فلفل سیاه

زیرگروه گیاهان دارویی و داروسازی طب سنتی گروه حکمت، طب اسلامی و طب سنّتی، فرهنگستان علوم پزشکی جمهوری اسلامی ایران

Piper nigrum





چکیده

فلفل سیاه که بیش از ۴۰۰۰ سال سابقه کشت و استفاده در هندوستان دارد درختچه‌ای است که میوه‌های کروی و سیاه رنگ آن یکی از طعم دهنده‌های مهم در جهان محسوب می‌شود. فلفل سیاه طبق دیدگاه طب سنتی ایران طبیعت گرم و خشک دارد و در بیماری‌های بلغمی اعضای مختلف نظیر سیستم تنفسی، دستگاه گوارش، عضلات و مفاصل بسیار مؤثر است. این گیاه در ایران وجود ندارد و همه ساله از طریق کشورهای هندوستان و پاکستان به ایران وارد می‌شود. بررسی‌های انجام شده در متون طب سنتی و متون گیاه‌شناسی نوین نشان می‌دهد که فلفل سیاه را می‌توان معادل گونه *Piper nigrum* L. دانست.

کلیدواژه‌ها: فلفل، پلپل، فلفل سیاه، طب سنتی ایران.

مقدمه:

فلفل سیاه که در منابع طب سنتی با مدخل فلفل عنوان شده یکی از گیاهان تیره فلفل (Piperaceae) است که در ایران موجود نمی‌باشد و همه ساله از هند و پاکستان به ایران وارد می‌شود. فلفل سیاه درختچه‌ای است چند ساله و بالا رونده که خود را روی درختان دیگر مستقر می‌کند. برگ‌های آن ساده، متناوب، ضخیم، چرمی و بدون کرک با رنگ سبز درخشان است. گل‌های آن سنبله‌ای به رنگ مایل به سبز به شکل تخم مرغی تا کروی است که در هنگام جوانه زدن سبز درخشان و در هنگام رسیدن قرمز روشن می‌باشد. طبیعت آن در منابع طب سنتی گرم و خشک عنوان شده و برای بیماری‌های بلغمی اعضای مختلف چون معده، دستگاه تنفس، عضلات و مفاصل مورد استفاده قرار می گرفته است. علاوه بر آن در تسکین دردهای بارد و تقویت حافظه مفید عنوان شده است.

سیری در منابع گذشته

فلفل سیاه از زمان‌های قدیم (بیش از ۲۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح) در هندوستان کشت می‌شده است و به عنوان طلای سیاه و یکی از عوامل جایگزین پول در تبادلات تجاری دنیای قدیم به کار می‌رفته است. میوه‌های فلفل سیاه در مقبره فراعنه مصر (حدود ۱۲۱۳ سال قبل از میلاد) یافت شده است و حداقل ۴۰۰ سال قبل از میلاد به یونان و روم باستان راه یافته است (۱) .

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-11-06]

فُلفُل (فِلفِل) درختی شبیه به درخت سقز و خوشه آن مانند خوشه سقز و برگش نازک و طرفی که به شاخه چسبیده قرمز رنگ و طرف دیگر سبز است. بعضی فلفل سیاه را میوه رسیده و فلفل سفید را میوه نارس گیاه دانسته‌اند (۲) و بعضی بالعکس (۳). عقیلی گفته فلفل سفید شاید همان سیاه باشد که به سبب سودن دانه‌ها به هم در حمل و نقل بسته‌ها پوست سیاه دانه‌های بسیار رسیده آن جدا گشته سفید می‌شود (۴). به نظر می‌آید نظر عقیلی صحیح باشد، زیرا در واقع فلفل سفید همان فلفل سیاه است که پوسته رویی آن کنده شده است. چنانچه میوه‌ها را قبل از آنکه کاملاً برسد چیده و خشک نمایند تدریجاً سیاه رنگ و چین‌دار می‌شود و چنانچه میوه‌های کاملاً رسیده را در داخل کیسه ریخته و به مدت ۶ تا ۸ روز در آب قرار دهند، سپس به وسیله فشار، قسمت گوشتدار میوه را خارج و بقیه را خشک نمایند فلفل سفید به دست می‌آید (۵) .

