاف.^۳

عربی: ابابیل، خطاف، عصفورالجنه. یونانی: شالیطون، خالیدوس. ترکی: قرلانفوخ. دیلمی: خجلا. فارسی: پرستوک، فرسنگه، بابوانه. اردو: ابابیل. هندی: سیالی، کنهیا، پت دیوی. انگلیسی: *swallow*.^۴

پرستوک در فارسی اسم خطاف است که جمع آن خطاطیف و به عربی ابابیل و عصفورالجنه و به یونانی شالیطون و به ترکی قرلانفوخ و به دیلمی خجلا گویند و به فارسی پرستوک و فرسنگه و بابوانه و به هندی سیالی و کنهیا و یوری و بهم نامند. پرندگان شکاری دشمن پرستو هستند و به همین دلیل پرستو از شاخه های افسستین در آشیانه خود استفاده می کند و از اذیت آنها ایمن می گردد گویند هرگاه جوجه پرستو

۲- حلیة المتقین، ص ۲۷۶.

۴- لاثنانی لغات الادویه، ص ۶.

۱- مجله برگ سبز، ص ۶۸، مهر ۱۳۷۱.

۳- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۴۱.

یرقان بگیرد پرستو سنگی را که در آن خطوط سرخ و سیاه بود و آن را حجرالسنونو نامند می آورد و نزدیک بچه خود نگاه می دارد که بچه خوب می شود و آن سنگ را چون مریض یرقان بگردن بیاویزد و یا آب حکا که آن را اندکی بنوشد خوب شود. نوعی از پرستو که در کوهها می باشد و مورچه می خورد آن را اسعال می نامند و در مسجد الحرام بمکه معظمه در سقف آن نزدیک باب ابراهیم علیه السلام یافت می شود و گمان می کنند که ابابیل که بدان باری تعالی عذاب اصحاب فیل فرمود همین است.

خواص:

گوشت پرستو گرم و خشک در اول سوم و خاکستر آن سرد و خشک و سرگین آن در گرمی و خشکی شدید است و چون سرگین را به زهره ماده گاو آمیخته بر موی سیاه طلا کنند به سرعت سفید گرداند و بعضی گویند سرگین آن سیاه کننده موی سفید است بخصوص چون به زهره مذکور بیامیزند. نیز طلای سرگین آن جهت بهق و کلف و تیرگی صورت بنابر قوت جلا نافع است. اکتحال سرگین آن نافع سفیدی غلیظ چشم و مغز آن تنها و با عسل در چشم کشیدن در ابتدای آب آمدن از چشم مفید است.

خوردن گوشت نمک سود آن (خشک سائیده نیم مثقال با آب نیم گرم) نافع خناق و همچنین غرغره با خاکستر آن با آب و عسل جهت خناق رطوبی و سقوط لهاة (زبان کوچک) و اورام لوزه ها و امراض حلق نافع است. قلب آن را چون بعد از خشک شدن سائیده و بخورند هیجان بیهوش نماید و چون خون پرستو را بدون اطلاع زن به او بخوراند شهوتش را کم می کند و چشم آن چون به روغن زنبق سائیده بر زیر ناف زن وقت احتباس خون نفاس بمالند ادرار آن نماید و درد را بر طرف کند و چون زن بعد از پاک شدن از حیض گوشت پرستو را بخورد دیگر حیض نیاید و تا آخر عمر حامله نشود. همچنین طلای سرگین پرستو نافع گزیدگی رتیل است حتی که در ساعت شفا یابد. خوراک نمک سود و خشک آن، دو درم و از خاکستر آن یک دانگ می باشد.

پرستو مضر ریه و مصلح آن سکنجبین است. مضرا حشاء و مصلح آن عود با میخک

است^۱ تحفه حکیم نیز خواص فوق را نوشته است و ترکی آن را قرلا نقوع ذکر کرده است.^۲

دیسقوریدوس: در هنگام افزایش ماه اگر اولین جوجه پرستو را بگیریم و شکمش را بدریم دو دانه شن می یابیم که یکی از آنها به یک رنگ و دیگری رنگارنگ است. اگر آن دو دانه شن را برچینیم و نگذاریم بر زمین بیفتد و هر دو را در یک تکه پوست گوساله یا گوزن پیچیم و دقت کنیم که خاک آلود نشوند و این را محکم بر بازوی کسی که عقلش پارسنگ برمی دارد (درهم برهم)، یا صرع دارد ببندیم یابه گردنش آویزان کنیم بسیار فایده دارد و بسیار بار این حکایت را شنیده بودم که صرع را بکلی شفا دهد. اطبا گویند: اگر آشیانه پرستو را در آب حل کنند و بپالایند و بخورند زایمان را سهل گردانند.^۳

پرستو را به اسامی علمی swallow, hirundo نوشته اند.

پرستو نافع بیماریهای: بهق، تیرگی صورت، سفیدی غلیظ چشم، آب آمدن از چشم، خناق، ورم لوزه ها، امراض حلق، ضعف باه، حبس خون نفاس، گزیدگی رتیل، صرع و کم عقلی می باشد.

۲- تحفه حکیم، ص ۱۰۵.

۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۰۴، قرا بادین کبیر، ص ۱۹۵.

۳- قانون در طب، ج ۲، ۳۴۶.

* پرسیاوشان

تعریف:

پرسیاوشان از تیره سرخها می باشد و جابر بن حیان از گیاهان این تیره نام برده است. پرسیاوش را به اسم علمی *adiantum capillus_veneris* نوشته اند. قسمت مورد استفاده این گیاه برگهای آن می باشد.

پرسیاوش گیاه زیبایی است که بر روی دیوارهای قدیمی صخره های کوه و داخل چاههای روید. برگهای آن کوچک و میخی شکل است و دارای لعاب نباتی موسیلاژ است. گیاهی (فر) *capillarie* (فر) *adiantum capillus veneris* از رده سرخسها جزو تیره پتریده ها که شامل گونه های بسیاری می شود. این گیاه بیشتر در نقاط گرم و مرطوب می روید. گیاه مزبور نسبتاً زیبا است.

پرسیاوش، برسیاوشان، شعرالجبال، کزبرة البئر، شعر الارض، شعرالجبن، شعرالخنایزیر، جعدة القنا، کزبرة القنا، شعرالکلاب، ساق الاسود، ساق الوصیف، سنبل، کالی جهانپ، کرجا، تکوت، شعرالغول، شعرالحی، بالدیری قر، ادیانطون، کسبرة البئر،

لحیة الحمار، صفائر الجن، سائقة الوصیف، مقایر، ارجنقیل، قرشقیله، ارجقیل^۱.
 عربی: شعر الجبال، شعر الارض، شعر الجن، صفائر الجن، سبع الارض،
 شعر الخنازیر، شعر الغول، شعر الحمار، لحیة الحمار، کثیر الشعر، کزبرة البر، کزبرة الماء،
 جعدة القنی، شجرة الجباد، ساق الاسود، ساق الوصیف وکسیره.

فارسی: پرسیاوشان، سنبل فارسی وکرفس دیو.

یونانی: سراپیون، سرییون، طیلهوغر و بولو طریخون.

سانسکریت: هنس پاوی، کیزماتا، تری پادی، مدھوسروا، پری و اسامی دیگر.

هندی: هنس پادی، کالی جهونت، هنس راج، راج هنس، کرجا، مورینکھی و غیره.

انگلیسی: maiden hair fern

لاتینی: adiantum lunulatum

این گیاه بر لب جویها، دریا، رودخانه، چاه و حوض روئیده می شود، برگ آن کوچک
 و نوک دار، ساقه آن: سیاه مایل به سرخی و براق و ریشه آن سرخ می باشد.^۲
 پرسیاوشان اسم فارسی و می گویند اسم یونانی است که به معنی دواي سینه
 می باشد.

به عربی: شعر الجبال، شعر الارض، شعر الخنازیر، شعر الحمار و کزبرة الماء گویند.

به هندی: هنسراج.

پرسیاوشان را در انگلیسی عامیانه: میدان هیروفرو گویند و گیاهی است که برگهایش
 مشابه برگهای گشنیز و لکن کمی کوچکتر می باشد و بهترین نوع آن مشابه کرفس و
 شاخه هایش سیاه و سخت می باشد.

رنگ برگهایش: سبز. طعم: تلخ. مزاج: معتدل و به قول بعضی مایل به گرمی و
 خشکی خوراک: از ۵ تا ۷ گرم است.

پرسیاوشان با نامهای مختلف بیان گردیده است:^۱

1_ *adiantum capillus veneris*.

2_ *adiantum lunulatum*.

3_ *adiantum pedatum*.

4_ *adiantum venustum*.

پرسیاوشان به نام علمی: *adiantum venustum* don و در بازار هند به نام هتسراج و موبرگها معروف است.

مؤلف کتاب فارماکوگرافیا از آن نام برده و در لائانی لغات الادویه نیز آمده و در عربی به نام کزبرة البئر یعنی گشنیز چاهی معروف است.

دیسقوریدوس آن را به نام fern که به شکل گشنیز است بیان کرده که آن بدون شک *adiantum capillus veneris* است ابن سینا نیز آن را به نام پرسیاوشان ذکر نموده است.

در فرانسه شربت maiden hair برای امراض سینه استعمال می شود. و از انواع:

adiantum pedatum linn

capillarie du canada

adiantum trapeziforme linn

استفاده می شود و بعضی اوقات گیاه: *capillaire du mexiaue* که همان فایده را دارد استعمال می کنند.^۲

به زبان عربی آن را: کزبرة البئر و به فرانسه: *adiante cheveu* نوشته اند.^۳ در خانواده گیاهی *filices* در فارماکوگرافیا^۴ *adiantum venustum* را پرسیاوشان، مبارک، هتسراج گفته اند که در خود موضوع پرسیاوشان ذکر شده است.

دوم *aspecnium faecatum* wild را در همین خانواده ذکر کرده و اسم هندی آن

۲- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۶۲۴.

۴- فارماکوگرافیا، ج ۱۱، ص ۶۲۵.

۱- مخزن المفردات، ص ۹۵.
۳- لسان العرب، ص ۶۹، حرف ک.

نیلوپاناماروارا گفته است و اسم داروی آن از اطبای مسلمین به اسم iskulukandrium نوشته است که مخصوص برای علاج بزرگ شدن طحال استعمال می شود آن را نیز mule dlant گفته اند به سبب اینکه خوردن آن را دوست دارند آن را سنگ شکن، علاج یرقان و بازکننده تقطیر بول گفته اند و استعمال آن برای زنها ممنوع گفته است بسبب اینکه آن در زنها عسر می آورد این دواء را با اسمای مختلف شناسایی و تعریف کرده اند.

انگلیسی: venus, shair, maidenhair

آلمانی: frauenhaapraut farn

فرانسه: capillaire de montpellier

عربی: شعر الخنزیر، شعر الارض، کربزة البیر.

فارسی: پرسیاوش.

قسمت مورد استفاده این گیاه از نظر درمانی برگهای آن است.

مزاج: معتدل مایل به گرمی و خشکی است.^۱

ترکیب شیمیایی:

برگ پرسیاوش دارای موسیلاژ، قند، تانن، اسید گالیک، یک ماده تلخ به نام کاپیلارین و به مقدار جزئی از اسانس است.

خواص:

پرسیاوشان نافع بیماریهای: سرفه، اخلاط چسبیده به سینه، ریزش مو، داء الحیه، داء الثعلب، اسهال، خونریزی، زخم، دمل، گزیدگی مار، سگ ها و حشرات، احتباس نفاس و حیض، تنگی نفس، سردرد، ورم، بلغم و کمی دفع ادرار می باشد.

پرسیاوش دارای مواد: موسیلاژ، قند، تانن، اسید گالیک، کاپیلارین و اسانس

می باشد.

این گیاه مضر طحال است و مصلحش مصطکی و گل بنفشه می باشد.
برگهای پرسیاوشان را در طب برای معالجه امراض، عفونت های نزله ای مثانه و ریه مصرف می کنند.^۱

آن گیاهی است دارای ساقه های باریک و تیره رنگ، برگهایش ریز می باشد و در میان کردها دمکرده آن را برای زکام و نرم کردن سینه و ناراحتی های قلبی و نزله ریه به مصرف می رسانند و برگهای آن را برای رفع روماتیسم روی جایی که درد می کند می گذارند تا درد تسکین یابد. دمکرده این گیاه جهت رفع بیماری های سینه به عنوان نرم کننده مفید است.

برگهای پرسیاوشان برای معالجه امراض عفونی نزله مثانه و ریه مصرف می شود. مقدار آن در موارد بالا ده تا پانزده گرم در یک لیتر آب یک ساعت دم کنند و مصرف نمایند.^۲

دارای موسیلاژ قند، تانن، آسید کالیک و یک ماده تلخ به نام کاپیلارین و کمی اسانس است شربت آن برای سینه مفید است.

در میان کردها دمکرده آن را برای زکام و نرم کردن سینه، ناراحتی های قلبی و نزله ریه به مصرف می رسانند و برگهای آن را برای دفع روماتیسم روی جایی که درد می کند می گذارند تا درد تسکین یابد.

قسمت مورد استفاده این گیاه از نظر درمانی برگهای آن است که بوی ضعیف ولی محسوس و طعم گس و ناپسند دارد، دمکرده این گیاه جهت رفع بیماری های سینه به عنوان نرم کننده مفید است.^۳

خاکستر پرسیاوش مخلوط با آب برای درمان شوره سر مفید است. ضمناً از نظر ابن

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ج ۲؛ سبزیها و میوه های شفابخش، ص ۷۸، ترجمه و تالیف مهدی نراقی.

۲- طب سنتی در میان کردان، ص ۵۶.

۳- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۳۷۳-۳۷۸.

سینا پرسیاوش طبیعت گرم دارد.^۱

نوع قرمز آن برای طحال مصرف زیاد دارد. برای سنگ کلیه نیز مصرف می شود. خوردن گرد خشک آن برای اسهال مفید است.^۲

پرسیاوش برای تنگی نفس بخصوص در اطفال. در معالجهٔ پسوریازیس (داع) پرسیاوش را سوزانیده با روغن زیتون مخلوط کرده و روی آن بمالند.

پرسیاوشان در تداوی سابقاً به عنوان خلط آورنده و معرق و ضد تب و ضد گریب بسیار استعمال می شده. از خواص پرسیاوشان آن است که چون تازه آن را کوفته و بر جائی که در آن تیر خورده باشد ببندند، تیر را بیرون می آورد. و به قول جالینوس: نوشیدن آن به نفث (بیرون آمدن) اخلاط چسبنده که از سینه و ریه خارج شود کمک می نماید.^۳

پرسیاوشان: شاخه هایش سرخ و مایل به سیاهی است. ساقه، گل و شکوفه ندارد. نیروی درمانی اش را سریع از دست می دهد.

خاصیت: گدازنده، نرم کننده، بازکننده، قابض، ادرار آور و باز دارنده سیلان است. خاکستر پرسیاوشان که با سرکه و روغن زیت مخلوط گردد در علاج داء الثعلب (نوعی گری) و داء الحیه مفید است. شربتش نیش مار، سموم سگ هار و حشرات موزی را علاج است.

در تنقیه، خمیر کردن شش و تسکین سرفه بسیار نافع است و سنگ را خرد و جریان حیض را جاری می کند.^۴

طریق رویانیدن موی در داء الحیه و داء الثعلب آن است که «پرسیاوشان» بر سر مالیده شود، موی را دراز می کند، پرسیاوشان نافع زخمهای بد، خون ناصور و دمل می باشد.^۵ محلل، ماطف، منضج (پزنده) بلغم، جالی دهنده، آورنده جریان حیض و نفاس (خون ولادت) و ادرار است، سده ها را باز می کند، خشکی می آورد، محلل اورام و ریاح

۱- خواص میوه ها و خوراکیها، مهرداد مهرین.

۲- زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۷۶.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۸۵.

۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۹۵.

۵- صیدنه، ج ۲، ص ۷۷۶.

است و سینه را پاک می‌کند. گرد آن را تنها استعمال نمی‌کنند و عموماً جوشانده آن را می‌خورند. قوت این گیاه تا یک سال باقی می‌ماند.^۱

آن را در هندی قدیم: کالی چامپ گویند. طعم: بی مزه. محل کشت: مکانهای مرطوب، برای طحال مضر. مصلحش: مصطکی و گل بنفشه. مشابهش: مخلوط ریشه شیرین بیان با نصف گل بنفشه و مقدار استعمال جوشانده ۲۰ گرم است. موارد استفاده خاص: مسهل اخلاط است و مرهم آن بر محل گاز گرفتگی سگ نافع می‌باشد.^۲

در نسخه‌های یونانی معروف به اسم شربت اسطوخودوس، شربت زوفا مرکب، شربت سینه، شربت کاکنج، شربت مسهل و لعاب سپستان، پرسیاوشان جزء مهمی است که در امراض سینه و معده و سردرد و تنگی نفس استعمال می‌شود.^۳

خواص: مفتح، محلل و صاف کننده زهره و مجرای آن، نافع ورمهای بلغمی و نیز خارج کننده بلغم ادرار آور، آورنده جریان حیض و تریاق سموم است و بطور مرهم در استعمال خارجی برای ورمها استفاده می‌شود. مؤلف کتاب البرهان نوشته که: خاکستر آن مخلوط با روغن زیتون برای علاج ریزش مو و روئیدن مو مالیده تا مو روئیده شود. theophrastus دو نوع آن را بیان کرده: یکی سفید و دیگری سیاه و برای روغن سر استعمال می‌شود. یونانی‌ها نیز به اسامی مختلف مثل:

trichomanes, calitrichon, politrichon, ebinotrichon نامیده‌اند.

پرسیاوش سابقاً مصارف زیاد در رفع بیماریهای سینه داشته است به طوری که از آن به عنوان خلط آور، نرم کننده، معرق و غیره، استفاده به عمل می‌آمده است. دم کرده ۲ تا ۳ گرم آن که با افزودن مقادیر نسبتاً زیاد قند یا عسل شیرین شده باشد به مقدار ۳ فنجان در روز هنوز هم در موارد گریپ نزله‌های ششی حاد و مزمن بخصوص در آغاز این بیماریها، برونشیت و غیره مصرف می‌گردد. اگر به جوشانده مذکور مقدار کافی شیر افزوده شود اثر نرم کننده آن بیشتر می‌گردد.

۱- المفردات، ص ۱۵۹. ۲- بستان المفردات، ص ۸۵.

۳- همدرد انگلیسی، ص ۱۷۱-۱۸۰-۱۸۳-۲۴۷-۲۴۹.

جوشانده‌های غلیظ آن می‌تواند اثر خلط آور بیشتری داشته باشد. از پرسیاوش شربت‌نی تهیه می‌شود که به آن مقداری لاکتوکاریوم و شربت شقایق می‌افزایند. پرسیاوش اثر درمانی قوی در درمان بیماری‌ها لااقل برای اشخاص بالغ ندارد ولی در مداوای اطفال، نتایج مفید در مواردی که ذکر شده ظاهر می‌کند.

محل رویش:

حلقه چاههای اطراف تهران پس قلعه، شهرری، شمال ایران، بلوچستان و جنوب غربی. پرسیاوشان گیاه زیبایی است که بر روی دیوارهای قدیمی و کهنه و صخره‌های کوه و داخل چاهها می‌روید. پرسیاوش یا پرسیاوشان گیاهی پایا همراه با ریشه‌های باریک و ظریف است. این گیاه در غالب نواحی مدیترانه، اروپا مرکزی و جنوبی و ایران یافت می‌شود. در نقاط مرطوب و دیواره چاهها و اماکن سایه‌دار غالب نواحی اروپای مرکزی و جنوبی و در ایران به فراوانی می‌روید.

به یونانی: سراییون و به فارسی عوام سنبل فارسی می‌گویند. آن نباتی است که در کناره حوضها، چاهها، نهرها، مواضع سایه‌دار، دیوارهای کهنه و خرابه‌ها می‌روید. بهترین آن سبز برگ، شبیه به برگ کرفس و سخت و سیاه شاخه و سرخ شاخه آن است. محل کشت: پاکستان، ایران، افغانستان.

در کوههای هیمالیا، ایران و افغانستان پیدا می‌شود. در مازندران، گرگان: بندر گز، گیلان، رشت، پیربازار، نواحی شرقی و غربی ایران، کوه کهرود، بلوچستان، جنوب غربی ایران، شهبازان، کشور، بیشه و غیره است.^۱

* خون سیاوشان

تعریف:

خون سیاوشان ماده قابضی است که در چین آن را به عنوان مسکن و تونیک و برای

التیام زخم و بند آوردن خونریزی به کار می‌برند خون سیاوشان طبق نظر حکمای طب سنتی از نظر طبیعت خیلی سرد و خشک است و خیلی قابض می‌باشد. برای ترمیم و گوشت آوردن زخمها نیز نافع است، معده را خنک می‌کند و حرارت کبد و روده‌ها را کاهش می‌دهد و برای تقویت معده و بند آوردن شکم روش و اسهال خونی و صفراوی و به هم آوردن شقاق مقعد و بواسیر نافع است.^۱

* پستان حیوانات

خوردن پستان حیوانات برای زنان آبستن بسیار مفید و نوزاد را بسیار خوشگل و خوش هیکل و قدری چاق می‌نماید.^۲ خوردن پستان حیوانات درد قاعدگی دختران را برطرف و پستان آنها را درشت می‌نماید.^۳ پستان حیوانات شهوت را زیاد می‌کند.^۴

۲- اعجاز خوراکیها، ص ۱۱۳.

۱- معارف گیاهی، حسین میر حیدر، ج ۵، ص ۳۱۵.
۳- همان.
۴- همان، ص ۵۹.

* پسته

تعریف:

پسته در تیره مصطکی و سماق می باشد و در مورد گیاهان مذکور روایت موجود می باشد. درختی (لا.) *pistacia vera* از تیره سماقیها که دسته مخصوص را تشکیل می دهد. این درخت دو پایه است و به حالت خودرو در سوریه و افغانستان می روید. در ایران نیز در قسمت های شمال خراسان به صورت وحشی دیده می شود.^۱

فارسی و اردو: پسته. عربی: فستق. سریانی: بستقی. یونانی: بستاقیا، فستاقیون. سانسکرت: نکوچک، چاروپهل، سکوچ، جل گوجک، پست، مکولک و دنتی پهل و غیره.

انگلیسی: *pistachid nut* لاتینی: *narboneusis pistachia vera*.^۲

پسته: معرب آن فستق و به سریانی بستقی و به یونانی بستاقیا و به فرنگی بسباکه و به هندی پسته گویند و آن بستانی و کوهی می باشد و مراد از مطلق آن بستانی می باشد.

۲- لائانی لغات الادویه، ص ۶۱.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۷۸۴.

فرانسه: pistachier d,alep,pistachier franc,p.cultive,pistachier vrai

انگلیسی: pistahio tree,pistachionut tree

آلمانی: pistazienbaum,pistacie

ایتالیایی: p.verede,pistacchio d,aleppo,pistacchio comune

فارسی: درخت پسته. عربی: فستق fustuq.

ارتفاع درخت پسته در مناطق گرمسیر حدود ۱۰ متر بالغ می‌گردد ولی در نواحی معتدل به ارتفاع کمتر یا به صورت درختچه در می‌آید. میوه آن سفت، تقریباً خشک و به طور متوسط به بزرگی یک زیتون است.

مغز پسته طعم مطبوع و ملایم دارد و پوشیده از یک قشر خیلی نازک جدا شدنی و به رنگ قرمز است.

درخت پسته، درختی است دو پایه که به حالت خودرو در سوریه و افغانستان می‌روید وبعلاوه در برخی نقاط مدیترانه و ایران پرورش می‌یابد. برگهای آن متناوب بی کرک مرکب از ۲ یا ۳ زوج برگچه نوک تیز با یک برگچه انتهائی است. گل نر آن فاقد گلبرگ ولی دارای کاسه‌ای مرکب از ۵ پرچم با میله‌های کوتاه است کاسه گل در گل ماده از ۳ یا ۴ و ۵ قسم تشکیل می‌یابد که بر روی مادگی متکی می‌باشند میوه آن شفت تقریباً خشک و بطور متوسط به بزرگی یک زیتون است مغز پسته طعم مطبوع و ملایم دارد و پوشیده از یک قشر خیلی نازک جدا شدنی و به رنگ قرمز است روغن پسته رنگ زرد طلائی یا زرد مایل به سبز دارد و دارای ۲۰٪ از اسیدهای چرب مختلف است. مغز پسته علاوه بر آن که به صورت خام یا بو داده مورد توجه مردم است، در دارو سازی نیز در گذشته از آن استفاده می‌شده است. در استعمال خارج می‌تواند به مصارفی شبیه روغن بادام شیرین برسد.

خواص:

مزاج آن گرم و تر در دوم یا گرم و خشک در دوم است. پسته مقوی مغز و ذهن و خوشبو کننده بوی دهان و نافع امراض سینه و ریه و سرفه است. پسته مقوی معده و

دهانه معده است. بخصوص اگر با جفت آن یعنی پوست بالای مغز بخورند و زیاد کننده منی و رافع لاغری کلیه و یرقان و طحال و سموم است. گویند خوراک آن با شکر مصلح هوای وبائی است.

پوست سبز بیرون آن سرد و خشک در دوم است و جویدن آن مقوی دندان و لثه و خوشبو کننده دهان و رافع زخم دهان و مقوی دل و معده و روده است.

شریف گفته: چون پوست بیرون پسته را خیسانیده بنوشند تسکین عطش و منع قی و حبس اسهال نماید. روغن پسته گرم و معتدل در رطوبت و خشکی و نافع درد جگر ناشی از رطوبت و درد کلیه و گزیدگی عقرب است. مضر معده می باشد و مصلحش مصطکی است. مغز پسته خصوصاً بدون پوست آن برای معده ضرر دارد و مصلح آن زرد آلو و بدلش به وزن آن مغز بادام و مغز حبة الخضر است.

به قول اطبای هند مغز پسته شیرین و گرم و چرب و درشت، چاق کننده و پاک کننده خون و دافع فساد باد و بلغم و دیر هضم است.^۱

شیخ می فرماید: مزاج پسته در آخر دوم گرم است و رطوبتی هم دارد. با معده سازگار است تلخی و خوشبویی آن بند آمده های کبد را باز کند. پسته از دل بهم آمدن و برگشتن معده جلوگیری کند و دهانه معده را تقویت نماید. نه قابض است نه ملین. پسته پادزهر نیش حشرات موذی است.^۲

پسته گرم و خشک است در دو درجه، پوست نخستین آن قی را نافع است و پوست میانه آن ورم معده را که از رطوبت باشد سودمند است.^۳

پسته با شیرین بیان و مصطکی و گل سرخ و کتیرا داروی مفید ورم و زخم معده و روده ها است.

مغز پسته علاوه بر آنکه به علت دارا بودن مواد غذایی فراوان مورد توجه مردم است و به صورت خام یا بوداده مصرف می گردد در دارو سازی نیز سابقاً به مصرف تهیه

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۰۳؛ تحفه حکیم، ص ۱۹۵؛ قرابادین کبیر، ص ۳۱۲.

۲- صیدنه، ج ۲، ص ۹۴۲.

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۸۲.

امولسیون می رسیده که در فرمول looch vert وارد می شده است.

در استعمال خارجی می تواند به مصارفی شبیه روغن بادام شیرین برسد.

پسته با بادام شیرین، بهمن سفید و نیز بهمن سرخ و ثعلب مصری و مصطکی، صمغ کتیرا، صمغ عربی، مغز گردو، تخم شلغم، تخم هویج در عسل مربا درست کرده برای قوت مخصوص برای غلیظ کردن منی زیاد مفید است.

فارسی این میوه پسته است اعراب آن را معرب کرده فستق گویند و فرنگی ها پیستاش خطاب می کنند.

مغز میوه پسته زیاد کننده و مقوی شهوت است و جهت تقویت ذهن و حافظه تجویز می شود. درمان سرفه، مقوی قلب و ضد خفقان است. برعکس سایر آجیل ها در معده تولید تخمه نمی کند بلکه از پیچش معده جلوگیری کرده و سردی کبد را معالجه می کند گرفتگی کبد و کیسه صفرا را باز می کند و در حقیقت کبد را زهکشی می نماید و درد آن را تسکین می دهد و با اینکه غذایت زیادی ندارد اشخاص لاغر و ضعیف را چاق می کند ولی باعث چاقی مفرط و بی تناسب نمی شود.

