

## مصطکی

شیره گیاهی رزینی زردرنگی است که در فارسی «رماس»، «رماست» و «کیه» و درخت آن را «وکشک» و «ولمشک» نامند و در کتب طب سنتی با نامهای «مصطکی»، «مصطکی رومی»، «کندر رومی»، «مستکی» و «علک رومی» است. به فرانسوی Mastic، Mastique، Mastic en larmes و Resin de Chio و به انگلیسی Mastic گفته می‌شود. سقز مصطکی را به عربی مصطکا و مصطکا می‌نامند.

مصطکی از شاخه‌ها و ساقه‌های درختچه‌ای به شکل شیره گیاهی گرفته می‌شود که گیاه را به فرانسوی Lentisque و به انگلیسی Lentisk pistache و Mastic tree و به عربی «شجره المستکی» و به هندی «مصطکی رومی» نامند. گیاهی است از خانواده پسته Anacardiaceae نام علمی آن: Pistacia lentiscus L. و مترادف آن P gummifera Salisb. می‌باشد.

## مشخصات گیاه

درختچه یا درخت کوچکی است که بلندی آن معمولا تا 3 متر ولی اگر پرورش داده شود و از آن مراقبت نمایند، در باغها تا 14 متر نیز می‌رسد. بومی مناطق با آب و هوای مدیترانه‌ای است و در افریقای شمالی و در بعضی از جزایر یونان که به نام جزایر مصطکی معروف می‌باشند، انتشار دارد. درختچه‌ای است با برگهای تقریبا ناخزان و همیشه سبز که بوی رزین مصطکی از تمامی اندام گیاه استشمام

معارف گیاهی، ج 6، ص: 154

می‌شود. گل‌های آن دوپایه در ابتدا سبز ولی بتدریج قرمز رنگ می‌شود. میوه آن کروی قرمز، کوچک و پس از رسیدن سیاه‌رنگ می‌شود. از میوه این درخت اهالی جزایر مصطکی روغنی خوراکی می‌گیرند که قابض است و به جای روغن زیتون در خوراک مصرف می‌کنند ولی محصول عمده این درختان رزینی است که از شاخه و چوب و ساقه‌های این درخت در اثر شکافی که وارد می‌کنند، گرفته می‌شود و به ماستیک معروف است.

## مشخصات شیره گیاهی رزینی درخت

مصطکی به صورت عصاره زردرنگی در ماههای گرم سال به شکل قطراتی کوچک خودبه‌خود از ساقه و شاخه‌های درخت مصطکی به خارج ترشح می‌شود و پس از مدت کوتاهی در مجاورت هوا سفت می‌شود. برای اینکه مقدار زیادتر و سریع‌تر شیره رزینی از درخت گرفته شود معمولا به ترشحات طبیعی درخت اکتفا نکرده و با شکافهایی که به ساقه و شاخه‌های درخت وارد می‌کنند عصاره بیشتری می‌گیرند و با این روش از هر درخت به‌طور متوسط 4-5 کیلوگرم صمغ رزینی گرفته می‌شود.

مصطکی که در بازار عرضه می‌شود به شکل قطعات اشکی بیضی، سخت، کوچک در ابعاد یک نخود، زردرنگ، نیم‌شفاف و معطر است. وقتی آن را بجوید زیر دندان نرم شده و طعم معطری احساس می‌شود. مصطکی در الکل کاملاً حل نمی‌شود ولی در اتر و اسانس ترپانتین کاملاً محلول است. اگر آن را در الکل 90 درجه جوشان بریزند در حدود 90 درصد آن حل می‌شود و 10 درصد که باقی می‌ماند یک ماده سفید رزینی خنثی است که ماستی‌سین<sup>1</sup> نامیده می‌شود.

### ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی قسمت عمده صمغ رزینی مصطکی یعنی تا حدود 90 درصد آن را اسیدهای از جمله ماستی سیک اسید<sup>2</sup>، ماستی کولیک اسید<sup>3</sup> و در آخر

معارف گیاهی، ج6، ص: 155

ماستیکو رزن<sup>4</sup> تشکیل می‌دهند و به علاوه در آن اسانس نیز یافت می‌شود. اگر مصطکی با اتر مخلوط شود، نرم می‌شود و از آن ممکن است برای پر کردن حفره دندان استفاده شود زیرا به مرور زمان اتر تبخیر شده و ماستیک منجمد در داخل حفره باقی می‌ماند.

