

عنوان: طعم و رایحه در طب سنتی

مقدمه: بر اساس مبانی طب ایرانی، برای درمان هر بیماری، مزاج فرد، مزاج بیماری و مزاج ادویه و غذایی که برای درمان به کار می‌روند باید شناخته شوند.

از راه‌های شناخت مزاج ادویه و غذایی سرعت استحاله، سرعت جمود، طعم، رایحه و رنگ آن‌ها می‌باشد. در این پژوهش با مراجعه به کتب طب سنتی و مفردات، روش تقسیم بندی طعم و رایحه و ارتباط آن با مزاج، بررسی شده است.

بحث و نتیجه گیری: در منابع طب و داروسازی سنتی ایران، ۹ نوع طعم مفرد به روش استقرا شناخته و معرفی می‌شوند که عبارتند از: حریف، مر، مالح، حامض، عفص، قابض، دسم، حلو و تفه. اختلاف طعم‌ها به اعتبار اختلاف مواد و قوا و امزجه و فوعل آن‌ها است. جوهر حامل شیء یا لطیف است و یا کثیف ارضی و یا متوسط میان آن دو و قوت مزاج آن یا حاد است یا بارد یا معتدل. بنابراین ۹ نوع طعم مفرد را می‌توان تعریف نمود.

برای تقسیم بندی رایحه سه روش وجود دارد و می‌توان تنها با بوییدن شیء و بدون چشیدن و دریافت طعم، مزاج را تشخیص داد. چرا که بوی حاد قوی دلالت بر حرارت دارد و بوی رخو ضعیف بر برودت و بوی ملایم بر اعتدال. البته این امر شامل اشیایی است که جوهر آن‌ها لطیف و جرم آن‌ها سخیف متخلخل باشد که اجزای صغیره یا ابخره لطیفه یا هر دو از آن‌ها جدا و مختلط به هوا شده و به قوه‌ی شامه برسد. بنابراین با تشخیص طعم و رایحه اشیا می‌توان مزاج آن‌ها را تشخیص داد و برای بیماری‌های مختلف دارو و غذای مناسب را پیشنهاد کرد.

منابع: مخزن الادویه، قرابادین کبیر، الشامل فی الصناعات الطبیه، قانون

ارائه دهنده: هاجر قائمی، دستیار داروسازی سنتی، دانشکده داروسازی شیراز

آدرس: شیراز، بالاتر از دروازه قرآن، خیابان کارآفرین، دانشکده داروسازی

تلفن: ۰۷۱۱۲۴۲۴۲۵۵

موبایل: ۰۹۱۷۷۰۷۶۰۳۷

Email: haghaemi@sums.ac.ir