

سکنجبین‌ها در طب سنتی ایران: انواع و کاربردهای آنها

حسین سلمان نژاد^{الف}، سید علی مظفرپور^{بـج}، مرتضی مجاهدی^{بـج}*، روشنک ثاقبی^ج، امید صادقپور^ج

حسام الدین علامه^{الف}، الهام بهمنش^{الف}، زینب محمودپور^{الف}

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

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

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

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

چکیده

سابقه و هدف: سکنجبین‌ها از اشکال مهم دارویی در طب سنتی ایران هستند که از سرکه و عسل یا شکر به عنوان اجزای پایه و انواع اجزای افروندنی 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 سکنجبین و کاربردهای اصلی آن در منابع طب سنتی ایران است.

مواد و روش‌ها: در این پژوهش که یک مطالعه موروثی است، ابتدا بعضی از منابع مهم طب سنتی شامل فردوس‌الحكمه، قانون فی‌الطب، ذخیره خوارزم مشاهی، مجمع‌الجواجم عقیلی خراسانی (مخزن‌الادویه، خلاصه‌الحكمه، قرابادین کبیر) و قرابادین صالحی مورد بررسی قرار گرفتند و فصول و موارد مربوط به سکنجبین از آنها استخراج شد.

یافته‌ها: براساس یافته‌های این مطالعه علاوه بر سکنجبین ساده، انواع سکنجبین‌های 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 افروده شده به پایه اصلی، خوانده می‌شود.

نتیجه‌گیری: با توجه به تأکید منابع طب سنتی بر خواص فروان 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: سکنجبین، طب سنتی ایران، عسل، سرکه.

مقدمه:

دیگر آن را به بقراط حکیم پزشک شهریور یونانی نسبت داده‌اند (۲). شیخ‌الریس، ابوعلی سینا آن را دستاورده حکمای فارسی زبان می‌داند که از این طریق به یونانی‌ها رسیده است (۳). سکنجبین‌ها 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 سکنجبین‌ها را معرفی کرده اند.

داروهای گیاهی فراوانی که در ساخت انواع سکنجین به کار برده می‌شود، خواص فراوان درمانی و حفظ سلامتی برای سکنجین شمرده شده است که آن را در زمرة 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 فراورده 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 فراورده ارزشمند و همچنین ارزیابی جنبه‌ها و میزان تنوع این نوشیدنی و داروی کاربردی در طب سنتی ایران است تا با مقایسه با میزان پژوهش‌های انجام‌شده در این زمینه، نیازهای پژوهشی پیرامون این فراورده 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: قرابادین کبیر، قرابادین صالحی، القانون فی الطب، مخزن الادويه، خلاصه الحکمه، فردوس الحکمه فی الطب، ذخیره خوارزمشاهی، قرابادین ذکایی، قانونچه فی الطب، دو رساله در فواید سکنجین و خواص مومیابی استفاده شده است. همچنین با جستجوی کلمه سکنجین و واژه‌های انگلیسی Oxymel، sekhanjebin، Google Scholar، sikanjebin در سایت‌های PubMed، SID، منابع و مقالات مرتبط با این فراورده مورد جستجو قرار گرفت.

یافته‌ها:

انواع سکنجین‌ها و نحوه ساخت آنها:

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

عسل ترکیب شده است که نشان‌دهنده نوع ترکیب‌های پایه مورد استفاده در ساخت سکنجین‌هاست. همچنین در منابع طب سنتی ایران از سکنجین به عنوان شراب (شربت) سرکه یاد شده است، بدین معنی که این فراورده یک نوع شکل جزء پایه مورد است که در فرایند شربت‌سازی به عنوان جزء سکنجین "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 سکنجین 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 طعم‌های است که افعال خاص بدان نسبت داده می‌شود. از منظر داروشناسی طب سنتی ایران عموم غذایا و داروهای ترش به سبب برودت (سردی)، ماییت (جزء آبی) و لطافت جوهرشان می‌توانند مُلطَّف، مُقطَّع، جالی، مُفْتَح مجاري و سدد، مُنَقَّذ (تفوذهنده)، مُرْخَى (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 ملطاف به معنای لطیف‌کننده است و به داروهایی گفته می‌شود که با حرارت معتدل خود خلط غلیظ را رقیق می‌کنند. مُقطَّع به معنای جداکننده، به داروهایی گفته می‌شود که به سبب قوت حرارت و لطافت و نفوذ خود بین خلط لزج و سطح عضو چسبیده 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 مجاري جدا و دفع کند. مفتاح، به معنای گشاینده انسدادها، به داروهایی گفته می‌شود که مواد عامل انسداد را از داخل مجاري و منافذ و تجاویف اعضا به سوی خارج به حرکت درآورد (۶). بر این اساس و همچنین با توجه به

