

سکنجین‌ها در طب سنتی ایران: انواع و کاربردهای آنها

حسین سلمان نژاد^{الف}، سید علی مظفرپور^ب، مرتضی مجاهدی^{ب*}، روشنگر ثاقبی^ج، امید صادقیپور^د

حسام‌الدین علامه^{الف}، الهام بهمنش^{الف}، زینب محمودپور^{الف}

^{الف} دستیار تخصصی طب سنتی، دانشکده طب سنتی، دانشگاه علوم پزشکی بابل.

^ب دکترای تخصصی طب سنتی، استادیار و عضو هیئت علمی دانشکده طب سنتی، دانشگاه علوم پزشکی بابل.

^ج دکترای تخصصی طب سنتی، مرکز تحقیقات طب سنتی و تاریخ علوم پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بابل.

^د متخصص فرماکوگنوزی، استادیار و عضو هیئت علمی گروه گیاهان دارویی مؤسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، دانشگاه علوم پزشکی ایران.

چکیده

سابقه و هدف: سکنجین‌ها از اشکال مهم دارویی در طب سنتی ایران هستند که از سرکه و عسل یا شکر به عنوان اجزای پایه و انواع اجزای افزودنی دیگر در تهیه آن استفاده می‌شود. این فراورده از منظر منابع طب سنتی ایران دارای کاربردهای فراوان در حفظ صحت انسان و درمان بیماران است. با عنایت به تأکید منابع طب سنتی بر استفاده از این فراورده و تنوع زیاد این فراورده در طب سنتی ایران، توجه بیشتر به آن می‌تواند منجر به بهره‌مندی بیشتر جامعه از خواص درمانی و حفظ سلامتی این فراورده شود. هدف از این مطالعه بررسی انواع مختلف سکنجین و کاربردهای اصلی آن در منابع طب سنتی ایران است.

مواد و روش‌ها: در این پژوهش که یک مطالعه مروری است، ابتدا بعضی از منابع مهم طب سنتی شامل فردوس‌الحکمه، قانون فی‌الطب، ذخیره خوارزمشاهی، مجمع‌الجوامع عقیلی خراسانی (مخزن‌الادویه، خلاصه‌الحکمه، قرابادین کبیر) و قرابادین صالحی مورد بررسی قرار گرفتند و فصول و موارد مربوط به سکنجین از آنها استخراج شد.

یافته‌ها: براساس یافته‌های این مطالعه علاوه بر سکنجین ساده، انواع سکنجین‌های مرکب با افزودن انواع متفاوت گیاهان دارویی به پایه اصلی یعنی، سرکه و عسل، به منظور حفظ سلامتی و درمانی ارائه شده است که اغلب به نام گیاهان افزوده‌شده به پایه اصلی، خوانده می‌شود.

نتیجه‌گیری: با توجه به تأکید منابع طب سنتی بر خواص فراوان این فراورده طب سنتی، پیشنهاد می‌شود مراکز علمی مرتبط با صنایع غذایی و مراکز تحقیقات بالینی تحقیقات کاربردی به منظور معرفی این نوشیدنی سالم و داروی ارزشمند به جامعه و محافل علمی را جزو اولویت‌های پژوهشی خود قرار دهند.

کلید واژه‌ها: سکنجین، طب سنتی ایران، عسل، سرکه.

مقدمه:

دیگر آن را به بقراط حکیم پزشک شهیر یونانی نسبت داده‌اند

(۲). شیخ‌الرئیس، ابوعلی سینا آن را دستاورد حکمای فارسی

زبان می‌داند که از این طریق به یونانی‌ها رسیده است (۳).

سکنجین معرب واژه پارسی سکنجین است. این واژه از

دو کلمه «سک» به معنای سرکه و «انگبین» به معنا شهد یا

سکنجین‌ها از اشکال دارویی مهم طب سنتی ایران‌اند که

دارای کاربرد فراوان در دستورات حفظ سلامتی و نسخ درمانی

هستند. در برخی از منابع طب سنتی ایران فیثاغورث به عنوان

اولین سازنده و پایه‌گذار آن معرفی شده است (۱) و برخی

داروهای گیاهی فراوانی که در ساخت انواع سکنجبین به کار برده می‌شود، خواص فراوان درمانی و حفظ سلامتی برای سکنجبین شمرده شده است که آن را در زمرهٔ پرکاربردترین داروهای طب سنتی ایران قرار می‌دهد به نحوی که منابع مختلف در بخش‌های مختلف از آن یاد کرده و به ذکر خصوصیات آن پرداخته‌اند. با توجه به اهمیت این فرآورده در منابع طب سنتی این و همچنین دسترسی آسان و تنوع زیاد آن، به نظر می‌رسد آن‌گونه که شایسته است مورد توجه درمانگران و خصوصاً پژوهش‌های کاربری و کارآزمایی‌های بالینی مرتبط با طب سنتی ایران قرار نگرفته است. هدف از این مطالعه بررسی ابعاد مختلف دیدگاه‌های حکمای طب سنتی به این فرآورده ارزشمند و همچنین ارزیابی جنبه‌ها و میزان تنوع این نوشیدنی و داروی کاربردی در طبی سنتی ایران است تا با مقایسه با میزان پژوهش‌های انجام‌شده در این زمینه، نیازهای پژوهشی پیرامون این فرآورده طب سنتی ایرانی شفاف‌تر شود.

