

به نام خدا

با میوه به بیشتر آشنا شوید:

به دانه، دانه های میوه ی درخت به یا *Cydonia oblonga* Miller از خانواده ی گل سرخ (Rosaceae) است که دارای حداقل 15 درصد موسیلاژ می باشد.

نامهای گیاه

لاتین:

Cydonia oblonga Miller

فارسی: به، درخت به، شال به، به جنگلی، آبرود، آبی و در مناطق مختلف شمالی کشور به اسامی آیوا، هیوا، شغال به، توچ، سنگه

ترکیبات شیمیایی میوه به:

در مغز دانه به گلو کوزید آمیگدالین (در حدود ۱ درصد) وجود دارد و از مغز دانه در حدود ۱۹ - ۱۵ درصد روغن ثابت گرفته می شود. در جوانه های به یک گلوکوزید سیانوژنتیک یافت می شود. از پوست و سرشاخه های آن اسید سیانیدریک (HCN) گرفته می شود. قشر خارجی دانه به در حدود ۲۰ درصد لعاب محلول در آب دارد و این لعاب به قدری است که اگر ۴-۵ گرم آن در آب انداخته شود محلولی شبیه سفیده تخم مرغ حاصل می شود. برگ درخت به نیز دارای کمی گلو کوزید آمیگدالین است. بررسی دیگری نشان می دهد که در تخم به یا به دانه چند گلو کوزید، مواد لعابی و پکتین، لیپید، رزین و ویتامین C وجود دارد. در برگهای به در حدود ۱۱ درصد تانن یافت می شود و ضمناً دارای روتین فلاون است. در به دانه آلکالوئید، ساپونین و تانن وجود ندارد. بررسی گوشت میوه به که شیرین و گس است نشان می دهد که در هر یک صد گرم گوشت میوه مواد زیر وجود دارد: آب ۸۳ گرم، مواد قندی و کربوهیدراتها ۱۵ گرم، خاکستر ۴/۰ گرم، کلسیم ۱۱ میلی گرم، فسفر ۱۷ میلی گرم، آهن ۷/۰ میلی گرم، پتاسیم ۱۹۷ میلی گرم، ویتامین A خیلی کم در حدود ۴۰ واحد بین المللی، ویتامین C در حدود ۱۵ میلی گرم، تیامین ۰۲/۰ میلی گرم، رایبوفلاوین ۰۳/۰ میلی گرم، نیاسین ۲/۰ میلی گرم و سدیم ۴ میلی گرم.

خواص درمانی میوه به:

- برگهای درخت به و جوانه های آن و پوست ساقه های آن **قابض** است.
- میوه به قابض و نرم کننده سینه و **مقوی قلب** است.

