

فلفل

PEPPER

با مزه‌های تند و سوزاننده ولی شفا بخش بسیاری از دردها

• ناصر پویان

۱. شیخ رئیس بوعلی سینا، قانون در طب، کتاب دوم ترجمه عبدالرحمن شرفکندی (هه زار)، 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 ۸۲۲.

توصیه می‌کردند. مثلاً ابوالمجد سنایی شاعر و عارف مشهور قرن ششم هجری قمری در بیت زیر فلفل (پلپل) را اشک‌آور توصیف کرده است:

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

محمدبن زکریای رازی (متولد ۲۵۱ - فوت ۳۱۳ هـ.ق) پزشک، شیمیدان و فیلسوف بزرگ ایرانی درباب ششم کتابی معروف به «الساعة خود دستوره‌های بسیار مرتب و منظمی درباره درمان درد دندان‌ها و کشیدن آنها داده که فلفل هم یکی از اقلام داروی مرکب اوست. رازی می‌گوید: «صنعت معجونی که درد دندان بنشانند بگیرند تریاک و میعه یا بسمه* (میوه جامده) و بارزد** از هر یک دو مثقال فلفل و حاتیت شامی از هر یک یک مثقال با هم بکوبند به دو شاب برشته و بر دندان نهند.»^۱

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 می‌نویسد: «فلفل سفید از داروهای به چشم کشیدن باشد دیده را جلا دهد.» افضل‌الدین خاقانی (ولادت حدود ۵۲۰ - فوت حدود ۵۸۲ یا ۵۹۵ هـ.ق.) - برادر زاده کافی‌الدین عمر طیب و فیلسوف بودن - ، شاعر مشهور ایرانی اثرات و فواید درمانی فلفل را به صورت شعری دلچسب در آورده و چنین می‌فرماید:

چشم از گریه نخته آرد ره ناخنان

پلپل (فلفل) در او کنید و به خونش بپرورد

در گذشته چون اندیشمندان، حکما و شعرا از خواص فراوان فلفل آگاهی داشتند آن را برای درمان اعضای مختلف بدن

* در گیاه شناسی میوه: استر بسمه: اکلیل الملک و حلتیت آنغزه است.

** بارزد، گیاه است از تیره چتریان با برگ‌های نسبتاً پهن و گل‌های زرد.

فلفل در گیاه شناسی

فلفل گیاهی است بالا رونده که ریشه‌های ساقه خیز و کوتاه دارد و به کمک آنها به درختان مجاور خود اتصال پیدا می‌کند و به صورت همزیستی یا انگلی به سر می‌برد. از این رو اگر این گیاه را از درختان تکیه گاه خود جدا کنند، خیلی زود از بین می‌رود. برگ‌های فلفل منفرد و بیضوی و نوک تیز است و بر روی شاخه‌های مولد آن میوه‌های کوچک کروی به تعداد ۲۰ تا ۳۰ عدد در هر پایه به طور آویخته به وجود می‌آید. قسمت مورد استفاده این میوه به دو صورت "فلفل سیاه" و "فلفل سفید" در بازرگانی عرضه می‌شود. "فلفل سیاه" میوه‌های خشک شده‌ای می‌باشد که پیش از رسیده شدن چیده‌اند. قطر هر میوه خشک ۴ تا ۵ میلیمتر است که به رنگ خاکستری تیره یا قهوه‌ای است. اما "فلفل سفید" میوه‌های کاملاً رسیده گیاه فلفل است که با قراردادن در آب و خیس کردن آنها قسمت آبدار و خارجی میوه را جدا کرده‌اند.

فلفل سیاه در حدود ۶۰۰ تا ۷۰۰ گونه است که در هر دو نیمکره زمین می‌روید و دارای ترکیبات معطر می‌باشد. اگر چه این گیاه در ایران کشت نمی‌شود، به صورت رایج در کشور ما مصرف می‌شود و طرفداران بسیار دارد و از هندوستان و پاکستان وارد می‌شود.

در ایران میوه فلفل سبز به صورت سبز مصرف می‌شود اما پس از رسیده شدن قرمز می‌گردد. فلفل قرمز را در سالهای اخیر به صورت پودر در آورده و به مصرف می‌رسانند. گیاه یک ساله فلفل که ارتفاع آن ۲۰ تا حدود ۱۰۰ سانتیمتر می‌رسد در بیشتر نقاط ایران کشت می‌شود.

فلفل و خواص آن در کتاب قانون در طب



شیخ الرئیس ابوعلی سینا پیرامون فلفل و خواص آن در قانون در طب چنین می‌نویسد: جالینوس فرماید تا ثمر بر درخت است دار فلفل است و دانه‌ای که از آن جدا شده فلفل است. دار فلفل از فلفل تر سرد مزاج تر است. گاهی آن را می‌چشند بعد از اندک زمانی زبان سوز و زبان خور است. بیخ اصلی فلفل آریشه اصلی فلفل^۱

به کوشنه سیاه ماند و از آن تندمزه‌تر 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 از نقطه نظر مزاج تا چهارم گرم و خشک است.
- خاصیت آن جاذب، گدازنده، وزداینده است.

- اگر فلفل و مویز را با هم بچورند، بلغم و بلغم لزج را ریشه کن می‌کند.

- فلفل مسکن دردها و آرام بخش اعصاب است و با مزاج افراد تند است سازگاری دارد^۳.