مواد و روش‌ها:

این پژوهش یک مطالعه مروری از نوع کتابخانه‌ای است. به منظور انجام این مطالعه از مشورت اساتید مجرب طب سنتی ایران و منابع طب سنتی ایران شامل: قراپادین کبیر، قراپادین صالحی، القانون فی الطب، مخزن‌الادویه، خلاصه‌الحکمه، فردوس‌الحکمه فی الطب، ذخیره خوارزمشاهی، قراپادین ذکایی، قانونچه فی الطب، دو رساله در فواید سکنجبین و خواص مومیایی استفاده شده است. همچنین با جستجوی کلمه سکنجبین و واژه‌های انگلیسی Oxymel، sekanjebin، sekanjabin و sikanjebin در سایت‌های Google Scholar، PubMed، SID، منابع و مقالات مرتبط با این فرآورده مورد جستجو قرار گرفت.

یافته‌ها:

انواع سکنجبین‌ها و نحوهٔ ساخت آنها:

سکنجبین به‌طور کلی از دو قسمت پایه و مواد مؤثره تشکیل شده است. جزء پایه سکنجبین که در اصل همان سکنجبین ساده است با استفاده از دو جزء حلو (شیرین) و

عسل ترکیب شده است که نشان‌دهندهٔ نوع ترکیب‌های پایه مورد استفاده در ساخت سکنجبین‌هاست. همچنین در منابع طب سنتی ایران از سکنجبین به عنوان شراب (شربت) سرکه یاد شده است، بدین معنی که این فرآورده یک نوع شکل دارویی مایع از سرکه است که در فرایند شربت‌سازی به‌عنوان جزء پایه مورد استفاده قرار گرفته است (۱،۳). در یونان قدیم به سکنجبین "اودرمالی" گفته می‌شده است و گفته می‌شود نوعی از آن که اختصاصاً از سرکه و عسل ساخته شده بود به "اکسومالی" معروف بوده است. به نظر می‌رسد که واژه "Oxymel" که امروزه در زبان انگلیسی برای سکنجبین به کار برده می‌شود از این واژه گرفته شده است (۴).

حکمای طب سنتی ایران برای تبیین آثار و مکانیسم عمل داروهای مرکب، از خواص اجزای آنها بهره می‌برده‌اند. یکی از مهمترین استنادات حکمای طب سنتی ایران برای استدلال به خواص هر دارویی، طعم و مزه آن است. طعم‌های اصلی در منابع طب سنتی ایران ۹ طعم است و ترشی یکی از این طعم‌هاست که افعال خاص بدان نسبت داده می‌شود. از منظر داروشناسی طب سنتی ایران عموم غذاها و داروهای ترش به سبب برودت (سردی)، ماییت (جزء آبی) و لطافت جوهرشان می‌توانند مُطَطِّع، مُقَطِّع، جالی، مُفْتَحِ مجاری و سدد، مُنْفَذ (نفوذدهنده)، مُرخی (سست‌کننده) بوده و ایجاد برودت و رطوبت کنند که البته این افعال با توجه به شدت ترشی آنها دارای مراتب خواهد بود (۵). در منابع طب سنتی ملطف به معنای لطیف‌کننده است و به داروهایی گفته می‌شود که با حرارت معتدله خود خلط غلیظ را رقیق می‌کنند. مُقَطِّع به معنای جداکننده، به داروهایی گفته می‌شود که به سبب قوت حرارت و لطافت و نفوذ خود بین خلط لزج و سطح عضو چسبده بدان نفوذ کند و خلط مذکور را بدون تصرف در قوام آن دفع کند. جالی، به معنای پاک‌کننده، به داروهایی گفته می‌شود که با قدرت جلای خود رطوبات لزج را از سطح عضو و دهانه مجاری جدا و دفع کند. مفتح، به معنای گشاینده انسدادها، به داروهایی گفته می‌شود که مواد عامل انسداد را از داخل مجاری و منافذ و تجاويف اعضا به‌سوی خارج به حرکت درآورد (۹). بر این اساس و همچنین با توجه به

می‌شوند و عصاره حاصل در فرایند تولید سکنجبین مورد نظر استفاده می‌شود (۴).