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

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

کاربرد سکنجین‌ها در حفظ سلامت (حفظ‌الصحيح):

از دیدگاه حکماء طب سنتی، سکنجین به عنوان یک ترکیب حافظ صحت شناخته شده است و عمدۀ منابع طب سنتی بر این موضوع اتفاق نظر دارند. از دیدگاه منابع مذکور سکنجین، خصوصاً نوع ساده آن مناسب با همه بدن‌ها است و عنوان «موافق جمیع امزجه» بدان داده شده است (۱). شیخ‌الرئیس در این موضوع ضمن تأیید نظر جالینوس که سکنجین را از بهترین اشریه می‌داند، اظهار می‌دارد: «بهترین اشریه در همه مزاج‌ها و سن‌ها برای حفظ صحت سکنجین است و مجازی باریک را باز می‌کند و اجازه نمی‌دهد که کیموس غلیظ در آن محبوس شود». (۷). عقیلی خراسانی یکی از تدابیر حفظ تدرستی در فصل بهار را خوردن سکنجین می‌داند (۵). محمد بن زکریای رازی هدف استفاده از سکنجین را به دو علت می‌داند: یکی رفع تشنجی و ایجاد سردی و دیگر تلطیف مزاج و تقطیع اخلاق و فرونشاندن گرمی و جلای معده به عنوان اموری که در حفظ صحت انسان نقش مهمی دارند. همچنین وی در رساله اختصاصی که در فواید سکنجین 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 سکنجین 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 سکنجین ساده با خواص متفاوت تهیه می‌شود (۶). با توجه به مواد موجود و نسبت آنها می‌توان انواع مختلفی از سکنجین‌ها را تولید کرد. تنوع در سکنجین‌ها می‌تواند به علل زیر باشد:

تنوع در اجزای پایه:

الف- تنوع در مواد تشکیل‌دهنده اجزای پایه: سکنجین 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 سکنجین 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 سکنجین‌های متنوع با کاربردهای متفاوت تهیه کرد (۱).

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

تنوع در مواد مؤثره اضافه شده:

با افزودن انواع داروهای گیاهی به سکنجین پایه در حین ساخت، انواع متنوعی از سکنجین‌های مختلف با کاربردهای متفاوت قابل استحصال است. جهت تحقق این امر قسمت‌های مختلف گیاه مورد نظر به خصوص بزرها و ریشه‌ها به شیوه‌های متفاوت، به اجزای پایه سکنجین اضافه می‌شوند. شیوه متداول افزودن این داروها به سکنجین 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

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

سکنجین علاوه بر کاربرد مستقیم در حفظ سلامتی یا درمان بیماری‌ها، به عنوان 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 سکنجین با داروی مذکور به عنوان مصلح آن دارو از بروز عوارض نامطلوب پیشگیری می‌کند (۵). البته مصرف خود سکنجین نیز دارای محدودیت‌هایی است که این محدودیت‌ها در افراد با مزاج سرد مهم‌تر است. همچنین مصرف طولانی مدت آن در بیماری‌های سرد اعصابی مانند رحم، معده و تارهای عصبی مضر است و این عوارض در سردمزاج‌ها بیشتر بوده و با سرعت بیشتری اتفاق می‌افتد. همچنین انواعی از سکنجین که مزه ترش آنها غلبه دارد باعث تحریک سرفه شده و به ریه آسیب می‌زنند (۴). در این موارد هم با استفاده از مصلحات سکنجین مانند جلاپ در مورد تحریک سرفه از عوارض مذکور پیشگیری خواهد شد (۱).