اگر مغز پسته با پوست الوانی که روی آن است خورده شود یرقان را درمان می کند و ورم طحال را از بین می برد و پادزهر سموم بخصوص نیش حشرات می باشد. مغز پسته برای درمان جوش هایی است که معمولاً در دهان می زند. از قی و سکسکه جلوگیری می کند اسهال و تشنگی را بر طرف می کند مغز پسته با الکل پادزهر سم عقرب و سایر حشرات است. روغن پسته در عطرسازی مصرف فراوان دارد. مالیدن مخلوط آن با مشک جهت درمان لقوه و تقویت حافظه توصیه شده است و چکاندن آن در دماغ، آن را پاک می کند.^۱

مغز پسته از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی گرم و خشک است وعده ای آن را گرم و کمی تر می دانند. پوسته سبز خارجی میوه پسته سرد و خشک است. اگر پوست سفید سخت آن را در آب بجوشانند و در جوشانده آن بنشینند برای مقعد بیرون آمده

نافع است. ریختن آب جوشانده پوست و برگ درخت روی موضع مورد نظر برای رفع درد مقعد و رحم و جرب و خارش مقعد نافع است. اگر اسراف در خوردن مغز پسته شود عوارض ناراحت کننده دارد و از بدن دانه های قرمز بیرون می ریزد در این قبیل موارد باید سرکه و انار ترش و برگه زردآلو ترش خورد در چین مغز پسته را نرم کرده و برای رفع اسهال خونی می خورند چینی ها معتقدند که پوست درخت پسته برای تقویت بنیان زنانگی موثر است و از جوشانده آن برای رفع خارش اعضای تناسلی زن استفاده می شود.^۱

با دارا بودن مقدار معتدله چربی از ارزش غذایی زیادی برخوردار است. ازت موجود در پسته نیاز ازتی بدن را تامین می کند نظر به این که مصرف زیاد پسته ازت خون را بالا می برد شاید همین امر مبنای نظر کسانی را تشکیل می دهد که معتقدند مصرف پسته خون را کثیف یا بدن را گرم می کند البته لازم است افراد ضعیف و مبتلایان به بیماری های نقرس، دیابت و ناراحتی های کلیه از خوردن پسته احتراز کنند زیرا مصرف این میوه خشک بیماری آنان را شدت خواهد بخشید در پسته مقداری از ویتامین های آ، ب، ب^۱، ب^۲، پ و ای وجود دارد.^۲

پسته یک خوراکی مطبوع و لذیذ و مورد توجه و علاقه و پسند همگان است، پسته در تقویت نیروی جوانی و قوه بیه اثری شگرف دارد.

پسته از میوه های خشک است و حداکثر هشت درصد آن را آب تشکیل می دهد و سایر ترکیبات پسته به طور تقریب به شرح زیر است:

املاح معدنی ۱/۷۰٪، مواد ازت دار: ۱۷/۵٪، چربی: ۵۲٪، هیدرات دوکربن: ۲۲٪. آنچه که پسته را واجد ارزش حیاتی می کند مواد معدنی آن است. مواد مزبور که هر یک از آنها به نوبه خود در فعالیت سلولز و متابولیسم بدن نقشی قابل توجه و ارزنده دارد. در هر کیلوگرم پسته قریب به ۳/۶۰ گرم فسفر وجود دارد که فسفر برای ساختمان

۱- معارف گیاهی. حسین میر حیدر، ج ۱، ص ۴۴۲.

۲- فرهنگ خوردنی ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۳۳.

سلولهای مغزی فوق العاده مورد نیاز است و در مورد نیروی توالد و تناسل نقش موثر و ارزنده‌ای دارد و همچنین یک کیلو گرم پسته محتوی ۰/۹۰ گرم کلسیم است که در ساختمان استخوان، خون و عضلات ما مقامی والا دارد.

مقدار آهن موجود در پسته قابل ملاحظه است و وجود آهن برای تمام سلولهای بدن لازم و جهت ادامه حیات و ساختمان هموگلوبین (گلبول قرمز خون دارای ارزشی انکار ناپذیر است که مسلم می‌گردد پسته در به وجود آوردن گلبول قرمز نقشی ارزنده دارد. پسته به اعتبار هر یکصد گرم مغز پسته خشک ۶ گرم آب، ۶۲۶ کالری انرژی، ۲۰ گرم پروتئین، ۵۴ گرم روغن ۱۵/۵ گرم گلوکید ۱/۹ گرم سلولز ۱۴ میلی گرم آهن و ۱۰۰ واحد ویتامین آ، ۰/۸ میلی گرم ویتامین ب ۱ و مقداری از سایر ویتامین‌های گروه ب دارد.

پسته دارای مقدار زیادی آهن است و این که از قدیم آن را برای رفع کم خونی توصیه می‌کردند حرف درستی بوده است بخصوص که علاوه بر آهن مقدار قابل توجهی نیز پروتئین مرغوب دارد و تقریباً ۱/۲ گرم در صد گرم آن نیز مس است که برای خونسازی محرک بحساب می‌آید انواع پسته‌های وحشی در ایران وجود دارد که محصول بعضی از آنها را پس از پیوند زدن با انواع مرغوب به صورت مرغوبی در آورده‌اند اما انواع خیلی ریزی مثلاً کسور در بلوچستان وجود دارد که گاهی خوردن آنها که با پوست سخت و خارج صورت می‌گیرد سبب سرگیجه می‌گردد که شاید با کهنگی روغن آنها ارتباط داشته باشد.^۱

خوردن مغز پسته زیادی ترشح غدد انسان را تعدیل می‌کند.^۲ پسته رسیده بسیار مقوی برای کم خونی و درمان ضعف مفرط می‌باشد. آن را در غذای اطفال فراموش نکنند. مفید در درمان کم خونیها و مقوی است.^۳

پسته مقوی معده و زخم معده و سموم بدن را زایل و یرقان را معالجه می‌کند^۴

۱- بهداشت تغذیه، محمد مهدی اصفهانی، ص ۴۲۰.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۲.

۳- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۵.

۴- اسرار خوراکیها، ص ۱۳۱.

خوردن مغز پسته بر طرف کننده اسهال است. تشنگی و سودا را هم از بین می برد.^۱ مغز پسته برای امراض کبدی مفید و زهکش کبد است و دردهای کبد را تسکین می دهد.^۲ پسته برای تقویت ذهن غذای خوبی است.^۳

ترکیبات شیمیائی:

مغز پسته دارای مقدار زیادی مواد روغنی آمیدون و ۳/۲۶ درصد ساکارز است. روغن پسته رنگ زرد طلایی یا زرد مایل به سبز دارد و دارای ۲۰٪ از اسیدهای چرب مختلف است.

محل رویش:

درخت پسته در نواحی مختلف ایران مانند دامغان، قزوین، خراسان، رفسنجان، اردستان و غیره پرورش می یابد.^۴ استخراج تری ترین از رزین. pistacia veral که استفاده از آن به عنوان ماده اولیه برای ترکیبات استروئیدی میسر است.^۵

۱- همان، ص ۱۳۷.

۲- همان، ص ۲۳۱.

۳- همان، ص ۲۳۲.

۴- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۵۶۸.

۵- همان، ج ۲، ص ۸۱۵.

* پنبه

تعریف:

در فارسی آن را پنبه و ترکی پانبوق و اعراب قطن گویند. گل‌هایش دارای رنگ زرد روشن و لکه‌های ارغوانی است. میوه آن غوزه نامیده می‌شود و دارای جدار خشک و سه تا پنج خانه است که در این خانه‌ها پس از شکفتن غوزه الیاف پنبه نمایان می‌شود. بهترین زمین برای کشت پنبه زمین‌های پوک است که کمی شوره داشته باشد. الیاف پنبه سفید مایل به زرد است و دانه‌هایی که معروف شده‌اند به پنبه دانه دارای بیست تا سی درصد روغن قابل استخراج می‌باشند که در زمستان در حرارت ۲ تا ۴ درجه بالای صفر منجمد می‌شود و دارای ویتامین «ای» می‌باشد. روغن آن خوراکی است مشروط بر اینکه کاملاً تصفیه شده و بوی آن گرفته شده باشد.

پنبه: به فارسی پنبه و جوزق و در اصفهان کلوزه گویند. در کتب سستی با نام عربی آن قطن آمده است. به فرانسوی بوته آن *cotonniere* و به انگلیسی: *cotton peant*. نامند گیاهی است از خانواده پنیرک *maevaceae* و دارای گونه‌های مختلفی است که به

صورت بوته یک ساله و درختچه می‌روید.

پنبه به عربی: قطن، قرفس، مکهل. فارسی: پنبه و تخم پنبه. هندی: کالی کپاس، کپاس و جنگلی کپاس. سانسکریت: کالانجنی، کرشناها و کرشتابخی، بوته آن را دونن می‌گویند. انگلیسی: cotton

لاتینی: *gossypium herbaceum*

در هند زیاد کشت می‌شود. میوه آن را در هندی طینط می‌گویند و وقتی که رسیده شود باز می‌شود و تخم آن را جدا می‌کنند که آن تخم را در هندی بنوله می‌گویند و حاصل بعد از جدا شدن تخم و باقیمانده را کپاس رمویی یا پنبه یا قطن می‌گویند.

آن میوه را در عربی: جوزالقطن و عفاره، در فارسی: کرزک خيروک و غوزه پنبه و در هندی تینت، تیند دهیرمی می‌گویند. نوعی بیابانی هم هست که آن را در لغت سانسکریت تربوتی بن کارپاس و بهار دواخی می‌گویند.^۱

پنبه دانه عربی: حب القطن، انگلیسی: cotton seed، اردو: بنوله.

یکی از دانه‌های روغنی معروف است که از مغز آن استفاده می‌کنند و اخیراً ثابت شده که در آن ویتامین B زیاد است.

رنگ آن: زرد کم رنگ. طعم: چوبی، مزاج: گرم و تر در درجه دوم و مقدار خوراک مغز آن: ۵ تا ۹ گرم و روغن از ۱۵ تا ۳۰ گرم است

به فارسی: پنبه. به عربی: قطن. وبه هندی اردو: روئی می‌گویند.

سفید، نرم و شفاف.

اردو: روئی مع تخم. هندی: کپاس. عربی: قطن. سانسکریت: کارپاس.

انگلیسی: cotton.

در هند و پاکستان کشت شده، ریشه آن کوچک و بوته آن دو ساله است. شکوفه آن به رنگ نارنجی و حقه میان آن سرخ پر رنگ است. بعد از باز شدن غوزه پنبه داخل آن نمایان می‌گردد که در وسط آن تخم پنبه وجود دارد تخم آن را به حیوانات و دامها

می دهند و روغن آن را می گیرند تخم، گل و ریشه این نبات به صورت دارویی مورد استعمال است.

gossypium stocksh masr, var, herbaceum linn

malvaceae cotton plant

انگلیسی:

cotonnier

فرانسه:

و در بیشتر ممالک گرمسیری کاشته می شود.

هندوها آن را از قدیم می شناختند و استعمال می کرده اند. علمای قدیم یونان مثل: *phil ostratus, pausanias* در مورد آن بحث کرده اند و اخیراً بیشتر از آن در صنایع نساجی و ملبوسات (پوشاک) تحقیقاتی کرده اند. *thiophhratus* آن را به نام *eriphora, pliny* و به نام *gossympinus* و *gossypion* و *xylinum* نوشته است. در عربی آن را قطن و قرفس گفته اند.

گیاهی که از غوزه آن ریسمان و پارچه درست کنند. قطن، کرسوف^۱ پنبه را به عربی: قطن، عمن، طوطه، کرسف، برشف، عصب الخرقع و عطب و تازه آن را: قوز و کهنه آن را قضمیم و به ترکی ماموق و بینوق و به هندی روتی و کپاس گویند و آن دو نوع است. یک نوع نبات آن کوچکتر از یک متر تا یک قد می رسد که پس از چیدن محصول آن تا ۲ سال دیگر نتیجه می دهد. پس از ریشه می برند و نوع دوم درخت آن عظیم است به قدر درخت زردآلو و به مدت ۲۵ تا ۳۰ سال عمر دارد و پنبه آن بسیار نرم است و این نوع را به هندی: ترمه گویند و در بافتن به کار نمی آید. بهترین پنبه سفید تازه و نرم آن است.

قطن لغتی است عربی که در تمام زبانهای اروپایی داخل شده است و به صورت *coton, cotton, kattun* نوشته می شود^۲

آزمایش و استاندارد: پنبه خالص باید عاری از مواد قلیایی، اسیدی، چربی، رنگ و مواد محلول باشد.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۱۵.

۲- مایر هوف، ص ۳۴۹. فرهنگ داروها و واژه های دشوار، ص ۳۰۳.

پنبه گیاهی است علفی و به ارتفاع ۵/۰ تا ۱/۵ متر که برگهایی متناوب با رگبرگهایی پنجه‌ای مرکب از ۳ تا ۵ لوب مشخص و منتهی به نوک تیز دارد در خارج کاسه گل آن یک کاسه فرعی مرکب از ۳ قطعه با بریدگیهای نوک تیز قرار دارد میوه‌اش پوشینه به بزرگی یک گردو دارای ۳ تا ۵ خانه و محتوی دانه‌های فراوانی است که هر یک از آنها از تارهای سلولزی به رنگ سفید یا مایل به خرمائی پوشیده می‌باشد.

این گیاه در هند، ایران و مصر، آمریکا، شوروی، پرو پرورش می‌یابد. زراعت آن در نواحی مختلف مدیترانه مانند ایتالیا و اسپانیا نیز معمول است. پرورش گیاهان مولد پنبه در اراضی سبک صورت می‌گیرد تا ریشه گیاه بتواند به سهولت در داخل خاک گسترش حاصل کند. اگر زمین زراعتی دارای کمی شوره باشد محیط مناسب‌تری برای نمو گیاه به وجود خواهد آمد. از پرورش بعضی از گونه‌های این گیاهان در سواحل دریا نتیجه خوب حاصل شده است.

طعم: بی مزه.

مزاج: گرم و خشک در درجه دوم، برای اشخاص گرم مزاج مضر است.

اصلاح کننده آن: روغن کدو و بادام.

مشابه آن: اسفنج است.

روایت:

در قسمتی از نصیحتهای امام رضا علیه السلام چنین آمده است: هرکس بخواد گوشش درد نکند موقع خواب پنبه بر گوش خود بگذارد.^۱

ترکیبات شیمیایی:

دارای گل‌های زرد روشن رنگ است که در بن گلبرگها لکه‌های تیره‌ای وجود دارد. از نظر ترکیب شیمیایی در گیاه پنبه مواد تبائین، کولین و سالیسیلیک اسید وجود دارد.

در کنجاله تخم پنبه پس از روغن کشی بر حسب وزن خشک آن در حدود ۳/۸٪ گلو تامیک اسید یافت می شود که طبق نظریه آقای راما چاندران ماده ال گلو تامیک اسید در حالت آزاد برای معالجه کمبودهای روانی در کودکان و نوجوانان اثر مفید دارد.

دانه پنبه عاری از تارهای سلولزی دارای ۱۸ تا ۳۰٪ روغن قابل استخراج است.

روغن پنبه: از دانه های آن تحت اثر فشار بدون مداخله گرما و بعداً تحت اثر فشار و وارد کردن آب جوش به دست می آید. روغن پنبه مایعی است که قبل از تصفیه شدن رنگ زرد تیره داشته در گرمای ۲ تا ۴ درجه انجماد حاصل می کند. نوع تصفیه شده آن دارای رنگ کاهی فاقد بو و طعم است. وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۱۸ تا ۰/۹۲۷ می باشد. اندیس ید آن بین ۱۰۱ تا ۱۱۷ و اندیس صابونی شدن آن بین ۱۹۰ تا ۱۹۸ است. دارای ویتامین ای نیز می باشد.

روغن پنبه دارای مصارف خوراکی است مشروط بر آنکه به خوبی تصفیه گردد و عاری از استئارین، پالمیتین، گلیسریدهای جامد و گوسی پول gossypol شود.

گل های این گیاه دارای ماده ای به نام کوئرسی مریت رین quer cimeritrine است. در دانه پنبه دو ماده رنگی و سمی به نامهای گوسی پول زرد gossypol jaune و گوسی پول قرمز gossypol rouge وجود دارد.

گوسی پول به فرمول $C^{30}H^{10}O^8$ و به وزن ملکولی ۵۱۸/۵۴ است. گوسی پول اثر تحریک کننده دستگاه هضم (معه و روده) دارد. به صورت آزمایش اگر به مقادیر زیاد به حیوانات خورانده شود موجب خیز و تورم شش می گردد بعلاوه تنفس جانور سست شده حالت فلج پیش می آید. دارای اثر حشره کشی است.

در روغن پنبه ماده olein و palmatin و نیز در تجزیه شیمیایی در آن:

carbon 76.40

hydrogen 11.40

oxygen 12.20

وجود دارد. در طب جدید استعمال دارویی به آن صورت ندارد.^۱
پنبه خالص از سلولز تشکیل یافته و در محلول آمونیاکی اکسید مس محلول است.

خواص:

مغز دانه‌های آن مصارف متعدد و فواید بسیار دارد که بزرگترین خواص آن زیاد کردن نطفه است.

کسانی که به علت کمی نطفه بچه‌دار نمی‌شوند بایستی سه ماه و نیم مرتباً روزی پنج مثقال دانه‌های آن را خوب آرد نموده به صورت قاوت میل نمایند. همچنین برای سینه و نرم کرده شکم مفید است. با دارچین و شکر برای سرد مزاجان مفید است با سکنجبین برای آنهایی که مزاج گرم دارند مفید است و مغز دانه‌های پنبه برای زنان بچه شیرده نیز نافع است چون شیر آنها را زیاد می‌کند.

شکوفه گیاه پنبه نشاط آور است و شربتی که با آن بسازند برای رفع خفقان و احتقان سود فراوان دارد و دارو سازان سنتی ایران را عقیده بر این است که عقل و هوش را زیاد می‌کند. ضماد شکوفه و برگ آن همراه با پنبه سوخته ورمها را فرو می‌نشاند و خارش بدن را برطرف می‌کند و پس از سوختن، از تاول زدن جلوگیری می‌کند. آب برگ آن اگر با آب سیب مخلوط شود اسهال را بند می‌آورد.

چنانچه زخمهای بریده شده را از پنبه سوخته پر کنید چرک آنها را خشک می‌کند. اگر پنبه را که قبلاً روی آن زنجبیل یا زرنباد نرم کرده گرم کنند و بر روی ورمهای دردناک ببندند درد آنها را تسکین خواهد داد.

اگر تخم پنبه را کوبیده با کمی زنجبیل مخلوط کرده و پنبه را به آن آغشته کرده فتیله سازند و بعد یک سر آن را بر زگیل میخی بسته و سر دیگر آن را آتش بزنند به طوریکه گرمی و حرارتش به زگیل برسد ولی نسوزاند و این عمل را سه روز متوالی روزی یک بار

تکرار نمایند زگیل افتاده و از بین می رود.^۱

جوشانده گیاه را برای معالجه مالاریا و سایر انواع تبها می خورند و دم کرده گلها و برگهای گیاه را برای نرم کردن سینه می خورند و از خیس کرده غلیظ گلها و برگ پنبه در آب برای تحلیل ورمها مصرف می شود. ریشه پنبه برای معالجه اسهال خونی مفید است و دود آن برای بواسیر مفید می باشد. ضماد گیاه پنبه که به حد خاکستر نرسیده باشد برای تحلیل ورم و رفع خارش مقعد و سوختگی آتش و جذب چرک زخمهای عمیق مفید است. ضماد آب برگ پنبه با روغن گل برای نقرس بسیار مفید است. تخم پنبه برای کلیه مضر است و از این نظر باید با بنفشه خورده شود. آب برگ پنبه در موارد مار گزیدگی و عقرب گزیدگی به کار می رود.^۲

gossypium herbaceum l.

پنبه:

cotton plant

انگلیسی:

baumwolle

آلمانی:

cotonnier

فرانسه:

bambagia

ایتالیائی:

قطن الشرق گیاهی است علفی و به ارتفاع ۵/۰ تا ۱/۵ متر که برگهایی متناوب، گلهای آن به رنگ زرد روشن و دارای لکه ارغوانی در قاعده هر یک از گلبرگهاست. میوه اش پوشینه به بزرگی یک گردو دارای ۳ تا ۵ خانه و محتوی دانه های فراوانی است که هر یک از آنها از تارهای سلولزی به رنگ سفید یا مایل به خرمایی پوشیده می باشد. جوشانده گیاه پنبه را خاکستر کرده با گوگرد معمولی مخلوط کرده برای عرق پا نیز خوب است.

بنوله، تخم پنبه، حب القطن، به رنگ: بلوطی، طعم: قدری شور و گرم و تر در درجه سوم است برای کلیه مضر است، اصلاح کننده آن خمیر بنفشه و مشابه آن حب قرطم

۱- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۸۹.

۲- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۳۹۴-۳۹۷.

است. مقوی باه و خوراک تازه آن: تا ۲۴ گرم می باشد.

مغز آن: دافع سرفه گرم و ملین سینه و با سکنجبین برای اشخاص گرم مزاج مقوی باه و با دارچین مقوی باه برای اشخاص سرد مزاج و آب برگ آن برای جلوگیری از اسهال بچه ها مفید است.

روغن آن: دانه کوچک صورت، کلف (کک) و حب شباب را مفید و مرهم اجزاء تمام آن مقوی معده است.

خواص آن: ملطف، ملین، منفث بلغم، مولد شیر و مقوی باه می باشد و از آن با شیر فرنی درست کرده می خورند. برای لاغری درد سر کپنه، کمی شیر در پستان زن، ضعف باه و درد سر حریره تخم خشخاش با مغز دانه مفید است.

از دانه پنبه روغن خوراکی تهیه می نمایند و به جای روغن زیتون و یا برای مالش بدن از آن استفاده می کنند. جلا دهنده است، در هند زنهار برای آرایش چهره آن را به ترتیب خاصی استعمال می کنند و کک و لکهای صورت را دور می کند.^۱

در بند آمدن خون حیض بعلت سردی نافع است. شربت گل پنبه: برای جنون، وسواس و مالیخولیا مفید است.^۲

موارد استفاده آن: مسکن درد و محلل اورام می باشد و بیشتر استعمال خارجی دارد. بسیار مفرح است. شربت آن جنون، وسواس، اختناق رحم و خفقان (طپش، اضطراب) را دور می کند و مرهم آن محلل اورام می باشد در علاج سوختگی به وسیله آتش، دانه و پوست آن مفید می باشد. پنبه گرم کرده برای گذاشتن جای درد مفید است و مسکن می باشد مربای گل (گل قند) آن شیر پستان زن را زیاد می کند و نیز مسمن (چاق کننده بدن) است.^۳

رنگ آن سفید است و در پاکستان غربی، مصر و مناطق گرمسیر می روید و مزاج آن گرم و خشک در درجه اول است.

گل پنبه: گرم و تر در درجه اول، پوست ریشه: گرم و خشک و مقدار خوراک پوست

ریشه: از ۷ تا ۱۲ گرم می باشد.

خواص: برای گرمی بر ورمها می بندند. پوست ریشه: آورنده جریان حیض سقط کننده جنین و مشیمه است و مقدار خوراک: ۲۰۰ گرم در آب جوشانده که تا نصف شود آنگاه آن را صاف کرده و روزی سه یا چهار قاشق به مریض می دهند که برای آسانی زائیدن مفید است.

اطبای شرقی تمام بوته آن را: گرم و مرطوب بیان کرده اند. شربت گل آن برای مرض مالیخولیا مفید است. مراقی توصیف می کند تاثیر محرک اعصاب و مفرح دارد مرهم آن برای علاج سوختگی از آتش و آب جوش مفید است پنبه سوخته برای زخم مفید است و تخم پنبه به عنوان ملین خارج کننده بلغم و مقوی باه استعمال می شود.

زرنباد با زنجبیل بر پنبه مالیده بر عضو فلج و یا مریض استسقاء (شخصی که آب فراوان می خواهد) گذاشته مفید است. تخم پنبه سائیده با زنجبیل و آب دوائی مفید است که به صورت مرهم برای ورم خصیه (بیضه) استعمال می شود. عصاره برگ آن در مرض اسهال و مرهم برگ و روغن آن برای نقرس و درد مفاصل نافع است. حمام آبن (یعنی در محلول آن مریض در طشت بنشیند) برگ و روغن آن برای قولنج رحم مفید است و نیز چوب شاخه آن را معجون کرده برای بهبود زخم و برگ آن را پودر نموده مخلوط با شیر برای تقطیر بول مفید است.

در کتاب فارماکوپای امریکا گیاه پنبه نوشته شده و موارد استعمال آن را ذکر نموده است که از قدیم زنان سیاه پوست آمریکائی پوست ریشه آن را برای سقط جنین استعمال می کرده اند. معلوم می شود که اثر آن بر رحم مانند ergot است و آن در مرض سختی حیض و بسته شدن حیض از سبب سردی مفید است که ۱۲۰۰ گرم پوست درخت پنبه با یک کیلو آب جوشانده درست می کنند و ۶۰ گرم آن را هر نیم ساعت مصرف می کنند یا عصاره آن را به مقدار ۲ تا ۴ گرم استعمال می کنند. در امریکا برای اسهال از آن نوعی چای درست کرده و مصرف می کنند تخم پنبه آورنده جریان شیر است. پوست بوته پنبه نشاسته دارد.

گل آن تر و با قوت شادی بخش است. بخور آن نافع زکام و نفوخ سوخته آن مانع رعاف (خون دماغ) و چون پنبه کهنه را سوزانده و بر جراحت بپاشند مانع خونریزی می شود و گویند: مرهم پنبه سوخته که کاملاً خاکستر نشده باشد محلل اورام (تحلیل برنده ورمها)، رافع حکه (خارش) مانع آبله و نافع سوختگی از آتش است و چون آن را بر دما میل بچسبانند قلع چیزی که اندر آن است و تنقیه آن نماید، زیرا که از خاصیت آن است جذب مواد از عمق بدن زخمهای عمیق می کند و مجفف، ذرور خشک سائیده آن خوب و خشک کننده جراحات است.

اگر گل پنبه را گرفته از آن شربت بسازند و به قدر بیست درم بنوشند جهت ابتدای جنون، وسواس، خفقان حار و احتباس (بسته شدن) حیض و اختناق رحم موثر و از یک اوقیه آن گفته اند که بسیار شاد، حالتی نزدیک به سکر (نشئه) می کند برگ پنبه را اگر کوفته و آب فشرده آن را به مقدار ربع رطل به دفعات خصوصاً با شربت سیب بدهند اسهال اطفال و غیر اطفال را حبس کند مرهم آن با روغن گل جهت نقرس و ضربان دائم بی مانند و با برگ خرفه جهت اوجاع (درد) مفاصل حار مفید است. چون شاخه پنبه را در گوش گذارند و طرف دیگر آن را بسوزانند آبی که در گوش رفته باشد جذب می کند.^۱ در تحفه حکیم علاوه بر خواص گذشته چنین آمده است:

چون فتیله از آن ساخته و یک طرف آن را آتش زده و طرف دیگر بر ثالیل (زگیل) گذارند به حدی که تقریباً داغ شود و سه روز تکرار کنند در رفع ثالیل تجربه شده است. پنبه پوسیده کهنه رافع گوشت مرده زخمهاست. مرهم تمام اجزای آن مقوی معده محلل و جاذب خون روی پوست است و مغز پنبه دانه با سکنجبین در گرم مزاجان و با دارچین در سرد مزاجان بسیار مبهی (افزاینده قوه باه) است. اندازه شربت شکوفه آن تا هجده درهم و مغز دانه آن پنج درهم است روغن تخم آن مبهی، ملطف، جالی (ضد عفونتهای پوستی)، رافع سرفه و مغص (درد شکم و روده) و تدهین روغن مالی آن جهت امراض بارده (سردی) بی مانند است.^۲

در مورد پنبه در زیر لغت عسل چنین آمده است: وگر نمک اندرانی اندراو کنی و پنبه‌ای اندر او زنی و اندر گوش نهی، بانگ را که از گوش همی آید نیک باشد.^۱
یعنی: اگر نمک اندرانی به داخل عسل بریزی و پنبه‌ای را به آن آغشته کنی و داخل گوش بگذاری برای صداهایی که از درد داخل گوش می آید مفید است.

