

دارچین

در ایران به طور کلی «دارچین» گفته می‌شود. در کتب طب سنتی انواع آن را با نامهای «دارصینی»، «دارچینی»، «قرفة الدارچینی»، «سلیخه» نام برده‌اند. پوست شاخه‌های درختی است که به فرانسوی آن را Cannelle و به انگلیسی Cinnamon نامند و درخت آن را به فرانسوی Cannelier یا Cannellier و به انگلیسی Cinnamon tree می‌نامند. گیاهی است از خانواده Lauraceae و گونه‌های مختلفی دارد که معروف‌ترین آنها دو گونه با نامهای علمی زیر است:

1. *Cinnamomum verum* J.S. Presl. که مترادف آن *C. zeylanicum* Bl. است و در بازار تجارت بین المللی به نام «دارچین سیلان» در کتب (Ceylon Cinnamon) و به نام «قرفه» معروف است و از مرغوبترین انواع دارچین است.

2. *Cinnamomum cassia* Bl. که رویشگاه آن چین و ویتنام و جزایر سوند و آن حوالی است و در چین نیز پرورش داده می‌شود و در بازار به نام «دارچین چین» یا Chinese cinnamon و «دارچین سایگون» یا Saigon cinnamon (cinnamon) گفته می‌شود.

این دارچین را به عربی «سلیخه» و «دارصینی» و به زبان اردو «تج» می‌نامند و مترادف آن *C. aromaticum* Nees می‌باشد.

انواع دیگری نیز با اسامی تجارتي خاص در بازار وجود دارد که در حد مرغوبیت انواع فوق نیست، از جمله دارچین کایان که در امریکای جنوبی می‌روید، رنگ آن تقریباً سفید و در دهان زود نرم می‌شود و دارچین ناصاف و نامرغوب که به جای

معارف گیاهی، ج 2، ص: 324

پوست شاخه‌های جوان درخت از پوست تنه درخت دارچین سیلان تهیه می‌شود که خشن و ناصاف و نامرغوب است.

سابقه تاریخی

دو گونه دارچین به نام دارچین سیلان و دارچین سایگون از قدیمی‌ترین ادویه‌های جهان هستند که از اعصار کهن مورد شناخت بشر بوده‌اند و اسناد مکتوب تاریخ قدمت آنها را به 30-40 قرن پیش می‌رساند.

از نظر کیفیت این دو نوع دارچین باهم یکسان نیستند ولی به علت شباهت زیادی که از نظر خواص و عطر باهم دارند از همان قرن‌ها پیش همیشه دو گونه: *C. verum* و *C. cassia* باهم اشتباه می‌شده و حتی در حال حاضر نیز در اغلب مناطق دنیا برای این دو گونه دارچین اختلافی قائل نیستند.

در بازار آمریکا تقریباً تمام ادویه‌ای که به نام دارچین فروخته می‌شود عملاً از نوع *C. cassia* است و نام دارچین را آمریکایی‌ها از هر نوع *Cinnamon* می‌گویند. در انگلستان مرسوم است در بازار و در محافل علمی نام *Cinnamon* برای گونه مرغوب *C. zeylanicum* و نام *Cassia* برای گونه *C. cassia* به کار می‌رود. در صورتی که در آمریکا طبق مقررات مواد غذایی دارویی مربوط به سال 1938 اجازه داده شده است که کلمه *Cinnamon* برای هر دو نوع یعنی *C. zeylanicum* و *C. cassia* به کار رود.

حکمای طب سنتی از جمله گالن¹ طبیب نامدار یونانی در قرن دوم پس از میلاد در کتابش دارچین سایگون و یا *C. cassia* را هم‌ردیف با *C. zeylanicum* یا دارچین سیلان اعلام کرده و معتقد است که در مصارف طبی می‌توان به جای دارچین سیلان از دارچین سایگون استفاده کرد ولی از نظر مقدار باید مقدار مصرف دارچین سایگون دو برابر دارچین سیلان باشد.