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

کاربرد سکنجین‌ها در درمان:

عملده کاربرد درمانی سکنجین ساده، درمان بیماری‌های با غلبه گرمی و خصوصاً غلبه گرمی و خشکی و در اصطلاح بیماران دچار سوءمزاج حار یا بسی است (۱۶). همچنین در مورد اثرات عمومی سکنجین‌ها اشاره شده که تشنجی را برطرف می‌کند، باعث سکون صفرا می‌شود، کام و دهان را مرطوب نگه می‌دارد و سُده اندام‌های داخلی را باز کرده، خلط رقیق را به ادرار بول از رگ‌ها بیرون می‌کند و چه بسا می‌تواند طبع را خیسانده و باعث اسهال شود (۱). جرجانی سکنجین را مولد خون لطیف دانسته و ذکر می‌کند که سکنجین خلط‌ها را لطیف و سینه را پاک کرده و سُده جگر و سپر زرا می‌گشاید (۸). عقیلی خراسانی در ذکر منافع سکنجین، آن را در ساکن کردن صفرا، به خصوص 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، سکنجین موافق کبد بوده و سُده آن را می‌گشاید. در این اثر نوع بزوری آن، که با افروden دانه‌های برخی گیاهان دارویی تهیه می‌شود نافع‌تر است. البته عقیلی خراسانی نوع بزوری را در تسکین صفرا به اندازه سکنجین ساده مؤثر نمی‌داند و به همین علت برای گشایش سُده کبد، نوع بزوری و برای تسکین صفرا، نوع ساده آن را توصیه می‌کند (۵). دیدگاه اهوازی: "از

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

نوع سکنجین	نام	اجزای اصلی	افعال و خواص
۱	ساده (سازچ)	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 جلاپ است (۱). محلل رطوبات بدن (۶)، رافع عطش، نافع کبد گرم و مدر بول است (۹).
۲	شکری (سُکری)	سرکه انگوری کنه، شکر سفید	حافظ صحت محرومین، مبرد کبد، مدر بول و فضول و قامع صفراء. در حمیات حاده، عطش، سُنه‌ها 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	علی	خل عسلی، نمک دریا، عسل جید	در تب‌های مرکب و بارده نافع است (۶). گاهی در تهیه آن به آن آب

ردیف	نوع سکنجین	اجزای اصلی	افعال و خواص
	(اکسومالی)		دریا یا نمک اضافه می‌کنند (۵،۱).
۴	اصولی	سرکه انگوری؛ آب شیرین؛ پوست ریشه کرفس، کرفس، پوست ریشه رازیانه، تخم کرفس، رازیانه و آنسیون	نافع در حمیات و سده ها، 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 کلّف، مالیخولیا و وسوسات که با ماءالجبن نوشیده می‌شود (۶،۱).
۶	بزوری	تخم کشوت، رازیانه، پوست بیخ کاسنی، آنسیون، 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 مرکب، ضعف جگر، مره محیه، 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 صفراوي، قاطع عرق، دافع عرق بدبو (۶،۱). مزيل حرارت معده و حرقت آن، نافع درناهقین که مشکل هضم دارند، هاضم و نافع معده است (۱۷).
۸	سفرجلی لیمویی	آب به شیرین، سرکه انگوری، گلاب، آب لیمو، 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	قطاع صفرا، مسکن غلیان خون و بیشتر امراض صفراوي (۱).
۱۰	سفرجلی اجاصی	آلوي سیاه، گلاب، شکر، سرکه انگوری	نافع در صداع یا پس 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 صفراوي، مقوی جگر و معده گرم، رافع تشنجگی، 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 صفراوي و حمی محرقه، التهاب و کرب معده (۱).
۱۳	انبرباریس 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 صفراوي و حمی محرقه و التهاب، رفع خمار، مدر بول، نافع در صداع یا پس وقتی با حرارت باشد، هاضم و قابض (۱).
۱۴	عنصلی مرکب	افتیمون، گاوزبان، بادرنجبویه، قنطرویون، بسفایج، گل سرخ، فرنجمشک، نعناع خشک، پرسیاوشان، اصل السوس، ریوند چینی، ایرسا، پوست ریشه کبر، انجیر زرد	مالیخولیا و وسوسات سوداوی خاصه وقتی که به مشارکت طحال باشد (۱).
۱۵	اسقیلی (عنصلی)	عسل سفید مصفی، سرکه عنصل	بیماری‌های سر مانند لیثرغس، سبات، دوار، سدر، مالیخولیا، جنون، صرع، نسیان، استرخا، فالج، لقوه، سکته، تنقیه سینه از بلغم لزج و سرفه بلغمی، ربو، ضيق النفس، یرقان، بیماری طحال، تنقیت سنگ مثانه، احتقان رحم و عرق النساء (۱). نیکوکننده رنگ بدن، مقوی باصره و اصلاح معده (۶).
۱۶	خل اشتغار	عسل سفید، خل خمر که اشتغار در آن پروردده باشند	هاضم، رافع ریاح و نفخ، تریاق سموم بارد، مدر طمث، زایل کننده برودت رحم و صلات طحال، حمیات بارد بلغمیه و حمی ربع (۱).
۱۷	انجدانی	انجدان، سرکه، دوشاب انگوری	نافع در حمی ربع و امراض طحال و امراض بارد سوداویه (۱).
۱۸	اترجی	قند یا شکر سلیمانی یا عسل دوشاب، سرکه	قطاع صفرا و مسکن غلیان خون و غثیان و مفید در بیشتر بیماری‌های