- دانه به ضد تب و برای بند آوردن اسهال ساده و اسهال خونی و جراحات گلو استفاده می شود.
- لعاب به دانه در استعمال خارجی برای زخمها و سوختگی پوست در اثر آتش مفید است.
- میوه به شیرین از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی، قریب به اعتدال یا کمی گرم و تر است.
- میوه به از نظر طعم معمولاً ۳ نوع است: نوع شیرین، نوع ترش و نوع ترش و شیرین یا به اصطلاح طب سنتی مز که به فارسی میخوش نامیده میشود.
- به فرح آور، مقوی دماغ و معدده و مدر است.
- خوردن میوه به خام قابض و مسدود کننده مجاری عروق است.
- به شیرین خام برای اشخاص گرم مزاج مضر است.
- به ترش از نظر طبیعت سرد و خشک است.
- در تقویت معدده از شیرین آن قوی تر است اگر زیاد خورده شود مسهل است.
- عصاره به برای تنگی نفس، آمدن اخلاط خونی از سینه، قی، تقویت معدده، ازدیاد ترشح ادرار و بند آوردن خونریزی نافع است.
- به ترش و شیرین یا مز از نظر حرارت و برودت معتدل ولی خشک است.
- خواص آن مانند سایر انواع است و برای رفع آشفگی و جلوگیری از قی و پند آوردن خونریزی داخلی مفید است.
- خوردن به به طور خام مضر است و بهتر است به صورت مربا خورده شود.
- ریختن قطره آب به در مهبل برای رفع سوزش مجرای ادرار نافع است و جراحات مجرا را التیام می بخشد.
- اگر به را زیر آتش گذارند که بریان شود به حدی که رنگ آن تیره گردد و بخورند برای قطع اسهال مزمن بسیار مجرب است، بخصوص که در داخل آن بجای به دانه (جوز بوا) را خرد کرده و پر کرده باشند.
- مقدار خوراک از آب به تا ۱۲۰ گرم است.
- رب به ترش، سرد و خشک است و قابض و قی و اسهال را بند می آورد.
- تشنگی را تسکین می دهد، حرارت و درد معدده و روده ها را که از اخلاط موجود باشد، کاهش می دهد.
- مسهل است و اگر با آب برگ نعنا خورده شود برای جلوگیری از آشفگی و قی خصوصاً قی صفراوی مفید است.
- مضر ریه و سرفه است.
- مقدار خوراک از رب آن تا ۸۰ گرم می باشد.
- رب به شیرین نیز نظیر رب به ترش است.
- شکوفه تازه به معتدل است، درد سر و غلیان حرارت را تسکین می دهد و مقوی دل و دماغ و معدده است و مربای شکوفه به برای تقویت سینه، دل و آلات داخل شکم و خفقان گرم نافع است
- ضماد گوشت میوه و برگ درخت به برای ورمهای گرم چشم مفید است.
- پرزی که روی پوست میوه است، بسیار قابض و برای حلق و صدا مضر می باشد.
- گرد میوه خشک شده به برای بند آوردن خون جراحاتها مفید است.

- روغن به: برای تهیه روغن به ابتدا به را کاملاً پخته و فشرده و آب آن را می گیرند و با دو برابر وزن آب گرفته شده روغن زیتون جوش میدهند آنقدر که آب تبخیر شود و فقط روغن بماند و باید مراقبت شود که روغن نسوزد.
- روغن به از نظر طبیعت سرد و تر و قابض است. برای زخمهای دهان و سرگیجه و طنین در گوش مفید است.
- خوردن آن برای سر درد گرم، خونروی از سینه، ورم کبد، اسهال مزمن، شکم روش گرم، زخم روده ها و رفع سم حشرات گزنده مفید است و تنقیه یا حقنه با آن نیز همین اثر را دارد.
- به دانه: از نظر طبیعت بیشتر سرد و تر است.
- لعاب به دانه برای خشونت حلق، سرفه گرم و خشک، تسکین حرارت معده، تبها، سوزش زبان و دهان و خشکی زبان و دهان نافع است.
- صاحب ذخیره خوارزمی می گوید که به دانه با وجود لعاب داشتن مضر معده نیست.
- مالیدن لعاب به دانه به پوست برای تسکین و التیام سوختگی آتش، آب جوش و معالجه آفتاب زدگی پوست نافع است و جویدن به دانه برای رفع کندی دندان ها و مغز آن در گرم مزاجها برای تقویت نیروی جنسی مفید است و برای سل و اعضای تنفسی، سرفه، گرفتگی آواز و زخم روده ها نافع است.
- مقدار خوراک از دانه تا ۱۰ گرم و از لعاب آن تا ۵۰ گرم است.
- به دانه معده را سست و ضعیف می کند از این نظر باید گرم مزاجها با شکر و سرد مزاجها با رازیانه بخورند.
- جانشین به دانه اسفرزه است.
- روش مقشر نمودن به دانه آن است که ابتدا لعاب آن را بگیرند و تخم لعاب گرفته را در پارچه کرباسی بسته با فشار بمالند تا پوست آن جدا گردد.

منابع:

سایت <https://sroosht.com/>

سایت راسخون (<https://rasekhoon.net/>)