با توجه به تنوع اجزای اولیه و نسبت‌های آنها نمونه‌های متنوعی از سکنجبین قابل تهیه و استفاده است و به استناد برآورد متون مختلف طب سنتی، ۱۲۶۰ نوع سکنجبین وجود دارد که در قیاس با سایر اشکال دارویی از تنوع بسیار زیادی برخوردار است (۱،۳). چنین تنوعی در سکنجبین باعث شده که بتوان آن را برای فصول و مزاج‌های مختلف در افراد سالم به‌عنوان نوشیدنی مناسب توصیه کرد و بر اساس نحوه اثر درمانی نیز برای درمان بیماری‌های مختلف به‌صورت اختصاصی تجویز کرد. بر اساس همین تنوع، هر کدام از سکنجبین‌ها در شرایط زمانی، مکانی یا مزاجی خاصی که توصیه شده کاربرد بیشتری دارد (۶). برخی از نمونه‌های رایج سکنجبین با ذکر ترکیبات و خواص درمانی مورد تأکید منابع طب سنتی در جدول شماره ۱ ارائه شده است.

کاربرد سکنجبین‌ها در حفظ سلامت (حفظ‌الصحة):

از دیدگاه حکمای طب سنتی، سکنجبین به‌عنوان یک ترکیب حافظ صحت شناخته شده است و عمده منابع طب سنتی بر این موضوع اتفاق نظر دارند. از دیدگاه منابع مذکور سکنجبین، خصوصاً نوع ساده آن متناسب با همه بدن‌ها است و عنوان «موافق جمیع امزجه» بدان داده شده است (۱). شیخ‌الرئیس در این موضوع ضمن تأیید نظر جالینوس که سکنجبین را از بهترین اشربه می‌داند، اظهار می‌دارد: «بهترین اشربه در همه مزاج‌ها و سن‌ها برای حفظ صحت سکنجبین است و مجاری باریک را باز می‌کند و اجازه نمی‌دهد که کیموس غلیظ در آن محتبس شود.» (۷). عقیلی خراسانی یکی از تدابیر حفظ تندرستی در فصل بهار را خوردن سکنجبین می‌داند (۵). محمد بن زکریای رازی هدف استفاده از سکنجبین را به دو علت می‌داند: یکی رفع تشنگی و ایجاد سردی و دیگر تلطیف مزاج و تقطیع اخلاط و فرونشاندن گرمی و جلای معده به‌عنوان اموری که در حفظ صحت انسان نقش مهمی دارند. همچنین وی در رساله اختصاصی که در فواید سکنجبین را بیان کرده است، یکی از مهم‌ترین عوامل حفظ سلامتی را، جلوگیری از بسته شدن رگ‌ها در بدن می‌داند

حامض (ترش) ساخته می‌شود (۴). روش ساخت سکنجبین ساده، در منابع مختلف تا حدی متفاوت بیان شده است، ولی معمول‌ترین روش ساخت چنین است که: ابتدا یک جزء سرکه، دو جزء عسل و چهار جزء آب را در یک ظرف ریخته و با حرارت ملایم جوشانده و مرتب کف آن را گرفته تا حجم مایع به یک چهارم یا یک پنجم حجم اولیه برسد و به قوام بیاید. با تغییر نسبت‌های سرکه و عسل انواع متفاوت سکنجبین ساده با خواص متفاوت تهیه می‌شود (۶). با توجه به مواد موجود و نسبت آنها می‌توان انواع مختلفی از سکنجبین‌ها را تولید کرد. تنوع در سکنجبین‌ها می‌تواند به علل زیر باشد:

تنوع در اجزای پایه:

الف- تنوع در مواد تشکیل‌دهنده اجزای پایه: سکنجبین دارای یک جزء پایه شیرین یا حلو و یک جزء پایه ترش یا حامض است که می‌توان برای بخش ترش، از انواع سرکه‌های انگوری، سرکه سیب و سایر سرکه‌ها و یا از تمر هندی، آب لیمو، آب نارنج و غیره استفاده کرد. حتی می‌توان از یک سرکه مانند سرکه انگوری با درجات مختلف ترشی، انواع سکنجبین را تهیه کرد. برای بخش شیرین نیز می‌توان از عسل، شکر سرخ، شکر سفید و امثال آن استفاده کرد. با توجه به انتخاب این اجزا می‌توان سکنجبین‌های متنوع با کاربردهای متفاوت تهیه کرد (۱).

ب- تنوع در نسبت اجزای پایه: عامل دیگر ایجاد تنوع در انواع سکنجبین‌ها نسبت اجزای ترش و شیرین به کار رفته در تهیه سکنجبین است که باعث تغییر در طبیعت نهایی آن و در نتیجه نحوه و شدت اثر درمانی آن می‌شود.