شیخ گوید: ریشه پنبه بیابانی را در آب بپزند مرهم سازند علاج ورم گرم و باد سرخ است. افشره (فشرده شده صمغ) و روغن پنبه درد گوش را دوا کند و افشره برگش سرشویه شود سوزنی را علاج است.^۲

بهترین آن بزرگ دانه، پر مغز و تازه آن است. گرم و تر در درجه دوم و با رطوبت بسیار است. خوردن مغز داخل آن بسیار مفید برای سینه و ریه، نافع سرفه و ملین (نرمی بخش) سینه و شکم است. خوردن سه مثقال از آن با اندکی دارچین و شکر در سرد مزاجان و با سکنجبین در گرم مزاجان مقوی باه است و چون مغز آن را با آب پیاز سائیده و بمالند دما میل را از بین ببرد. مقدار شربت آن تا پنج مثقال. مضر کلیه، اصلاح کننده آن خمیره بنفشه و مشابه آن تخم کنگر است و تدهین با روغن آن جهت رفع کلف (کک)، نمش (چین و چروک) و جراحات حادثه در صورت نافع است.^۳

شیخ گوید: پنبه دانه بادشکن، خشکاننده، دیر هضم و بد هضم و بد خلط است و گرمی زیاد می دهد. روغن جوشیده اش کم ضررتر است و سکنجبین شکری زیانش را دفع کند. پنبه دانه که بسیار گرم است مایه سردرد است. پنبه دانه‌ای که دیر هضم است برای معده خوب نیست و اگر زیاد بخورند آب پشت قطع می شود.^۴

مصرف: پنبه خالص را در جراحی جهت محافظت از اندامهای جراحی شده و جذب خون ترشحات و چرک و همچنین برای حفظ بافتها از باکتریهای مولد عفونت بکار می برند. در صنعت پنبه را جهت صنایع پارچه بافی و تهیه سلولز خالص و برای ساخت مواد منفجره، استات سلولز و غیره به کار می برند. الیاف پنبه نارس را به نام مرده مرده dead

۱- بهمنیار، ص ۲۸۸.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۹۶.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۱.

cotton نامند و آن را از روی دیواره فوق‌العاده نازک و داشتن یک لایه خارجی از جنس کوتین تشخیص می‌دهند. این نوع پنبه فاقد خواص لازم برای مصارف مختلف می‌باشد. پنبه را همچنین به صورت نوارهای جاذب باندهای چسبناک (زخم) و پنبه آغشته به مواد دارویی به کار می‌برند.^۱

پنبه خالص: عبارت از کرکهای دانه‌انواع کشت شده گیاه گوسی پیوم هیرزوتوم *gossypium hirsutum* یا سایر انواع و گونه‌های پنبه از خانواده مالواسه است که عاری از ناخالصی و مواد چربی، بی‌رنگ و استریل شده باشد. پنبه خالص را همچنین به نام پنبه جاذب آب absorbent cotton می‌نامند.

پنبه را جهت مصارف بافندگی به صورت نخ در می‌آورند یا در اثر مجاورت با مواد شیمیایی به ترکیباتی مانند پنبه مرسریزه mercerized cotton ریون rayon و سایر فراورده‌های دیگر تبدیل می‌کنند. آمریکا به تنهایی نیمی از پنبه دنیا را تولید می‌کند. خوردن ۷۵ گرم شربت شکوفه پنبه برای دفع وسواس و ناراحتی‌های فکر مفید است. پوست ریشه درخت پنبه برای تنظیم رگل ماهانه خانمها مفید است.^۲

روغن پنبه تصفیه شده به مصرف تغذیه می‌رسد. دانه آن عاری از گوسیپول، آمیگدونیتریل، گلوگزید به مصرف تهیه نوعی عصاره خشک با افزودن ۵۰٪ قند، می‌رسد که اثر زیاد کننده شیر دارد با مصرف آن مقدار نسبی مواد چرب و کازئین در شیر افزایش می‌یابد از دم کرده دانه پنبه به صورت چای در آمریکا به عنوان تب‌بر استفاده می‌کنند. برگ گل و ریشه گیاه در هند به عنوان نرم کننده مصرف می‌شود. پوست ریشه گیاه دارای اثر قاعده‌آور است زیرا دارای خاصیت اکبولی می‌باشد ضمناً چون با مصرف آن ایجاد انقباضات رحمی شبیه انقباضات خود به خود زمان وضع حمل پیش می‌آید بدون آنکه حالت کزاز مانند ناشی از مصرف ارگودوسگل عارض شود از اینجهت دارای اثر بندآورنده خون رحمی نیز می‌باشد. مغز دانه پنبه در ازدیاد اسپرم

۱- مفردات پزشکی جدید؛ فارماکونوزی، دکتر آئینه‌چی، ص ۹۸-۹۶.

۲- خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۸۷.

موثر ذکر شده است. پنبه مصارف پزشکی و بهداشتی متعدد دارد و از آن در بسیاری موارد مانند زخم بندی، سوختگیها، در اعمال جراحی و غیره استفاده می کنند. پنبه سوخته شده اثر بند آورنده خون در جراحات دارد. روغن پنبه به مصارف روشنائی و صابون سازی می رسد استفاده های صنعتی آن زیاد است. در بین گیاهان مولد پنبه انواع وحشی وجود دارند که در نواحی کویری و نیمه کویری افریقا و عربستان یافت می گردند.^۱

محل رویش:

این گیاه در هند، ایران و مصر پرورش می یابد. زراعت آن در نواحی مختلف مدیترانه مانند ایتالیا و اسپانیا نیز معمول است پرورش گیاهان مولد پنبه در اراضی سبک صورت می گیرد تاریشه گیاه بتواند به سهولت در داخل خاک گسترش حاصل کند. اگر زمین زراعتی دارای کمی شوره باشد محیط مناسب تری برای نمو گیاه به وجود خواهد آمد.

* پنج انگشت

تعریف:

در برگ آن یک روغن و ریزین است. روغن آن بی رنگ و در روغن بوی آن گیاه ظاهر است خاکستر از آن ۷.۷۵٪ حاصل شده است. در میوه آن یک اسید به شکل ریزین است یک ماده که اسید است بطور آستربحیت و میوه‌های خشک کرده آن دارای ۶.۸٪

خاکستر است *vitex agnus castus linn*

این نوع پنج انگشت را اطباء مسلمین به نام عربی آن اثلث و به نام فارسی آن پنج انگشت و به نام رومی آن *vitex* استعمال کرده‌اند.

میوه آن به نام حب الفقد و به نام هندی آن تخم سنهابو بیان کرده‌اند. آن را حل کننده باز کننده سدهای دماغ و جگر و مفید در بزرگ شدن طحال، سوزش و استسقاء مفید دانسته‌اند. آن را عرب نیز ذوخمسة الاوراق یعنی دارای پنج برگ و در مصر آن را کف مریم یعنی دست مریم می‌گویند. زمان قدیم این گیاه را هدیه (اله) می‌دادند. نیز در قرن اوسط آن را فلفل راهین می‌گفتند.

تخم آن یک ماده تلخ به نام castine دارد و مقدار زیاد اسید آزاد free^۱ می‌کند.

vitex agus _castus l. v.integra medic,v.latifolia mill

agnus castus, tree of chastity, chast _tree, monk, s: انگلیسی
peepper tree

agneau chast, petit poivre, poivre sauvage, gattelier: فرانسه

pfefferbaum, keusshbaum mullen, abrahamstrauch, spfaffer: آلمانی

albero del pepe, vitice, pepe dei monaci: ایتالیائی

فارسی: پنج انگشت، فلفل، فلفل بری. عربی: شجرة ابراهيم.

از کلیه قسمت‌های این گیاه بخصوص میوه آن بویی شبیه بوی فلفل استشمام می‌شود که باعث نامگذاری گیاه به نام فلفل شده است.

هندی: سنهالو، نیسیندا.

vitex negundo linn, vitex trifolia linn

دو نوع فوق را کتاب سانسکرت به نام نرگندی، سندهووارا، سیفالیکا، سویتابشیی بیان نموده است که یک قسم از آن دارای گل زرد مایل به نیلگون به نام سویتاپشیی و قسم دوم دارای گل نیلگون به نام پوشاپام لیکا می‌باشد اهل تاملیل گویند که یک نوع از اینها مذکر و قسم دوم مؤنث است و به این سبب هر دو قسم را با هم در نسخه‌ها استعمال می‌کنند.

پنج انگشت را به عربی فنگشت، اثلوق، شجرة ابراهيم، حشيشة الرهبان، ذوخمسة اوراق، ذوخمسة اصابع، ذوخمسة جنحه نامند و به یونانی: اغنيس و سريانی: ليفس و به لاتینی: ویطس و به فرنگی: اسکی نان تو و به فارسی: درخت مریم و به هندی: سنهالو و در افغانی: مروندطی گویند.

فارسی: درخت مریم، پنجنکشت. یونانی: اخنيس، بناویطوس. سريانی: ینفس، عربها. سانسکرت اندراتکا، اندرسرس، نرگندی، سندهو وار (یک قسم آن).

قسم دوم: نیلکا، نیل نیرگندی، نیل سنددداد. هندی: سنهالو، سمهالو.

انگلیسی: five leaved chaste tree

لاتینی: vitex tirtolia, vitex nigundu, vitex arobora

تخم آن را در عربی حب الفقد، حب الطاهر، حبالنسل، عین السراطین. نیز در فارسی: فلفل کوهی و دل آشوب می‌گویند.

در جنگلها و باغها روئیده می‌شود. هر ساقه تعداد پنج تا برگ دارد. برگ آن از بالا نیگلون و از طرف داخل سفید است. اقسام زیادی دارد. میوه و برگ انواعی از آن سفید رنگ هستند و بیشتر میوه آن زعفرانی رنگ هست.^۱

پنج انگشت گیاهی است agnus که برگ آن مانند برگ شاهدانه است و بوته آن در کنار رودها روید، ذوخمسة اصابع، ذوخمسة اوراق، دل آشوب، پنجنگشت. تخم آن را حب الفقد خوانند.^۲

پنج انگشت خزنده داریم به فارسی قدیم در کتب طب سنتی با نام بنعلافلن که گیاهی است کوچک خزنده چند ساله علفی گسترده روی زمین. برگ پنج انگشت سبز، گل آن سرخ و سفید و تخم آن سیاه رنگ است.

مزاج آن:

گرم و خشک در درجه دوم است. این دارو سردرد می‌آورد و مصلح آن کتیرا و صمغ عربی می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

بررسیهای شیمیائی جدیدی که به طور دقیق مواد موجود در اعضای این گیاه را نشان دهد بر روی آن به عمل نیامده است. تمام قسمتهای این درختچه در نواحی مختلف ایران به فلفل نیز موسوم است ولی نباید با فلفل سیاه که گیاهی به نام piper nigrum از

تیره piperaceae است اشتباه شود.

گیاه دارای نوعی اسانس مخصوص است که مرکب از سینئول و احتمالاً سابی نن sabinene پی نن pinene و سزکوئی ترین می باشد. میوه اش دارای معادل ۰/۴۷٪ از این اسانس است.

malet در سال ۱۹۰۸ تان نوزید هائی که از مواد رنگی به حساب می آید به نامهای وی تکسین vitexine و وی تکسینین vitexinine از آن به دست آورد.

خواص:

میوه این گیاه سابقاً تحت نام semen agne_casti به عنوان تسکین دهنده قوای شهوانی مصرف می گردیده است.

dr.h.leclerc مصرف دم کرده ۱۰٪ سرشاخه گلدار این گیاه را به عنوان ضد تشنج در اختلالات عصبی psycho_nevrose و غیره توصیه نموده است.

برای میوه اش اثر نیرو دهنده، اشتها آور، مدر، بادشکن و حتی مخدر قائل اند.

دکتر bontius ماده vitex negundo را نوشته است و گفته که این ماده مدر حیض و مسکن دردها می باشد و حمام (غسل) به وسیله این گیاه برای امراض کمبود فشانم و امراض مجهول می باشد آقای دکتر و محقق flemining آن را از گیاهان و سبزیهای سودمند شناخته است. برای استعمال، این را به طریقه خاص برای ضماد درست می کنند. برگهای تازه را در یک دیگ سنگی می پزند، بعد آن را بر روی ورم و درد می بندند، روزی ۳ یا ۴ مرتبه عوض می کنند تا ورم و درد زائل شود.

نیز به قول بعضی از برگ آن توشک درست کرده بر آن می خوابند که سردی سر و درد سر را مفید است دکتر هو dr hove در سال ۱۷۸۷ بیان کرده که هندیها در بمبئی آن را گیاه ضماد و کماد می گویند عصاره برگ آن را با جعده (بهنگره) مخلوط با ریحان و نانخواه (زنیان) برای مرض روماتیسم استعمال می کنند. عصاره آن به جرعه ۶ گرم با روغن خوراکی و فلفل سیاه نیز در روماتیسم داده می شود و در بزرگ شدن طحال ۲۴

گرم از عصاره آن با ۲۴ گرم بول گاو هر روز صبح استعمال می کنند و در تب، سرماخوردگی، روماتیسم زیاد استعمال می شود. محقق روزبرگ *rosburgh* گفته است که در بعضی مواقع زنان هندی از آن برای حمام یا برای غسل کردن زائیده در روز بعد از زایمان استفاده می کنند.

در کتاب قدیم «نرگندی» نوعی از پنجنگشت را مقوی دماغ، قابض، تلخ و نافع قولنج، اورام، روماتیسم، کرم شکم، بد هضمی، بلغم، دمل و جذام نوشته است. برگ آن در پیچیدگی استخوان، ضربه، ورم خصیه، خون ریزی زیر پوست به صورت ضما د استعمال می شود. بیخ آن مقوی، تب بر، خارج کننده بلغم و میوه آن مقوی اعصاب و دماغ و مدر حیض توصیف شده است. اطبای مسلمین آن را استعمال می کنند و به نام تخم سنهالو می نامند و این نوع را *vitex agnus castus* در هند از خارج وارد می کنند. *vitex negundo* را محقق *ramphius* به نام *lagondium* ذکر کرده و می گوید که برگ آن حبوبات و لباسها را از کرم و حشرات محفوظ می گذارد. زندهای ژاپنی نوعی عصاره از آن درست می کنند که بادشکن و مدر حیض می باشد در هند برگ آن را داخل ورق کتابها می گذارند که ورق را از کرم خوردگی محفوظ می دارد.

تخم پنج انگشت را به عربی: حب الفقد و حب الطاهر گویند.

این تخم مثل فلفل سیاه و از آن کوچک تر است بعضی از آن سفید و بعضی دیگر سیاه اند مزاج آن گرم دو درجه و خشک دو درجه است آن محلل، ملطف، ضعیف کننده، قابض، بادشکن خشک کننده منی و ضعیف کننده بیه است. برای ورم طحال با سکنجبین می خورند و خیسانده در سرکه نیم گرم ضما د می کنند. برای ضعیف کردن قوه بیه با سرکه می خورند و جوشانده آن را می دهند گفته اند که مدر حیض و بول هم است شیر را زیاد می کند لکن منی را خشک می کند. در جریان زیاد منی سفوف فنجنگشت نسخه معروف آن است.

این گیاه در عین حال خنک و قابض و تب بر می باشد. جوشانده آن محلل و ضد سم است. عصاره و برگ آن برای یرقان و خونریزی های داخلی بسیار مفید است.

برای التیام و جراحات‌ها و بواسیر نافع است برای قطع اسهال و درد کبد، ریه و زخم رودها و درد مفاصل و سیاتیک نافع است.^۱

فلفل بیابانی درختچه‌ای است زیبا، گل‌های زیبایی دارد، میوه‌اش آبدار است و سخت، با دوام و قابض می‌باشد. به هضم غذا کمک می‌کند دماغ و کیسه صفرا و معده را باز می‌نماید و برای سردرد مفید است. برای معالجه جنون، بواسیر گرفتگی طحال و ورم رحم تجویز شده است. برای یائسگی پیش رس ضماد میوه و برگ آن جهت درد سر و بواسیر نافع است. جوشانده آن جهت ورم زخم مقعد و مرهم آن با روغن و برگ مو جهت ورم بیضه مفید است. ضد سوزاک می‌باشد.^۲

پنج انگشت به عنوان تسکین دهنده قوای شهوانی مصرف می‌گردیده است. اشتها آور، مدر، بادشکن، اثر ضد کرم، رشد موی سر و حافظه را تقویت می‌کند، خلط آور و تب‌بر، قابض مقوی معده، ضد کرم و تقویت کننده پیاز موی سر، جهت رفع درد دندان و در درمان روماتیسم مورد استفاده قرار می‌گیرد.^۳

تخم آن مفتح سده دماغی و کبدی و طحال نافع خفقان سرد، خشک کننده منی و نافع جمیع علل سوداوی و گاز گرفتگی سگ دیوانه است. گویند چون برگ آن تا سی روز بنوشند صرع و جنون را نفع بخشد و سرمه با عصاره آن دید را قوی گرداند. مزمره و غرغره با آب پخته آن مسکن درد حلق و نافع زخم دهان و خشونت حلق است. خوراک و ضماد عصاره برگ آن نافع یرقان است. چون یک درم تخم آن بخورند شیر را زیاد و منی را کم کند و چون با سرکه سه روز بخورند قطع منی و شهوت جماع کند. نیز خوابیدن بر روی برگ آن و خوراک تخم آن قطع نعوظ کلا نماید و چون زیر زن بخور آن نمایند شهوت جماع زن را ساکن نماید. نشستن در آب پخته برگ پنج انگشت نافع در درحم و ورم رحم و مقعد می‌باشد. گیلانی گوید: که آن نافع جرب سوداوی است. خوراک یک درم آن جهت گزیدگی مار و عقرب و مالیدنش برای کل گزیدگی‌ها مفید می‌باشد.

حرف پ..... ۵۹۷

مضر جماع و کلیه است و مصلحش صمغ عربی است و بهتر است که حتماً با مصلح استعمال شود. تخم آن مضر سر است و مصلحش بنفشه می باشد.

بدل آن به وزنش شاهدانه است مقدار خوراک آن از نیم تا دو درم است.^۱
لطیف کننده گدازنده، باز کننده و با کمی قبوضیت است رنگ و رو را صفا دهد ضماد تخم آن با روغن سختی بیضه را از بین ببرد.^۲

بدل آن: شاه دانه است. برای امراض رحم آطحال و بواسیر مفید است. مقدار خوراک تا حد ۴ گرم، درد سر از ورم و رطوبت را دور می کند سده های دماغ و جگر را دفع می کند. ورم طحال و رحم را دور می کند. خفقان، جنون، بواسیر را مفید است. شاخه آن با غنای صحرایی مدر حیض است. برگ آن گرم کرده بر روی ورم سدد بستن ورم را حل می کند.^۳

برگ آن مشابه برگ انار است که از طرف بالا سبز و از طرف زیر سبز مایل به سفید است. بر هر ساق تعداد پنج برگ به شکل پنجه دست انسان می شود. از آن بوی تند می آید. گل آن سفید مایل به سرخی و نیلی است. تخم آن در نوعی سفید و در نوع دیگر سیاه مانند فلفل سیاه و لکن کمی از آن کوچک تر می باشد.

چکاندن آب آن در چشم مقوی دید است. نیز مزمه با آن نافع درد حلق، ورم و زخم دهان می باشد. آبن آن در ورم رحم، ورم خصیتین، ورم مقعد استعمال می شود. برگ آن را پخته بر قولنج بادی، ورم رحم و ورمهای سخت ضماد می کنند.

برگ را با روغن سوزنده مرهم درست کرده بر زخمهای متعفن می گذارند. تعفن را دور کرده زخم را خشک می کند.

نفع خاص: باز کننده سدهای طحال و جگر، به صورت داخلی برگ آن استعمال نمی شود.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۹۸.

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۴۳-۳۴۵.

۳- بستان المفردات، ص ۱۷۱.

محل رویش:

درختچه‌ای است زیبا به ارتفاع ۱/۵ تا ۲ متر و بومی نواحی مرکزی آسیا که امروزه بر اثر پرورش زیاد انتشار فراوان در نقاط جنوبی اروپا مانند منطقه مدیترانه و نواحی دیگر پیدا کرده است.

نواحی مختلف البرز، تهران کرج، خراسان، خرمشهر، بیشه، کازرون، بندر عباس، خلیج فارس، قم.^۱
ضرر آن: سردرد آور و مضر کلیه است.

* پنیر

تعریف:

عربی: جبن و ابوالمسافر، سانسکرت، دوهی کلات. یونانی: سروش، بروش،
طورس و طوروس.

runnet,rennet,chease

انگلیسی:

ceseus,cese

لاتینی:

شیر را از پنیر مایه جامد می کنند و ماست آن را دور می کنند.^۱

ناخوشی ها و آفات پنیر:

۱- پنیر پف کرده: در پنیر گاهی دیده می شود که سوراخهای داخلی دراز و غیر منظم یا

مزه تند و نامطبوع دارد و اگر شدید نباشد پنیری باد کرده و ترکیده است.

۲- آب شدن پنیر که با ورود قارچی به آن پیش می آید.

۳- بعضی میکروبها پنیر را تلخ می نمایند.

۴- میکروبی است که لکه‌های قرمز بر پنیر می‌گذارد.

۵- میکروب لکه‌های آبی.

۶- گاهی لکه‌های سیاه.

۷- زمانی میکروبها سوراخهای نامنظم در پنیر ایجاد می‌نمایند.

۸- گندیدن پنیر که به واسطه میکروبهای بی‌هوازی به وجود می‌آید.

۹- گاه میکروبهای بیماری‌زا مانند میکروب سل و... در پنیرند که تحقیق آن با آزمایشگاه می‌باشد.

باید دانست که علت اصلی رشد میکروبها کم بودن مایه پنیر یعنی نقصان فرمان لاکتیک است. برای نگهداری پنیر ممکن است از یخچال استفاده نمود یا پنیر را نمک زده در کوزه‌ها ریخته و سرکوزه را با گچ یا غیره خوب مسدود نمود که هوا وارد نشود. پنیر از شیر درست می‌شود و دارای مواد روغنی و نیتروژنی و رنگش سفید مایل به زردی است، مزه قدری شور دارد.

پنیر مولد سدد و سنگ و اصلاح‌کننده آن نعناع، جوز و پنیر نمک سود (پنیری که در آب نمک باشد) کهنه است. لابد برای این باید نمک سود باشد که چون پنیر مدتی بدون نمک باقی بماند متعفن می‌گردد و کرم می‌زند. پنیر مقوی روده و معده، مقوی کلیه و ملین طبع است.^۱

پنیر مایه را در هند «چسته» گویند و اولین شیری است که بعد از نیم ساعت، حیوان مادر به بچه‌اش می‌دهد و بعد این حیوان را ذبح کرده و معده و روده‌اش را خشک می‌کنند، در داخل معده و روده‌هایش شیری است که آن را پنیر مایه می‌گویند. پنیر مایه شتر عربی را استعمال می‌کنند. رنگش سفید است و طعم آن قدری شور است.

پنیر مایه را به عربی: انفحه. عربی و سریانی: فیف. یونانی: فیطوا و فوطیا و هندی: چسته و چاک می‌گویند.

پنیر مایه، شیر جامدی است که از بچه‌های حیوان بعد از ذبح کردن از معده آنها که آن

را هزار خانه گویند به دست می آورند و می باید آن را از بچه های خیلی کوچک که هنوز هیچ علفی نخورده باشند حاصل کرد.^۱

روایت:

یکی از غذاهای دارویی پنیر است. پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: کُلُوا الْجِبْنِ، فانه يورث النعاس و يهضم الطعام.^۲

یعنی: پنیر بخورید زیرا باعث خواب می شود و غذا را هضم می نماید.
در مورد پنیر و گردو؛ پیغمبر صلی الله علیه و آله خوردن پنیر را بدون گردو خوش نمی داشت و گردو را مصلح ضرر پنیر می دانست.

قال عليه السلام: عشر خصال تورث النسيان: اكل الجبن و اكل سورالفار و اكل التفاح الحامض و الجاجلان و الحجامه على النقرة و المشى بين المرأتين و النظر الى المصلوب و التعار و قراءة لوح المقابر.^۳

پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله در روایتی فرموده است: ده خصلت است که باعث فراموشی می شود: خوردن پنیر، خوردن نیم خورده موش، خوردن سیب ترش، جاجلان و حجامت با نقره، راه رفتن بین دوزن، نگاه به کسی که از دار آویخته شده است تعار و خواندن لوح قبرها.

برخی از اینها احتیاج به توضیح دارد. چون بحث در طب است لذا از ذکر مطالب دیگر در اینجا منصرف می شویم.

امام محمد باقر علیه السلام فرمود: دوست می دارم پنیر را و در روایتی وارد شده است که در طرف چاشت مضر و در طرف شب نافع است و موجب تولد فرزند می شود.^۴

یکی از اصحاب می گوید: از امام محمد باقر علیه السلام راجع به پنیر سوال کردم آن حضرت فرمود: از غذایی که من خوشم می آید از من سوال کرده ای! آن حضرت فرمود: به طور

۲- بحار، ج ۶۱، ص ۳۰۰.

۱- لاتانی لغات الادویه، ص ۶۴.

۴- حلیۃ المتقین، ص ۵۳.

۳- همان، ج ۶۲، ص ۲۹۵.

کلی در باره پنیر و هر چیز دیگر به تو می‌گویم هر چیزی که نوعی حلال و نوعی حرام داشته باشد برای تو حلال است تا اینکه نوع حرام آن به عینه برای تو مشخص شود که در آن صورت آن را باید ترک کنی.

علت این سوال وجود مایه پنیر در پنیر است که گاهی آن را از حیوان تهیه می‌کنند و منظور امام این است که هر وقت برای تو ثابت شد که مایه پنیر از حیوان میته گرفته شده است باید از آن پنیر اجتناب کنی و مادامی که این مطلب بر تو ثابت نشده خوردن پنیر حلال است و اشکالی ندارد.

بهترین لقمه، لقمه‌ای است که در آن پنیر باشد. دهن را خوشبو و غذای قبل را هضم می‌کند. پنیر اشتها آور است و کسی که در اول ماه پنیر بخورد حاجت او برآورده می‌شود.^۱

ترکیبات شیمیایی:

مقدار ویتامین و کلسیم پنیر در هر صد گرم بر حسب میلی‌گرم:^۲

ویتامین A^۱ (۵) ویتامین B^۱ (۴) ویتامین B^۲ (۲۰)

ویتامین C (۱۲) ویتامین D (۱) ویتامین E (۱) کالری (۱۵۰)

پنیر از انعقاد شیر به وسیله پنیرمایه به دست می‌آید. در اثر این انعقاد مواد آلبومینی شیر به پپتین و اسید آمینه و بخشی از اسید لاکتیک مایع مزبور به الکل و اسید کربنیک و نیز قسمتی از چربیهای آن به گلسیرین و اسیدهای چرب تبدیل می‌گردد و بقیه لاکتوز شیر در آبی می‌ماند که در روی شیر منعقد شده است. افراط در خوردن پنیر باعث کم هوشی خواهد شد به جهت این که پنیر دارای کلسیم زیاد است و اگر کلسیم در بدن زیاد گردد باعث می‌شود مقداری از فسفر خون دفع و کم شود و می‌دانیم که فسفر ماده‌ای است که وجود آن برای حفظ و تقویت هوش و حافظه ضرورت دارد بنابر این نتیجه

۱- خوردنیها و آشامیدنیها، سید محمد تقی حکیم و دکتر رهنما چیت‌ساز، ص ۴۰.

۲- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۶۰.

حتمی این فعل و انفعالات آن است که ورود کلسیم زیاد به بدن کودک به کم هوشی وی خواهد انجامید.

البته عکس قضیه نیز صادق است. بدین معنی که چنانچه مقدار فسفر مصرف شده بیش از حد نیاز بدن باشد از میزان کلسیم موجود در آن کاسته خواهد شد و کم شدن کلسیم بدن به پوک شدن دندانها منجر خواهد گشت.^۱

مزاج: سرد و تر در درجه دوم. گرم و خشک در درجه سوم.

خواص:

برای معده و روده مفید است. خلط صالح تولید می کند و تن را فربه می سازد. ثقیل و دیر هضم است. اگر پنیر را بریان کرده بخورند دافع اسهال است.^۲

بیش از چهارصد نوع پنیر در کشورهای مختلف جهان به عمل می آید و هر کشوری یکنوع پنیر مخصوص را غذای ملی خود می داند. پنیرهایی که با شیر چربی نگرفته ساخته می شود سرشار از ویتامینهای A است و پنیرهای از شیر بی چربی آن صد چندان کمتر است.

وقتی پنیر را به عنوان دسر می دهند باید در آخر غذاهای سبک باشد و نباید دسر پنیر را با غذاهای سنگین مصرف نمود که هضم آن معده را به زحمت می اندازد.

مقوی معده و به هضم غذا کمک می کند، اگر آنرا با مرزه و مغز گردو بخورید به چاق شدن خود کمک کرده اید با پونه اگر خورده شود، پادزهر خوبی می شود.

به علت داشتن ویتامینهای «ث» و انواع ویتامین «ب» و املاح معدنی بخصوص کلسیم نان خورش کاملی هست که تمام عوامل حیاتی را دربر داشته و کمبود آنها را جبران می نماید. آن مقوی معده و روده هاست و موجودات مفیدی که در روده ها زندگانی کرده و به هضم غذا کمک می نمایند از آن تغذیه می کنند، خون سالم درست

۱- فرهنگ خوردنی ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۱۵۸.

