

فلفل

Pepper



* ناصر پویان

مطلب فلفل در شماره قبل چند اشتباه در تایپ داشت، ضمن پوزش عین مقاله مجدداً ارایه میگردد.

فلفل با طعم تند و سوزاننده خود دارای فواید طبی بسیار است. در تحفه حکیم مؤمن آمده که فلفل مقوی حافظه و رقیق کننده خون مبرودین و سرخ کننده رخسار است. ابوعلی سینا در کتاب قانون خود پیرامون خواص فلفل می نویسد: «فلفل سفید از داروهای به چشم کشیدن باشد دیده را جلا دهد.»^۱ افضل الدین خاقانی (ولادت حدود ۵۲۰ - فوت حدود ۵۸۲ یا ۵۹۵ ه.ق.) برادر زاده کافی الدین عمر طبیب و فیلسوف معروف و شاعر مشهور ایرانی اثرات و فواید درمانی فلفل را به صورت شعری دلچسب در آورده که چنین می فرماید: چشم از گریه ناخنه آرد به ناخان پلپل (فلفل) در او کنید و به خونش پیورید

در گذشته چون اندیشمندان، حکما و شعرا از خواص فراوان فلفل آگاهی داشتند آن را برای درمان اعضای مختلف بدن توصیه می کردند. مثلاً ابوالمجد سنایی شاعر و عارف مشهور قرن ششم هجری قمری در بیت زیر فلفل (پلپل) را اشک آور توصیف کرده است:

راه او پر گل همی شد کز فراق خود همی در دو دیده عالمی از عشق خود پلپل نهاد

محمد بن زکریای رازی (متولد ۲۵۱ - فوت ۳۱۳ ه.ق.) پزشک، شیمیدان و فیلسوف بزرگ ایرانی در باب ششم کتاب معروف براء الساعه خود دستورهایی بسیار مرتب و منظمی درباره درمان درد دندانها و کشیدن آنها داده که فلفل هم یکی از اقسام داروی

- فلفل از نقطه نظر مزاج تا چهارم گرم و خشک است.
- خاصیت آن جاذب، گدازنده، وزداینده است.
- اگر فلفل و مویز را با هم بجوند، بلغم و بلغم لزج را ریشه کن می کند.
- فلفل مسکن دردها و آرام بخش اعصاب است و با مزاج افراد تندرست سازگاری دارد.^۲

مرکب اوست. رازی می گوید: «صفت معجون که درد دندان بنشانند بگیرند تریاک و میعه یا بسه* (میوه جامده) و بارزد** از هر یک دو مثقال فلفل و حلتیت شامی از هر یک یک مثقال با هم بکوبند به دو شاب بسرشند و بر دندان نهند.»

فلفل و خواص آن در کتاب "قانون در طب"

شیخ الرئیس ابوعلی سینا پیرامون فلفل و خواص آن در "قانون در طب" چنین می نویسد: جالینوس فرماید تا ثمر بر درخت است دار فلفل است و دانه ای که از آن جدا شده فلفل است. دار فلفل از فلفل تر سرد مزاج تر است. گاهی آن را می چشند بعد از اندک زمانی زبان سوز و زبان خور است. بیخ اصلی فلفل [ریشه اصلی فلفل] به کوشنه سیاه ماند و از آن تدمزه تر است. فلفل سفید در حرارت و رطوبت از فلفل سیاه کمتر است. لیکن بعضی عقیده دارند که فلفل سیاه خشکیده و قوت کشش را از دست داده و این کشش در فلفل سفید که تماماً خشک نشده ماندگار است. شیخ الرئیس در ادامه خواص و فواید فلفل را بدین شرح نوشته است:



- فلفل با نظرون [سدیم] زداینده بهک* است و تا با نظرون باشد لاغر کننده می باشد.
- این میوه تند و سوزاننده بازفت خنازیر** را درمان می کند.
- در گرم کردن عصب و ماهیچه بسیار مؤثر است.
- فلفل با سرکه برای دندانها بسیار مفید است.