تنوع در مواد مؤثره اضافه‌شده:

با افزودن انواع داروهای گیاهی به سکنجبین پایه در حین ساخت، انواع متنوعی از سکنجبین‌های مختلف با کاربردهای متفاوت قابل استحصال است. جهت تحقق این امر قسمت‌های مختلف گیاه مورد نظر به‌خصوص بزرها و ریشه‌ها به شیوه‌های متفاوت، به اجزای پایه سکنجبین اضافه می‌شوند. شیوه متداول افزودن این داروها به سکنجبین پایه بدین ترتیب است که گیاه یا گیاهان مورد نظر در مقادیر مشخصی از آب و سرکه خیسانده و بعد از حدود ۱۲ تا ۲۴ ساعت، جوشانده و صاف

آنجایی که سکنجبین می‌تواند به سرعت به ناحیه کبد نفوذ کرده و خود را به بخش محدب کبد برساند، علاوه بر خواص ذکر شده، در بیماری‌های تپ‌دار نیز مناسب است (۱۲).

سکنجبین علاوه بر کاربرد مستقیم در حفظ سلامتی یا درمان بیماری‌ها، به‌عنوان مصلح برخی مفردات مانند رطب، رازیانه، اسطوخدوس و برخی داروهای دیگر نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. بدین ترتیب که وقتی فرد بیماری به علت نوع بیماری خود نیازمند مصرف داروهای خاصی مانند اسطوخدوس است ممکن است به علت کیفیت گرم خود یا سایر خصوصیات، برای او عوارضی را ایجاد کند، مصرف همزمان سکنجبین با داروی مذکور به‌عنوان مصلح آن دارو از بروز عوارض نامطلوب پیشگیری می‌کند (۵). البته مصرف خود سکنجبین نیز دارای محدودیت‌هایی است که این محدودیت‌ها در افراد با مزاج سرد مهم‌تر است. همچنین مصرف طولانی مدت آن در بیماری‌های سرد اعضایی مانند رحم، معده و تارهای عصبی مضر است و این عوارض در سردمزاج‌ها بیشتر بوده و با سرعت بیشتری اتفاق می‌افتد. همچنین انواعی از سکنجبین که مزه ترش آنها غلبه دارد باعث تحریک سرفه شده و به ریه آسیب می‌زند (۴). در این موارد هم با استفاده از مصلحات سکنجبین مانند جلاب در مورد تحریک سرفه از عوارض مذکور پیشگیری خواهد شد (۱).

و برای سکنجبین به‌جز افعال و خواص اشاره شده خاصیت باز کردن رگ‌ها بدون ایجاد گرمی را نیز شرح می‌دهد (۱۲).

کاربرد سکنجبین‌ها در درمان:

عمده کاربرد درمانی سکنجبین ساده، درمان بیماری‌های با غلبه گرمی و خصوصاً غلبه گرمی و خشکی و در اصطلاح بیماران دچار سوءمزاج حار یابس است (۱۶). همچنین در مورد اثرات عمومی سکنجبین‌ها اشاره شده که تشنگی را برطرف می‌کند، باعث سکون صفرا می‌شود، کام و دهان را مرطوب نگه می‌دارد و سده اندام‌های داخلی را باز کرده، خلط رقیق را به ادرار بول از رگ‌ها بیرون می‌کند و چه بسا می‌تواند طبع را خیس‌سازد و باعث اسهال شود (۱). جرجانی سکنجبین را مولد خون لطیف دانسته و ذکر می‌کند که سکنجبین خلط‌ها را لطیف و سینه را پاک کرده و سده جگر و سپرز را می‌گشاید (۸). عقیلی خراسانی در ذکر منافع سکنجبین، آن را در ساکن کردن صفرا، به‌خصوص زمانی که سرد نوشیده شود مؤثر دانسته و ذکر کرده که اگر در معده و روده‌ها رطوبتی باشد آن را نضج داده و با اجابت طبع دفع می‌کند. همچنین از نظر وی، سکنجبین موافق کبد بوده و سده آن را می‌گشاید. در این اثر نوع بزوری آن، که با افزودن دانه‌های برخی گیاهان دارویی تهیه می‌شود نافع‌تر است. البته عقیلی خراسانی نوع بزوری را در تسکین صفرا به اندازه سکنجبین ساده مؤثر نمی‌داند و به همین علت برای گشایش سده کبد، نوع بزوری و برای تسکین صفرا، نوع ساده آن را توصیه می‌کند (۵). دیدگاه اهوازی: "از

جدول شماره ۱: نمونه‌های رایج سکنجبین در منابع طب سنتی ایران، اجزای تشکیل‌دهنده و برخی کاربردهای آنها