- فلفل با نرزون [سدیم] زداینده بهک* است و تا با نظرون باشد لاغر کننده می‌باشد.

- این میوه تند و سوزاننده بازفت خنازیر** را درمان می‌کند.

- در گرم کردن عصب و ماهیچه بسیار مؤثر است.

- فلفل با سرکه برای دندان‌ها بسیار مفید است.

- فلفل سفید اگر با داروهای به چشم کشیده همراه باشد چشم را جلا می‌دهد.

- 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 می‌گردند.

- در صورت یکه فلفل با برگ بوی سبز میل شود هضم غذا آسان شده، اشتها افزایش یافته و از نفخ شکم جلوگیری می‌گردد. افزون بر آن درد و پیچش روده نیز تسکین می‌یابد.

- 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 می‌گردد؛ از آن گذشته در به دنیا آمدن بچه کمک می‌کند.

- فلفل ریزش ادرار را آسان می‌سازد.

- فلفل، کم و زیاد آن قابض است و در این مورد مثل سقمونیا (schamony)* نیست

- فلفل آب پشت را بکلی می‌خشکاند اما دار فلفل شهوت انگیز است چون رطوبتی زیاد دارد.

- اگر بدن بیمار تبار با فلفل و روغن اندود شود تب و لرز وی رفع می‌گردد.

- فلفل سفید را به عنوان پادزهر می‌توان استفاده کرد. دار فلفل نیز اگر با روغن بر جای نیش مالند یا بخورند پادزهر حشرات گزنده است.

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

فلفل مویه (بیخ یا ریشه اصلی فلفل) شیخ الرئیس درباره اثرات درمانی آن می‌نویسد: «گویند در دردهای سر و ترنجیدگی* بسیار خوب است. علاج نقرس، قولنج و بادهای سرد است^۴.

* بهک (bahak) نوعی بیماری است که در آن پوست بدن آدمی سفید می‌شود.

** خنازیر

(scfulol) غده سختی است که در زیر گلو به وجود می‌آید و تولید زخم و جراحت می‌کند.

* سقمونیا (محموده)

گیاهی است پایا از تیره پیچک‌ها،

(convolvulaceae)

که در حقیقت یکی از گونه‌های نیلوفر به شمار می‌رود.

این گیاه در نواحی کریمه، قفقاز،

سوریه، عراق، یونان و نواحی غربی ایران به حلاتخودرو می‌روید. از ریشه آن

سمغ و سقزی به دست می‌آورند که

به نام "ابکلونه" معروف است که

در مسیلهای بسیار قوی می‌باشد. و از

روزگاران بسیار کهن مورد استفاده طبی

قرار می‌گرفته است.

* ترنجیدن به

معنای سخت

در هم کشیده و کوفته شدن است.

(دکتر محمد معین

فرهنگ فارسی

جلد اول صفحه

۱۰۷۲ و ۱۱۰۷۳)

۳. شیخ الرئیس 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

فلفل در پزشکی نوین

نوعی از فلفل که میوه های کشیده، قرمز رنگ و تند و سوزاننده دارد دارای ارزش دارویی است. میوه رسیده فلفل را با دست چیده و بر روی سید پهن می کنند تا پلاسیده شود. آنگاه پیش از آنکه کاملاً خشک گردد آن را به نخ کشیده و آویزان می نمایند. سپس فلفل های خشک شده را با احتیاط آسیاب می کنند، زیرا فلفل محرک قوی پوست بدن و مخاط است. قسمت های تحریک کننده فلفل دارای یک آمیدازته محرک، کپسالیسین (capsaicine) ماده روغنی، کپسی سین (capsicine) مداد رنگی قرمز از گروه کارتن (cartotene)، ویتامین های "B1"، "B"، "C" و "E" و چند ماده دیگر شیمیایی می باشد. مواد به دست آمده از فلفل بخصوص در داروی 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 مرخم 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.^۵

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 از این رو پارچه آلوده به آن از گزند حشرات محفوظ می ماند.^۶

۵. دکتر محمد معین، فرهنگ فارسی، جلد دوم، انتشارات امیرکبیر، تهران، ۱۳۶۳، صفحه ۲۵۶۸ و ۲۵۶۹.
۶. همان کتاب، همان صفحه.

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 "فلفل سفید" در بازرگانی عرضه می شود.

"فلفل سیاه" میوه های خشک شده ای می باشد که پیش از رسیده شدن چیده اند. قطر هر میوه خشک ۴ تا ۵ میلی متر 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.^۷

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، به صورت رایج در کشور ما مصرف می شود و طرفداران بسیار دارد و از هندوستان و پاکستان وارد می شود.^۸ در ایران میوه فلفل سبز به صورت سبز مصرف می شود اما پس از رسیده شدن قرمز می گردد.

فلفل قرمز را در سالهای اخیر به صورت پودر درآورده و به مصرف می رسانند. گیاه یک ساله فلفل که ارتفاع آن ۲۰ تا حدود ۱۰۰ سانتیمتر می رسد در بیشتر نقاط ایران کشت می شود.

۷. ولی الله مظفری، فرهنگ نامه های گیاهان دارویی: لاتینی، انگلیسی و فارسی، فرهنگ معاصر، تهران، ۱۳۷۵، صفحه ۴۱۵.
۸. همان کتاب.