

به نام خدا

گونه‌های Capparis در نواحی گرمسیری دنیا رشد می‌کند و شامل بیش از 250 گونه است. کبر گیاهی سازگار با خاک‌های فقیر بوده و قادر است در مکان‌هایی با محدودیت آب و مواد غذایی رشد کند. این گیاه مقاوم به خشکی و گرمای شدید است و اغلب به صورت آویزان و خرنده در لابه لای خاک و صخره‌ها دیده می‌شود. کبر ریشه‌ای بلند دارد که در اعماق خاک نفوذ می‌کند. این گیاه، پوششی برای خاک محسوب می‌شود که علاوه بر افزایش ظرفیت خاک در نگهداری آب از فرسایش خاک نیز جلوگیری می‌کند.



پس از شناسایی این گیاه مهم و پی بردن به ارزش اقتصادی و اشتغال‌زایی آن کشاورزان محلی در صدد کاشت این گیاه ارزشمند جهت صادرات هستند. اخیراً تولید وسیع و تجاری این گیاه در کشورهای مختلف مورد توجه قرار گرفته اما مشکلات و موانعی به علت درصد کم جوانه زنی دانه‌ها وجود دارد. اسپانیا بزرگترین تولید کننده کبر در دنیاست که حدود ۳۰۰۰ هکتار از اراضی خود را به کشت این گیاه اختصاص داده است و تقریباً نیمی از تولید جهانی این محصول

را در اختیار دارد و کشورهای دیگر همچون ایتالیا، فرانسه، آمریکا، یونان، ترکیه و الجزایر از مهمترین تولیدکنندگان کبر هستند. با توجه به اطلاعات و تحقیقات انجام گرفته در مورد گیاه کبر که دارای ویژگی‌های منحصر به فرد گیاهی و دارای خواص بالقوه درمانی و دارویی و داشتن ترکیبات ثانویه زیست فعال مانند فالونوئیدها، توکوفرول‌ها و اثرات آنتی‌اکسیدانی، ضد التهابی، ضد انگلی و ضد سرطانی که می‌تواند اثرات سودمندی در سلامت و تغذیه انسان داشته باشد. لذا نیاز به تحقیقات و کارهای آزمایشگاهی بیشتر برای کشف هرچه بیشتر ابعاد دیگری از خصوصیات درمانی آن است. همچنین به سبب رویش و پراکنش بالای آن در سراسر ایران فرصت‌های مناسب برای سرمایه‌گذاری و بهره‌برداری را فراهم می‌کند.

سایر خواص درمانی:

- جوانه‌های ناشکفته و مولد گل این گیاه اثری نیرو دهنده و هم‌چنین به میزان کمتری ادرار آورد.
- این گیاه اثرات فارماکولوژیک متعددی از جمله ضد قارچ، پایین آورنده قند خون، فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی، ضد لخته شدن خون، ضد استرس و بهبود حافظه را دارد.
- در مناطق مدیترانه‌ای از جوانه‌های گل دار این گیاه به عنوان چاشنی غذا استفاده می‌شود.
- پوست گیاه طعمی تلخ دارد و دارای خاصیت ادرار آور می‌باشد. غنچه‌های این گیاه که هنوز باز نشده‌اند، ملین هستند.
- از پوست ریشه گیاه برای درمان خونریزی‌های روده‌ای و تصفیه خون استفاده می‌گردد. برای از بین بردن آلودگی‌های قارچی در رحم و درمان برفک از جوشانده گیاه استفاده می‌گردد.
- گیاه کور ضد کرم است و در درمان تصلب شرائین کاربرد دارد.
- این گیاه به صورت ضماد برای در مان درد پا، نقرس و آسکوربوت استفاده می‌گردد.
- پوست ریشه این گیاه اثرات متعددی نظیر ضد کرم، خلط آور، ضد درد، مسکن، مقوی و قاعده آور دارد و دارای اثر مسهلی ضعیفی نیز می‌باشد.
- برای درمان درد دندان، روماتیسم، رعشه و بزرگ شدن [طحال](#) از آت استفاده می‌گردد. شیره این گیاه به خصوص شیره میوه گیاه را برای از بین بردن کرم‌های گوشتی‌استفاده می‌کنند.
- غنچه‌های گیاه و میوه‌های آن اثری ادرار آور و به مقدار ضعیف تر مسهلی دارند و هم‌چنین ضد آسکوربوت نیز هستند.
- برگ‌های گیاه را له کرده و به صورت ضماد برای درمان بیماری نقرس به کار می‌برند.
- ترشی کور برای کبد مفید می‌باشد.

کاربرد دارویی گیاه در جنوب کشور:

در منطقه به نام لگجین، لگجی یا کورک شناخته می شود. اهالی محلی از سر شاخه های جوان آن نوعی ترشی به نام ترشی لگجین یا کورک تهیه می کنند و حتی در فصل میوه دهی از میوه های نارس نوعی دیگر ترشی به نام ترشی گلک تهیه می گردد. میوه های این گیاه پس از رسیدن، شکوفایی حاصل می نمایند و بخش های گوشتی آن ها به رنگ قرمز در می آید که بسیار شیرین است در حدی که در کازرون مردم به این میوه شکوفای قرمز رنگ شیرین، خاگوک می گویند و در ضرب المثل های خود غذاهای بسیار شیرین را به این میوه تمثیل می کنند. از میوه در مرحله خاگوک (بدون دانه) به صورت خوراکی به عنوان مغذی و شستشو دهنده دستگاه گوارش و گاهی جهت درمان یبوست استفاده می گردد. برگ های این گیاه راه کوبیده و با نمک مخلوط کرده و برای تسکین و التیام خارش های جلدی و جای نیش حشرات به کار می برند.

جهت مصارف دارویی میوه های نارس گیاه را خشک و سپس پودر می کنند و پس از ترکیب کردن با آب به صورت خیسانده به عنوان پایین آورنده قند خون مصرف می نمایند.

مواد لازم برای تهیه ترشی لگجین خوشمزه

1. لگجین به مقدار لازم

2. آب و نمک به مقدار لازم

طرز تهیه ترشی لگجین خوشمزه

در ابتدای کار لگجین ها را تمیز بشویید و سر و ته آنها را به صورتی بزنید که به لگجین آسیب نرسد. در آب جوشیده ای که سرد شده است قرار دهید و مقداری نمک داخل آن بریزید و به مدت زمان 5 الی 6 روز در یک مکانی بگذارید و در طی این چند روز چندین مرتبه آب نمک آن را عوض نمایید. بعد از این چند روز لگجین ها از آب نمک خارج کنید و در آب بریزید و یکی دومرتبه دیگر بجوشانید و دوباره صاف کنید در حین اینکار مراقب باشید که لگجین ها له نشوند. لگجین ها را در یک سبد بریزید تا آب اضافی آن خارج گردد و تلخی لگجین ها از بین برود. بگذارید تا لگجین ها عاری از آب شوند و سرد شوند و داخل یک شیشه بریزید و روی آن را سرکه و نمک بریزید و در جایی خنک قرار دهید.



منابع:

سایت اگرونیک (<https://agronic.ir/>)

مجله نورگرام (<https://mag.noorgram.ir>)