۲- خواص میوه ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، ص ۲۴۳.

می‌کند، کمی دیر هضم هست ولی پس از هضم زود جذب یاخته‌ها شده و آنها را وادار به سازندگی می‌کنم اگر می‌خواهید دیر فاسد شده و مدتی در خانه شما بماند، همیشه در ماست یا آب ماست بیندازید.

پنیر نمک زده و کهنه در صورتی که فاسد نشده باشد بلغم را از بین می‌برد و اشتها را تحریک می‌نماید و رطوبت معده را می‌گیرد.^۱

به طور کلی انواع پنیر مایه به دو دسته حیوانی و نباتی تقسیم می‌شوند. پنیری که با پنیربند ساخته می‌شود ویتامینهای بیشتری داشته و خوش بو و خوش طعم‌تر از سایر انواع پنیرهاست. به علت داشتن ویتامین‌های «ث» و انواع «ب» و املاح معدنی بخصوص کلسیم، غذای کاملی هست که تمام عوامل حیاتی را در بر داشته و کمبود آنها را جبران می‌نماید.

پنیر تر و تازه در دوم تر و کهنه نمک سودش گرم و خشک است. آب پنیر چون دارای ماده پورکی است و آن را از خون اول استفاده کرده و چون جزء صفراوی سهمی دارد تا اندازه‌ای گرما دارد پنیر کهنه را می‌سایند و با روغن زیتون یا با آب پایی گاو که شور باشد مخلوط کنند و مرهم آن را بر مفصلی که سنگ دارد بگذارند. سنگ مانند گچ بیرون می‌آید و آزاری هم ندارد و چنانکه گویند در این مورد بسیار مفید است. اگر پنیر آب‌پز شود و به زن شیر ده بخوراند شیرش زیاد می‌گردد. می‌گویند: پنیری که با پونه کوهی باشد پادزهر مفیدی است.^۲

پنیر مایه انفخه rennet روایت از جابر بن حیان پنیر مایه به عربی: انفخه و نیز به عربی و سریانی: ضعیف می‌نامند و آن در معده حیوانات شیر خواره بسیار کوچک و نزدیک ولادت است و بعد از ذبح حیوان در آن می‌باشد بر می‌آورند و استعمال می‌نمایند، خواه تازه و یا خواه خشک نموده آن را استعمال نمایند، اما اگر حیوانات قدری بزرگ شدند و علوفه خوردند آن زمان انفخه آن را پنیر مایه نمی‌گویند و خواص و منافعی که ذکر شد دارا نمی‌باشد. به قول گیلانی در آن ناریت (گوی) لطفه (لطافت)

محلّه (تحلیل برندگی) می باشد و نیز اجزای یابسه ارضیه است و آن مرکب القوی است که در آن دو نیروی متضاد است: یکی آنکه هر جامدی را مانند خون، شیر یا خلط غلیظ حل می کند. به جهت آنکه در آن حرارت است که تشکیل اجزای ارضیه از آن منعقد می گردد. دوم آنکه مجمل هر ذائب است و مانع تمام سیلان و نرف از زنان به سبب پیوستی که منشأ آن از اجزای ارضیه است می باشد. کازرونی گفته این هر دو فعل از خاصیت و صورت نوعیه است. کیفیات را در این هر دو مدخل نیست.^۱

بهترین پنیر مایه متعلق به خرگوش است. تمام پنیر مایه ها گرم خشک و آتشین هستند. پنیر مایه هر ماده جامدی را حل می کند، خواه خون باشد، خواه شیر منعقد شده در معده خواه خلط غلیظ پنیر مایه هر ماده گداخته ای را بند می آورد. پنیر مایه ها لطافت می بخشند و با این خاصیت بدون شک خشکاننده هستند. جالینوس می فرماید: هر جا که به گیرنده ای نیاز است نوع حاد (تند) پنیر مایه را به کار نمی برم. پنیر مایه خون منعقد شده در ششها را حل می کند و اگر زنان پنیر را بعد از تمام شدن حیض شیاف کنند به بارداری آنها کمک می کند و اگر قبل از پاک شدن حیض بیاشامند مانع بارداری می شود. پنیر مایه در علاج بیدستر، بیماری خفگی زهدان (انسداد زهدان) مفید است.^۲

مقوی باه و مفرح قلب است، اسهال را می بندد، رطوبت رحم را خشک می کند، بعد از دوران حیض اگر زن آن را شیاف کند حمل را تثبیت می نماید، سم مردار سنگ را می کشد و مزاج پنیر مایه هر حیوانی مطابق مزاج همان حیوان است.^۳

به پنیر مایه rennaum,rennin گفته شده است که این یک ماده (انزایم) است که از شکم و روده های بچه گاو گرفته می شود و آن را در اصطلاح طبی bous_taurus linn(fam bovidae) گویند.^۴

مشابهش: گوشت است. مقوی معده و روده ها و کلیه، دافع تشنج و لکن دیرهضم است. خلط صالح به وجود می آورد و آمدن خون از دهن را می بندد. پنیری که بوی

۱- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۰.

۲- قانون در طب ابو علی سینا، ص ۶۳؛ تحفه حکیم، ص ۳۷؛ صیدنه، ج ۲، ص ۷۶۶.

۳- المفردات، ص ۱۶۴. ۴- دستور بریتانی، ص ۱۳۰۸.

عفونت می دهد را هرگز نباید خورد.^۱

پنیر دارای ویتامین B و D است بحسب دستور اغذیه ۳۰ گرم پنیر دارای ۵٪ پروتئین ۸٪، چربی و ۱٪ کاربوهِیدراید است و قدرت کالریش ۳۰ است و پنیر چرب در ۳۰ گرم ۸/۷٪ پروتئین، ۱۰/۱٪ چربی و ۷٪ کربوهِیدراید و ۱۲۹ کالری انرژی دارد.^۲

* پنیرک

تعریف:

پنیرک گیاهی است علفی پایا یا دو ساله، بلندی آن ۴۰ تا ۸۰ سانتی متر است. برگهای متناوب با دمبرگ بلند و با بریدگی عمیق که برگ را به ۵ تا ۷ قسمت تقسیم می کند. گلهای آن درشت و در ماههای اردیبهشت تا مهر ماه به رنگ قرمز مایل به بنفش ظاهر می شود. ریشه آن عمودی کمی ضخیم گوشتدار سفید رنگ و ساقه آن پوشیده از کرک است. تخمدان آزاد مدور دارای خانه های متعدد و میوه آن کپسول گرد و مدور است که در خانه های متعدد و مشخص آن در هر خانه یک دانه قرار دارد.

پنیرک کبیر:

این گونه را به فارسی «پنیرک» گویند و در کتاب طب سنتی آن را با نام خطمی ذکر می کنند. پنیرک گیاهی است از خانواده malvaceae و نام علمی آن malvasyivestrisl می باشد. این نوع کبیر را به هندی «گل خیر» و به اردو «خباجی» و در برخی از مناطق هند «خطمی» می نامند.

پنیرک صغیر:

به فارسی پنیرک در شیراز «خطمی کوچک» و در کتب طب سنتی «خبازی» و «خیرو» گفته می شود. به هندی نیز خبازی می نامند. گیاهی است از خانواده malvaccae و نام

علمی آن *malva rotundifolia* می باشد.

پنیرک صغیر از نظر ارتفاع برگ و گل در تمام قسمتها کوچکتر از پنیرک است. بلندی آن در حدود یک وجب و حداکثر تا ۵/۰ متر است. برگهای آن گرد گلهای آن سفید با رگ برگهای قرمز سرابی است.

تکثیر پنیرکها از طریق کاشت بذر آن صورت می گیرد و بذر را در اوایل بهار می کارند و ممکن است در پاییز در خزانه کاشته و در بهار به مزرعه منتقل نمود.

خواص:

جوشانده گل پنیرک انسداد حاصله از اخلاط سینه را برطرف می کند. گوش درد را می توان با حمام بخار و شستشوی گرم گلهای پنیرک برطرف نمود.

مبتلایان به یبوست باید صبحها قبل از ناشتا یک یا دو فنجان دمکرده گل پنیرک با یک قاشق قهوه خوری عسل خالص بخورند. در مورد مبتلایان به برونشیت، سرفه های شدید، ورم کلیه، اسهال خونی و عفونت مثانه دمکرده گلهای پنیرک به مقدار ده تا بیست گرم در یک لیتر آب مفید خواهد بود.^۱

این گیاه دارای دو نوع داوریی است که در ایران نیز می رویند. نوع کبیر و نوع صغیر. در هند از گیاه پنیرک به عنوان داروی لعابدار نرم کننده و خنک و تب بر استفاده می شود دم کرده گل پنیرک: ۱۰ گرم گل پنیرک را در ۱ لیتر آب جوش دم کرده و صاف نمایند و به عنوان نرم کننده سینه و سایر خواص آن به تدریج فنجان فنجان بیاشامند.^۲ بیشتر از گل های آن استفاده می شود گیاهی است تسکین دهنده ضد سرفه و خلط آور که خاصیت شفا بخش و ملین آن از قدیم شناخته شده است.

برای رفع تحریکات و تورمها به صورت غرغره شست و شو تزریق و لوسیون به کار می رود مصرف آن به صورت غرغره به ویژه برای بهبود آنژین مناسب است ۵ گرم گل یا برگ پنیرک و ۲۵ گرم ریشه ختمی را به مدت ۱۰ دقیقه در نیم لیتر آب جوش دم کنید و ۳

تا ۴ بار در روز غرغره کنید.^۱

ریشه پنیرک دارای ۳۰ درصد لعاب، مقداری نشاسته، آسپراژین و بتائین است. مقداری تانن و قندهای قابل تبلور دارد. یک ماده رنگی زرد هم در ریشه این گیاه موجود است و مقداری هم روغن دارد.

ریشه گل و برگ پنیرک و ختمی را به عنوان نرم کننده سینه و شکم به کار می‌برند و برای معالجه زکام و گلو درد مصرف می‌نمایند. هنر دیگر این دو برادر (پنیرک و ختمی) آن است که مانند بامیه صدا را باز و گرفتگی آواز را بر طرف می‌نمایند.

تخم پنیرک مسهلی قوی است و اخلاط را از معده بیرون می‌کند و گرفتگی روده‌ها را باز می‌نماید و درمان خوبی برای عرق النسا (سیاتیک) است.

جوشانده آب تخم پنیرک با شکر اخلاط سوخته را از امعاء خارج می‌نماید و ضماد آن ورم را از بین می‌برد و درد را ساکت می‌کند و ضد سم عقرب می‌باشد.^۲

تقریباً همیشه به شکل دم کرده (یک لیتر آب سرد را بر روی یک مشت از گیاه می‌ریزند و ۲-۳ دقیقه می‌جوشانند) برای کمپرس کردن آبسه‌ها، کورکها، جوشها و غیره مصرف می‌شود. بندرت از راه خوراکی به عنوان یک مسهل ملایم استفاده می‌شود.^۳

بهتر از پنیرک چیزی برای پاک کردن پوست وجود ندارد. این گیاه را برای رفع نهایی آکنه و درمان جوشهای سرخ رنگ صورت و از بین بردن لکه‌های قهوه‌ای رنگ آن که در صورت سال خوردگان ظاهر می‌شود توصیه کرده‌اند و این گیاه ضمناً یبوست و ورم اندامهای حساس زنان را رفع می‌کند.^۴

گل خبازی یا پنیرک سینه را نرم و معده را صاف می‌کند در آن ویتامین‌های a,b,c وجود دارد پنیرک ضد سرفه و مرهم سینه است. خاصیت مسهلی دارد. اگر گلو و یا برونشها ورم کند یا در حجاری دستگاه هاضمه تورمی پیدا شود دمکرده یا جوشانده برگ و گل آن بهترین وسیله درمان و معالجه است. مبتلایان به سرفه‌های شدید و دردناک

۱- آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۴۴.

۲- زبان خوراکیها، ص ۱۰۷.

۳- گیاهان دارویی، پرفسور هانس فلوک، ص ۹۶.

۴- صد گیاه و هزار درمان، ص ۸۹.

دمکرده یا جوشانده پنیرک برای آنها داروی شفا بخش است.^۱

پنیرک در تورم کلیه‌ها بهترین وسیلهٔ معالجه است و همچنین در عفونتهای مثانه.^۲ در میان کردها دمکردهٔ آن را برای تسکین درد سرفه و سرماخوردگی مصرف می‌کنند.^۳

برگها و ریشهٔ پنیرک را اگر به شکل ضماد در آورند و اگر آن را در ناحیه‌ای که در اثر نقرس یا روماتیسم درد می‌کند بگذارند فوراً درد ساکت می‌شود.^۴

پنیرک و گونه‌های مختلف آن مدر است و در غالب بیماریهای منشأ التهاب و تورم اعضای بدن می‌تواند مورد مصرف واقع شود از تیزان جوشانده و نیز ضماد و کولیر آن به تناسب نوع بیماری در رفع تحریکات اعضای مختلف بدن استفاده می‌شود. در استعمال خارجی ریشه و برگ له شده پنیرک، جهت رفع التهاب‌های سطحی بدن موثر است جوشانده حاصله از برگ و گل پنیرک به صورت غرغره در رفع تحریکات مخاط دهان آثرین و غیره اثر مفید دارد، تنقیه جوشانده آن دل پیچه را تسکین می‌دهد.^۵

پنیرک خاصیت نرم کننده و مسهلی دارد. دمکرده یا جوشاندهٔ برگ و گل پنیرک بهترین وسیلهٔ درمان است. مصرف آن بخصوص در یبوست بچه‌ها و افرادی که معده و روده‌هایی تنبل و علیل دارند توصیه شده است. افراد مبتلا به یبوست باید شبها قبل از خواب و صبح‌ها پس از بیداری یک یا دو فنجان دمکردهٔ گل پنیرک را با یک قاشق قهوه خوری عسل خالص میل کنند.^۶

مقدار ۱۰ تا ۲۰ گرم برگ و گل پنیرک را در یک لیتر آب جوش جوشانده و ۵ دقیقه به دم گذاشته میل کنند برای اسهال خونی مفید و موثر است.^۷

گلها و ریشهٔ تازهٔ پنیرک را به مقدار چهل تا پنجاه گرم اگر در یک لیتر آب جوشانده و به شکل محلول شستشو مصرف نمایند بهترین داروی تمام امراض جلدی و پوست

۲- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۷۹.

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۸۰.

۳- طب سنتی در میان کردان، ص ۵۸.

۴- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۸۱-۸۲.

۵- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۳۴۸.

۷- همان.

۶- گلها و گیاهان شفا بخش، ص ۷۹.

می باشد. برگها و ریشه پنیرک را اگر به شکل ضماد در آورند روی دمل و کورک بگذارند فوراً سرباز می کند.^۱

محل رویش:

این گیاه در ایران می روید و در نواحی البرز کرج، کن، ییلقان و در آذربایجان نزدیک تبریز و در خوی در قراچال و در کوههای گرد در اراک، در خراسان در کوپه داغ، قوچان و بین تربت حیدریه و اسد آباد مشهد و در جنوب در شیراز، در کرمان و بلوچستان دیده شده است.

* پوار و تره فرنگی

تعریف:

پوار یا تره فرنگی دارای ویتامینهای B و C و مقدار قابل توجهی دارای املاح آهن و فسفر، منیزیم و پتاسیم و گوگرد است و آن را برای بیماران مختلف تجویز می‌کنند. از جمله سوء هاضمه که معده آنها بهم خورده باشد و کسانی که مبتلا به روماتیسم و کم خونی شده‌اند و اسانس سولفرازوته دارد، برای معالجه درد مفاصل، درد کلیه و مثانه، ضد زکام و سیاه سرفه و برای معالجه گلو.^۱

ژهان گورو طبیب فرانسوی مصرف پوارو را برای خانمها توصیه و تجویز می‌کرد پوارو به خانمها نفس مطبوع و رنگ و آب قشنگی می‌دهد به این وسیله بهتر می‌توانند خود را در دل شوهرانشان جا دهند.^۲

خواص:

از پوارو تره فرنگی سوپ بسیار لذیذی تهیه می‌شود. برای رفع خشونت و التهاب

۲- طب المفید، ص ۹۸.

۱- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۱۰۱.

سینه و مخاطات مفید است مقداری پتاسیم دارد ویتامین ث و مقداری ویتامین گروه ب دارد.^۱

پوارو تره فرنگی سرشار از ویتامینهای B و C و به نسبت قابل توجهی دارای آهن، آهک، فسفر، پتاسیم و گوگرد است.

این ماده برای رژیمهای غذایی زیادی تجویز می‌گردد، از آن جمله سوء هضم، روماتیسم، کم خونی، تره فرنگی یا پوارو خواص تلین قابل توجهی دارد. از لحاظ ادرار آوری درجه اول است در معالجه روماتیسم، درد مفصل، کلیه و مثانه از قبیل سنگ کلیه، سنگ مثانه، بند آمدن ادرار، اوره.^۲

برای رفع حبس البول باید در یک دیزی سفالی با آتش ملایمی ۶ عدد پوارو را با زیتون پخت. وقتی خوب پخته شد تا داغ است آن را زیر شکم گذاشته بیمار حبس البول، فوراً ادرار خواهد کرد.^۳

سوپ پوارو برای اشخاص مبتلا به روماتیسم مفید است.^۴
برای بواسیر داخل و خارجی دوازده پوارو را با پیاز و برگ آن در ۶ تا ۸ لیتر آب جوشانیده بعد این را در وان بریزید وسط بدن خود را در آن گذاشته حمام ته نشین بگیرید در هشت روز هر روز یکبار باید گرفته شود.^۵

شیره‌ای که از پوارو خارج می‌شود با شیر یا آب زرد پنیر مخلوط کرده و به شکل محلول برای برافروختگی صورت و جوشهای آن بکار می‌برند.

شیره پوارو را با شیر و خورده نان مخلوط کرده خمیری از آن می‌سازند که وقتی به صورت ضماد روی دملهای کوچک و بزرگ و آبسه‌های شدید بگذارند سر باز می‌کند. پوارو برای رفع میخچه و زگیل موثر واقع می‌شود.^۶

برای گزیدگی حشرات یک پوارو را بریده و در سفیده تخم مرغ فرو برده محکم به

۱- بهداشت و تغذیه خوردنی و درمان با غذا، ص ۴۴۹.

۲- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۷۱.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۷۵.

۴- همان، ص ۷۲.

۵- همان، ص ۷۴.

۶- همان، ص ۷۳.

محللی که حشره نیش زده است می مالند که باید اول نیش را از بدن خارج کرد و بعد با پوارو بمالید.^۱

پوارو ضد زکام و سیاه سرفه است. باید چند پوارو را در آب پخت. وقتی کاملاً پخته شد آب آن را گرفت و شربتی از آن درست کرد که صبح و شب وقتی سرفه غلبه می کند یک قاشق سوپخوری از آن را خورد.^۲

پوارو به اندازه خرما مخلوط جوشانده شده شربت اعلا برای درد سینه تهیه می شود.^۳

در مورد ورم لوزتین باید از دهان تنفس کرد. دهان را روی ظرفی که در آن یک پوارو می پزد و بخار آن بلند است باید گرفت. بخاری که از این ظرف بلند می شود به لوزتین می رسد و رفته رفته تورم را بر طرف می سازد.^۴

* پودنه

تعریف:

mentha incana wild که از باغها جمع آوری می شود و کوهی آن در شمال هند و *micromeria capitellata benth* که در هند و غرب هیمالیا می روید توسط *dalzell* بیان شده که در آن اثر بادشکن است و *peppermint oil* دارد.

نیز نوعی نعناع به نام حاشا *thymus serpyllum linn* است و نوع دیگر *ziziphora tenuior linn* به نام مشکطرامشیع که آنها مستقل و مفصل بیان شده اند زوفا *hyssopus* و از انواعی است که هر یک جدا ذکر شده است.^۵

از کتاب فارماکوگرافیا معلوم می شود که نعناع برای سنگ کلیه و مثانه مفید است و همچنین برای ضعف معده و اسهال استعمال می شود.

۳- همان، ص ۷۲.

۲- همان، ص ۷۳.

۱- همان، ص ۷۵.

۵- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۱-۱۰۴-۱۰۹.

۴- همان، ص ۷۴.

کافور نعناع pepper mint campher را اولین بار شخصی به نام gmelin در سال ۱۸۲۴ نام برده است. این ماده را او از نعناع نوع اورپی حاصل کرده است.

آقایان pereira و guibourt در باره menthol چنین گفته‌اند و در سال ۱۸۶۲ یک نوشته تذکری در باره peppermint توسط oppenheim از ژاپن برای یک گروه شیمیایی فرستاده شد این گیاه برای اروپا صادر می شد موقعی که این ماده وارد اروپا شد برای سردرد و درد اعصاب استعمال شد در فرانسه قدیم آن را gouttes japonaise می گفتند.

در سال ۱۸۷۴ archibald duncan یک طالب علم از دانشگاه ادنبرگ اثر ضد عفونی کننده این گیاه را بیان کرده و گفت که آن antiseptic هم است دکتر ای روزنبرگ (لانسیت ۱۸۸۵) یک محلول الکلی و اتری از آن برای امراض بینی و حنجره و حلقوم بیان کرده است هنوز ماده menthol در اروپا و امریکا خیلی مستعمل است. نیز اطباء آن را برای حالت قی شدید که به سبب امراض باشد بسیار مفید می دانند.

روغن نعناع بوی خاص منتول : $\text{c}^{10}\text{h}^{20}\text{o}$ mint campher_mint stearopten
و نیز مواد $\text{c}^{10}\text{h}^{18}$ menthene دارد و به قول moriga یک نوع روغن به فرمول $\text{c}^{10}\text{h}^{18}\text{o}$ در نعناع می باشد.

ماده مرکب borneoloc isomeric توسط beckett و wright در سال ۱۸۷۵ در روغن بیبرمینت ژاپنی حاصل شده است. منتول انواع هیدروکربن به فرمول $\text{c}^{10}\text{h}^{16}$ و terebinthinate با بوی لیمو دارد.

پودنه: mentha arvensis linn بیشتر در چین و ژاپن رویده می شود و از آن روغن، منتول و pepper mint campor درست می کنند. روغن را در چین: lin_tsao در ژاپنی: hakuno abura و در هندی: پودینه، کاتیل و ماده menthol که جوهر نعناع است را به زبان چینی: po_ho_yo و به ژاپنی hatsca می گویند.

peppermint در چین و ژاپن بیش از ۲۰۰۰ سال پیش استعمال می شده است. ابن سینا آن را به نام فودنج التیس mentha hircina و این نوع نعناع را از تمام انواع دیگر

نعناع بهتر و ادرار آورتر بیان کرده است. حاج زین العطار در سال ۱۳۸۳ یک نوع نعناع به نام فلفلمویه ذکر کرده است که به سبب داشتن فلفل در آن به این نام معروف گشته است. آذافودنج کوهی *hill_mint* نیز می‌گویند و حکمای عربی و ایرانی در این نظر موافق بودند که برای امراض عصبی مفید است.

کتاب نباتات بریتانی منچستر نام آن را در سال ۱۷۴۴ *mentha hircina* نوشته شده است. در کتاب ادویه سانسکریت ذکری از نعناع نشده است.

mentha sylvestris linn

eng:wild mint

fren:*mentha suave*

هندی: پودینه. در کوه هیمالیا و در ایران حاصل می‌شود و یونانیها و رومانیها آن را بنام، *mentha* می‌شناختند و آن نوعی از *mint* است که آنها آن را به صورت خوراکی در *sause* و به صورت دارو استعمال می‌کردند و اسم آن را نعناع *mentha sativa linn* گفته‌اند البته این نکته را علمای زبان سانسکریت در کتابها ذکر نکرده‌اند. در عربی اسم عمومی آن نعناع یا حبق است و ی بیشتر به نام فودنج معروف است که از اسم فارسی پودنه معرب شده است. صاحب کتاب مخزن آن را سه نوع جنگلی، کوهی و دریایی و نام یونانی آن را کالاتها نوشته است.

نعناع به انواع گوناگون در هند استعمال می‌شود و نام علمی انواع مختلف آن بدین

1_ *mentha viridis spearmint* شرح می‌باشد:

2_ *mentha piperija*

3_ *mentha incana peppermint*

4_ *mentha sativa*

5_ *mentha aquatica*

6_ *mentha arvensis*

در جنوب هیمالیا حاصل می‌شود.

در انواع مختلف نعناع ماده مهم روغن فراری وجود دارد که مشابه *oil of pepper*

mint است. اما در بو و نوع گل با هم تفاوت می‌کنند. این گیاه کمی هم ماده تانن دارد. پودنه نهري، پودنه بستانی، پودنه باغی، پودینه جوئی هند و فارسی می‌باشد. وبه عربی: ضومران، حبق الماء، نعناع مائی و حبق تمساح. یونانی: قلامتی، قلامینی، قلاس، قالامالس و قلامیسی. سریانی: قرنتارمیا. به لاتینی: *mentha aquatica* گویند و دو نوع می‌باشد. یک نوع که کنار رودخانه‌ها یافت می‌شود و نوع دیگر در باغها کاشته می‌شود. پودینه پیچیده: که به عربی: نعناع مجعد و لاتینی: *mentha crispa* گویند و برگ آن به شکل قلب، موجدار دنداندار و بی‌نوک می‌باشد که این نوع کمیاب است. نعناع برگ‌گرد: که به عربی: نعناع مستدیر الاوراق هندی: گول ثپوه والا نعناع لاتینی: *mentha rotundifolia* گویند و ساقه آن چهار گوش، پرزدار و خاکستری رنگ، برگ آن گرد و پرزدار و در روی آن گل سفید و آبی در می‌آید. پودینه جنوبی: که در هندی: پودینه دکنی، انگلیسی: *horse mint* و لاتینی: *mentha sativa minute* گویند.^۱ پودنه کوهی: که به عربی: مشکطرامشیع، فودنج جبلی و بقله الغزال. فارسی: پودینه کوهی و پودینه کیک. اردو: پودینه جبلی و پودینه بهاری. به لاتینی: *mentha pulegium* و انگلیسی: *pennyroyal felament* گویند و این نوع شاخه‌های فراوان دارد و شاخه‌های پایین بر زمین پهن می‌باشد ساقه آن باریک و کمی مودار و برگ آن کوچک و بیضوی یا صاف است در روی آن گل زیاد در می‌آید که کوچک و پرزدار و بو و طعم آن تند می‌باشد شپش از بوی آن گریزان است به همین جهت نام آن در لاتین: *mentha polygium* و در فارسی: پودینه کپک می‌باشد. پودینه بری: که به عربی صعتر و نعناع. اسپانیولی: بلائه، مصر: فلیه. یونانی: غلیجون. سریانی: قرنتادیرا. ترکی: یابور. هندی: پودینه جنگلی. انگلیسی: *horse mint* و لاتینی: *mentha sylvertris* گویند که ساقه آن چهار پهلوی و مودار است شاخه راست کم دارد و

تقریباً یک فوت بلند می شود.

برگ آن بیضوی شکل، دندانه دار و سمت زیر آن پرزدار است به این جهت از طرف پایین به سفیدی می زند و گل آن مایل به سرخی می باشد.

ساقه و شاخه آن چهار پهلوی می باشد. شاخه ها مقابل یکدیگر قرار گرفته اند. برگ آن بیضوی و دندانه دار می باشد و گل آن بنفش است و از کنار شاخه ها می روید. این نوع پونه: خوشبو است و طعم: تند مثل فلفل قدری مایل به تلخی دارد و بعد از خوردن آن مانند کافور در دهان سردی احساس می شود.

پودینه رومی که به عربی: نعناع اخضر و نعناع رومی، فارسی: پودنه سنبلی و به لاتینی: *mentha viridis* و انگلیسی: spearmint گویند و ساقه آن چهار پهلوی است و تا یک فوت رشد می کند برگها دو اینچ پهنا دارد و نوکدار است. شکل آن بیضوی و دندانه دار مانند اره بعضی دندانه بزرگ و بعضی دندانه کوچک و گل آن مایل به سرخی است. در ماه ژوئن و جولای میلادی در می آید و در بعضی از نقاط خشک اروپا به دست می آید.

پودینه ژاپنی: که به عربی: فودنج التیس و فارسی: فلفلمویه. و به انگلیسی: *japanease peppermint* و به لاتین: *mentha aruvenisis, piperessenge* گویند. در چین و ژاپن روئیده و از آن جوهر پودنه گرفته می شود.

عربی: فودنج، فوتنج، حبق، نعناع و نعنع.