ردیف	نوع سکنجبین	اجزای اصلی	افعال و خواص
۱	ساده (ساذج)	عسل جید خوش‌بو، سرکه انگوری جید	حافظ صحت، موافق جمیع امزجه، دفع صفرا، دفع بلغم از معده و مفتح سده. خوردن زیادش نقصان باه می‌دهد و برای سرفه زیان دارد و مصلحش جلاب است (۱). محلل رطوبات بدن (۶)، رافع عطش، نافع کبد گرم و مدر بول است (۹).
۲	شکری (شُکری)	سرکه انگوری کهنه، شکر سفید	حافظ صحت محروبین، میرد کبد، ملز بول و فضول و قانع صفراء. در حمیات حاده، عطش، سده‌ها و جلای معده از صفرای رقیق و بلغم نافع. موافق جمیع امزجه و برای جمیع امراض حادث از صفرا، هرگاه با آنها سرفه نباشد مفید است (۹).
۳	عسلی	خل عسلی، نمک دریا، عسل جید	در تب‌های مرکبه و بارده نافع است (۶). گاهی در تهیه آن به آن آب

ردیف	نوع سکنجبین	اجزای اصلی	افعال و خواص
	(اکسومالی)		دریا یا نمک اضافه می‌کنند (۵،۱).
۴	اصولی	سرکه انگوری؛ آب شیرین؛ پوست ریشه کرفس، پوست ریشه رازیانه، تخم کرفس، رازیانه و انیسون	نافع در حمیات و سده‌ها، رافع عطش، جالی معده از بلغم (۶) و مفید برای معده (۱۰).
۵	افتیمونی	افتیمون، سرکه انگوری، قند سفید	نافع در جمیع امراض سوداوی چون کلف، مالیخولیا و وسواس که با ماء‌الجبن نوشیده می‌شود (۶،۱).
۶	بزوری	تخم کشوٹ، رازیانه، پوست بیخ کاسنی، انیسون، غنچه گل سرخ، تخم کاسنی، تخم خربزه، تخم خیارین، تخم کرفس، ریشه رازیانه، پوست ریشه کبر، اصل السوس، عناب، سرکه انگوری، شکر سفید	نافع در تب‌های کهنه، تب‌های مرکبه، ضعف جگر، مره مجیه، استسقای حار، جمیع امراض کبد و امراضی که به مشارکت کبد حار است (۶). مفتح سده کبد و معده و طحال، مدر بول، نافع در تنقیه فضول بلغمیه از معده، استسقاء، حمیات بارد، تسکین عطش کاذب (۹،۷،۱).
۷	سفرجلی	آب به، قند سفید، سرکه	مقوی معده و جگر، هاضم طعام، مشهی، مفتح سده جگر، رافع غثیان و قی و اسهال صفرآوی، قاطع عرق، دافع عرق بدبو (۶،۱). مزیل حرارت معده و حرقت آن، نافع در ناهقین که مشکل هضم دارند، هاضم و نافع معده است (۱،۷).
۸	سفرجلی لیمویی	آب به شیرین، سرکه انگوری، گلاب، آب‌لیمو، قند سفید	مقوی قلب و معده و جگر، مفتح سده جگر، تریاق سموم، مشهی، هاضم، بازدارنده غثیان و قی (۱).
۹	سفرجلی اترجی	آب به، قند سفید، سرکه، اترج	قاطع صفرا، مسکن غلیان خون و بیشتر امراض صفرآوی (۱).
۱۰	سفرجلی اجاصی	آلوی سیاه، گلاب، شکر، سرکه انگوری	نافع در صداع یابس وقتی با حرارت مزاج باشد، مقوی معده (۱).
۱۱	سفرجلی رمانی	آب به، آب انار شیرین، آب انار ترش، گلاب، سرکه انگوری، قند سفید	مانع تهوع و غثیان و قی صفرآوی، مقوی جگر و معده گرم، رافع تشنگی، نافع در حمیات حاده و محترقه (۱).
۱۲	انبرباریسی	زرشک، گلاب، قند سفید، سرکه انگوری	مفتح سده جگر، مسکن حرارت کبد و معده و قلب، نافع حمیات صفرآوی و حمی محرقه، التهاب و کرب معده (۱)
۱۳	انبرباریسی سفرجلی	زرشک منقی، گلاب، شکر سفید، سرکه انگوری، آب به	مفتح سده جگر، مسکن حرارت کبد و معده و قلب، مقوی معده و نافع در کرب آن، مشهی، نافع در حمیات صفرآوی و حمی محرقه و التهاب، رفع خمار، مدربول، نافع در صداع یابس وقتی با حرارت باشد، هاضم و قابض (۱)
۱۴	عنصلی مرکب	افتیمون، گاوزبان، بادرنجبویه، قنطاریون، بسفایج، گل سرخ، فرنجمشک، نعنای خشک، پرسیاوشان، اصل السوس، ریوند چینی، ایرسا، پوست ریشه کبر، انجیر زرد	مالیخولیا و وسواس سوداوی خاصه وقتی که به مشارکت طحال باشد (۱).
۱۵	استقبیلی (عنصلی)	عسل سفید مصفی، سرکه عنصل	بیماری‌های سر مانند لیثرخس، سبات، دوار، سدر، مالیخولیا، جنون، صرع، نسیان، استرخا، فالج، لقوه، سکنه، تنقیه سینه از بلغم لزج و سرفه بلغمی، ربو، ضیق النفس، یرقان، بیماری طحال، تفتیت سنگ مثانه، احتقان رحم و عرق‌النسا (۱). نیکوکننده رنگ بدن، مقوی باصره و اصلاح معده (۶).
۱۶	خل اشترغار	عسل سفید، خل خمر که اشترغار در آن پرورده باشند	هاضم، رافع ریاح و نفخ، تریاق سموم بارده، مدر طمٹ، زایل‌کننده برودت رحم و صلابت طحال، حمیات بارده بلغمیه و حمی ربع (۱).
۱۷	انجدانی	انجدان، سرکه، دوشاب انگوری	نافع در حمی ربع و امراض طحال و امراض بارده سوداویه (۱).
۱۸	اترجی	قند یا شکر سلیمانی یا عسل دوشاب، سرکه	قاطع صفرا و مسکن غلیان خون و غثیان و مفید در بیشتر بیماری‌های

