

ازگیل و خواص آن



درخت ازگیل با نام علمی *Mespilus germanica* که در گویش گیلکی به آن کونوس یا گنوس می گویند و در گویش مازندرانی کنهس و کندس می گویند، میوه ای است از خانواده ی گل سرخیان از سرده ازگیل ها (*Mespilus*) هم خانواده با سیب و گلابی.

درخت ازگیل با نام علمی *Mespilus germanica* که در گویش گیلکی به آن کونوس یا گنوس می گویند و در گویش مازندرانی کنهس و کندس می گویند، میوه ای است از خانواده ی گل سرخیان از سرده ازگیل ها (*Mespilus*) هم خانواده با سیب و گلابی.

ازگیل، درختچه ای است خاردار که به حالت وحشی در جنگل های اروپای مرکزی و نواحی معتدل آسیا می روید و در اواخر پاییز و اوایل زمستان می رسد. ازگیل در تمام جنگل های شمال ایران و همه ارتفاعات سواحل دریا و در دامنه های البرز، دره کرج و ... نیز به طور خودرو عمل می آید و با نام محلی هر منطقه شناخته می شود. تکثیر آن غالباً از طریق پیوند روی درختان دیگر از جمله پیوند روی پایه ی زالزالک و لیک صورت می گیرد. گاهی هم روی پایه ی گلابی و به ندرت روی پایه ی به پدید می آید و نوع پیوند، شکمی است که در تابستان انجام می شود.

ازگیل رسیده دارای لعاب نباتی فراوان و تانن بوده و از قند گلوکز، فروکتوز، سوربیتول و بعضی اسیدها و همچنین سلولز و گروه ویتامین های B و C، املاح معدنی و کمی پروتئین برخوردار می باشد.

این میوه در اواخر پاییز و اوایل زمستان می رسد.

گل های درخت آن سفید و میوه اش شبیه زالزالک است؛ با این تفاوت که میوه ی ازگیل درشت تر و قهوه ای رنگ و طعمش شیرین و کمی گس است. هسته ی آن را می کارند و درخت ازگیل را به درخت به و گلابی هم پیوند می زنند.

بخش های مورد استفاده درخت ازگیل برگ و میوه ی آن است. اسامی فارسی قدیم ازگیل، " اردف " و " گیل " بوده است.

خواص ازگیل

* ازگیل سرشار از ویتامین های گروه B است به همین دلیل اعصاب را تقویت می کند.

* ازگیل دارای مقدار زیادی کربوهیدرات است که موجب تولید انرژی در بدن می شود.

* ازگیل حاوی ماده ای به نام " تانن " است که بهترین دارو برای درمان عفونت های روده ی بزرگ به شمار می رود و به عنوان قابض و رفع التهاب معده توصیه و تجویز شده است.

* ازگیل به دلیل داشتن ویتامین C برای کم خونی ناشی از فقر آهن مفید است زیرا این ویتامین جذب آهن را افزایش می دهد.

* مصرف ازگیل چه به صورت خام و چه به صورت کنسرو شده برای معالجه ی اسهال ساده اثر قطعی دارد.

* خوردن ازگیل خام و خصوصاً نارس که تانن بیشتری دارد در معالجه ی خونریزی های داخلی مانند بواسیر، خونریزی رحمی و غیره تأثیر شفا بخش دارد.

ازگیل

* ازگیل در معالجه ی ورم روده به کار می رود؛ بدین منظور باید 230 گرم ازگیل را پس از جدا کردن پوست و دانه در کمی شیر حل نموده و مصرف کرد.

* در معالجه ی زخم دهان و تورم مخاط گلو مؤثر است؛ بدین منظور باید 50 گرم از برگ درخت ازگیل را در یک لیتر آب بجوشانند و با کمی از آن در شبانه روز چند مرتبه دهان را بشویند و غرغره کنند.

* ازگیل ادرارآور است.

* میوه ی تازه و رسیده ی ازگیل یا کنسرو آن برای درمان اختلال قاعدگی خانم ها مفید است.

* جوشانده ی نیم گرم برگ ازگیل پوست های ظریف را تقویت می کند و معالجه برفك است.

* اگر هر روز سه بار با جوشانده ی برگ ازگیل غرغره شود، آنژین را معالجه می نماید.

* ازگیل به دلیل داشتن لعاب، سینه را نرم می کند، عطش را فرو می نشاند و ضد صفرا است.

* ضماد ازگیل جوش های بدن را ازبین می برد.

* برای معالجه ی اسهال خونی می توان مقدار دوز مشخصی از آن را بدون پوست خورد.

ازگیل در قدیم:

خواص دارویی ازگیل از روزگاران بسیار دور مورد توجه بوده است. بقراط ازگیل را برای مبتلایان به ترشی معده و مدفوع سوزان و عوارض تب نافع می پنداشت.

ازگیل از نظر طب سنتی سرد و خشک است.

در قدیم برای درمان آبسه ی دهان و گلو، آنژین، برفك، سالك، اسهال بچه ها، منظم کردن کار روده ها، ورم گلو و ناراحتی های حلق از جوشانده ی برگ ازگیل استفاده می کردند.

ترکیبات شیمیایی ازگیل:

آب، قند، اسیدهای آلی(اسید مالیک، اسید سیتریک و اسید تارتاریک)، تانن، لعاب و اسید بوریک از اجزای عمده ی تشکیل دهنده ی ازگیل می باشند.

ازگیل میوه ی سه هزار ساله ی شمال ایران

ازگیل از حدود سه هزار سال پیش در جنوب دریای خزر و در مناطق گیلان و مازندران کشت می شد.

700 سال پیش از میلاد به یونان و در 200 سال پیش از میلاد به روم رسید. کاشت این میوه از طریق رومی ها در بقیه ی اروپا گسترش یافت.

میوه ی ازگیل بسیار سخت و اسیدی است و تا خوب رسیده نشود قابل خوردن نیست ضمن این که برای جلوگیری از پوسیده شدن آن بر روی درخت معمولا میوه ها را زودتر برداشت می کنند.

ازگیل را به صورت خام به عنوان میوه ای لذیذ، مطبوع و تقویت کننده مصرف می کنند و از آن شربت و کنسرو ازگیل تهیه می کنند.

دقت کنید:

هسته ی ازگیل به علت داشتن اسید سیانیدریک، عنصری سمی است و خوردن آن خطرناک است.