فارسی: پودینه، پودنه و پودنک.

سریانی: قرینا و هزارپا.

یونانی: غلیجن، قسقامور، فلوسون، فونیاتا و فیلانیز.

رومانی: اریقانون، قلمیس.

عمانی: غاغا.

سانسکریت: بنیجین، بانتهارا، رچشیه، شاک متوبهن، سنگدهی پترواجیرن بر.

انگلیسی: mint و لاتینی: *mentha* گویند.

حبق به هر گیاهی که بوی تند دارد می‌گویند ولی بیشتر منظور پودنه است. نعناع قسمی دیگر از پودنه است ولی در افعال و خواص مانند پودنه می‌باشد. بعضی می‌گویند نعناع پودنه باغی است. پودنه بیابانی را در باغ می‌کارند و آب داده یک یا دو سال بعد نعناع می‌شود. انواع پودنه را سه قسم گفته‌اند: باغی، بیابانی و نهري ولی پودنه اقسام زیادی دارد که بعضی را جداگانه بیان می‌کنیم:

پودنه فلفلی: که به عربی: نعناع فلفلی. هندی: پودینه مرچئی. انگلیسی: pepper mint و لاتینی: mentha piprita گویند و پودنه گیاهی خوشبو است که اقسامی مختلف دارد.

نام طبی: pepperita و عرفی: mentha peppermint

پودنه: فودنج، فوتنج، حبق، خلیه، گیاهی از تیره نعنایان که پایا می‌باشد ساقه‌اش تقریباً استوانه‌ای و منشعب و برگهایش بیضوی ولی گردتر از برگ نعناع است. از اسانس پودنه در تداوی دارو سازی و صابون سازی استفاده می‌کنند و اسانس آن دارای مانتول استات دو مانتیل، سیمونن، دیپاتتن و پولدرون می‌باشد.^۱

در فارسی پونه، پودنه، پودینه و پورنگ گویند. معرب فورنج است اعراب به پودنه حبق گویند. بیابانی کوهی و نهري می‌باشد و دارای انواع و اقسام بوده و به اسامی پونا، نحانحه، حبق، حبق الماء، نحاع، حبق التمساح، نجام، نفع الماء، کوهینه، جلنجوجه، صعترالفراس، صعتر فارسی، خلیه، راقوته، پودنه دلتی، ظفیره و ظفیرا معروف می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

اسم علمی آن menth piperita linne(fam_labiatax) است که تقریباً ۲٪ روغن دارد و خوراک نعناع را ۴ گرم معین کرده است. روغن پونه که آن را oil of peppermint می‌گویند دارای ۵٪ ماده شیمیایی به نام esters می‌باشد که آن را menthyl acetate گویند و دارای فرمول شیمیایی $C^{10}H^{19}C^2H^3O^2$ می‌باشد و ۵٪ در مجموع جوهر نعناع به

حرف پ..... ۶۱۹

نام menthol دارد که دارای فرمول شیمیایی $C^{10}H^{19}O^2$ می باشد و روغن آن دارای مواد زیر می باشد:

- 1_ acetaldehyde
- 2_ isovaleraldehyde
- 3_ di_methyl suldhides
- 4_ amylacetat
- 5_ iso valeric aldehyde
- 6_ pinene
- 7_ phellanorene
- 8_ cineol
- 9_ limonene
- 10_ menthone
- 11_ menthol
- 12_ acid tate and isovalerate of methyl_a_lactone $C^{10}H^{16}O^2$
- 13_ cadinene

اعضای مختلف این گیاه دارای تانن، مواد رزینی، مواد پکتیکی، قند و اسانس است. این اسانس که مقدار آن بر حسب انواع مختلف گیاه و مشخصات محل رویش از ۰/۴۰ تا یک درصد تغییر می کند دارای ۷۵ تا ۹۰ درصد از ترکیبات ستن دار بخصوص پوله ژون به مقدار ۷ تا ۱۲٪ لیمونن و دیپانتن است.

اسانس مذکور رنگ زرد روشن دارد و گاهی نیز با درخشندگی آبی رنگ جلوه می کند که علت آن وجود ماده ای به نام آزلون در آن است.

در برگ گیاه مذکور وجود هسپریدین یا دیوس مین مشخص گردید که مشابه ماده موجود در citrus هاست.

خواص:

اطباء در قی زمان حاملگی فایده آن را ذکر کرده‌اند و نیز در ورمها به صورت مرهم استعمال می‌شود. آن را به صورت بوییدن برای امراض ربو (تنگی نفس، آسم) یا کامیابی تجربه کرده‌اند و اکنون به صورت باد شکن در تمام داروهای طب عالم استعمال می‌شود.

نعناع را در اثر گرم و خشک گفته‌اند و در امراض سوء هاضمه، استسقاء و سیلان استعمال می‌کنند. در هند انواع نعناع از باغها جمع‌آوری می‌شود و به سبب داشتن اثر نشاط‌آور و بادشکن در داروهای محلی استعمال می‌شود و نیز آن را سائیده با غذا برای رفع بوی بد دهان مورد استفاده قرار می‌دهند.

در این مخلوط پودنه را با خرما، خشک، فلفل سیاه، نمک کوهی، زیره، کشمش و آب لیمو سائیده و آماده مصرف می‌کنند در بیماری قولنج عصاره نعناع و فلفل سیاه را با عسل استعمال می‌کنند.

پونه درد شکم را تسکین، اشتها را زیاد می‌کند، قی و سرگیجه را تسکین می‌دهد، باد شکم را از بین می‌برد و آورنده جریان حیض و عرق است. خوردن جوشانده نعناع چند روز قبل از حیض، جاری شدن خون حیض را آسان می‌کند. روغن و جوهر پونه در طب فارسی مورد استعمال است.

اگر نعناع را موقعی بشکنیم که گل و شکوفه داشته باشد روغن بیشتری می‌دهد. معجون قولنجی یکی از داروهای معروف طب یونانی می‌باشد.^۱ پونه مضر روده‌ها و دافع کرم‌گوش است. مقدار خوراک ۲ گرم و آبش: نافع درد گوش است و اگر با نمک و عسل مخلوط نموده و خورده شود کشنده کرم شکم می‌باشد.^۲

همدرد، عرق پودینه را ذکر نموده که برای مرض هیضه، قی اسهال و قی استعمال شده است و نسخه‌های همدرد مثل عرق نعنا برای معده و قرص پودینه مرکب برای هضم اشتها و امراض جگر. پودینه خشک در نسخه مخدر برای اعصاب و نسخه مسکن

درد معده و جگر در کتاب همدرد فارماکوپا ذکر شده است.^۱

کتاب دستور بریتانی اسم آن را menthh piderita ذکر کرده است. به آن peppermint_herb هم می‌گویند.

خیلی از شهرهای امریکای شمالی کارخانه‌های مخصوص برای درست کردن روغن و جوهر پونه دارند که تجارت بزرگی می‌باشد. پونه در داروهای معده و بادشکن و جوهر نعنای در مرهمهای مسکن پا درد، سردرد و قرصهای مکیدنی گلو و محالیل بینی و گلو استعمال می‌شود و نیز در صنعت شیرینی سازی آن را برای خاصیت و بو مورد استفاده قرار می‌دهند.^۲

در دوائی مرکب خارج کننده باد معده به نام carminative و تمام مرکبات معده روغن نعنا یکی از مهمترین جزء آن است.

پودینه اسم فارسی است ولی در هندی نیز پودینه می‌گویند نزد هندیان گرم و خشک، هضم کننده غذا، باز دارنده قی، قاتل کرم شکم، افزایش دهنده قوت جماع، روشن کننده چشم و قابض (ضد اسهال) است.^۳

پودنه چندین نوع است: پودنه کنار آبی و کوهی که بلندیش به بلندی زوفا و برگش به برگ زوفا شبیه است به دلیل تندی و تلخی که پونه دارد بسیار نرم کننده می‌باشد مرهم پونه، مزاج اندام را تغییر می‌دهد جاذبی است که از عمق جذب می‌کند. اگر به آن را بخورند و به دنبالش آب پنیر سرکشند و خوردنش را چندین روز پی در پی تکرار کنند. علاج پاغر (خیز و تورم پاها) و واریس مفید است. افشره‌اش (عصاره‌اش) کرم گوش را از بین می‌برد ولی سردرد می‌آورد هر پونه‌ای وبه ویژه پونه کوهی بی‌اشتهایی و ضعف معده را از بین می‌برد و سکسکه را تسکین دهد بیماری که تب ولرز دارد اگر آب پز پونه بخورد یا پونه را در روغن بپزد برایش بسیار مفید است.^۴

فودنج، معرب (تغییر یافته) از پودنه فارسی است که به عربی حبق می‌نامند.^۵ اگر

۲- دستور بریتانی، ص ۱۰۳۴-۷.

۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۷۸.

۱- همدرد انگلیسی، ص ۲۰۵-۲۰۸-۲۴۴-۱۳۹-۲۶۹-۲۷۹.

۳- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۲.

۵- تحفه حکیم، ص ۱۱۹.

۶۲۲ دائرة المعارف طب اسلامی

عصاره آن با شربت خورده شود یا حقنه شود کرمهای ریز را در مقعد بکشد و جنین را از رحم بیرون آورد چون حقنه کرده شود یا به صورت شربت خورده شود سده‌های راههای بسته شده جگر را گشاید و دمه و سرفه کهنه را می‌برد. برای مریضی که آن را عسرالبول و به فارسی آن را برمیز خوانند مفید است.^۱
قسمت مورد استفاده کلیه اعضای هوایی آن است.

دارای اثر بادشکن، محلل، صفرابر، خلط‌آور، ضد نزله (التهاب) و ضد عفونی کننده است. در طب عوام از آن خصوصاً برای رفع سیاه‌سرفه، آسم، هیستری، نفخ بادشکم و نفرس و به عنوان قاعده‌آور استفاده به عمل می‌آید.

dr.h.leclerc از آن نتایج خوب در رفع نزله و ناراحتی‌های ناشی از گریپ به دست آورد و مشاهده کرد که با مصرف آن سرفه آرام می‌شود و خروج اخلاط تسهیل می‌گردد. ضمناً چون اثر محرک بر روی ترشحات صفرا دارد تسهیل کننده عمل هضم نیز می‌باشد. نیروبخش و داروی خوبی برای دستگاه تنفسی است. سرفه را آرام و خروج خلط را آسان می‌کند. در مورد برونشیت مزمن اتساع برونش‌ها، آسم و نرم کردن نسوج ریه بسیار موثر است.^۲

در استعمال خارجی به منظور دفع لکه‌های جلدی tache de rousseur نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. بعلاوه چون اثر دفع حشرات دارد پراکندگی اسانس آن در فضا موجب دور شدن این جانوران می‌گردد. در انگلستان از اسانس پونه نوعی صابون تهیه می‌شود.^۳

پونه: مالیدن آن نافع ورم ناشی از سرمازدگی و همراه با روغن کنجد نافع سوختگی می‌باشد. خوراک آن دافع سردی لبنیات می‌باشد چکاندن عصاره آن با روغن زیتون برای زکام سرد مفید است و خوراک گل نعنای همراه با گلپر نافع سکسکه می‌باشد.^۴
گیاه بسیار مفید و طبی است. گل آن دارای کافور است. محرک، اشتها‌آور، مسکن

۲- آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۴۴.

۱- صیدنه، ص ۹۴۷.

۴- حکیم اسفندیاری.

۳- گیاهان دارویی، ص ۵۷۴-۵۷۵.

اعصاب، ضد عفونی کننده قوی است. سردرد را درمان می‌کند.^۱

گیاهی است از تیره جنتیانا مقوی معده و ضد اسکوربوت در درمان بی‌اشتهایی و سوء هضم‌های منشأ عصبی و همچنین رفع سرفه‌های خشک و نزله برونش‌ها اثر معالج دارد.^۲

در فرانسوی mehte_pouliot و در کتب طب سنتی با نام پودنه آمده است به عنوان بادشکن، تونیک و مقوی، مقوی معده، ضد سرفه، ضد تشنج، قابض، محرک، مسکن و آرام بخش سوءهاضمه، ناتوانی روده‌ها، تب، سرماخوردگی انفلوانزا، سینوسیتیس، بیماری‌های بینی و گلو، سردرد، برای پاک کردن اخلاط سینه و کنترل سیاه سرفه و رفع سوزش و خراش سینه، ضد نفخ، استسقاء و یرقان مفید است.^۳

پونه یا پودنه گیاهی است علفی پایا دارای ساقه‌ای با ظاهر تقریباً استوانه‌ای به ارتفاع ده تا پنجاه سانتی متر دارای اثر بادشکن محلل، صفرابر، خلط‌آور ضد نزله و ضد عفونی کننده در طب عوام برای رفع سیاه سرفه، آسم، هیستری، نفخ، نقرس و به عنوان قاعده آور استفاده می‌شود.^۴

روی برگ‌های پودنه اسانس تندی وجود دارد که ضد تشنج، مسکن اعصاب، محرک اعمال هضم، و ضد اسهال می‌باشد.^۵

نیروبخش اعصاب، هضم کننده غذا، اشتها آور، عامل ضد نفخ، بادشکن، برای تقویت اعصاب و رفع تحریکات و تشنج‌های عصبی موثر است.^۶

پونه ضد اسهال است.^۷

پونه گیاهی است خوش بو، ساقه‌اش بسیار کوتاه، برگ‌هایش شبیه به برگ نعنا اما کوچکتر و بیشتر در دشت‌های مرطوب می‌روید. در میان کردها دمکرده آن را برای دفع سیاه سرفه نفخ و تسکین درد مصرف می‌کنند.^۸ این گیاه برگ‌هایی بیضوی و نوک تیز با

۲- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۶۳۳.

۴- طب سنتی در میان کردان، ص ۶۰.

۶- فرهنگ خوردنی‌ها، ص ۸۴.

۸- طب سنتی در میان کردان، ص ۶۰.

۱- خواص میوه‌ها و خوراکیها، ص ۵۶.

۳- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۱۹-۲۹۰.

۵- فرهنگ خواص خوراکیها، ص ۶۱.

۷- اعجاز خوراکیها، ص ۱۲۹.

دندانه‌های ظریف یا عاری از آن دارد.

خانواده پونه همه خلط آور و ملین معده بوده و از سوزش آن جلوگیری می‌کنند. زیاده روی در خوردن پونه برای زنان آبستن خوب نیست زیرا سبب سقط جنین می‌شود. شستشو با آب جوشانده پونه خارش رحم را برطرف می‌کند و سختی آن را از بین می‌برد.

مالیدن سوخته پونه به دندان لثه را محکم می‌کند. بوئیدن سرشاخه‌های پونه مقوی قلب و نیروبخش است. زیاده روی در خوردن پونه برای معده خوب نیست. چکاندن آب پونه در گوش سنگینی آن را برطرف می‌کند و آن را ضد عفونی می‌کند. حمل برگ آن جهت جلوگیری از خونریزی مفید است.^۱

پونه به سبب وجود اسانس عاملی ضد نفخ و بادشکن است و کسانی که از نارسائی و یا نفخ دستگاه گوارش رنج می‌برند می‌توانند با مصرف این سبزی ناراحتیهای خویش را درمان سازند پونه از تصلب شرائین جلوگیری می‌کند و در نتیجه مصرف کنندگان این سبزی معطر دچار سکتة نخواهند شد دم کرده پونه بسیار خوشمزه و معطر است نفخ را برطرف می‌سازد و اشتها آور است و کودکان رنجور را درمان می‌کند پونه با در برداشتن موادی چون مانتول، لیمون، ری بنتین و الکلهایی مانند استات مانتیل در تقویت اعصاب و رفع تحریکات و تشنجهای عصبی بسیار موثر است و مثل یک داروی آرامش بخش اثر می‌کند.^۲

طعمش: گرم و تند.

مقدار خوراک: ۳ تا ۵ گرم.

اصلاح کننده اش: کتیرا می‌باشد.

مشابهش:

پودینه نهری است. نافع استسقاء (مرضی که شخص آب زیاد می‌خواهد)، یرقان، قی و سکسکه و سقط کننده جنین است. پودینه نهری که آن را پودینه بستانی نیز گویند.

محل رویش:

نواحی شمالی ایران، گیلان، رشت، ماسه زارهای بندر انزلی، نواحی مرطوب لاهیجان، گرگان، مینودشت و غیره است. گیاهی به نام خالواش که برگ آن رنگ و ظاهر متفاوت دارد و در گیلان از آن برای عطر ساختن غذا استفاده می گردد، نوعی از این گیاه به نظر می رسد.^۱

* حاشا (پونه و حشی)

تعریف:

فارسی: ثومس، انگلیسی: wild thyme و طبی: *thymus vulgaris* Inne. نوعی از پودنه کوهی شبیه به صعتر به اندازه یک وجب، شاخه‌های آن باریک مایل به سرخی برگ آن ریز و گلش ریز، مدور (گرد) و سفید مایل به بنفش و سرخی است. در سنگلاخها می‌روید و تخمش کوچکتر از خردل است. به فارسی: آویشن دراز می‌گویند.

حاشا نوعی از پودینه جبلی شبیه به صعتر به اندازه یک وجب شاخه‌های آن باریک پربرگ ریز و بران مانند پنبه و گل آن نیز ریز و مدور و سفید و مایل به کبودی و سرخی. بعضی می‌گویند: آن برگ شبت رومی است. بعضی برگ سپندان صحرایی دانسته و بعضی برگ خردل بری گفته‌اند گازرونی نوشته: به قول دیسقوریدوس آن درخت خاردار است.^۱

شیخ می‌فرماید: حاشا آویشن است و از دیسقوریدوس نقل می‌کند: این گیاه را

می توان در پنبه پیچید و فتیله چراغ ساخت.

حاشا را به یونانی: مامون و ثومس.

خراسانی: جاروب گنده.

عربی: صعتر الحمیر و صنوبر الحمار.

انگلیسی: wild thyme

لاتینی: *thymus vulgaris* گویند و در طب جوهر آن را خارج کرده و استعمال می کنند که آن را نوعی *thymoc* می گویند *thyme campher* نیز نوعی نعناع کوهی می باشد.^۱

حاشا یک نوع از پودینه کوهی می باشد که جوهر آن را در آورده و استعمال می کنند. حاشا در هیمالیای غربی، ایران و اروپا روئیده می شود. اسم فارسی آن حاشا است و عربها نیز آن را حاشا می گویند. حاجی زین العطار با تأیید قول ابن سینا در باره حاشا نوشته است. آن یک نوع پودنه کوهی است با گلهای کوچک و شاخه های باریک و برگهای آن مثل جعده (عنبر بید) می باشد.

تعاریف خواص حاشا از حاجی زین العطار با تعاریف آقای *pliny* تفاوت دارد. حاجی زین العطار حاشا را به عنوان خوارکی و دارو دارای ارزش نوشته است و می گوید که برای سرفه مفید است. نیز حاشا با سرکه از انعقاد خون جلوگیری می کند استعمال خارجی آن با خردل سیلان اخلاط گلو را خارج و دور می کند.

آقای ماسر فلوریدیس *macer floridus* حاشا را علاج گزیدن حیوانات سمی گفته است. در پاکستان، هند و ایالت پنجاب حاشا را به عنوان کرم کش استعمال می کنند.

در حاشا *thymol* و *carvacrol* وجود دارد. روغن فراری در آن به نام *phnol* است. آقای شیمل در سال ۱۸۴۱ از برگ و ساقه تقطیر شده آن ماده *thymol* را به دست آورد در اروپا روغن *thymus vulgaris linn* در بازار به نام *oleum origani* فروخته می شود. فودنج جبلی یا پودینه کوهی: *hill mint* اطبای مسلمین آن را مطابق با *calamintha*

گفته‌اند و همچنین در بیان *calaintha vulgaris sweet* اطبای جدید آن را فودنج جبلی و از نوع خانواده حاشا بیان کرده‌اند.^۱

مشخصات رنگ: سبز مایل به سیاه.

مزاج: گرم و خشک در درجه سوم.

خواص:

در آخر درجه دوم گرم و خشک، قوی، ادرار آور، آورنده جریان حیض، عرق و شیر، خارج کننده جنین، سده احشاء (بازکننده معده و روده)، پاک کننده شش، مسهل بلغم، کشنده اقسام کرم و مقوی معده است.^۲

گدازنده و قطع کننده است و خون لخته شده را هم پاره پاره می‌نماید و تا اندازه‌ای گرمی دارد که لرزش زمستانی را از بین می‌برد. زگیلها را می‌گدازد. ضمادش با سرکه داروی ورمهای تازه بلغمی است و با قاوت علاج عرق النساء می‌باشد. سینه و شش را می‌پالاید و در خون برآورد کمک می‌کند. آب پز آن مسکن درد انتهای دنده‌هاست به شرطی که با عسل باشد و بلیسند. در هضم مدد کار است. شربت آن سوء هاضمه را از بین می‌برد، کرم را بیرون می‌راند.^۳

ملطف (لطیف کننده) و ضد باد شکم است. ورمها را تحلیل می‌برد، نوعی کرم معده به نام: هکورم را هلاک می‌کند و مخلوط کردن حاشا با عسل و لیسیدن آن در مرض لقوه (فلج نیمی از صورت) برص (نوعی ناراحتی پوستی و صرع (غش) مفید است.^۴

حاشا برای امراض ریه مضر است.

مفید برای معده، جگر، کلیه و طحال می‌باشد و خوردن آن هضم کننده غذا و مقوی بصر (بینائی) است.^۵

اسم طبی حاشا *thgmus_serpillum* گفته شده است و گفته می‌شود در مسمومیت

۲- تحفه حکیم، ص ۷۸.

۵- جهان المفردات، ص ۱۲۷.

۱- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۹.

۴- المفردات، ص ۲۲۹.

۳- قانون، ج ۲، ص ۱۵۰.

کلیه و مثانه به عنوان پادزهر استعمال کرده‌اند.^۱

thgms برک گیاه (fam_labiata) thgms vulgaras linne می‌باشد و خواص آن را بادشکن و مسکن بیان کرده‌اند مقدار خوراک چهار گرم است.

داروهای نیز از گیاه حاشا درست می‌شود مانند: شربت thgmi از این گیاه یک روغن هم خارج می‌شود که آن را oil_thgmi گویند و ۲۰ درصد فینول دارد. این روغن دارای مواد: $c^{10}h^{14}o$ pincne $c^{10}h^{16}$ sgmenene $c^{10}h^{12}$ thgmol دارد خوراک یک قطره و نیم روغن تیمول کشنده کرم شکم است و جوهر در دواهای معده، داروهای داخلی، مرهمهای ضد عفونت و برای ورم استعمال شده است و نیز در دارو سازی کلر تیمول از آن درست کرده‌اند تیمول در معجونهای دندان، گردهای دندان (به اسمای مختلف) و محلول درد دندان استعمال شده است.^۲

thymus serpyllum linn

در امراض روده‌ها و معده مفید است کلا در بیشتر امراض مفید است چرا که یک ماده حرارت دهنده است برای زخم روده‌ها از آن با عسل و سرکه دارویی به نام oxymel می‌سازند برای درد شانه هم مورد استفاده است در امراض دماغی مالیخولیا صرع، تنگی نفس و بسته شدن حیض بسیار مفید است.^۳

چنانچه حاشا را در آب بجوشانند به حدی که ثلث آن باقی بماند و آن را زنی که جنین در شکمش مرده باشد بخورد جنین را خارج می‌کند نیز مردها از oxymel برای سوء هاضمه، ورم معده و بیضه‌ها و درد مثانه استفاده می‌کنند.

و همچنین برای صرع و رعشه بیان شده به این صورت که حاشا را بر رختخواب بیمار به صورت طولی پهن کنند و بیمار را بر روی آن بخوابانند مفید است.

حاشا با سرکه برای از بین بردن زگیلها، مالیدن حاشا با سرکه برای سیاتیک و مالیدن حاشا برای درد مفاصل بسیار مفید است در این امراض آن را با روغن کوبیده معجون

۲- بریتانی، ص ۱۰۲۴؛ مخزن المفردات، ص ۱۶۶.

۱- همدرد، ص ۷۷.

۳- فارماکوگرافیا، ج ۳، ص ۱۰۹.

نموده مرهم می کنند برای سوختگی از روغن حاشا استفاده می کنند برای کمی اشتهای غذا با نمک توصیه شده است و در آن ماده ضد عفونی وجود دارد.

آقای ورجیل بیان کرده که از تبخیر، سوزاندن و دود حاشا فایده می برند از دود آن حشرات به خصوص زنبور فرار می کند.

در نوعیت بوته از *thymus vulgaris* مختلف است لکن ماده *thymoll* در آن بسیار وجود دارد و آن به احتمال زیاد اجوائین یا زنیان (نانخواه) است.

thymol ماده ضد عفونی قوی است و اثر آن بر عضلات بی حس کننده است. *thymol* در حالی که جذب بدن شود و به مقدار زیاد از آن بخورند فشار خون را پایین می آورد و نفس را ضعیف می کند مسمومیت تیمول خواب و نهایتاً مرگ به دنبال دارد. روغن آن مانند کربنیک اسید خوراکی نیست و پوست را هم اذیت نمی کند.

تیمول به صورت ضد عفونی خارجی برای مرض داء الثعلب (گری)، اگزما، امراض جلدیه و برص استعمال می شود. بطور غرغره و بو کردن در امراض حنجره استعمال شده است در مرض سل و برونشیت نیز مفید است و در عفونت بینی بصورت آمپول استعمال می شود.

مصرف داخلی آن برای مرض قند و نزله (التهاب) مثانه مفید می باشد دکتر گروس در علاج بیماری دیفتری از آن استفاده کرده است. دکتر گروس در علاج این بیماری ۲۵۰ بیمار را با تیمول علاج کرده است و طریقه استعمال از ۰.۱٪ محلول ۰.۳٪ محلول ۱۰ تا ۱۲ قطره هر ۵ تا ۱۰ دقیقه می باشد آن را با شربت های خوشمزه مخلوط کرده می دهند این دارو به کودکان داده شده و نتایج خوبی داشته است.

آقای kuster برای سیاه سرفه *thymoll* را یک درصد در ۲۰۰۰ گرم آب حل کرده و استعمال نموده است طریقه استعمال به صورت بخور می باشد. ۳ تا ۴ هفته این علاج را مداومت کنند نتیجه خوب می گیرند.

در مرض بول کیلوس داخلی در خوراک یک گرم هر چهار ساعت داده شود و کم کم مقدار خوراک را تا ۵ گرم برسانند.

* پیاز

تعریف:

سرزمین اصلی پیاز، ایران زمین این خاک پر گوهر است و از ایران به مصر و کلدان و بعداً به تمام نقاط دیگر جهان برده شده است باید تاکید کرد که هر خاصیتی که در گیاهان وجود دارد سیر و پیاز یکجا در خود جمع کرده اند پیاز ملایم بیشتر از پیاز تند ارزش غذایی دارد بالعکس ارزش درمانی پیاز تند بیشتر از پیاز ملایم است.

انواع پیاز:

مهمترین نوع پیاز، پیاز سفید زودرس است که دو ماه پس از کشت بهاره برداشت می شود و زودرس ترین نوع پیاز است. پیاز سفید خیلی زودرس کمی پهن و با طعم شیرین است و در فروردین کاشته در خرداد برداشت می گردد. پیاز زرد به اندازه کافی زودرس بوده و محصول آن نسبتاً زیاد و محافظت آن نسبتاً آسان است و این نوعی است که بیش از همه برای مصرف زمستانی کشت می شود پیاز قرمز گلی، زود نیمرس است

وخیلی به سهولت حفظ می شود پیاز قرمز کم رنگ معمولی به رنگ گلی مسی زود نیم رس خیلی مقاوم و از بهترین نوع باز است برای کشت بهاره مطلوب و نسبتاً خوب و قابل محافظت است پیاز قرمز پررنگ خیلی پهن به رنگ قرمز سیر مایل به بنفش پیاز هر فصلی و مقاوم بوده و محافظت آن آسان است.

ادوارد کوین، متخصص امور شیمیایی نیوجرسی امریکا و بسیاری از مهندسين کشاورزی عقیده دارند کاشتن پیاز در مزرعه سبب ضد عفونی شدن محصولات دیگر گردیده و آنها را از بسیاری آفات مصون می دارد دو تن از استادان دانشگاه تومک روسیه (۱-س فیلاتوا و تورو بیزوف) برای جوش خوردن و ضد عفونی نمودن جراحات پیشنهاد کرده اند: سه دانه پیاز را در هاون کوبیده و بعد آنها را روی جراحات بگذارند زیرا برای خاصیت التیام پذیری و تسکین درد پیاز در جراحات اثر خارق العاده ذکر نموده اند و آن را برای علاج ۲۸ نوع بیماری موثر دانسته آرزو نموده اند بزودی دنیای پزشکی موفق به تفکیک کلی عناصر پیاز گردد.