مشخصات

دارچین سیلان درختچه‌ای است از نظر بلندی متوسط همیشه سبز که قسمت درونی پوست شاخه‌های جوان آن دارچین مرغوب تجارتي معروف به دارچین سیلان است. در سیلان و هند ارتفاع این درختچه ممکن است تا 12-10 متر برسد،

معارف گیاهی، ج 2، ص: 325

ولی عملاً چون به طریق شاخه‌زاد پرورش داده می‌شود ارتفاع خیلی کمتری دارد، برگ‌های آن به رنگ سبز تیره شفاف در سطح فوقانی و سبز روشن در سطح تحتانی، بسیار معطر، دراز به طول 15-10 سانتی‌متر و نوک‌تیز هستند. گل آن کوچک زرد تقریباً نامریی است. میوه آن کوچک تخم‌مرغی به رنگ ارغوانی تیره به طول 2-1 سانتی‌متر و دارای یک دانه می‌باشد. این درختچه در سیلان و هند در مناطقی که بارندگی سالیانه در حدود 2-5/1 متر باشد می‌روید.

مرغوبترین نوع دارچین سیلان را دارچین شیرین یا دارچین عسلی می‌نامند. تکثیر این درختچه از طریق کاشت بذر و یا از طریق کاشت قلمه آن است. پس از 3-2 سال درخت جوان را قطع می‌کنند تا شاخه‌های زیاد بدهد و به

¹ (1) Galen.

صورت شاخه‌زاد درآید و 3-2 سال بعد پوست شاخه‌های جدید را کنده به صورت لوله دارچین در بازار عرضه می‌کنند.

دارچین سایگون یا دارچین چین در ویتنام و هیمالیای شرقی و قسمتی از چین می‌روید. درخت آن کمی بلندتر، پوست آن ضخیم‌تر، برگها درازتر و میوه آن کوچکتر از دارچین سیلان است. کاشت و بهره‌برداری آن نظیر کاشت و بهره‌برداری دارچین سیلان می‌باشد. و تنها اختلاف این است که در مورد دارچین سایگون معمول است از پوست شاخه‌های جوان و از پوست تنه درخت نیز که ناصاف است از هر دو استفاده می‌شود و برای اولین برداشت نیز در مورد دارچین سایگون طول مدت زمان بیشتری و شاید 15-10 سال لازم است تا بهره‌برداری آغاز شود.

ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی و مواد عامله طبق بررسی‌های دانشمندان شیمی و دارویی در دارچین سیلان اسانس روغنی فرآر قابل ملاحظه‌ای وجود دارد. بررسی‌های آزمایشگاهی نشان می‌دهد که در پوست خشک ساقه‌های کوچک و جوان درخت در حدود 0/71-0/35 درصد اسانس یافت می‌شود که شامل 76-48 درصد از آلدئیدها می‌باشد. بررسی دیگری نشان می‌دهد که دارای 2 درصد اسانس است که شامل 90-70 درصد ماده اوژنول (اسانس میخک) است.

بررسی دیگری نشان می‌دهد که پوست شاخه‌ها در حدود 1-0/5 درصد اسانس دارد و برگهای سبز درخت در حدود 1 درصد اسانس دارد. مطالعه دیگری نشان می‌دهد که اسانس دارچین از نظر ماده اوژنول شبیه اسانس میخک است و در هر دو

معارف گیاهی، ج 2، ص: 326

در حدود 90-70 درصد اوژنول وجود دارد.