طبیعت فلفل گرم و خشک در درجه سوم است (۴، ۶). ابن سینا آن را گرم و خشک در درجه چهارم دانسته است (۷). برای همه بیماری‌های بلغمی نافع است (۶) و زداینده بلغم لزج موجود در سینه و ریه و معده می‌باشد (۸). مسکن درد بوده و (۷) جهت سرفه و دردهای سینه مفید است (۷، ۸). گرم کننده و گشاینده انسداد جگر و طحال می‌باشد (۶) و جهت ورم طحال نافع است (۷). ماده غلیظ را لطیف و بادها را دفع می‌کند (۶). اشتهاآور است (۸) و به هضم غذا کمک می‌کند و معده را پاک می‌کند (۶) و جهت آروغ ترش نافع است (۲، ۳). مقوی حافظه می‌باشد (۳). مدر بول و مخرج جنین است. به کار بردن شیاف آن پس از مقاربت در زنان از حاملگی جلوگیری می‌کند (۲، ۸). رقیق‌کننده خون غلیظ سرد مزاجان است (۳، ۴). لاغر کننده و خشک کننده منی می‌باشد (۸). گرم‌کننده عصب و عضلات به حدی است که دارویی با آن برابری نمی‌کند (۴، ۸). به صورت موضعی جهت گزش خزندگان (۸)، نَزله: سیلان ماده از مغز به سوی حلق(۹)، و درد دندان سرد (۳) مفید است. فلفل سفید علاوه بر اینکه خواص فلفل سیاه را دارا می‌باشد برای تهیه سرمه‌ها و تریاق‌ها: اسم یونانی دوای مرکب و ساختنی، که شأن آن هنگام ورود به بدن، تقویت روح حیوانی و حرارت غریزی، حفظ سلامتی و از بین بردن بیماری و رهایی از سموم حیوانی، گیاهی و معدنی است. (۹) نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد (۸). مضر گرم مزاجان و مصلح آن روغن‌های بارد است(۴) . درمنابع معتبرسنتی نام‌های متفاوتی برای فلفل ذکرشده که مهم‌ترین آنهابه شرح زیراست: پِلپِل(۴)، کالی مرچ، مرچ (۱۰).

فلفل سیاه

نام علمی :*Piper nigrum* L.

نام تیره: فلفل(Piperaceae)

نام انگلیسی: Black pepper

مشخصات گیاه‌شناسی: فلفل سیاه، درختچه‌ای است چند ساله و بالا رونده که از محل گره‌های روی ساقه آن ریشه‌های چسبنده خارج شده و گیاه خود را روی درختان دیگر مستقر می‌کند. برگ‌های آن ساده، متناوب، ضخیم، چرمی، بدون کرک، تخم مرغی پهن با رأسی نوک دار، سبز درخشان، به طول ۱۲ تا ۱۵ و به عرض ۸ تا ۱۲ سانتی متر هستند. گل‌های آن در سنبله‌هایی به طول ۱۰ تا ۲۰ سانتی متر به رنگ مایل به سبز به شکل تخم مرغی تا کرویمی‌باشد که در هنگام جوانه زدن سبز درخشان و در هنگام رسیدن قرمز روشن است.

پراکنش در جهان و ایران : فلفل سیاه بومی هند و جنوب شرقی آسیا است. این گیاه در ایران رویش ندارد (۱۱).

موارد مصرف امروزی : اشکال متنوع دارویی حاوی فلفل سیاه در مکاتب گوناگون طب سنتی و مکمل کاربردهای نسبتاً زیادی دارند که برخی از مهم‌ترین آنها شامل اختلالات گوارشی (سوء هاضمه، نفخ، اسهال، بواسیر)، مشکلات تنفسی (سرفه، زکام، آسم)، دردهای عصبی، آرتریت، عفونت هایی نظیر اسهال خونی، جرب و زرد زخم، افتادگی رحم و همچنین به عنوان محرک غشاهای مخاطی و ترشح شیر می‌باشند. به هر حال تأئید نهایی اثربخشی هر یک از کاربردهای فوق نیاز به ارائه مستندات علمی حاصل از انجام مطالعات بالینی دارد (۱۲، ۱۳). تاکنون چند مطالعه بالینی که به بررسی اثرات فلفل پرداخته‌اند در مجلات معتبر به چاپ رسیده‌اند. برای مثال اسانس فلفل سیاه به صورت ترکیب با اسانس دیگر گیاهان به منظور برطرف کردن درد به صورت موضعی به کار رفته است (۱۴). علاوه بر این فلفل به صورت تفت داده شده برای رفع

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-11-06]

اسهال کودکان مؤثر بوده است (۱۵).استعمال موضعی اسانس فلفل موجب قابل لمس شدن رگ و دید بهتر آن هنگام تزریق وریدی شده است (۱۶). بوییدن اسانس فلفل در بیمارانی که دچار مشکل بلع غذا بوده‌اند مفید بوده است (۱۷). ماده مؤثره فلفل سیاه با نام پیپرین هم در مطالعات بالینی مختلف مورد بررسی قرار گرفته است به طور مثال این ترکیب در قالب یک پماد برای کاهش دردهای عصبی موجب افزایش اثر داروی dexibuprofen شده است (۱۸).