### خواص - کاربرد

صمغ مصطکی طبق نظر حکمای طب سنتی از نظر طبیعت نسبتاً گرم و خشک است و محلل و مقوی است و بخصوص برای اعضای رئیسه بدن نظیر معده، کبد، قلب، کلیه، دماغ و همچنین برای سینه و ریه اثر تقویتی دارد. خوردن آن سردردهای سرد را رفع می‌کند و اگر با کندر به مقدار کم و متناسب خورده شود برای تقویت حافظه بسیار مؤثر است. اگر آن را با روغن کنجد بجوشانند و به صورت قطره در گوش بچکانند گرفتگی گوش را رفع می‌کند و برای کری و سنگینی شنوایی نافع است. اگر از روغن میوه درخت مصطکی در گوش بچکانند درد گوش را تسکین می‌دهد و اگر صمغ مصطکی در دهان جویده شود برای استحکام لثه و دندان و رویانیدن گوشت تازه لثه و تسکین درد دندان و خوشبو کردن دهان مفید است. و به علاوه بلع بزاق حاصله موجب تقویت معده است. مضمضه کردن روغن میوه آن نیز برای استحکام دندانها خیلی مؤثر است. اگر مصطکی را در آب جوش دهند و بخورند برای آرام کردن سرفه‌های سرد و قطع خونروی از سینه و تقویت معده، کبد، کلیه و روده‌ها و همچنین برای اسهال بسیار مفید است. بخصوص در قطع اسهال اطفال موقعی که دندان درمی‌آورند نافع است. گرد آن برای تحلیل ورم‌های حاصل از شکستگی یا جابه‌جا شدن استخوان بسیار نافع است. اگر با غاریقون خورده شود، مسهل بلغم و اگر با صبر

<sup>1</sup> Masticine.(1)

<sup>2</sup> Mastic acid.(2)

<sup>3</sup> Masticolic acid.(3)

<sup>4</sup> Masticoresene.(1)

زرد خورده شود، مسهل صفرا و اگر با ترکیبات هلیله خورده شود، مسهل سودا می‌باشد. در آلمان سابقا از مصطکی برای اخراج اخلاط در سل ریه مصرف می‌کردند. اگر از شاخه و برگهای درختچه مصطکی نیز جوشانده‌ای تهیه شود و بخورند و حتی محلول دم‌کرده آنها نیز تا حدودی خواص صمغ مصطکی را دارا می‌باشد.

روش تهیه مصطکی برای رفع سردی کبد و جلوگیری از آب رفتن از دهان: صمغ

معارف گیاهی، ج 6، ص: 156

شاخه‌ای از درختچه مصطکی

مصطکی 15 گرم، قند سفید کوبیده 3 کیلوگرم. ابتدا قند را در 250 گرم گلاب حل کرده و جوشانده به قوام آورند و پس از آن مصطکی را داخل کرده و مخلوط نمایند و مجموع را روی سنگی ریخته می‌برند و مصرف می‌کنند، هر بار در حدود 10 گرم می‌توان خورد.

یک نسخه دیگر برای تهیه گرد مصطکی که برای تقویت معده و تحلیل بادهای معده بسیار مؤثر است. مصطکی یک واحد، پوست هلیله کابلی 2 واحد، برگ سنای مکی 2 واحد، تخم رازیانه 2 واحد، دانه هل 5/0 واحد، زنجبیل نیم واحد، تربد سفید نیم واحد. همه را کوبیده و مخلوط نموده و گرد درست می‌کنند و هر بار 15-20 گرم از آن را قبل از غذا یا بعد از غذا میل کنند. بعد از غذا معمولا کار می‌کند و معده عمل می‌کند.

از گونه دیگری از پسته‌های وحشی به نام علمی *Pistacia terebinthus* L. نیز ماده‌ای به نام تربانتین می‌گیرند که مصارف طبّی و دارویی دارد. تربانتین آن را به انگلیسی *Chian turpentine* نامند. این درخت که از خانواده پسته است به انگلیسی *Trebinth* و به هندی مصطکی کابلی نامیده می‌شود و بومی مناطق سواحل مدیترانه

معارف گیاهی، ج 6، ص: 157

تصویری از یک مصطکی زار پوشیده از شاخه‌های درختچه مصطکی

بخصوص جزیره Chio است. درختی است با ارتفاع متوسط برگهای آن شبیه پسته مرکب و شانه‌ای فرد، برگچه‌ها بیضی کمی دراز و میوه آن قرمز رنگ است.

خواص دارویی تربانتین آن در بخش تربانتینها در این کتاب آمده است.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> میر حیدر، حسین، معارف گیاهی، 8 جلد، دفتر نشر فرهنگ اسلامی - تهران، چاپ: هفتم، 1385 ه.ش.