در پوست ریشه دارچین در حدود 3 درصد اسانس یافت می‌شود که البته با اسانس پوست و شاخه‌ها و برگها متفاوت است. دارچین سایگون یا سلیخه که از نظر خواص درمانی خیلی شبیه به دارچین سیلان منتهی ضعیف‌تر از آن است نیز دارای اسانس می‌باشد. در هر دو گونه فوق علاوه بر اسانس مواد دیگری نظیر تانن نیز یافت می‌شود [G. I. P.].M .P

در گزارش مطالعات دیگر جدیدی در مورد ترکیبات شیمیایی چنین آمده است که اسانس گونه سیلان دارای سینامیک آلدئید^۲، هایدروسینامیک آلدئید^۳، بنزالدئید و کومینیک آلدئید^۴، نونی لیک آلدئید^۵، اوژنول، کاریوفیلین^۶، ال-فلاندرین^۷، پی-سیمن^۸، پینن، متیل-ان-آمیل کتون^۹ و ال-لینالول می باشد [یونگ کن].

در مورد ترکیبات شیمیایی دارچین سایگون آمده است که دارای سینامیک آلدئید، سینامیل استات^{۱۰}، فنیل پروپیل استات^{۱۱} و تانن می باشد [چونگ یائوچی].

خواص- کاربرد

دارچین سیلان: در هند و چین از پوست شاخه‌ها و اسانس آن به عنوان محرک هاضمه، محرک تنفس و محرک جریان خون استفاده می‌شود [پتلو*]. در شبه جزیره مالایا مصارف وسیع دارویی دارد. اسانس آن خاصیت جرم‌کشی قوی دارد ولی نظر به اثر تحریکی آن کمتر برای میکرب‌کشی به کار می‌رود [ولثاف اندیا*]. دارچین در دوز زیاد به عنوان مواد مخدر سمی مورد توجه است [کوئی زمبینگ و نادکارنی*].

معارف گیاهی، ج 2، ص: 327

شاخه گلدار درخت دارچین

در پایین عکس، پوست ساقه که دارچین مستعمل است

دارچین سایگون بیشتر مصرف ادویه دارد تا مصرف دارویی، این دارچین تند گزنده و تونیک خاصی برای کلیه می‌باشد. برای سرمازدگی پا و دست و دل‌درد و شاش‌بند تجویز می‌شود، ولی در مورد زنان حامله توصیه نمی‌گردد [چونگ یائوچی].

شاخه‌های کوچک تازه آن نیز اغلب قطع و قطعه‌قطعه شده در آفتاب خشک می‌شود، این قطعات با 100-30 سانتی‌متر طول به بازار عرضه می‌شود. دارویی گرم‌کننده با طعمی کمی شیرین و برای تسریع جریان خون تجویز

2 (1) Cinnamic aldehyde.

3 (2) Hydrocinnamic aldehyde.

4 (3) Cuminic aldehyde.

5 (4) Nonylic aldehyde.

6 (5) Caryophyllene.

7 (6) L-Phellandrine.

8 (7) P-Cymene.

9 (8) Methyl-n-amy Ketone.

10 (9) Cinnamyl acetate.

11 (10) Phenyl-propyl acetate.

می‌شود. به علاوه به عنوان تب‌بر در موارد سرماخوردگی و کاهش درد مفاصل و کمر توصیه می‌گردد [چونگ یائوچی].

به‌طور کلی در کتب طب سنتی خاور دور، دارچین به عنوان بادشکن، مقوی

معارف گیاهی، ج 2، ص: 328

معدۀ، قابض، تونیک، محرک و آرام‌بخش و دارویی برای ناراحتی‌های پس از زایمان تجویز می‌شده است [استوارت]. [روا*] می‌گوید که به‌طور کلی دارچین یک محرک عمومی است که جریان خون را تسریع و تنفس را تحریک می‌کند و موجب افزایش اغلب ترشحات بدن و تحریک هاضمه می‌گردد. از سرشاخه‌های جوان آن به عنوان قاعده‌آور و معرق استفاده می‌شود. در هند و چین از این دارو به عنوان یکی از اجزاء در تهیه داروهای مرکب ضد اسهال، صفرابر و تب‌بر به کار می‌رود و برای معالجه اسهال و یرقان و مالاریای مزمن که موجب بزرگی طحال شده مفید است [می‌نات*]. [برکیل*] معتقد است که این دارچین به عنوان جزئی از اجزای داروهای مرکب برای سرفه و ناراحتی سینه مصرف می‌شود.