امروزه وجود پیاز را بر سفره به عنوان وجود پزشک بر سفره دانسته اند اگر پیاز خام را ورقه ورقه کرده و روی پیشانی بگذارند درد سر تخفیف می یابد آب تازه پیاز خام برای غرغره کردن و صدای گوش موثر است و دردهایی که از گزیدن حشرات به وجود می آید تسکین می یابد.

در باره اهمیت ویتامین C مطالب زیادی نوشته شده است اینک از محقق مشهور امور تغذیه ای آلمان پروفیسور کراوت (از شهر دورنموند) نقل می کنیم که وی گفت: خطر کمبود ویتامین C که از احتیاجات حیاتی بدن انسان می باشد بیشتر در خوراکیهایی که در اماکن و رستورانهای عمومی تهیه می شوند انسان را تهدید می نماید چند پزشک دیگر نیز نشان دادند که خوراکیهای تهیه شده در استراحتگاههای عمومی کمتر از میزان لازم ویتامین مذکور را دارند. سرانجام نتیجه گرفته اند هر چند نهایت سعی در تهیه غذاها بود باز باید مقداری ویتامین C از راه سبزیجات و سلولهای تازه به بدن رساند حال با توجه به فراوانی ویتامین مذکور در پیاز و اینکه امام دستور می دهد که به هر شهری وارد شدید

مقداری پیاز بخورید قضیه حل شده است زیرا هر چقدر انسان از اغذیه محلی که ویتامین C کمتری دارد بخورد جبراننش را پیاز خواهد نمود.

خوردن پیاز برای کسانی که از لحاظ گوارش ضعیفند یعنی در سوء هاضمه‌ایها ممنوع است مگر این که آن را پخته بخورند. پیاز وسیله‌ای برای هوا شناسان بوده و می‌گفتند هر قدر پوست روی پیاز کلفت‌تر و زیادتر باشد زمستانی که در پیش است سرد و سخت‌تر خواهد بود

به فارسی: پیاز گویند و نوع بیابانی آن بدون بوته است و در چشمه سارهای کوه‌ها به تعداد زیاد موجود است طعم بو و برگ پیاز بیابانی مانند پیاز و قویتر از بستانی است.^۱
پیاز گیاهی است از تیره سوسنی‌ها برگهایش استوانه‌ای توخالی و نوک تیز و گل‌هایش سفید می‌باشد برگهای زیر زمینی گیاه مذکور که همان پیاز معمولی است خوراکی می‌باشد.^۲

پیاز را به فارسی: پیاز. به عربی: بصل. ترکی: سوغان. یونانی: قروامیتان و توماروس. رومی و یونانی: قزوجا اموان، قزاموا، قزوموان، قزونین، قرماون، قرومینان و قرنتوان. سانسکرت: پلانندو، لونیشک، درگنده مکهدوشک، سگندک، نکیتن ولویتکنند. پنجابی: گندا. انگلیسی: bulbi onion ولاتینی: allium sepa گویند.^۳

عرفی: onion طبی: squill

پیاز یکی از سبزیهای معروف است و اطبای شوروی ثابت کرده‌اند که این مانند: سیر دارای روغن بودار به نام «فایتن ساید» است و در آن مقدار زیادی گوگرد می‌باشد. به همین سبب اثر میکروب کشی دارد.

رنگش: سرخ و سفید.

طعم: بی مزه و تند، تخم‌هایش قدری تلخ.

روایات:

امام صادق علیه السلام فرمود: کلو البصل، فان فيه ثلاث خصال يطيب النكهة و يشد اللثة و يزيد في الماء و الجماع.^۱

یعنی: پیاز را بخورید که سه خاصیت در آن هست: بوی دهان را پاک می کند لثه را محکم می نماید و در نطفه و جماع می افزاید.

جابر گوید: شنیدم امام صادق علیه السلام فرمود: پیاز رنج را می برد پی ها را محکم می نماید نطفه و قوت راه رفتن را می افزاید و تب را می برد.^۲

از امام صادق علیه السلام نقل شده که آنحضرت فرمود: البصل يطيب الفم و يشد الظهر و يرق البشره.^۳

یعنی: پیاز دهان را پاک می نماید پشت را محکم می گرداند و پوست بدن را نازک و رنگ را روشنایی می دهد.

محمد بن سنان گوید: از امام صادق علیه السلام در باره پیاز و تره پرسیدم، فرمود: خوردن آنها (پیاز) مانعی ندارد چه پخته باشند چه نپخته مگر اینکه باعث اذیت کسی بشود یا بخواهد به مسجد برود لذا به جهت اذیت رساندن به دیگران مکروه می باشد.

قال رسول الله صلی الله علیه و آله: اذا دخلتم بلاداً فكلوا من بصلها يطرد عنكم وبائها.^۴

از حضرت رسول اکرم صلی الله علیه و آله نقل شده که فرموده است: وقتی به سرزمینی وارد می شوید برای دفع بیماری عفونی روده ای از پیاز آنجا بخورید.^۵

و امروزه هم با توجه به ماده ضد میکروبی پیاز، خوردن آن را به صورت خام همراه غذا توصیه می کنند.

و نیز از حضرت امام صادق علیه السلام نقل شده که فرموده است: پیاز بخورید که سه خصلت دارد نفس را پاکیزه لثه را محکم و قوای نامیه را تقویت می کند.^۶

۱- بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۶؛ خصال، ص ۱۵۷؛ کافی، ج ۶، ص ۳۷۴؛ محاسن، ص ۵۲۲؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۹.

۲- محاسن، ص ۵۲۲؛ کافی، ج ۶، ص ۳۷۴؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۸.

۳- همان.

۴- همان.

۵- وسائل الشیعه، ج ۷.

۶- بهداشت تغذیه، محمد مهدی اصفهانی، ص ۴۴۵.

و نیز در حدیث دیگری از پیاز به عنوان از بین برنده خستگی تقویت کننده اعصاب و افزایش دهنده نیروی حرکتی و تقویت کننده قوای نامیه و رفع کننده تب یاد شده است
عن جابر قال: قال ابو عبد الله عليه السلام: البصل يذهب النصب و يشد العصب و يزيد في الماء و الخطأ و يذهب بالحمى.^۱

عن محمد بن سنان قال: سألت أبا عبد الله عليه السلام عن أكل البصل و الكراث فقال: لا بأس بأكله مطبوخاً و غير مطبوخ ولكن ان اكل منه ماله أذى فلا يخرج الى المسجد كراهية أذاه على من يجالسه.^۲

مزاج:

گرم در آخر سوم و خشک در ابتدای درجه سوم و گویند گرم در درجه چهارم است و خوراک آن ۱۲ الی ۲۴ گرم می باشد. نوع آبدار پیاز رطوبت بیشتر و حرارت کمتری نسبت به نوع خشک آن دارد. جوهر آن غلیظ و رطوبت زیادی می باشد که مقوی باه است و بوئیدن آن جهت رفع ضرر هوای وبائی (هوایی که به مرض وبا آغشته شده) و تعفن هوا می باشد تخم آن نافع بهق سفید است با ادویه مناسبه جهت پختن اورام بارد بازیت و دفع کنجی ناخن تجربه شده است. نیز زخمهای پرچرک و فراش معده را نفع می دهد و سدد دماغ است.^۳

ترکیب شیمیایی:

در پیاز وجود ترکیبات گوگردی، ویتامین های مختلف، مواد کانی مختلف، نوعی انسولین گیاهی به نام گلوکوکنین، قند غیر قابل تبلور (۱۰-۱۱)، ساکاروز گاهی مالتوز، نیترات، فسفات و حتی استات دوشو، صمغ، املاح، سدیم و پتاسیم و اینولین و در برگ گیاه مقداری قند و آنزیم های مختلف محقق شده است.

۱- بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۷؛ محاسن، ص ۵۲۲.

۲- بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۷؛ علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۰۷.

۳- طب النبی، ص ۱۷۲.

درصد عناصر متشکله پیاز:

آب ۷۰-۸۰٪، مواد چربی ۱۰/۰٪، قند ۲-۶٪، مواد غیر ازت دار ۸-۲۰٪، مواد ازت دار ۱-۲٪، روغن اسانس ۱۶٪ و خاکستر ۵/۸۰/۰٪.

درمان آن نیز مربوط به ترکیبات گوگرد دار و ویتامین های آن است بعلاوه پیاز دارای نوعی انسولین گیاهی به نام گلوکوکنین به مقدار ۱۰ تا ۱۱ درصد قند غیر قابل تبلور، ساکارز یا مالتوز، اسید سیتریک، فسفات دوشو، صمغ، املاح سدیم و پتاسیم، اینولین کوئرتستین و موم و برگ گیاه دارای مقداری قند و آنزیم های مختلف مانند آمیلاز دکستریاز، مالتاز و امولسین است.

خواص:

این گیاه دستگاه هاضمه را تحریک کرده روده را پاک می کند و انسداد ناشی از مواد غیر قابل هضم را از بین برده عوارضی از قبیل حالات عصبی، بیخوابی، سخت شدن جدار رگ ها و فشار خون بالا و همچنین برخی انواع سرطان را از بین می برد.

پیاز بسیار معرق بوده در دفع سمومات بدن در موارد امراض عفونی تاثیر خاصی دارد علاوه بر آن پیاز سرشار از ویتامین C و در رفع اسکوربوت موثر است ضمناً به مناسبت داشتن ماده ای به نام گلوکوسیتین قند خون را در اشخاص مبتلا به دیابت قند خون پائین می آورد پیاز پوست را نیز پاک می کند و یک خدمتگزار واقعی برای بانوان و جوانانی است که از آکنه رنج می برند.

ضماد پیاز در رفع سردرد و بهبود مننژیت تاثیر دارد. پهن کردن پیاز خام بر محل گزیدگی حشرات، عقب و گاز گرفتگی سگ و پیاز گرم در مورد بواسیر یا گلو درد بر محل درد و سرانجام پیاز خام بر محل زنبور گزیدگی از جمله خواص و روش های درمانی موثر این گیاه بشمار می روند.

جوشانده پیاز به عنوان ماده تصفیه کننده خون و دافع کرم مصرف می شود. سه عدد پیاز را رنده کرده کاملاً نرم میکنند و در حرارت بسیار کم بایک روغن می پزند در موقع

پختن آن را به طور مداوم بهم می زنند و یک قاشق عسل و یک استکان گلاب و یک فنجان شبد به آن می افزایند وقتی تمام اجزای ذکر شده بخوبی مخلوط شد می توان آن را بر نقاط پرجوش پوست بر بثورات جلدی بر روی لکه های نارنجی رنگ پوست و شقاق پوست مانند کرم مالید.^۱

پیاز در حقیقت یک نوع سبزی است که ریشه آن مورد استفاده و مصرف قرار می گیرد و به سبب داشتن مواد مغذی و ارزشمند مورد توجه همگان است و خواص حیاتی آن برای زندگی روزانه، سلامت حیات و هستی ما موثر است.

مواد معدنی موجود در پیاز فعالیت سلولی بدن را افزایش می بخشد مواد رنگین پیاز موجب تحریک سلولهای ترشحی معده می گردد و در نتیجه تولید اشتها می کند. پتاسیم پیاز نه تنها سلولها را شستشو می دهد بلکه خون را نیز از مواد زیانبخش و زائد پاک می کند منیزیم و فسفر که اثرشان در مورد رشد و نمو ثابت شده است در پیاز به مقدار کافی وجود دارد مقادیر قابل توجهی از کلسیم و آهن در پیاز وجود دارد.

در پیاز مقداری آنزیم وجود دارد که این آنزیمها به پیاز خاصیت هضم کنندگی می بخشد و به همین اعتبار پیاز در هضم غذا نقشی موثر بازی می کند. دانشمندان با آزمایشهایی که بر روی پیاز انجام داده اند به این نتیجه رسیده اند که به خاطر موادی که دریافتی های آن وجود دارد خاصیت باکتریواستاتیک داشته از رشد میکروبها جلوگیری می کند می توان گفت که پیاز در حقیقت یک نوع خاصیت آنتی بیوتیک دارد.

از این ویژگیها که بگذریم پیاز نیز چون دیگر سبزیها مقداری از ویتامین های آ، ب ۱، ب ۲، پ پ و ث را در خود ذخیره دارد.^۲

اگر آب آنها با عسل مخلوط شود برای محل سوختگی مفید است پخته آن ملین است و بخته آن در سرکه یا پرورده آن در سرکه برای یرقان و طحال و برانگیختن اشتها و تقویت هاضمه و جلوگیری از حال به هم خوردگی صفاوی و بلغمی نافع است.

۱- صد گیاه و هزار درمان، دکتر حسین عرفانی، ص ۹۲-۹۳-۹۴-۹۵-۹۶.

۲- فرهنگ خوردنی ها، پرفسور محمد حسین حاجبی، ص ۸۵ و ۸۶.

خوردن پخته آن در شیر برای رفع درد دل به کار می رود ضماد آن روی پوست اصولاً خون را به طرف پوست جلب می کند و رنگ چهره را درخشان می نماید.

تخم پیاز خشک و گرم است و برای ازدیاد نیروی جنسی مفید است.

ضماد تخم پیاز برای جلوگیری از ریختن مو نافع است مقدار خوراک آن تا ۵ گرم است اشخاصی که در مقابل پیاز حساسیت دارند و اشخاصی که سابقه خونریزی و ناراحتی های پوستی دارند باید از خوردن پیاز احتراز کنند.

دکتر اروین زیمنت که از صاحب نظران و کارشناسان معروف بیماریهای ریه است پیاز را داروی موثری برای سرماخوردگی می داند زیرا پیاز بسیار خلط آور است و یا تحریک مخاط اخلاط را از ریه ها به گلو آورده و با سرفه موجب اخراج آن را فراهم می سازد محققان در مرکز تحقیقات بیمارستان اندرسن و موسسه تومور ماده ای به نام پروپیل سولفاید در پیاز یافته اند که از فعال شدن مواد سرطانزا جلوگیری می کند دانشمندان دندان پزشکی هاروارد همچنین موسسه ملی سرطان نیز در تحقیقات به آثار مشابهی در مورد خواص ضد سرطان پیاز رسیده اند.^۱

هر یکصد گرم پیاز ۹۸ گرم آب ۳۸ کالری انرژی ۱/۵ گرم پروتئین ۰/۱ گرم روغن ۸/۷ گرم سلولز ۳۶ میلی گرم فسفر ۱۵۷ میلی گرم پتاسیم ۲۷ میلی گرم کلسیم ۴۰ واحد ویتامین آ ۱۰ میلی گرم ویتامین ث و مقداری از سایر ویتامین ها دارد.

در پیاز یک نوع ماده ضد میکروبی یافته اند همچنین ماده ای که قند خون را کم می کند و در واقع می توان آن را انسولین گیاهی دانست.

چند سال قبل مطالعات یک پروفیسور هندی در مورد پیاز در سطح جهان انتشار یافت که خلاصه عملی و قابل ذکر آن در یک جمله این است که خوردن روزی یک پیاز همراه غذا تقریباً ضمانتی است برای جلوگیری از سکته قلبی.

خوردن پیاز برای مبتلایان به روم معده و روده زیان بخش است همچنین ممکن است در خیلی ها ایجاد نفخ کند افراط در پیاز خوردن باعث کم خونی می شود.^۲

ضمادهای پیاز آب پز و پیازی که در خاکستر داغ پخته شده است اگر روی کف پا بگذارند و بخوابند برای اشخاصی که مبتلا به امراض قلبی و آسم هستند مفید و مطبوع است.^۱

پیاز سرشار از ویتامین‌های C و B و دارای آهن، سدیم، گوگرد، ید و قند است، اشتها را تحریک و غذای نیروبخش می‌باشد.^۲

پیاز بر روی مخاط و غده‌های شکم عمل مناسب و مفید انجام می‌دهد که به هضم و دستگاه هاضمه کمک کرده دستگاه گوارش را تقویت می‌نماید اگر بخوابید مثانه و کلیه معالجه شود، پیاز خام مصرف نمایید.^۳

برای اسهال بچه‌های شیر خوار باید سه دانه پیاز را خرد کرده و در یک لیتر آب جوش مدت دو ساعت دم کرده و دم‌کرده آن را کم‌کم به آنها بخورانید تا اسهال آنها بند بیاید.^۴ اگر با آب پیاز کمپرس کنند ورم سرمازدگی ترک پوست و خشکی و خراش پوست را به خوبی معالجه می‌کند.^۵

پیاز ضد اسکوربوت است و امراض ورم غده‌ها، آبسه‌های شدید، جوشهای زیر پوست و غیره را درمان کرده و بهبود می‌بخشد.^۶

کسانی که در ماشین و هواپیما دچار استفراغ می‌شوند باید از پیاز استفاده نمایند.^۷ پیاز ادرارآور قوی است و در مثل سنگ کلیه و مثانه و نیز ورم مثانه مفید است.^۸ پیاز در بیماریهایی که بخصوص احتیاج به ادرار زیاد هست مثل پرستات مفید می‌باشد.^۹

ضماد رنده شده پیاز خام را پائین شکم بگذارند فوراً ادرار را خارج می‌سازد. مصرف پیاز در تشمع کبدی بسیار مفید است.^{۱۰} پیاز در رماتیسم مفصلی تجویز می‌گردد.^{۱۱}

۲- همان، ص ۸۶ و ۱۳۴.

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۹۴.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۹۰؛ اعجاز خوراکیها، ص ۲۳۱.

۵- همان، ص ۹۳.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۱۲.

۷- اعجاز خوراکیها، ص ۱۴۴.

۶- همان، ص ۷۸.

۱۰- همان، ص ۳۹.

۹- همان.

۸- همان، ص ۸۸.

۱۱- همان، ص ۸۸.

پیاز چون دارای سیلیس و آهک است برای اشخاص مبتلا به تصلب شرائین فوق العاده مفید است.^۱

* پیاز موش

تعریف:

پیاز موش گیاهی است خودرو و بیابانی دارای ساقه‌های نازک برگ پهن و گل‌هایش سفید، بیخ آن به اندازه شلغم می‌باشد در میان کردها برشته شده آن را برای التیام کورک و دمکرده برگ‌های آن را برای رفع سرفه و یبوست به مصرف می‌رسانند.^۲

گیاهی است زیبا و دارای پیاز بزرگ و حجیم که در شنزارها و کنار رودخانه‌ها می‌روید از مشخصات آن این است که قسمتی از پیاز حجیم آن در داخل خاک و قسمتی دیگر معمولاً خارج از آن قرار دارد این گیاه دارای اثر مقوی قلب و مدر است در موارد آب آوردن انساج استسقاءها بخصوص استسقاء منشأ قلبی که مصرف دیژیتال به تعویق افتاده باشد آن را به کار می‌برند به علاوه به علت دارا بودن اثر خلط‌آور در برونشیت‌ها و همچنین درمان سیاه سرفه مصرف می‌شود.^۳

آب پیاز خام را با آب‌لیمو مخلوط کرده بخورید تا مرض تنگی نفس رفع شود.^۴
پیازی که لای خاکستر گرم پخته شود با کره و روغن زیتون خورده شود گرفتگی صدا را معالجه می‌کند.^۵

آب پیاز خام را گرفته با آب‌لیمو مخلوط کرده بخورید تا مرض ذات‌الریه برطرف شود.^۶

در میان کردها پیاز پخته و برشته شده را برای رفع زکام و سرفه و نرم کردن سینه به

۱- همان، ص ۸۷. ۲- طب سنتی در میان کردان، ص ۶۴.

۳- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۰۵ و ۲۰۹.

۴- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۹.

۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۲.

۶- اسرار خوراکیها، ص ۱۳۹.

مصرف می‌رسانند.^۱

پیاز غذای سالمی است و محرک، مدر، ضد اسکوربوت، کرم کش، معالج بیماری قند و در استعمال خارج اثر ضد عفونی کننده دارد اگر پیاز به ملایمت پخته شود و به آن تدریجاً کره افزوده گردد در رفع یبوست و نفخ می‌تواند مفید واقع شود و حتی پیاز پخته می‌تواند حالات عصبی را کاهش دهد و تصلب شرایین را درمان کند یک دوره درمانی پیاز می‌تواند آب آوردن انساج، خیز عمومی بدن و استسقاء را معالجه کند به شرط این که ناراحتی‌های کبدی و حالات التهابی وجود نداشته باشد.

شیره پیاز از داروهای دفع کننده سنگ کلیه ذکر شده است.

پیاز پخته نرم کننده و بر طرف کننده ناراحتی‌های عادی سینه است با پختن ورقه نازک پیاز در شیر می‌توان از آن جهت دل دردها و به طور کلی احساس ناراحتی در شکم استفاده کرد.^۲

اگر پیاز را له کنید و کمی نمک به آن بزنید و روی سوختگی بگذارید فوراً درد را ساکت می‌کند.^۳ پیاز خون را ضد عفونی می‌کند.^۴

اگر احساس می‌کنید خسته هستید اشتها ندارید چین‌هائی بر صورتتان افتاده و رنگ چهره‌تان زرد شده است یک پیاز درست را که چهار قسمت شده است در سه برابر آب بجوشانید تا پیاز بپزد و یک فنجان آب از آن باقی بماند و صبح ناشتا بنوشید.^۵

اگر روی محل زخمی که در اثر گاز سگ یا گربه پیدا شده پیاز بگذارید زخم را شفا می‌دهد.^۶ در کنار تختخواب خود پیاز بگذارید پشه را از آنجا دور می‌کند.^۷

پیاز انجام کار فکری را آسان می‌کند در مورد ضعف جسمی و عصبی پیاز عمل نیرو

۱- رشته مروارید، ج ۳، ص ۹.

۲- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۲۱۴-۲۱۸.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۳.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفا بخش، ص ۸۶؛ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۷۳.

۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۹۲.

۶- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۳، ص ۳.

۷- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ۹۱.

بخش دارد و شخص را برای خواب آماده می‌کند.^۱

وقتی بافته‌های بدن اشخاص چاق پراز آب شده و آب آن باید تخلیه گردد رژیم پیاز تجویز می‌گردد.^۲

گوگرد پیاز وقتی وارد خون شود و در ریه وارد گردد با عفونتهای مجاری تنفسی مثل گریپ و غیره مبارزه می‌کند. تحریک که در موقع پوست کندن پیاز می‌شود دردهای شدید نیمه سر و میگردن را برطرف و زکامی را که تازه شروع شده است رفع می‌کند.^۳

پیاز یا تخم پیاز در نسخه‌های زیر به کار رفته است:

۱- جوارش زرعوئی عنبری	تخم پیاز
۲- حب جالینوس	تخم پیاز
۳- حب خبث الحديد	تخم پیاز
۴- لبوب الاسرار	تخم پیاز
۵- لبوب صغیر	تخم پیاز
۶- لبوب کبیر	تخم پیاز
۷- معجون مروح الارواح	تخم پیاز
۸- معجون مقوی ممسک	تخم پیاز
۹- معجون ریگ ماهی	تخم پیاز
۱۰- معجون پیاز	پیاز
۱۱- عرق هاضم	پیاز تازه
۱۲- عرق اشاس	پیاز سفید

دارو و شیاف‌هایی که پیاز در آن باشد برای ورم پرستات مفید است پیاز پخته ملین و مرهمش رافع درد گوش است. پیاز سرخ شده در روغن سنگین می‌باشد. پیاز پخته شده در ظرفی، بدون سرخ شدن اگر بر شکم تبار بگذارند ضد تب و چنانچه با نمک دریا مخلوط و بر سوختگی بگذارند نافع می‌باشد گفته شده که اگر آب پیاز را با پنبه آغشته و

درگوشی که صدا دارد بنمایند صدایش از بین می رود و اگر بدون پنبه در گوش بچکانند درد دندان طرفی که گوش مذکور می باشد ساکت می شود.

احساس خستگی و ترس از گریپ (آنفلانزا) با خوردن پیاز ترکهای دست با مالیدن آب آن، قولنجهای کبدی با مخلوط پیاز و عسل بواسیر با پخته پیاز و پیه خوک ورم و آماس پوست بدن با جوشانده پیاز در شیر، دو پیاز و یک لیتر شیر که ۲۴ ساعت مانده و بعد صاف شده روزانه ۳ استکان، درد ناخن با چند مرتبه وسط پیاز داغ شده فرو بردن و نیش زنبور با ۱۲ دقیقه آب پیاز به محل نیش نهادن رفع یا تسکین داده می شود. اخیراً معلوم گردیده که پیاز خام، پخته یا سرخ کرده از تشکیل لخته های خون در عروق و از بروز سکتة مغزی و قلبی جلوگیری می نماید.

آدم سالم دارای دستگاه حفاظتی ضد انعقادی است که اجازه نمی دهد خون در رگها منعقد شود و باعث سکتة و مرگ گردد و چون بنا به جهاتی دستگاه مذکور نتواند کارش را انجام دهد یکی از اجزاء خون به ماده ای فیبرین تبدیل و تار و پود اولیه را برای لخته شدن خون آماده می نماید و سپس سرخرگ اصلی و بیشتر سرخرگهای دیگر را به صورت کلی مسدود و حمله قلبی ظاهر یا آماده یا موجب پیدایش ترومنون فلیت می گردد که در هر حال درمان سختی و از جمله جراحی دارد و کمتر موفقیت قطعی نصیب می شود.

طبی: squill عرفی: onion پیاز بهترین نوعش سفید رنگ است و خواص آن اینکه باه و شهوت را زیاد می کند چون آب پیاز در گوش چکانند صداهای گوش را از بین می برد چشم را جلا می دهد و جهت نزول آب و سفیدی چشم مفید است. اگر پیاز سفید را بریان کنند و با پیه یا روغن یا زرده تخم مرغ بکوبند و بر مقعد بمالند ورم آن را تحلیل می کند و درد را ساکن می گرداند و چون به سرکه گذارند معده را قوت می دهد.

۱- این ترکیب برای قوت دماغ، جگر، معده کلیه، مثانه و کمر، درد کمر، زیاد کردن ماده تولید، قوت باه، جلوگیری ادرار، سرفه بلغمی، نقرس، خارج کردن ریاخ (باد شکم)، قائم گذاشتن رنگ مو سیاه با ادویه دیگر مخلوط درست شده است.

- ۲- برای قوت اعصاب و باه
 - ۳- در بواسیر خونی و بادی و برای تقویت معده و جگر.
 - ۴- برای قوت دل، دماغ و اعصاب برای زیاد کردن ماده تولید و باه.
 - ۵- برای زیاد کردن ماده تولید و قوت باه
 - ۶- برای قوت دماغ و اعصاب، زیاد کردن ماده تولید و قوت باه مفید است. نیز کلیه را قوت می دهد و ضعف عام را دور می کند.
 - ۷- قوت غریزی را زیاد می کند ضعف عام را دور می کند برای قوت باه و امساک (کم غذایی) مفید است و نیز دل، دماغ، جگر، معده، ذهن و حافظه را قوت می بخشد.
 - ۸- مقوی باه و امساک است.
 - ۹- در اعصاب تحریک و قوت ایجاد می کند و قوت باه و ماده تولید را زیاد می کند.
 - ۱۰- مقوی باه است و ماده تولید را زیاد می کند در این مورد خود پیاز استعمال می شود.
 - ۱۱- برای بدهضمی، درد شکم و مرض هیضه شفا است تخم پیاز استعمال می شود.
 - ۱۲- سنگ کلیه و مثانه را خارج می کند، ادرار آور است و گرمی کلیه و مثانه را کم می کند.^۱
- پیاز علاوه بر داشتن ویتامین ها و آنزیمهای مفید دارای اینولین و یک نوع انسولین گیاهی است و همچنین خوردن خام آن برای مبتلایان بخصوص پیران با غذا زیاد توصیه شده است.^۲
- آب پیاز: آب پیاز دارای اثر مدر و دافع سموم بدن مانند اوره و اسید اوریک است به علاوه اثر ضد عفونی کننده مجاری ادرار را دارد مصرف آن برای مبتلایان به دیابت، روماتیسم، ورم پرستات، خستگی عمومی و خیز اندامها بسیار مفید است.
- آب پیاز را معمولاً با مقادیر کم به آب سبزیهای دیگر جهت تقویت اثرات درمانی آنها

۱- همدرد، ص ۸۲-۹۸-۱۰۱-۲۴۲-۲۴۳-۲۴۴-۲۸۳-۲۸۷-۱۹۵-۲۰۵-۲۶۳-۲۷۰.

۲- طب سنتی ایران، ص ۲۲۲-۲۲۳.

حرف پ..... ۶۴۷

می افزایند.