ردیف	نوع سکنجبین	اجزای اصلی	افعال و خواص
		انگوری، آب اترج	صفراوی (۱).
۱۹	تفاحی	آب سیب شیرین، شکر سفید، گلاب، سرکه انگوری	نافع در حرارت قلب، خفقان حار، حمیات محرقة که از تعفن صفرا در حوالی قلب باشد (۱).
۲۰	تمر هندی	تمر هندی، گلاب، شکر سفید، سرکه انگوری	نافع برای شدت حرارت و حمیات حاده وقتی با قبض طبیعت باشد، نافع در قی صفراوی، مقوی معده و کبد حار (۱).
۲۱	راوندی	ریوند چینی، گلاب، شکر سفید	مفتح سده‌های کبد و معده و قلب، نافع در یرقان سدی، مدر بول، مشهی، دافع خمار، نافع در صلابت طحال و حمیات مرکبه و درد کبد ناشی از حرارت (۹۰،۷،۱).
۲۲	رمانی	آب انار ترش و شیرین، سرکه خمر، آب زرشک منقی، شکر سفید	مسکن عطش، نافع در حمیات حاره و محرقة، دافع خمار، مقوی معده و کبد حار (۷،۱) نافع در تب‌های صفراوی و سوداوی (۸).
۲۳	سقمونیا	عسل مصفّی، شکر، سرکه انگوری کهنه، عصاره قثاء الحمار و سقمونیای انطاکی	مسهل صفرا (۱).
۲۴	عنابی	عناب، افیمون، سرکه انگوری کهنه گلاب، قند سفید	نافع در جمیع امراض دموی و ماشری، مفید در فساد خون (۱).
۲۵	مازریون	برگ مازریون، سرکه، قند سفید، گلاب	نافع در استسقای زقی (۱).
۲۶	تینی	انجیر زرد، پرسبیاوشان، اصل السوس، پوست ریشه کبر، پوست ریشه بادیان، تخم فنجکش، کزمازج، فوه، تخم کشوث، زوفای خشک، اسارون، اگیر ترکی، قند، سرکه	رافع صلابت طحال (۱).
۲۷	هندبایی	کاسنی، قند سفید، سرکه انگوری	نافع در تب و گرمی کبد، مفتح سده کبد و طحال، مزیل بخار و درد سر (۱).
۲۸	شبی (شَبّ) یمانی	شَبّ یمانی، سرکه، قند	مانع جمود دم در مثانه و عسرالبول ناشی از آن (۱).
۲۹	فوه	رازیانه، پوست ریشه رازیانه، پوست کبر، تخم کاسنی، انیسون، پوست ریشه کاسنی، زوفا، فوه، غافث، افستین، تخم کشوث، تخم کرفس، پوست ریشه کرفس، جعده، سنبل، اسارون، سرکه، قند	نافع در استسقا و صلابت طحال و ورم صلب جگر و مفتح سده آن (۷).
۳۰	مسهل بلغم	عسل مصفّی، سرکه انگوری کهنه، مغز حبّ القرطم	مسهل بلغم (۱).
۳۱	مسهل سودا	عسل مصفّی، سرکه انگوری، افیمون اقریطی	مسهل سودا (۱).
۳۲	مسهل صفرا	عسل مصفّی، سرکه انگوری کهنه، سقمونیای مسحوق	مسهل صفرا (۱).
۳۳	مسهل مراره از معده	تخم کاسنی، پوست ریشه کاسنی، تخم کشوث، تخم شاه‌تره، غنچه گل سرخ، سرکه انگوری کهنه، شکر سفید	مسهل مراره از معده (۱).
۳۴	وردی	سرکه انگوری، گلاب، غنچه گل سرخ، گلنار فارسی	نافع در جدری و حصبه، مطفی حرارت خمار، بازدارنده اسهال صفراوی (۱)
۳۵	صندلی	براده صندل سفید، سرکه، گلاب، عرق نیلوفر، قند سفید، زعفران	دافع خفقان (۱).
۳۶	گلفندی	نانخواه، ساذج هندی، برگ پودینه، مویز منقی، سرکه انگوری، گلفند، گلاب	دافع رطوبت معده و هاضم (۱).