دارچین از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی ایران و هند گرم و خشک است و نیروی دارویی آن تا 15 سال باقی می‌ماند. از نظر خواص معتقدند که بسیار لطیف‌کننده و بازکننده گرفتگی‌ها و انسداد مجاری و فرح‌آور است. عفونت اخلاط را رفع می‌کند و تریاق سموم حیوانی، نباتی و معدنی است. نیروبخش و مقوی است و برای خفقان، وسواس، وحشت و جنون و تقویت معدۀ و کبد و رفع بدبویی دهان، قطع سرفه‌های رطوبی، تنگی نفس، رفع خشونت صدا و آواز که از بلغم غلیظ باشد، پاک کردن سینه، حنجره، باز کردن گرفتگی‌های کبد، رفع استسقا و ضد عفونی زخمها بسیار مفید است. استعمال آن به صورت خوردن در شربت‌ها و مصرف گرد و به صورت روغن و ضماد و یا شیاف و مالیدن به اعضا به صورت مختلف امکان دارد. مالیدن روغن آن به پلک چشم برای رفع پدیدن پلک نافع است و مالیدن آن به چشم برای تقویت دید چشم مفید است. خوردن دم‌کرده آن با سرکه و مصطکی برای سکسکه رطوبی نافع است. ضماد آن برای رعشه و رفع تب و لرزهای بلغمی و سوداوی و دانه بواسیر و تسکین درد آن و عقرب‌زدگی مفید می‌باشد.

اگر آن را در دهان جویده بر قضیب بمالند موجب التذاذ جماع باشد. در گرم‌مزاجان ایجاد سردرد می‌کند و برای مثانه مضر است و از این نظر باید با کتیرا خورده شود، مقدار خوراک آن از 8-20 گرم می‌باشد. روغن آن بسیار گرم و خیلی خشک است و برای سنگینی و سردرد و دردهای رحمی چه از طریق خوردن و چه با مالیدن نافع است. قطره آن در گوش برای رفع سنگینی گوش و خوردن آن برای تقویت هاضمه، تحلیل نفخ، گاز معدۀ، رفع یرقان و بواسیر مفید است.

تهیه گرد دارچینی: دارچین سیلان را به مقدار مورد نظر گرفته نیم‌کوب کرده، در

گرم‌خانه 40 درجه سانتی‌گراد بخشکانند و نرم ساییده از الک بیرون کنند و باید آن را آنقدر بسایند که در نخاله باقیمانده، جز ماده خشبی بی‌طعم چیز دیگری نباشد. این گرد از ادویه برای مصرف در غذا می‌باشد و از عوامل محرک و مقوی معده است.

مقدار خوراک آن از 5-0/5 گرم است.

عرق دارچینی: دارچین سیلان را به مقدار مورد نظر گرفته با آب کافی، ابتدا دارچین را نیم‌کوب کرده مدت 12 ساعت در آب بخیسانند و بعد تقطیر کنند تا از هر جزء دارچین را که مصرف شده چهار جزء مقطر به دست آید و برای گرفتن اسانس روغنی فرآر آن بهتر است که مایع تقطیرشده را در شیشه لوله‌دار جمع کنند که در انتهای لوله باریک اسانس جمع شود.

عرق دارچین را به مقدار 120-60 گرم در پوسیونهای محرک داخل می‌نمایند.

مقدار خوراک از اسانس آن 12-1 قطره است که در پوسیونها ریخته می‌شود.

شربت دارچین: عرق دارچین 100 واحد، قند سفید 180 واحد، قند را در عرق به حالت سردی حل کنند و با کاغذ صاف نمایند و این شربت را مانند محرکها و مقوی‌های معده به مقدار 60-15 گرم در پوسیونها و یا در یک شربت سرد حل کرده می‌خورند.

جوشانده دارچین: دارچین سیلان 8 گرم، آب 1000 گرم، مطابق معمول جوشانده تهیه شود.