مصرف آب پیاز به صورت خالص معمول نیست به علاوه آب پیاز را همیشه باید تازه

تهیه کرد.^۱

پیاز بهر صورتی خام، پخته، سرخ کرده خورده شود فعالیت و قوت یافتن عضلات را افزایش می دهد و دستگاه دفاعی بدن را در برابر لخته شدن خون و همچنین قدرت آن را برای حل نمودن لخته خون تقویت می نماید. با سرخ کردن یا پختن پیاز خاصیت مذکور از بین نمی رود. یعنی پیاز از بروز سکتته های قلبی و مغزی جلوگیری می نماید.

پیاز را هنگام پوست کندن زیر شیر آب بگیرید در چشم اشک نمی آید و دستها را در آب نیم گرم با نمک شور شده با آمونیاک در آن ریخته بشوئید بوی پیاز تمام می رود پیاز برای هضم غذا خوب است و ترشحات معده را افزایش می دهد پیاز برای تصفیه خون و کم کردن فشار خون مفید است. زمانی که پیاز برای جلوگیری از گریپ خورده می شود باید ۷-۲۱ روز خوردن آن را بر حسب شدت بیماری ادامه داد و در این مدت از خوردن مواد سفیدای، تخم مرغ و مواد حیوانی (گوشت، تخم مرغ، ماهی، شیر، پنیر) پرهیز نمود.

از پیاز ماده ای استخراج شده که برای دیفتری موثر می باشد.^۲

مقوی باه افراد سرد مزاج است و به همین دلیل تخم پیاز را در معجونها به عنوان مقوی باه استعمال کرده اند و سائیده و همراه زرده تخم مرغ برشته کرده مقوی باه است.^۳

برای مردم گرم مزاج مضر اصلاح کننده آن سرکه .

squill قسم داخلی سبزه پیاز و درخت و گیاه پیاز را در طب:

urginea martimi linne می گویند baker fam liliacex که دارویی به اسم scalla

از آن گرفته می شود. پیاز دارای موادی به اسم scillipicrin,scillin و scillitoxin است و

۱- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۱، ص ۶۷۹.

۲- اولین دانشگاه، دکتر پاک نژاد، ج ۹، ص ۱۷۶ الی ۱۹۳.

۳- المفردات، ص ۱۶۹.

scillain یکی از شکریات سمی است و دارای مقدار زیادی ماده لعابی می باشد که آن مشابه ماده شیمی dextrin است که آن را دکتر شیمیدبرگ به نام $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5$ sini stren نامیده است و همچنین دارای ماده کلسیم کیلت است و خواص ماده پیاز را درآورنده بلغم، قی آور و ادرار آور گفته اند و نیز گفته اند که این موش را می کشد مقدار خوراک: جوهر پیاز ۰/۱ گرم است و ماده ای به نام سیلارین که محلول شکریات خالص سیلار هست مورد استعمال دارو ذکر شده است. در شرکت دارو سازی ساندوز ساخته شده است و شربت oxymel scilla که جوهر پیاز با عسل مخلوط است دوا می معرفی است.^۱ بررسی های جدید نشان داد که پیاز اثر کم کننده فشار خون دارد به طوری که توسط laurin, gamot در سال ۱۹۳۰ بر روی سگ آزمایش گردیده قطعیت آن به اثبات رسیده است. یعنی در واقع پیاز مقدار درصد قند خون را پائین می آورد.

پیاز نیز بر حسب آنکه خام یا پخته باشد با یکدیگر متفاوت است. پیازهای شیرین و دارای طعم ملایم در بعضی نواحی غذای اهالی را تشکیل می دهد نوع تند آن بیشتر برای مصارف درمانی اختصاص داده می شود یا به صورت پخته در اغذیه مصرف می گردد.

صور داروئی:

جوشانده ۱۵۰ گرم پیاز در یک لیتر آب که بدان عسل افزوده باشند شربت پیاز که از ۱۰۰ گرم پیاز خام ۴۰ گرم آب و ۴۰ گرم قند تهیه می شود و الکلاتور پیاز که به مقدار مساوی از پیاز تازه و الکل ۹۰ درجه تهیه می شود به مقدار ۱۴ تا ۴۰ گرم انواع پیاز در ایران پرورش می یابد.^۲

موارد استعمال پیاز و دانستنیهایی از آن:

۱- دستور بریتانی، ص ۱۰۱۴-۱۱۵۴.

۲- گیاهان دارویی، دکتر زرگری، ج ۳، ص ۲۱۴.

پیاز ضد اسکوربوت (بیماری که در اثر کمبود ویتامین C به وجود می آید) و ضد بیماری قند است. گلوکونین آن خاصیت کم کننده قند دارد و طول مدت اثرش بیشتر از انسولین می باشد.

پیاز ادرار آور است و در استسقاء (مرضی که شخص آب زیاد می خواهد) و تشمع کبدی بسیار خوب است و برای حبس البول، سنگ کلیه و مثانه، ورم ساقها، ورم مثانه و پرستات و روماتیسم مفصلی مفید می باشد (نوشته شده بیماری که استسقاء داشت با خوردن روزی نیم کیلو پیاز شفا یافت).

پیاز در آلومینوری سرطان کبدی ورم پرده بیرونی دل و ذات الجنب (آماس شش همراه با چرک پهلوی) مفید است. عربها پیاز را خرد کرده در سرکه قرار داده و آن را برای از بین بردن لکه های قرمز روی پوست می مالند. در صحرا برای رفع عطش یک پیاز می مکند و موادی از پیاز برای تقویت قوای جنسی جدا می کردند (مقوی در زن و مرد). پیاز مجاری تنفسی را ضد عفونی کرده از آن شربت برای درمان گریپ (آنفولانزا) می سازند. پیاز خود کمی دیر هضم است ولی بر روی مخاط و غده های شکم عمل مناسب و مفیدی را انجام می دهد و لذا باید گفت برای درمان کلیه باید پیاز خام و جهت درمان معده و روده پیاز پخته خورد.

پیاز دارای دیاستازی است که به هضم نشاسته ایها کمک می کند. پیاز نیم پخته را برای سوختگی ها و بواسیر بکار می برند و نیز برای شکم روش (اسهال) رفع خستگی و بی اشتها و غیره مصرف می گردد.

پیاز خام:

برای کسانی که معده فعال و سالم داشته باشند غذای بسیار مناسبی است ولی طبق نظر cazin اگر حساسیت در مقابل مصرف پیاز داشته باشند یا افرادی که سابقه خونریزی یا ناراحتی های پوستی نظیر سودا و غیره داشته باشند بهتر است از مصرف آن خودداری کنند اگر پیاز به ملایمت پخته شود و به آن تدریجاً کره افزوده گردد در رفع

یبوست و نفخ باد شکم می تواند مفید واقع شود و حتی معتقدند که پیاز پخته می تواند حالات عصبی را کاهش دهد و تصلب، شراین را درمان کند پیاز خام فعالیت معدی را زیاد می کند ولی در عین حال اسیدیته شیره معدی را نیز بالا می برد در نتیجه در مواردی که اسیدیته شیره معدی کم باشد مفید واقع می گردد در غیر این صورت و همچنین در مواردی که شخص مبتلا به pyrosis باشد که ترشحات معده بالا آمده ایجاد ناراحتی و سوزش در لوله مری می نماید یا در کسانی که مرتباً آروغ می زنند و یا ناراحتی های پوستی دارند از خوردن آن باید خودداری شود.

پیاز اثر ادرارآور دارد و چون این خاصیت مربوط به عمل دیاستازها بخصوص اکسیدازها می باشد از این جهت یا باید به حالت خام مصرف گردد و یا خیلی سطحی پخته شده باشد، یک دور درمانی پیاز می تواند آب آوردن انساج، خیز عمومی بدن، استسقاء و حتی روماتیسم را تا حدی معالجه کند مشروط بر آنکه ناراحتی های کبدی و حالات التهابی وجود نداشته باشد.

w.bohn شیره پیاز را از داروهای دفع کننده سنگ کلیه ذکر نموده و این خاصیت پیاز را در سال ۱۹۳۷ به همه اعلام داشت مصرف پیاز، آلبومین ادرار را کاهش می دهد، تشمع و سرطان کبدی، ورم ماهیچه دل و ذات الجنب را از وضع وخیم خارج می سازد. بررسی های دیگر نشان داد که در بیماری anasargue که مایع سروزیه در بافت زیر جلدی جمع می گردد اگر به بیمار اختصاصاً پیاز خام داده شود و به عنوان غذا نیز، سوپ آن با شیر تجویز گردد این بیماری حتی اگر منشأ آن malde bright باشد معالجه می شود serre.

پیاز پخته:

نرم کننده و برطرف کننده ناراحتی های عادی سینه است با پختن ورقه های نازک پیاز در شیر می توان از آن جهت رفع دل دردها coliques و به طور کلی احساس ناراحتی در شکم استفاده به عمل آورد. جوشانده پیاز در غسل جهت رفع عارضه عدم دفع ادرار

توصیه گردیده است kniepp,seb.

مصرف مداوم پیاز پخته در عین حال که ترشحات دستگاه هضم را منظم می‌کند اشتها را زیاد و ناراحتی‌های ناشی از نفخ و دل درد را درمان می‌نماید. برای رفع نفخ، تنطور پیاز به مقدار ۱۰ تا ۱۵ قطره و ۲ یا ۳ بار در روز مفیدتر از سایر صور دارویی آن ذکر شده است. در نزله‌های برونش و حبابهای ریوی پیاز اثر درمانی در هر ۲ حالت خفیف و مزمن دارد بعلاوه آئزین و سرفه را معالجه می‌کند شربت پیاز بطور محسوس اثر مفید در رفع دردهای عصبی ظاهر می‌سازد eckstein,flcmm.

پیاز اضافه بر اینکه خود ماده غذایی دارد برای خوش طعم ساختن غذا نیز نقشی مهم دارد مواد معدنی موجود در پیاز فعالیت سلولی بدن را زیاد می‌کند و به موجب مواد رنگی موجب تحریک سلولهای ترشحی معده می‌گردد نیز وجود پتاسیم در آن باعث می‌شود اضافه بر سلولها خون را از مواد مضر و زائد شستشو دهد و نیز منیزیم و فسفر در آن سبب رشد و نمو در انسان می‌شود.

در پیاز اضافه بر اینها کلسیم و آهن نیز وجود دارد که برای استخوانهای بدن مفید و همچنین آنزیمها (یعنی خاصیت هضم کنندگی دارد) در آن موجود است.

ویتامینهایی نیز در پیاز مانند: A,B,B²,P,C وجود دارد.

پیازهایی که در زمینهای خارزار روئیده دو مرتبه تندتر از پیازهای زمینهای شنی است.

اصلاح کننده آن:

عسل است. پیاز از خوراکیهای معمولی روزانه مردم می‌باشد و هاضم (هضم کننده) محلل مقطع (قطع کننده) و منفث (خارج کننده) بلغم است جلا دهد و مقوی باه و محلل ریاخ است خوراک جوشانده‌اش نافع تقطیرالبول است و برای امراض چشم مفید در حالت سفر خوراکش خیلی نافع است مرهم نیم پخته‌اش زخمها را باز می‌کند در مرض ویا و هیضه (قی، اسهال) آن را با سرکه می‌خورند. خوراک پیاز همراه با سرکه ضرر تغییر

آب مختلف را از بین می برد و پیاز خام ماده بوریکی اسید را در بدن انسان زیاد می کند و تخم پیاز که آن را در عربی: بذرا البصل و در انگلیسی: onion seeds می گویند رنگش سیاه و طعمش: تلخ است و مزاج: گرم و خشک در درجه دوم دارد. مقدار خوراک: از ۱ تا ۳ گرم.

در استعمال خارج له شده پیاز از قدیم الایام جهت رفع حبس البول (عدم دفع ادرار)، در زیر شکم اثر داده می شد. شیر پیاز اثر بسیار خوب در تسکین ناراحتی های ناشی از بریدگی دارد. w.bahn مرهم پیاز خام له شده اگر در ناحیه پیشانی قرار داده شود سردرد و سردردهای یک طرفه میگرن را رفع می کند. با قرار دادن پیاز نیم پخته در محل سوختگی ها و بواسیر اثر آرام کننده ظاهر می گردد و اگر به حالت گرم در اطراف گردن اثر داده شود درد گلو را از بین می برد.

پیاز پخته شده در درون خاکستر گرم اگر بر روی آبسه قرار گیرد یا بر روی دمل قرار دهند، موجب سرباز کردن آنها خواهد شد. مخلوط آن با چربی پرندگان باعث درمان سرمازدگی و خراشهای سطحی بدن می گردد. جوشانده پیاز برای پانسمان زخمهای چرکین بسیار خوب است. پنبه آلوده به شیر تازه پیاز اگر در مجرای گوش قرار داده شود ناراحتی ناشی از احساس صداهای مبهم در گوش را برطرف می کند و به علاوه اگر در محل گزش زنبور و زنبور عسل قرار گیرد درد را بطور محسوس تسکین می دهد.

خوراکش:

۲۴ گرم است. پیاز سده ها را باز می کند. دافع خفقان (اضطراب) و نافع مرض طحال و یرقان است و بدل تخم پیاز تخم گندنا است که مقوی باه می باشد و در امراض سرد و دردهای بادی (دردهای ناشی از باد شکم مفید است. آب پیاز لکه های سیاه پوست را می زداید.^۱

ویتامین های پیاز:

پیاز سرشار از ویتامین C است مقدارش در پیاز تازه و خام ۱۷-۴۰٪ میلی گرم و در پیازهای کوچک ۳۲-۴۱٪ می باشد. برگهای مرکزی بولب پیازها ویتامین C بیشتری دارند.

۴۱-۸۰٪ ویتامین C پیاز در انبار و ۱۰-۶۵٪ با پختن از بین می رود. در پیاز اندکی نیاسین و تیامین وجود دارد. ۱۲۵ میلی گرم تیامین در پانصد گرم پیاز. ریبوفلاوین در پیاز زیاد است و خوردن پیاز با برنج که سفید شده و پوست کنده اند و عاری از ویتامین می باشد بسیار لازم می باشد مقدار آن ۱۲۵ میلی گرم در پانصد گرم پیاز است.

مواد معدنی پیاز:

پیاز دارای گوگرد، آهن، آهک، فسفر، پتاسیم، سدیم، ید، سیلیس می باشد. پیاز به علت فسفوری که دارد کار فکری را آسان می سازد و برای متفکرین مفید است. چون گوگرد دارد ضد عفونی کننده خوبی برای خون، مجاری تنفس، آسم، ورم گلو، برنشیت و گریپ می باشد.

* پیاز دشتی

تعریف:

گیاهی *urginea maritima (u)*, *scille* (فر)، *squilla maritima(u)* زیبا از تیره سوسنی ها که دارای پیازی حجیم و بزرگ می باشد. پیاز دشتی *squill* به هندی: کاندا، به عربی: اسقال، عنصل. به فارسی: پیاز موش دشتی.

عنصل اسم عربی است و نیز به عربی عنصلان، بصل العنصل و بصل الفار می گویند و به قول صاحب صیدنه در سریانی: اسفیل و اسقال و به فارسی: پیاز دشتی و پیاز موش (جهت آن که کشنده موش است) می گویند. و آن غده ای است شبیه به پیاز که بزرگ،

کوچک، کوهی و صحرایی می باشد و بزرگ آن تا نیم رطل است. در اکثر کشورها زیاد وجود دارد و توربانان بنگال لعاب آن را جهت استحکام و سختی به ریسمان و تاروپود پارچه پیش از بافتن می مالند. قسمی از آن کشنده است. برگ آن شبیه به برگ زنبق، برگش و پیاز ولی دراز و عریض تر از آن ها و ساقه آن توخالی و سبز مائل به زرد است و از ریشه پیاز آن ساقه ای که کمی عریض است بر می آید و بر سر آن گل های سفید طولانی و بوی گل آن به بوی گل نیلوفر شبیه است.^۱

عنصل پیاز موشی است برگش به برگ سوسن، رنگ گلش مایل به سیاهی و مزاج آن در درجه دوم گرم و خشک است.

گیاهی زیبا از تیره سوسنی ها که دارای پیازی حجیم و بزرگ می باشد و در نواحی شنزار کناره های دریا بخصوص مدیترانه، افریقای شمالی، صقلیه و کرس می روید. گل های کوچک سفید مایل به سبز و میوه اش به شکل کپسول و قهوه ای رنگ است و در تداوی (داروها) به کار می رود.

اسقبل، پیاز دشتی: نوعی از این گیاه در خراسان وجود دارد که دارای گل های سفید رنگ می باشد. این گیاه را بصل الخنزیر نیز گویند.

پیاز جنگلی را به عربی: عنصل، عنصلان، بصل العنصل، بصل الفار، بصل البر و بصل القی، بصل الحنابل و بصل الحیه.

به فارسی: پیاز دشتی و پیاز موش.

به انگلیسی: squill

به لاتینی: scilla urguinea, scilla urguinea, indica

به سانسکریت: بن پلاندو و به هندی: کاندا، کولی کاندا، کندا و جنگلی پیاز گویند.

و نوعی پیاز است که در جنگلها رویده می شود و خیلی تند است.^۲

پیاز جنگلی: urguinea indica kenth

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۲۹؛ تحفه حکیم مومن، ص ۲۲؛ صیدنه، ص ۷۵۲.

۲- لاتانی لغات الادویه، ص ۶۸.

indian squill

به انگلیسی:

و به هندی: کندا و جنگلی پیاز گویند.

این گیاه در کتاب سانسکریت ذکر نشده، اما هندوها در قدیم از آن دارو درست می کردند.

اطبای هند (مسلمین) این نوع پیاز را با پیاز اروپایی در فواید طبی یکسان دانسته اند و یونانیها آن را استعمال می کردند. آنها این پیاز را با سرکه و عسل مخلوط کرده به عنوان دارو تجویز می کردند امروزه در بعضی ترکیبات از این فرمول استفاده می شود. آن را هضم کننده، خارج کننده بلغم، ادرار آور و باز کننده قسمتهای بسته شده بدن دانسته اند و در امراض فلج استسقاء روماتیسم، سنگ کلیه امراض جلدی و جذام استعمال می کردند. نیز آن را آورنده جریان توصیف می کردند.

در اروپا پیاز دشتی از زمان hippocrates بقراط استعمال می شده و مصریها آن را در زمان قدیم به الهه هدیه می کردند و آن را دور کننده ارواح بد می شناختند. عربها نیز آن را مانند یونانیها استعمال و آن را به نام بصل العنصل و بصل الفار بیان کرده اند در ایران آن را پیاز دشتی گویند و مردم اروپا نظرات مختلفی در باره آن نوشته اند علمای مسلمان هند گفته اند که این نوع پیاز بیشتر در شنزار کنار دریا رویده می شود و رنگ آن را سفید و طعم آن را تند و تیز گفته اند.

تجزیه آن از dragendorffs به این نحو بیان شده است:

petroleum ether extract: 0.036%

ether extract: 0.028%

absolute alchol extract: 0.152%

aqueous extract: 77.30%

ash: 5.69%

بعضی انواع محلی پیاز دشتی به نام lede bouria (scilla linn) و نوعی پیاز کوچک

به نام I_hyacinthoides که در جنوب هند برای تب و تقطیر و زیادی ادرار استعمال

می شود.

نیز نوعی دیگر به نام *ledebouria maculata dalz* از علمای جدید هند بیان شده است.^۱

طبی: *urgimea scilla steinh*

در طب فارسی خواص پیاز دشتی همانند پیاز معمولی است و اکثرأ در فارسی از پیاز دشتی بیشتر استفاده می کنند چون قویتر است.

پیاز عنصل قرمز *redsquill* که از گیاه مدیترانه ای *sauill* به دست می آید در سال ۱۹۳۵ به عنوان جوونده کش به کار می رفت ولی هرگز بیش از یک جوونده کش نبود ماده موثر این سم آلکالوئیدی به نام سیلارنین *sciuorenin* است که جزء گلیکوزیدهای تقویت کننده قلب می باشد.

فعالیت اختصاصی این ماده به علت ناتوان کردن موشها در استفراغ سم است. به این جهت ماده سمی جذب می گردد. حیوانات دیگر می توانند استفراغ کنند. تحلیل برنده، مفرح (نشاط بخش)، جاذب خون، مقوی باه، دافع سموم، آورنده ادرار و جریان حیض، منفث بلغم (خارج کننده بلغم) و قاتل کرم شکم است پیاز دشتی قویتر از پیاز شهری است. در سرفه و استسقاء بشکل شربت استعمال می شود در سواحل غرب هند برای دفع سوزش پا بیخ آن را زیر پا می مالند.^۲

مزاج: گرم و خشک در درجه سوم و با رطوبت.

ترکیبات شیمیائی:

عنصل با آنکه ترکیب شیمیایی پیاز مورد مطالعات گوناگونی قرار گرفته، فع هذا هنوز کلیه مواد موجود آن به طور کامل مشخص نگردیده است.

یکی از دانشمندان به نام *merck* در سال ۱۸۷۹ موفق به دست آوردن ۳ ماده به

اسامی: سیلی پیکرین، سیلین و سیلی توکسین شد که موادی با واکنش گلوکزیدی هستند و تا قبل از مطالعات مهم دانشمند دیگری به نام stoil به صورت مواد اساسی و موثر پیاز سیل مورد قبول همه قرار گرفته بودند.

سیلی پیکرین ماده‌ای است بسیار تلخ و محلول در آب که به صورت گردی آمرف به رنگ زرد روشن از گیاه به دست آمده است.

سیلی توکسین ماده‌ای است بسیار تلخ و غیر محلول در آب که به صورت گردی آمرف به رنگ قهوه‌ای دارچینی از گیاه به دست آمده و از مواد موثر پیاز سیل ذکر شده است.

سیلین ماده‌ای متبلور مخلوط در الکل ولی فاقد اثر فیزیولوژیکی است. کلیه مواد دیگری که به اسامی سیلائین، سیلی تین، سیلامارین سیلی تین و غیره در پیاز سیل ذکر گردیده‌اند از ترکیباتی هستند که کم و بیش به مواد مذکور در بالا شباهت دارند. stuer, stdi در فاصله سالهای ۱۹۲۲ و ۱۹۳۳ تحقیقات ارزنده و دقیقی به عمل آوردند و ماده‌ای از پیاز سیل به نام سیلارن به دست آوردند که شامل گلوکزیدهای پیاز سیل بود از این ماده سیلارن A و سیلارن B که مخلوط طبیعی آنها سیلارن C نامیده می شود جدا گردید.

سیلارن A ماده‌ای که به اشکال در آب حل می شود ولی در اتر حل می گردد از هیدرولیز سیلارن A ماده‌ای به نام سیلاریدین A و نوعی قند به نام سیلابیوز حاصل می شود از هیدرولیز ماده اخیر به اشکال قندهای گلوکز و رامنوز نتیجه می گردد. سیلارن B ماده‌ای است آمرف بی بو و دارای طعم تلخ که در کلروفرم به مقدار کم ولی در آب به مقادیر زیاد محلول است در اتر حل نمیگردد و هیدرولیز آن مشکل تر از سیلارن A صورت می گیرد سیلارن B را مخلوطی از دو گلوکزید می دانند.

سیلارن C مخلوط طبیعی دو گلوکزید مذکور و ماده‌ای است بدون بو و با طعم بسیار تلخ که به صورت گرد سفید رنگ به دست می آید به مقدار کم در آب و کلروفرم حل می شود در اتر حل نمی گردد.

بنا بر بررسی‌های اخیر که در سال ۱۹۴۰ توسط renz stoil صورت گرفت وجود هتروزید جدیدی به نام سیلی روزید در پیاز سیل حتمی دانسته شد. این هتروزید به صورت بلوربهای منشوری و دراز به دست آمده است در پیاز سیل علاوه بر آنچه که ذکر شد موارد دیری نظیر لیپیدها، دواسترو، کولین و یک هیدرات کربن که به تفاوت به نامهای سی نیس ترین و سیلین نامیده شدند یافت می‌گردد.

خواص:

میوه‌اش به شکل کپسول و قهوه‌ای رنگ است. از پیاز آن در تداوی به عنوان مقوی قلب و ادرار آور و در استسقاءها (خصوصاً استسقاء قلبی) و همچنین به عنوان خلط‌آور در برونشیت‌ها و سیاه سرفه بکار می‌رود.^۱

نرم کننده است و لزجی دارد و اگر سوخته آن را (در کچلی) با عسل معجون کنند و بر سر مالند علاج داء الثعلب (گری)، داء الحیه است و اگر قی نماید گلو را زبر می‌کند و در علاج برونشیت، خرخر سینه و سرفه همیشگی خوب است.^۲

اسقبل شبیه به پیاز است و در بیماریهای سر مثل غش، مالیخولیا، استرخا (فلج)، لقوه (فلج نیمی از صورت)، نسیان (فراموشی) و برای تقویت چشمها به کار می‌رود. کمک به گوارش می‌کند و همچنین در سنگ مثانه سختی ادرار و غیره مورد استفاده بوده است. مقدار خوراک آن یک مثقال (پنج گرم) با شربت بوده است.

رازی گویند: جهت صرع (غش) و مالیخولیا سودمند بوده و خوردن آن چشم را تیز گرداند و ربو (تنگی نفس، آسم) و سعال مزمن و صلابت سپرز و عرق النساء و استسقاء را نافع بود.^۳

پیاز سیل اثر تحریک کننده بر روی پوست بدن دارد و اگر بر روی پوست بدن اثر داده شود تولید قرمزی و حتی تاول می‌کند. تأثیر آن بر روی مخاطهای بدن شدیدتر است.

۱- فرهنگ معین، ج ۱، ص ۸۶۰.

۲- قانون در طب، ابو علی سینا، ص ۲۶۲.

۳- طب النبی، ص ۱۶۵.

فراآورده‌های سیل دارای اثر مقوی قلب و ادرار آور می‌باشند. با مصرف آنها نه تنها مقدار ادرار بلکه اوره آن نیز افزایش می‌یابد bonnamour,pic بطور خلاصه می‌توان گفت که اثر پیاز سیل تقریباً مشابه دیژیتال است و می‌توان آن را به جای دیژیتال در مواردی که مصرف داروی اخیر به علت جمع شدن در بدن قطع می‌شود و بیمار تحمل فراآورده‌های دیژیتال را ندارد مصرف کرد. فراآورده‌های سیل برعکس دیژیتال در بدن جمع نمی‌گردد ولی طبق تحقیقاتی که به عمل آمده است سیلارن به مقدار جزئی ممکن است در ماهیچه قلب اندوخته شود.

در موارد آب آوردن انساج، استسقاءها بخصوص استسقای منشأ قلبی که مصرف دیژیتال به تعویق افتاده باشد آن را به کار می‌برند بعلاوه به علت دارا بودن اثر خلط آور در برونشیت‌ها و همچنین برای درمان سیاه سرفه مصرف می‌شود.

در موارد استفاده از فراآورده‌های سیل در درمان بیماریها همواره باید به این نکته توجه گردد که این دارو برای بیماران مبتلا به ناراحتی‌های کلیه یا ناراحتیهای معده و روده تجویز نشود.

گرد سیل که به کمک آرد و پیه خوک به صورت خمیر در آمده باشد برای از بین بردن موش مورد استفاده قرار می‌گیرد.

صور داروئی:

گرد پیاز خشک شده سیل به مقدار ۰/۱۰ تا ۰/۸۰ گرم به دفعات ۰/۱۰ تا ۰/۲۰ گرمی به شکل کاشه (کپسول) یا حب برای اطفال ۰/۰۱ گرم بر حسب هر یک از سنین عمر.

۱- نسخه برای درمان ذات الجنب، آماس شش، همراه با چرک پهلوی اطفال:

تنطور سیل ۱۰ قطره، تنطور دیژیتال ۱۰ قطره، اکسی مل سیل ۱۰ گرم و هیدرولای تیول ۱۰۰ گرم و به مقدار یک قاشق قهوه خوری در هر نیم ساعت.

برای تهیه اکسی مل که یکی از مواد نسخه مذکور است به شرح زیر عمل می‌شود:

مقدار ۱۰۰ گرم از قطعات خشک شده پیاز سیل را در ۲۰ گرم اسید استیک کریستالیزابل و ۹۸۰ گرم سرکه سفید به مدت ۸ روز می خیسانند و بعداً آن را صاف می کنند. مایعی با این عمل به دست می آید که رنگ مایل به زرد و طعم تلخ و اسیدی دارد و سرکه سیل نامیده می شود. سپس سرکه سیل را با چهار برابر وزنش عسل به خوبی مخلوط می کنند و مخلوط حاصل اکسی مل نامیده می شود که در فرمول نسخه مذکور وارد است.