سکنجبین در پژوهش‌های اخیر:

بر اساس نتایج پژوهش حاضر مطالعات معدودی در مورد اهمیت سکنجبین در طب سنتی ایران انجام شده است. زرگران

و همکاران در مطالعه مروری به جایگاه این فراورده در پزشکی ایرانیان پرداخته‌اند (۱۳). رنجبر و همکاران در پایان‌نامه دکترای تخصصی داروسازی سنتی با عنوان «بررسی و انجام فرمولاسیون سکنجبین بزوری» به بررسی جزئیات و فرمولاسیون سکنجبین بزوری به‌عنوان یکی از رایج‌ترین انواع سکنجبین پرداخته‌اند (۴). مطالعات مستقلی که به ترکیبات و مکانیسم اثر سایر اشکال این فراورده از دیدگاه فارماکولوژی و فارماکوکینوزی پرداخته باشد یافت نشد. همچنین گزارشی دال بر انجام پژوهش‌های کاربردی و کارآزمایی بالینی در مورد اثرات سکنجبین در ارتقاء سطح سلامت یا درمان بیماری‌ها و یا بررسی عوارض جانبی سکنجبین گزارش نشده است.

نتیجه‌گیری:

با توجه به تنوع چشمگیر انواع سکنجبین‌ها و توصیه‌های موکد منابع طب سنتی ایران به مصرف این فراورده به‌عنوان نوشیدنی افراد سالم با مزاج‌های مختلف و همچنین به‌عنوان داروی مناسب برای درمان انواع بیماری‌ها به حسب اجزای دارویی افزوده‌شده، این شربت ایرانی که ریشه در فرهنگ و تمدن این سرزمین دارد می‌تواند پس از طی مراحل اولیه پژوهشی و فرهنگ‌سازی مناسب، به‌عنوان یک نوشیدنی سالم مورد استقبال صنایع غذایی کشور و به‌عنوان داروی مناسب و پرکاربرد مورد توجه شرکت‌های داروسازی قرار گیرد. سکنجبین با داشتن دو جزء با کیفیت‌های سرد و گرم، توانایی آن را دارد که با تغییر در نسبت‌های آنها متناسب با هر نوع مزاجی تهیه شود. همچنین می‌توان با افزودن انواع گیاهان معطر و خوش‌طعم همان‌گونه که در منابع طب سنتی ذکر شده است، انواع متنوعی از این نوشیدنی را برای ذائقه‌ها و طبایع مختلف تهیه کرد. با عنایت به این نکته که بیشتر نوشیدنی‌های رایج در بازار ریشه در فرمولاسیون‌های غیربومی دارند و بیشتر حاوی مواد شیمیایی و محرک بوده و تناسبی با وضعیت جسمی و روحی دوران جوانی ندارند، سکنجبین با خواص ذکرشده، نوشیدنی بسیار مناسب برای این دوره سنی است و با توجه به خواص ضد صفراوی این فراورده طب سنتی ایران، می‌توان از آن در حفظ صحت جوانان و به‌خصوص جوانان

گرم‌مزاج و به‌خصوص با هدف کاهش آسیب‌های اجتماعی ناشی از جوشش گرمی در این گروه سنی بهره‌های فراوان برد. هر چند در عرف جامعه، مصرف سکنجبین بیشتر معطوف به رفع عوارضی چون گرمی و خشکی و درمان برانگیخته‌شدن صفرا، به‌خصوص در فصل تابستان است، ولی با توجه به امکان فراوری ترکیبات مختلف از این فراورده و تنظیم میزان ترشی و شیرینی و استفاده از انواع مواد افزودنی طبیعی می‌توان از این نوشیدنی برای همه فصول و همه سنین و مزاج‌ها بهره برد.

اثرات درمانی سکنجبین بر اساس منابع مکتوب طب سنتی ایران به حدی است که می‌توان از این فراورده اصیل طب سنتی ایران در بسیاری از بیماری‌ها استفاده کرد. با توجه به اینکه در منابع مذکور به کرات از خاصیت مفتوح، محلل، تریاقیت، و همچنین تنقیه فضول و اسهال خلط‌ها به تناسب ترکیبات مختلف سکنجبین سخن به میان آمده است (جدول شماره ۱) و از آنجایی که این افعال از مکانیسم‌های اصلی دو محور اساسی درمان در طب سنتی یعنی نضج و اسهال می‌باشند، این فراورده با رعایت نکات جانبی کاربرد آن و اجزای دارویی مناسب می‌تواند در طیف وسیعی از بیماری‌های مطرح در طب سنتی از سوءمزاج‌های ساده گرم خشک تا سوءمزاج‌های مادی سرد و تر مورد استفاده واقع شود.