ردیف.	نوع سکنجین	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 محرقه 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 و قی با قبض طبیعت باشد، نافع در قی صفراوی، مقوی معده و کبد حار (۱).
۲۱	راوندی	ریوند چینی، گلاب، شکر سفید	مفتوح سده‌های کبد و معده و قلب، نافع در برقان سدی، مدر بول، مشهدی، دافع خمار، نافع در صلات طحال و حمیات مرکبه و درد کبد ناشی از حرارت (۹,۷,۱).
۲۲	رمانی	آب انار ترش و شیرین، سرکه خمر، آب زرشک منقی، شکر سفید	مسکن عطش، نافع در حمیات حاره و محرقه، دافع خمار، مقوی معده و کبد حار (۷,۱) نافع در تربه‌ای صفراوی و سوداوی (۸).
۲۳	سقمونیا	عسل مصفی، شکر، سرکه انگوری کهنه، عصاره قناء الحمار و سقمونیای انطاکی	مسهل صفرا (۱).
۲۴	عنابی	عناب، افتیمون، سرکه انگوری کهنه گلاب، قند سفید	نافع در جمیع امراض دموی و ماشری، مفید در فساد خون (۱).
۲۵	مازربیون	برگ مازربیون، سرکه، قند سفید، گلاب	نافع در استسقای زقی (۱).
۲۶	تینی	انجیر زرد، پرسیاوشان، اصل السوس، پوست ریشه کبر، پوست ریشه بادیان، تخم فنجن‌کشت، کرمازج، فوه، تخم کشوت، زوفای خشک، اسارون، اگیر ترکی، قند، سرکه	رافع صلات طحال (۱).
۲۷	هندبایی	کاسنی، قند سفید، سرکه انگوری	نافع در تب و گرمی کبد، مفتح سده کبد و طحال، مزيل بخار و درد سر (۱).
۲۸	شبی (شبیمانی)	شبیمانی، سرکه، قند	مانع جمود دم در مثانه و عسرالبول ناشی از آن (۱).
۲۹	فوه	رازیانه، پوست ریشه رازیانه، پوست کبر، تخم کاسنی، انسون، پوست ریشه کاسنی، زوفا، فوه، غافت، افستین، تخم کشوت، تخم کرفس، پوست ریشه کرفس، جعله، سبنل، اسارون، سرکه، قند	نافع در استسقا و صلات طحال و ورم صلب جگر و مفتح سده آن (۷).
۳۰	مسهل بلغم	عسل مصفی، سرکه انگوری کهنه، مغز حب القرطم	مسهل بلغم (۱).
۳۱	مسهل سودا	عسل مصفی، سرکه انگوری، افتیمون اقريطي	مسهل سودا (۱).
۳۲	مسهل صفرا	عسل مصفی، سرکه انگوری کهنه، سقمونیای مسحوق	مسهل صفرا (۱).
۳۳	مسهل مراره از معده	تخم کاسنی، پوست ریشه کاسنی، تخم کشوت، تخم شاه تره، غنچه گل سرخ، سرکه انگوری کهنه، شکر سفید	مسهل مراره از معده (۱).
۳۴	وردي	سرکه انگوری، گلاب، غنچه گل سرخ، کلنار فارسي	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	گلقندي	نانخواه، ساذج هندی، برگ پودینه، مویز منقی، سرکه انگوری، گلقنده، گلاب	دافع رطوبت معده و هاضم (۱).