نتیجه گیری:

بررسی‌های انجام شده نشان می‌دهد مشخصات ذکر شده در منابع طب سنتی برای گیاه فلفل با نام علمی *Piper nigrum* L. مطابقت دارد. فلفل سفید نیز همان فلفل سیاه است که پوسته رویی میوه آن کنده شده است.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-11-06]

References:

1. F. Rosengarten, Jr., The Book of Spices, Jove Publ., Inc., New York. 1969, pp. 23–96

۲ . ابن بیطار، عبدا... بن احمد، الجامع لمفردات الادویه و الاغذیه، قاهره: چاپ مصر، ۱۲۹۱ ه.ق، ص.۱٦٦

۳ . حکیم مومن، سید محمد مومن بن محمد زمان، تحفه المونین ، تهران: نشر شهر، ۱۳۸۹، ص.۳۲٦

٤ . عقیلي خراساني، محمد حسین، مخزن الادویه، تهران: راه کمال، ۱۳۸۸، صص ٥۹٤-٥۹٥

٥ . سلطانی، ابوالقاسم، دایره المعارف طب سنتی (واژه نامه گیاهی)، جلد پنجم، تهران: انتشارات اندیشه آور، ۱۳۹۱، ص.

٦ . هروی، موفق الدین ابومنصور ، الابنیه عن الحقایق الادویه، تهران: انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۱، ص ۲٤۳

۷ . ابن سینا، حسین بن عبد ا...، قانون فی الطب ، بیروت: دارالفکر، ۱٤۲٥-۱٤۲٦ ه.ق، صص. ۷۸٤-۷۸٦

۸ . رازی، محمد بن زکریا ، الحاوی فی الطب ، جلد بیست و یکم، تهران: فرهنگستان علوم پزشکی جمهوری اسلامی ایران، ۱۳۸٤، صص. ۱٥۲-۱٥٤.

۹ . شیرزاد، میثم و همکاران، فرهنگ اصطلاحات طب سنتی ایران، مرکز تحقیقات طب سنتی و مفردات پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی، ۱۳۹۳، صص. ۹٦، ۳۷۲، ٤٥۹

۱۰ . بیرونی، ابوریحان، الصیدنه فی الطب، ترجمهٔ باقر مظفّرزاده، تهران: نشر آثار، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، تهران، ۱۳۸۳

۱۱ . مظفریان، ولی ا...، شناخت گیاهان دارویی و معطر، تهران:فرهنگ معاصر، ۱۳۹۱، ص. ۸٦٤

12. PDR for Herbal Medicines, Medical Economics Company, Montvale, New Jersey, 4th ed. 2008, pp.107-8-6

۱۳ . امامي، احمد، آهی، علی، گیاهشناسی دارویی، چاپ اول، تهران: دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتی درمانی ایران، ۱۳۸۷، صص.۱۱٥-۱۱٤

14. Ou MC, Lee YF, Li CC, Wu SK. The effectiveness of essential oils for patients with neck pain: a randomized controlled study. J Altern Complement Med. 2014;20(10):771-9.

15. Jin CQ, Jia YX, Dong HX, Zhou JW, Sun GF, Zhang YY, Zhao Q, Zheng BY. Stir-fried white pepper can treat diarrhea in infants and children efficiently: a randomized controlled trial. Am J Chin Med. 2013;41(4):765-72.

16. Kristiniak S1, Harpel J, Breckenridge DM, Buckle J. Black pepper essential oil to enhance intravenous catheter insertion in patients with poor vein visibility: a controlled study. J Altern Complement Med. 2012;18(11):1003-7

17. Ebihara T1, Ebihara S, Maruyama M, Kobayashi M, Itou A, Arai H, Sasaki H. A randomized trial of olfactory stimulation using black pepper oil in older people with swallowing dysfunction. J Am Geriatr Soc. 2006 Sep;54(9):1401-6.

18. Di Pierro F1, Settembre R. Safety and efficacy of an add-on therapy with curcumin phytosome and piperine and/or lipoic acid in subjects with a diagnosis of peripheral neuropathy treated with dexibuprofen. J Pain Res. 2013;6:641.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-11-06]