* بهک (bahak) نوعی بیماری است که در آن پوست بدن آدمی سفید می شود.
** خنازیر (scrofula) غده سختی است که در زیر گلو به وجود می آید و تولید زخم و جراحت می کند.

* در گیاه شناسی میعه: استرک، بسه: اکلیل الملک و حلتیت: آنگوزه است.
** بارزد، گیاهی است از تیره چتریان با برگ های نسبتاً پهن و گل های زرد.

است.

- فلفل سفید برای معده از فلفل سیاه بهتر است و توان بیشتری به آن می بخشد.

فلفل مویه (بیخ یا ریشه اصلی فلفل).

شیخ‌الرئیس درباره اثرات درمانی آن می نویسد: "گویند در دردهای سر و ترنجیدگی* بسیار خوب است. علاج نقرس، قولنج و بادهای سرد است".^۲

فلفل در پزشکی نوین

نوعی از فلفل که میوه‌های کشیده، قرمز رنگ و تند و سوزاننده دارد دارای ارزش دارویی است. میوه رسیده فلفل را با دست چیده و بر روی سبد پهن می کنند تا پلاسیده شود. آنگاه پیش از آنکه کاملاً خشک گردد آن را به نخ کشیده و آویزان می نمایند. سپس فلفل‌های خشک شده را با احتیاط آسیاب می کنند، زیرا فلفل محرک قوی پوست بدن و مخاط است. قسمت‌های تحریک کننده فلفل دارای یک آمیدازته محرک، کپسایسین (capsaicine) ماده‌ای روغنی، کپسی سین (capsicine)، مورد رنگی قرمز از گروه کاروتن



- فلفل آب پشت را بکلی می خشکاند اما دار فلفل شهوت انگیز است چون رطوبتی دارد.
- اگر بدن بیمار تبار با فلفل و روغن اندود شود تب و لرز وی رفع می گردد.
- فلفل سفید را به عنوان پادزهر می توان استفاده کرد. دار فلفل نیز اگر با روغن بر جای نیش مانند یا بخورند پادزهر حشرات گزنده

- فلفل سفید اگر با داروهای به چشم کشیدن همراه باشد چشم را جلا می دهد.
- فلفل با لیسیدنی‌ها برای درمان سرفه و سینه درد خوب است.
- اگر کام با فلفل و عسل اندود شود از ابتلای به خناق (دیفتری) جلوگیری شده و ششها تمیز و صاف می گردند.

- در صورتی که فلفل با برگ بوی سبز میل شود هضم غذا آسان شده، اشتها افزایش یافته و از نفخ شکم جلوگیری می گردد. افزون بر آن درد و بیچش روده نیز تسکین می یابد.
- اگر فلفل مخلوط با سرکه تناول شود یا آن را بر روی پوست بمالند در علاج آماس سپرز سودمند است. دار فلفل هم در روان شدن دفع مدفوع مؤثر است.
- هرگاه بعد از جماع فلفل خورده شود مانع بارداری زن می گردد؛ از آن گذشته در به دنیا آمدن بچه کمک می کند.
- فلفل ریزش ادرار را آسان می سازد.
- فلفل، کم و زیاد آن قابض است و در این مورد مثل سقمونیا (scamony) * نیست.



قوی می باشد و از روزگاران بسیار کهن مورد استفاده طبی قرار می گرفته است.

نواحی غربی ایران به حالت خودرو می روید. از ریشه آن سمغ و سقزی به دست می آورند که به نام "ابکلمونه" معروف است که از مسهل‌های بسیار

* . سقمونیا (محموده) گیاهی است پایا از تیره پیچک‌ها (Convolvulaceae) که در حقیقت یکی از گونه‌های نیلوفر به شمار می رود. این گیاه در نواحی کریمه، قفقاز، سوریه، عراق، یونان و



منابع و مأخذ:

۱. شیخ رئیس ابوعلی سینا، قانون در طب، کتاب دوم، ترجمه عبدالرحمن شرفکندی (هه ژار)، انتشارات سروش، تهران، ۱۳۷۰، صفحه ۲۷۵.
۲. دکتر محمود نجم آبادی، تاریخ طب در ایران پس از اسلام، انتشارات دانشگاه تهران، چاپ سوم، شماره ۱۳۹۷/۲، تهران، ۱۳۷۵، صفحه ۸۳۲.
۳. شیخ رئیس ابوعلی سینا قانون در طب، کتاب دوم، صفحه ۲۷۴ و ۲۷۵.
۴. ژان و لاک وژییری استودولا، گیاهان دارویی، ترجمه ساعد زمان، تهران، ۱۳۷۶، صفحه ۱۳۶.
- ۵- دکتر محمد معین، فرهنگ فارسی، جلد دوم، انتشارات امیرکبیر، تهران، ۱۳۶۳، صفحه ۲۵۶۸ و ۲۵۶۹.
- ۶- همان کتاب، همان صفحه.
- ۷- ولی الله مظفری، فرهنگ نامهای گیاهان دارویی: لاتینی و انگلیسی و فارسی، فرهنگ معاصر، تهران، ۱۳۷۵، صفحه ۴۱۵.

"فلفل سفید" در بازرگانی عرضه می شود. "فلفل سیاه" میوه های خشک شده ای می باشد که پیش از رسیدن چیده اند. قطر هر میوه خشک ۴ تا ۵ میلیمتر است که به رنگ خاکستری تیره یا قهوه ای است. اما "فلفل سفید" میوه های کاملاً رسیده گیاه فلفل است که با قراردادن در آب و خیس کردن آنها قسمت آبدار و خارجی میوه را جدا کرده اند.^۴ فلفل سیاه در حدود ۶۰۰ تا ۷۰۰ گونه است



که در هر دو نیمکره زمین می روید و دارای ترکیبات معطر می باشد. اگر چه این گیاه در ایران کشت نمی شود اما به صورت رایج در کشور ما مصرف می شود و طرفداران بسیار دارد و از هندوستان و پاکستان وارد می شود.^۵ در ایران میوه فلفل سبز به صورت سبز مصرف میشود اما پس از رسیدن شدن قرمز می گردد.

(carotene)، ویتامین های C، B۱، 2، E و B، و چند ماده دیگر شیمیایی می باشد. مواد به دست آمده از فلفل بخصوص دارای مصارف خارجی بدن هستند.

در صنعت داروسازی نوین انواع عصاره، تنطور، مرهم، و ضماد با اثرات تحریک کننده پوست و مخاط از محتویات این گیاه تهیه می شود. از این داروها برای تسکین و مداوای دردهای روماتیسمی، سیاتیک و سینه پهلو استفاده می شود. البته مرجم های یاد شده را از دیگر ارقام فلفل نیز می توان فراهم کرد. فرآورده های فلفل در مصارف داخلی تقویت کننده معده بوده، ترشح شیر معده را زیاد کرده و نیز محرک حرکات دودی معده - روده است.^۴

میوه فلفل شامل ۱/۵ تا ۲ درصد اسانس با بوی مطبوع و مزه سوزاننده است. بیشتر اسانس این میوه را موادی به نام فلاندرن (flandrene) و کادی نین (cadinene) تشکیل می دهند. گرد فلفل دارای اثر متفرق کننده حشرات است و از این رو پارچه آلوده به آن از گزند حشرات محفوظ می ماند.^۵

فلفل در گیاه شناسی

فلفل گیاهی است بالا رونده که ریشه های ساقه خیز و کوتاه دارد و به کمک آنها به درختان مجاور خود اتصال پیدا می کند و به صورت همزیستی یا انگلی به سر می برد. از این رو اگر این گیاه را از درختان تکیه گاه خود جدا کنند، خیلی زود از بین می رود. برگ های فلفل منفرد و بیضوی و نوک تیز است و بر روی شاخه های مولد آن میوه های کوچک کروی به تعداد ۲۰ تا ۳۰ عدد در هر پایه به طور آویخته به وجود می آید. قسمت مورد استفاده این میوه به دو صورت "فلفل سیاه" و

** ترنجیدن به معنای سخت در هم کشیده و کوفته شدن است. (دکتر محمد معین، فرهنگ فارسی، جلد اول، صفحه ۱۰۷۲ و ۱۱۰۷۳)