سکنجین در پژوهش‌های اخیر:

بر اساس نتایج پژوهش حاضر مطالعات معدودی در مورد

اهمیت سکنجین در طب سنتی ایران انجام شده است. زرگران

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 برانگیخته شدن صفراء، 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 فضول و همه سین 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 مفتح، 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 مبنی بر شواهد مرتبط با این فراورده ارزشمند طب سنتی ایران، ترویج مصرف آن به عنوان نوشیدنی برای عموم و توسعه تجویز آن توسط پزشکان بر اساس مستندات مذکور قابل دفاعت بوده و بر پشتونه تجربیات حکماء 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 در دسترس 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

و همکاران در مطالعه مروری به جایگاه این فراورده در پژوهش‌کی ایرانیان پرداخته‌اند (۱۳). رنجبر و همکاران در پایان نامه دکترای تخصصی داروسازی سنتی با عنوان «بررسی و انجام فرمولاسیون سکنجبین بزوری» به بررسی جزئیات و فرمولاسیون سکنجبین بزوری به عنوان یکی از رایج‌ترین انواع سکنجبین پرداخته‌اند (۴). مطالعات مستقلی که به ترکیبات و مکانیسم اثر سایر اشکال این فراورده از دیدگاه فارماکولوژی و فارماکوگنوزی 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 به عنوان نوشیدنی افراد سالم با مزاج‌های مختلف و همچنین به عنوان داروی مناسب برای درمان انواع بیماری‌ها به حسب اجزای دارویی افزوده شده، این شربت ایرانی که ریشه در فرهنگ و تمدن این سرزمین دارد می‌تواند پس از طی مراحل اولیه پژوهشی و فرهنگ‌سازی مناسب، به عنوان یک نوشیدنی سالم مورد استقبال صنایع غذایی کشور و به عنوان 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 خوش طعم همان‌گونه که در منابع طب سنتی ذکر شده است، انواع متنوعی از این نوشیدنی را برای ڈائچه‌ها و طبایع مختلف تهیه کرد. با عنایت به این نکته که بیشتر نوشیدنی‌های رایج در بازار ریشه در فرمولاسیون‌های غیریومی دارند و بیشتر حاوی مواد شیمیایی و محرك بوده و تنسابی با وضعيت جسمی و روحی دوران جوانی ندارند، سکنجبین با خواص ذکر شده، نوشیدنی بسیار مناسب برای این دوره سنی است و با توجه به خواص ضد صفرای این فراورده طب سنتی ایران، می‌توان از آن در حفظ صحت جوانان و بهخصوص جوانان

پیشگیری و درمانی این فراورده، استفاده منطقی از آن توسط

عموم جامعه و پزشکان درمانگر نهادینه شود.

References:

۱. عقیلی خراسانی، محمد حسین: قرایادین کبیر. چاپ سنگی. تهران(۱۲۷۶ هـ)، موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل، تهران، صص: ۱۳۸۷، ۱۱۶۷-۷۰، ۱۰۱۶-۲۰، ۵۸۹-۶۵۰.
۲. قلنی هروی، محمصالح: قرایادین صالحی. چاپ سنگی تهران(۱۱۷۱ هـ)، موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل، تهران، صص: ۱۳۸۳-۱۲، ۲۱۰.
۳. تکابنی، سید محمد مومن: تحفة المؤمنین. 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 آرنگ، تهران، صص ۳۶۵، ۱۳۹۰، ۷۰، ۲۴.
۶. عقیلی خراسانی، محمد حسین: خلاصه الحكمه. تصحیح: ناظم، اسماعیل. انتشارات اسماعیلیان، قم، ج ۳، صص ۲۰۳-۱۲، ۱۳۸۵.
۷. ابوعلی: خواص الاشياء. 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 خوارزم مشاهی. موسسه احیای طب طبیعی، قم، ج ۱ صص ۸۳۵-۴۱، ۴۷۲، ۳۸۵-۸۹، ۱۳۹۱. ۴۹۸-۵۸۳
۹. ذکایی. قرایادین ذکایی. موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، تهران، صص ۱۴۹-۵۱، ۱۳۸۷.
۱۰. چغمیانی، محمدبن محمود: قانونچه فی الطب. تصحیح و ترجمه: ناظم اسماعیل. المعی، تهران، صص ۲۸۷-۸۹، ۱۳۹۲.
۱۱. رازی، محمدبن زکریا: دو رساله در فواید سکنجبین و خواص مومنیایی. مترجم: مقدس، احسان. نیلوبرگ. صص ۲۷-۳۰، ۱۳۹۱.
۱۲. اهوازی علی ابن عباس: کامل الصناعة الطبية. چاپ از روی چاپ سنگی تاریخ ۱۲۹۴ هـ، ق، قاهره: انتشارات دارکلبی، 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.