در صورت توسعه پژوهش‌های مبتنی بر شواهد مرتبط با این فراورده ارزشمند طب سنتی ایران، ترویج مصرف آن به‌عنوان نوشیدنی برای عموم و توسعه تجویز آن توسط پزشکان بر اساس مستندات مذکور قابل دفاع‌تر بوده و بر پشتوانه تجربیات حکمای دوران گذشته خواهد افزود. علی‌رغم تنوع میزان و انواع اجزای پایه سکنجبین و همچنین تنوع در نوع و مقدار گیاهان دارویی که می‌توان به آن اضافه کرد اطلاعات کافی در مورد ترکیبات و مکانیسم اثر حاصل از فراوری این داروی ارزشمند طب سنتی ایران از دیدگاه پزشکی رایج دردسترس نیست. با توجه به یافته‌های فوق پیشنهاد می‌شود اهتمام پژوهشگران صنایع غذایی و محققین طب سنتی ایران بیش از پیش متوجه این فراورده سهل‌الوصول و کم‌هزینه طب سنتی ایران شود تا با از بین بردن خلاء مستندات پژوهش‌های کاربردی در این زمینه، ضمن تبیین بیشتر خواص

پیشگیری و درمانی این فراورده، استفاده منطقی از آن توسط عموم جامعه و پزشکان درمانگر نهادینه شود.

References:

- ۱ . عقیلی خراسانی، محمد حسین: قرابادین کبیر. چاپ سنگی. تهران (۱۲۷۶ ه ق)، موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل، تهران، صص: ۶۵۰-۵۸۹، ۲۰-۱۰۱۶، ۷۰-۱۱۶۷، ۱۳۸۷.
- ۲ . قائنی هروی، محمد صالح: قرابادین صالحی. چاپ سنگی تهران (۱۱۷۱ ه ق)، موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل، تهران، صص: ۱۲-۱۳۸۳، ۲۱۰.
- ۳ . تنکابنی، سید محمد مومن: تحفة المومنین. تحقیق و تصحیح: موسسه احیای طب طبیعی، نور وحی، قم، ج ۲، ص ۲۰۲، ۱۳۹۰.
- ۴ . رنجبر جمال آبادی، علی محمد: بررسی و انجام فرمولاسیون سکنجبین بزوری [پایان نامه دریافت PhD داروسازی سنتی]. گروه داروسازی سنتی دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ۱۳۹۲.
- ۵ . عقیلی خراسانی، محمد حسین: مخزن الادویه. تصحیح: شمس اردکانی، محمدرضا؛ رحیمی، روجا؛ فرجامند، فاطمه. انتشارات سیز آرنج، تهران، صص ۲۴، ۷۰، ۱۳۹۰، ۳۶۵.
- ۶ . عقیلی خراسانی، محمد حسین: خلاصه الحکمه. تصحیح: ناظم، اسماعیل. انتشارات اسماعیلیان، قم، ج ۳، صص ۱۲-۲۰۳، ۱۳۸۵.
- ۷ . ابوعلی: خواص الاشیاء. ترجمه: رازی، محمد ابن زکریا؛ تصحیح: بیگ باباپور، یوسف؛ عباسی، کاوه. مجمع ذخایر اسلامی، قم، صص ۲۳-۲۰، ۱۳۸۸.
- ۸ . جرجانی، اسماعیل بن حسن الحسینی: ذخیره خوارزمشاهی. موسسه احیای طب طبیعی، قم، ج ۱ صص ۸۹-۳۸۵، ۴۷۲، ۴۱-۸۳۵، ج ۳ صص ۵۸۳-۴۹۸. ۱۳۹۱.
- ۹ . نکایی قرابادین نکایی. موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، تهران، صص ۵۱-۱۴۹. ۱۳۸۷.
- ۱۰ . چغمینی، محمدین محمود: قانونچه فی الطب تصحیح و ترجمه: ناظم اسماعیل. المعی، تهران، صص ۸۹-۲۸۷. ۱۳۹۲.
- ۱۱ . رازی، محمدین زکریا: دو رساله در فواید سکنجبین و خواص مومیایی. مترجم: مقدس، احسان. نیلوبرگ. صص ۳۰-۲۷. ۱۳۹۱.
- ۱۲ . اهوازی علی ابن عباس: کامل الصناعة الطیبة. چاپ از روی چاپ سنگی تاریخ ۱۲۹۴ ه. ق، قاهره: انتشارات دارکابی، قاهره، ج ۲ ص ۳۶. ۱۹۹۹م
13. Zargaran A, Zarshenas M, Mehdizadeh A, Mohagheghzadeh A. Oxymel in medieval Persia. Pharm Hist (Lond). 2012;42(1):11-3.