۲- نسخه جهت درمان استسقاء: عصاره سیل یک گرم و گرد سیل ۰/۵ گرم برای یک حب و به تعداد ۲ تا ۴ حب در روز.

۳- نسخه جهت ازدیاد ادرار: گرد سیل ۰/۵ گرم، گرد دیثیتال ۰/۵ گرم و رزین اسکامونه ۰/۵ گرم برای یک حب و به تعداد ۳ حب در روز.

۴- نسخه جهت تهیه داروی خلط آور: گرد سیل ۱۰ گرم، ایپکا ۱۰ گرم، عصاره بلادون ۱۰ گرم بورد و کاکائو ۱۵ گرم و شربت صمغ به مقدار کافی.

برای تهیه حب های به وزن ۰/۱۵ گرم و به تعداد ۲ عدد در روز (صبح و شب) جهت درمان نزله مزمن. این گیاه در بعضی نواحی ایران می روید.^۱

پیاز دشتی را در هندی قدیم کاندای گویند و این ریشه یک گیاه می باشد و این گیاه یک شاخه گلی در می آورد که یک متر بلند می شود. در هند در صنعت لباس بافی لعاب عنصل را قبل از یافتن برای استحکام بر نخ می مالند.
مقدار خوراک: از نصف تا یک گرم.

محل رویش:

در نواحی شنزار کناره های دریا خصوصاً سواحل بحر الروم (مدیترانه)، آفریقای شمالی، صقلیه و کرس می روید.
بیشتر در سواحل هند است.

* پیه

تعریف:

چربی suif گرفته شده از انساج جانوری بخصوص از دامها. ترکیب پیه مخلوطی از چربیهای مختلف است (از قبیل استارین، اولئین). و رنگ آن نیز در حیوانات مختلف و همچنین بر حسب جنس و سن آنها فرق می‌کند.^۱

پیه، شحم چربی گرفته شده از بافت‌های جانوری بخصوص از دامها (گاو، گوسفند، خوک، اسب، الاغ، بز و غیره می‌باشد.

پیه اسم فارسی است به عربی: شحم و به یونانی: فوتیس نامند و در هندی به اسم چربی مشهور است و آن عضوی است از اعضای مفرده که بر روی بعضی اعضاء مانند کلیه، معده و روده‌ها به وجود آمده و منعقد می‌گردد و برای محافظت آنها می‌باشد پیه سخت‌تر از سمن (شبدر، یاسمن) است و ماده آن و سمن هر دو از رقیق‌تر شدن خون سرد رقیق و سپس انعقاد به وجود می‌آید و هر دو مزاج سردی دارند و به همین دلیل

گرمی آن هر دو را می‌گدازد ولی سردی کثافت و انعقاد بر شحم غالب‌تر از سمن است بهترین پیه تازه از حوالی کلیه حیوان چاق به دست می‌آید و بهترین طریق مصرفش آنست که آن را پاک نموده در ظرف مسی یا آهنی در زیر آفتاب بگذارند و هر قدر که از آن گداخته گردد از طرف سفالی بردارند و اگر نمکسود نمایند جهت محافظت بعضی امراض بد نیست پیه حیوان نر گرم‌تر از حیوان ماده و پیه وحشی گرم‌تر از اهلی و مزاج پیه به اعتبار نفس آن بارد است زیرا که متولد از خون رقیق و منعقد شده از سرما است و به اعتبار فعل آن در بدن انسان گرم است.^۱

ابو علی سینا گوید: عموماً پیه حیوانات نر گرم و خشک‌تر از حیوانات ماده و بعد از نظر گرمی و خشکی پیه حیوانات اخته است. پیه اردک لطیف و گرم‌تر از پیه مرغ است و پیه خروس میانه‌ای بین این دو پیه است. پیه گوزن بسیار گرم است.

روایت:

نصر بن سوید گوید: موسی بن جعفر علیه السلام از پدرش از جدش امام باقر علیه السلام نقل می‌کند: برای جرح (بریدگی) قیر تازه و به همان اندازه پیه تازه بز که در پارچه تازه یا در ظرف سفالی تازه‌ای ریخته و آن را روی چند آجر بگذارند سپس زیرش آتش ملایم روشن کنند تا از اول صبح تا عصر بجوشد. بعد کتان کهنه برداشته و قیر را بر آن مالیده و بر روی زخم بگذارند و اگر زخم، گودی زیادی داشته باشد کتان را به کنار پیچیده قیر را روی زخم بریزند، سپس فتیله را روی آن وارد بکنند.^۲ مزاج: گرم و تر در درجه اول است.

خواص:

پیه گاو ماده میانه‌ای بین پیه شیر و پیه بز است. پیه بز از همه گیرنده‌تر و پیه شیر از همه تحلیل‌برنده‌تر است. پیه خرس و پیه غاز در علاج داء الثعلب (گری) مفید است. پیه

الاغ لکه‌های پوست را برمی‌دارد و داروی سوختگی است. پیه مرغ خانگی زیری زبان را از بین می‌برد پیه شتر داروی چین و چروک است. پیه ماهی برای چشم مفید است و اگر با عسل باشد دید را قوی می‌کند پیه تازه مار تم چشم و آب در چشم فرود آمدن را نافع است و موی چیده از پلک را باز می‌رویانند و پیه بز در علاج سوزش و زخم روده نافع است در علاج قرحه روده پیه بز از پیه خوک بهتر است زیرا بزودی می‌بندد کوهان شتر را دود کنند علاج بواسیر است. همه انواع پیه نرم مانند پیه مرغ و همانند آن تا تازه است برای علاج درد زهدان خوب است و اگر کهنه شود بد است پیه فیل و گوزن را اگر بر تن بمالند حشرات می‌گریزند و پیه بز سم الاکلنگ را از کار می‌اندازد.^۱

پیه رنگش: سفید، طعم: بی مزه و چرب.

محلل، مسخن، ملین و مسکن درد می‌باشد و ورم سخت را تحلیل می‌برد. در طب یونانی از پیه بز، مرغابی و غاز مرهم درست می‌کنند، از پیه شیر و قورباغه و کرگدن برای قوت باه معجون درست نموده و بر قضیب مالش می‌دهند. پیه خرس برای درد کمر و استخوان مفید است و طرز شناخت پیه خرس این است که هر چه هوا سرد شود جامد نمی‌شود و پیه بز، گوسفند و گاو را صاف نموده مغذی و مقوی است.^۲

در کتاب همدرد از چربیهای مختلف حیوانات و پرنده‌ها در امراض مختلف استفاده کرده است. چربی ماهی و سقنقور به صورت خوراکی و مالیدنی برای قوت باه استعمال می‌شود.^۳ پیه دارای اسیدی می‌باشد که نامش fat asid و در مرهمهای دارویی استعمال شده است و در صنعت صابون سازی از چربی استفاده شده است.^۴

در دستور بریتانی روغنی از خوک به نام ادیسلانه در صنعت و دارو استفاده شده است که به علت زیاد بودن آن مورد استفاده قرار می‌گیرد و در همان موارد امکان استفاده از روغن دیگر حیوانات هم می‌باشد.

پماد پیه گرم کرده همراه با حنا مسکن سرمازدگی است.^۵

۲- المفردات، ص ۲۱۲.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۳۱۸.

۴- دستور بریتانی، ص ۱۱۳۶-۱۱۱۴.

۳- همدرد، ص ۵.

۵- حکیم اسفندیاری.

* منابع و مأخذ

- ۱- ابریشمی، محمد حسن، شناخت زعفران ایران، انتشارات توس، چاپ اول ۱۳۶۶.
- ۲- ابن ابی اصیبعه، عیون الانبیاء، انتشارات دارالفکر (بیروت)، ۱۳۷۶ هـ.
- ۳- ابن الأثیر، النهایه، مؤسسه مطبوعاتی اسماعیلیان، چاپ چهارم، تابستان ۱۳۶۴.
- ۴- ابن قیم جوزیه، محمد بن ابی بکر دمشقی، الطب النبوی، ۱۳۷۷.
- ۵- ابوالحسین احمد بن فارس بن زکریا، معجم مقاییس اللغة (المجلد السادس)، مکتب الاعلام اسلامی، جمادی الاخره ۱۴۰۴.
- ۶- ابوریه، محمود، ابوهریره، دارالمعارف بمصر سنه ۱۳۶۹.
- ۷- احمدیه، دکتر عبدالله، راز درمان، چاپ اقبال، بهار ۱۳۶۸.
- ۸- اختری الکبیر، مصطفی بن شمس الدین القره حصارى الشهیر بالاخری، سنه ۱۵ ربیع الاول ۱۲۸۹.
- ۹- ادوارد کلوس، واروتایلر، لین برادی، مفردات پزشکی، انتشارات دانشگاه تهران، اردیبهشت ۱۳۵۸، ترجمه دکتر یعقوب آئینه چی.
- ۱۰- ادیب، دکتر عباس، تشخیص و درمان طبی بیماریها، انتشارات دفتر علمی پخش نو، چاپ دوم ۱۳۶۳.

- ۱۱- اژدری، اسماعیل، دکتر برای همه، انتشارات اقبال، چاپ دوازدهم.
- ۱۲- اژدری، اسماعیل، طبیب خانواده، شرکت نسبی اقبال و شرکا، چاپ ششم ۱۳۴۷، آبان.
- ۱۳- اژدری، اسماعیل، مجموعه طب سنتی و گیاهی، انتشارات بارید.
- ۱۴- اسحاق بن سلیمان، الاغذیه و الادویه، موسسه عزالدین، ۱۴۱۲، ه. ق.
- ۱۵- اسهال، انتشارات دفتر علمی پخش نو.
- ۱۶- اصفهانی، محمد مهدی، بهداشت تغذیه، انتشارات قلم، شهریور ۱۳۶۰.
- ۱۷- اطفیش، محمد بن یوسف، تحفه الحب فی اصل الطب، ۱۴۰۵ ه.
- ۱۸- اعظم خان، حکیم محمد، محیط اعظم، چاپ هندوستان.
- ۱۹- اعلی هرنندی، بهادر، کمردرد به زبان ساده، نشر گستره، چاپ دوم پاییز ۱۳۶۷.
- ۲۰- اعلی، هرنندی، دکتر بهادر، چاپ سوم ۱۳۶۶.
- ۲۱- الافریقایی و المصری، ابن منظور، لسان العرب، نشر ادب الحوزة، سنة ۱۴۰۵ ه. مطابق ۱۳۶۳ ق.
- ۲۲- الاندلس، سلیمان بن حسان، طبقات الاطباء و الحكماء، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۹.
- ۲۳- الاندلسی، ضیاءالدین عبدالله بن احمد، ابن البیطار.
- ۲۴- الانطاکی، شیخ داود الضریر، تذکرة اولی الالباب و الجامع للعجب.
- ۲۵- البغدادی، موفق الدین عبداللطیف، الطب من الکتاب و السنة، دارالمعرفة، ۱۴۰۶ ه.
- ۲۶- الجواهری، عبدالحسین، طب (امام موسی کاظم (ع)، ۱۴۱۰ ه. ق.
- ۲۷- الرازی، محمد بن ابی بکر بن عبدالقادر، مختار الصحاح، دارالکتاب العربی، ۱۹۶۷.
- ۲۸- المقرئ الفیومی، العالم العلامة احمد بن محمد بن علی، المصباح المنیر، ۱۳۴۷ ه.
- ۲۹- الهروی، مرفق الدین ابو منصور علی، الابنیه عن حقائق الادویه، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۶.
- ۳۰- امیر صادقی، نصرالدین، طب و بهداشت (از امام رضا (ع)، مؤسسه مطبوعاتی معراجی، ۱۳۵۱.
- ۳۱- امیری، دکتر منوچهر، فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۳.
- ۳۲- ایلچ، ایوان، قتل عام پزشکی، شرکت نشر و پخش کتاب، انتشار مرداد ۱۳۵۴.

- ۳۳- باتمانقلج، دکتر فریدون، خوددرمانی با آب، دفتر مرکزی و نمایشگاه شرکت کتابسرا، چاپ پنجم، زمستان ۱۳۷۰.
- ۳۴- برزگر، دکتر محمد، راز گیاهان شفابخش، انتشارات زرین، چاپ اول ۱۳۶۱.
- ۳۵- بنجامین، هاری، راهنمای همگان برای درمان طبیعی، انتشارات علمی و فرهنگی، ۱۳۶۴.
- ۳۶- بوشنب، فائز، فن التداوی، انتشارات دارالرشید، ۱۴۱۴ هـ.
- ۳۷- بهداشت برای حوزه علمیه، انتشارات وزارت بهداشتی معارف امور بهداشتی، آذر ۱۳۶۳.
- ۳۸- بیرونی، ابوریحان، صیدنه، شرکت افست (سهامی عام)، ۱۳۵۸.
- ۳۹- پاک‌نژاد، دکتر سیدرضا، اولین دانشگاه و آخرین پیامبر، انتشارات بنیاد فرهنگی شهید پاک‌نژاد، تیر ۱۳۶۱.
- ۴۰- پایان نامه دکتر بهمن نواب‌زاده نوابی در مورد شیوع پوسیدگی دندان و بیماریهای دهان و دندان در کودکان ۶ تا ۱۴ ساله در شمال تهران، سال تحصیلی ۶۷-۱۳۶۶.
- ۴۱- پروفیسور شمس، مبارزه با تراخم، سازمان شاهنشاهی خدمات اجتماعی، ۱۳۲۸.
- ۴۲- پناه، علی، طب النبى و الاثمه.
- ۴۳- توبرامایسین، ترجمه دکتر فرخ خمایی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.
- ۴۴- ثابتی، دکتر حبیب الله، جنگلهای ایران، انتشارات کتابخانه ابن سینا، انتشار دی ماه ۱۳۴۶.
- ۴۵- جاهد، رضا، داروخانه معنوی، نشر هاتفا، چاپ دوازدهم ۱۳۷۸.
- ۴۶- جرجانی، سیداسماعیل، خُفّی علائی، انتشارات اطلاعات، چاپ اول ۱۳۶۹.
- ۴۷- جزایری، دکتر غیاث‌الدین، زبان خوراکیها، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۵۱.
- ۴۸- جونز، الی. جی، سرطان، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، چاپ اول تابستان ۱۳۶۹.
- ۴۹- جهان پزشکی، جلد سی و هفتم، خرداد ۱۳۲۹.
- ۵۰- چغمینی، محمودبن محمدبن عمر، قانونچه، انتشارات دانشگاه علمی و فرهنگی، ۱۳۶۴.
- ۵۱- چیت‌ساز، دکتر رهنما، راهنمای پزشکی خانواده، چاپ اول ۱۳۶۲ هـ. ق.
- ۵۲- حاجبی، پروفیسور محمد حسین، نجات از سرطان، انتشارات مجله پزشک خانواده، چاپ پنجم ۲۵۳۷.
- ۵۳- حاجبی، دکتر محمدحسین، پزشک خانواده، انتشارات اقبال، ۱۳۴۵.
- ۵۴- حاجبی، محمدحسین، بیماریهای تغذیه، انتشارات اقبال، تاریخ انتشار خرداد ۱۳۶۲.

- ۵۵- حاجبی، محمد حسین، پزشک اطفال، انتشارات اقبال، چاپ سوم اردیبهشت ۱۳۶۳.
- ۵۶- حاجبی، محمد حسین، چه کنیم که دچار زخم معده و اثنی عشر نشویم، مرکز کتاب گلگشت، اردیبهشت ۱۳۶۲.
- ۵۷- حاجبی، محمد حسین، راز پیشگیری و درمان سرطان، انتشارات اقبال، چاپ اول آذر ۱۳۶۲.
- ۵۸- حاجبی، محمد حسین، مجموعه دانستیهای پزشک خانواده.
- ۵۹- حسابداری، محمد، نجات از بیماریها، انتشارات ذره، اراک، شهریور ۱۳۷۰.
- ۶۰- حسینی طبیب، محمد مومن، تحفه حکیم مؤمن، افست مصطفوی، سنه ۱۳۷۸.
- ۶۱- حکیم، سید محمد تقی، خوردنیها و آشامیدنیها، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ دوم بهار ۱۳۶۵.
- ۶۲- خسروی موسوی همدانی، دکتر سید احمد علی، راهنمای تندرستی، انتشارات مدرسه عالی کشاورزی، ۱۳۵۱.
- ۶۳- خلاصه مقالات چهارمین سمینار گیاهان دارویی ایران، دانشگاه داروسازی علوم پزشکی تهران، مهر ۱۳۶۹.
- ۶۴- خلیلی، محمد، طب الصادق، مؤسسه مطبوعاتی عطائی.
- ۶۵- خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، انتشارات امیرکبیر، چاپ سوم ۱۳۵۴.
- ۶۶- داودی، علیمراد، در باره نفس، انتشارات دانشگاه تهران، شهریور ۱۳۴۹.
- ۶۷- رادپویا، علی اکبر، هنر خوب زیستن، راز طول عمر با تغذیه طبیعی (خامگیاه خواری)، انتشارات شهید، ۱۳۶۲.
- ۶۸- راشدی، لطیف، داروخانه در خانه، انتشارات قدس.
- ۶۹- راهنمای نجات از مرگ مصنوعی.
- ۷۰- زرگری دکتر علی، گیاهان دارویی، انتشارات دانشگاه تهران، تاریخ آبان ماه ۱۳۶۵.
- ۷۱- زکریای رازی، الاسرار و سر الاسرار، ۱۳۴۳.
- ۷۲- ژورنال گیاه شناسی ایران، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، چاپ اول ۱۳۶۳.
- ۷۳- سجادی، سید محمد علی، پیشگیری و مبارزه با سرطان، مؤسسه انتشارات بعثت، چاپ اول پاییز ۱۳۶۵.

- ۷۴- س - دیوب، پ. س. ساچدو، مسائل سلامت روانی، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، آذر ۱۳۶۸.
- ۷۵- سروالدین، محمد، طب الکبیر یا فرشته نجات، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ پانزدهم ۱۳۷۳.
- ۷۶- سروالدین، محمد، طب المفید، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ نهم.
- ۷۷- سقازاده واعظ، حاج میرزارضا، انتشارات کتابفروشی اسلامیّه.
- ۷۸- سوفورین الکسی، روزه: روش نوین برای درمان بیماریها، دارالکتاب الاسلامیه، زمستان ۱۳۷۱.
- ۷۹- سیاح، احمد، فرهنگ بزرگ جامع نوین، بهمن ۱۳۳۰ ش.
- ۸۰- شاتونه، ژان، آشنایی با گیاهان دارویی، انتشارات نشر روز، چاپ اول ۱۳۶۷.
- ۸۱- شبر، سید عبدالله، طب الائمة، چاپ اول بهار ۱۳۷۶.
- ۸۲- شبوعی، اسماعیل، درمان گیاهی، انتشارات اسناد، چاپ دوم، زمستان ۱۳۷۲.
- ۸۳- شکل درمان عفونت در زمینه نارسائیهای ایمنی، ترجمه دکتر فرخ خمایی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.
- ۸۴- شهری، جعفر، اعجاز طب و درمان، مؤسسه مطبوعاتی خزر، چاپ دوم.
- ۸۵- شیخ الرئيس ابوعلی سینا، قانون در طب، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۷.
- ۸۶- صفی زاده، صدیق، طب سنتی، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ اول بهار ۱۳۶۱.
- ۸۷- صمیمی زاده، هوشنگ، راهنمای کمکهای اولیه، انتشارات کلمه، چاپ دوم ۱۳۶۸.
- ۸۸- طبری پور، دکتر سیدعلی، دانستیهای پزشکی و علمی، دانشگاه آزاد اسلامی، چاپ اول مرداد ۱۳۶۹.
- ۸۹- طبری پور، دکتر سید علی، دانستیهایی در باره قلب، انتشارات بنفشه، اسفند ۱۳۷۰.
- ۹۰- طبری پور، دکتر سیدعلی، طب اسلامی (حجامت و زالو)، انتشارات النبی بابل، تابستان ۷۶.
- ۹۱- طب و بهداشت در اسلام، ترجمه و اقتباس، جواد فاضل، کتابفروشی ادبیه، چاپ دوم ۱۳۴۰.
- ۹۲- عبادزاده کرمانی، محمد، طب العظیم، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ دیماه ۱۳۵۲.
- ۹۳- عبدالغنی عبدالخالق، الطب النبوی، انتشارات دارالکتب العلمیه بیروت، لبنان،

۶۷۰ دائرة المعارف طب اسلامی

۶۹۱-۵۷۵۱.

- ۹۴- عرفانی، دکتر حسین، صدگیاه و هزار درمان، مؤسسه انتشارات سگه، بهمن ۱۳۶۲.
- ۹۵- عزیزی، عباس، چهل حدیث (دهان و دندان)، مرکز چاپ و نشر دفتر تبلیغات اسلامی، آذر ۱۳۷۱.
- ۹۶- عطارنژاد، ح، م، ت، نسخه عطار یا ایجاد معلومات و رفع مجهولات، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۵۰.
- ۹۷- عقیلی خراسان، مخزن الادویه، انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، چاپ دوم، ۱۳۷۱.
- ۹۸- عقیلی علوی خراسانی شیرازی، سید محمد حسین، قراپادین کبیر، انتشارات محمودی تهران، فروردین ۱۳۴۹ شمسی.
- ۹۹- فانید، جلیل، برنامه نویسی مغز، سازمان چاپ و نشر هادی، چاپ بهار ۱۳۷۵.
- ۱۰۰- فروحی، دکتر علی، کالبدشناسی توصیفی، مؤسسه نشر دانشگاهی، ۱۳۶۳.
- ۱۰۱- فلوک، پروفیسور هانس، گیاهان دارویی، انتشارات روزبهان، چاپ سوم، ۱۳۶۸.
- ۱۰۲- فوزی طه، قطب حسین، النباتات الطبية، لدارالعربية للكتاب لیبا، ۱۹۷۹ م.
- ۱۰۳- فیاض بخش، دکتر محمد علی، جلالی، دکتر علی اکبر، کمکهای اولیه، کمیته امداد امام خمینی وارد امدادگران، چاپ اول، تیر ۱۳۵۷.
- ۱۰۴- فیشر، هاری - ر، پرسش و پاسخ پزشکی (دهان، چشم، گوش، بینی و گلو)، انتشارات جانزاده، تیر ۱۳۶۵.
- ۱۰۵- قلی زاده کلان، فرض الله، بهداشت روانی کودکان، انتشارات ظفر، چاپ اول تابستان ۱۳۶۷.
- ۱۰۶- کارل، الکسیس، کمکهای اولیه، کتابفروشی فروغی، چاپ چهارم.
- ۱۰۷- کالمتیزاسین، مایه کوبی بر ضد سل، انتشارات انستیتو پاستور ایران، ۱۳۲۸.
- ۱۰۸- کتابهای ابی الجعد تألیف احمد بن عامر الطائی، کتاب نثر اللئالی تألیف علی الطبرسی و کتاب الطب تألیف عتاب عبدالله بن بسطام و اخیدالحسین بن بسطام.
- ۱۰۹- کرینسکی، دکتر میلتن، پرسش و پاسخ پزشکی (ریه و مثانه)، انتشارات جانزاده، چاپ اول مرداد ۱۳۶۵.
- ۱۱۰- کمکهای نخستین و انتقال مصدومین در فوریتهای پزشکی، دکتر محمدعلی میلانی،

انتشارات ستاد عملیاتی پاسداران انقلاب اسلامی قم.

۱۱۱- کیهانی، ابوالفضل، تغذیه طبیعی مهمترین مسأله جهان، انتشارات دنیای کتاب، انتشار ۱۳۶۱.

۱۱۲- گاندی، مهاتما، گلنید تندرستی، مؤسسه علمی اندیشه جوان، چاپ اول ۱۳۶۶.

۱۱۲- گری. جی. اچ، فیزیولوژی بالینی، انتشارات کلمه، چاپ هفتم ۱۳۶۸.

۱۱۴- لابی الحسن علی بن سهل ابن الطبری، فردوس الحکمة، انتشارات آفتاب، سنه ۱۹۲۸.

۱۱۵- لمحی الدین ابی عبدالله محمد ابن العربی، البلغة فی الحکمة.

۱۱۶- مجموعه مقالات در باره طب سنتی ایران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۲.

۱۱۷- محمد بن الحسن المشهدی، الفوائد الرضویة و رسالة المواهب العلیة، ربیع الثانی ۱۴۰۰.

۱۱۸- محمد بن زکریای رازی، الحاوی، شرکت داروسازی الحاوی، مرداد ۱۳۷۲.

۱۱۹- محمد بن زکریای رازی، من لایحضره الطیب، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۳۴ ش.

۱۲۰- مرتضی العاملی، سید جعفر، الاداب الصلیبة، جامعه مدرّسین حوزه علمیه قم، خرداد ۱۳۶۲.

۱۲۱- مصطفوی کاشانی، دکتر جلال، بررسی در طب سنتی و مقایسه آن با جهان، انتشارات دانشگاه تهران، آبان ماه ۱۳۶۰.

۱۲۲- مصطفوی کاشانی، دکتر سید جلال، دارو مسأله پزشکی قرن، انتشارات کیهان، تابستان ۱۳۶۷.

۱۲۳- مضرات سقط جنین، ترجمه محمد علی ریاضی فرزاد.

۱۲۴- معین، دکتر محمد، فرهنگ معین، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ چهارم.

۱۲۵- ملائک، دکتر سید عباس، قرآن و دانش پزشکی.

۱۲۶- مهتابی، احمد رضا، غذاهای خام گیاهی یگانه غذای انسان.

۱۲۷- مهندس هاشمی، بهداشت، (برای سال دوم دبیرستان)، شرکت سهامی طبع کتاب.

۱۲۸- میرحیدر، حسین، معارف گیاهی، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ اول، تاریخ ۱۳۷۲.

۱۲۹- میردامادی، دکتر حسن، فرهنگ پزشکی نوین، انتشارات شرکت سهامی چهر، خرداد ۱۳۶۳.

۱۳۰- ناظم، دکتر محمد، نادری نسب، محبوبه، باکتری شناسی پزشکی، انتشارات آستان قدس

۶۷۲ دائرة المعارف طب اسلامی

رضوی، آذر ۱۳۶۷.

- ۱۳۱- نجفی، محمد جواد، خواص خوراکیها و گیاهان، کتابفروشی اسلامیة، دیماه ۱۳۴۲.
 - ۱۳۲- نجم آبادی، محمود، تاریخ طب در ایران پس از اسلام، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۳.
 - ۱۳۳- نراقی، مهدی، گلها و گیاهان شفابخش، انتشارات امیرکبیر، چاپ پنجم، شهریور ۲۵۳۵.
 - ۱۳۴- نراقی، مهدی، نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۶۳.
 - ۱۳۵- نسخه، ماهنامه علوم پزشکی، دفتر علمی شرکت سهامی پخش نو.
 - ۱۳۶- نشاط، دکتر حسنعلی، افشار، دکتر ابوالقاسم، بهداشت گوشت، انتشارات دانشگاه تهران، چاپ دوم، ۱۳۵۲.
 - ۱۳۷- نفیسی، دکتر ابوتراب، پژوهش در مبانی عقاید سنتی پزشکی مردم ایران، انتشارات مشعل، چاپ اول ۱۳۶۴.
 - ۱۳۸- نواب، دکتر عبدالحسین، خام خواری یا تغذیه سالم، نشر دنیای کتاب.
 - ۱۳۹- نواب، دکتر عبدالحسین، خام‌گیاه‌خواری.
 - ۱۴۰- نورانی، آیه‌الله مصطفی، طب اسلامی، انتشارات مکتب اهل بیت (علیهم‌السلام)، چاپ دوم، ۱۳۷۰.
 - ۱۴۱- هاوزر، گیلور، چه باید خورد و چگونه باید پخت، انتشارات امیرکبیر، چاپ هشتم ۱۳۶۰.
 - ۱۴۲- همدرد به زبان اردو.
 - ۱۴۳- هوشمند ویژه، دکتر محمد، تشخیص و درمان مسمومیت‌ها، انتشارات کلمه، چاپ اول ۱۳۶۸.
 - ۱۴۴- یوسفی، غلامحسین (تصحیح)، تقویم الصحة، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، تابستان ۱۳۵۰.
- ضمناً مطالبی در این کتاب از اطبای مختلف مانند دکتر جوانمرد و دکتر اسفندیاری و... استفاده شده است که دارای کتاب نبوده و تنها اسم آنها در بعضی از پاورقی‌ها آمده است.

DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



Agastache urticifolia
"giant hyssop"
by Thomas J. Elpel



Scutellaria galericulata
"marsh skullcap"
by Thomas J. Elpel



Prunella vulgaris
"self heal"
by Thomas J. Elpel

DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



DARU

ical Laboratory



Mentha aquatica L.



Trond Steen



Trond Steen



Trond Steen

