

## ینجه

به فارسی «اسیست» و به ترکی «یونجه» و در کتب طب سنتی با نامهای «رطبه» (یونجه تر)، «قت» (یونجه خشک)، «برشین» و «برسیم حجازی» نامبرده شده است. به فرانسوی Luzerne و Luzerne Cultivee و Trefle و de Bourgogne و Sainfoin fleur violette و به انگلیسی Alfalfa و Lucerne و Medicks گفته می‌شود. گیاهی است از خانواده Leguminosae نام علمی آن L. Medicago sativa می‌باشد.

## مشخصات

ینجه گیاهی است علفی چندساله با ریشه‌ای بسیار عمیق که 3-2 متر در عمق خاک فرومی‌رود. بلندی گیاه 100-50 سانتی‌متر است. برگهای آن دارای 3 برگچه و هر برگچه بیضی با رنگ سبز تیره و تقریباً بی‌کرک و نوک‌تیز است (صفتی که برگ ینجه را از برگ شبدر از نظر شکل متمایز می‌سازد). گل‌های آن به صورت سنبله با رنگ بنفش تیره یا آبی روشن است. میوه آن به شکل ماریچی است مثل صدف حلزون که معمولاً 3 بار دور ماریچی دارد. دانه آن در داخل میوه به شکل لوبیای کوچک است. دانه‌های جوان آن زرد روشن و دانه‌های گیاه مسن قهوه‌ای می‌باشد.

تکثیر گیاه از طریق کشت بذر آن صورت می‌گیرد که در ایران در بهار یا در پاییز کاشته می‌شود. اگر در پاییز کاشته شود مستقیماً در مزرعه می‌کارند. در مواردی که در بهار

معارف گیاهی، ج 5، ص: 231

کاشته می‌شود ممکن است زیر یک گیاه پوشش مانند جو پاشیده شود. در این قبیل موارد برای اینکه نور بیشتری به گیاه جوان ینجه برسد جو را کم‌پشت می‌کارند و مقدار بذر جو کمتری در هکتار مصرف می‌کنند. 25-20 کیلوگرم بذر ینجه در هکتار کافی است. ینجه در خاک‌های قلیایی خوب می‌شود و در اراضی اسید رشد خوبی ندارد. برای تهیه بذر ینجه معمولاً گیاه سال سوم و چهارم برای بذرگیری انتخاب می‌شود که پایه‌ها کاملاً قوی و نیروی بذردهی کافی داشته باشند و پس از چین دوم و سوم زراعت را برای بذرگیری باقی می‌گذارند.

ینجه به خصوص در مناطق گرمسیر به آب زیاد احتیاج دارد و هرکجا که ینجه کاری می‌شود باید قبلاً به فکر تدارک آب بود. موقع برداشت بذر ینجه موقعی است که قسمت عمده بذرها سیاه شده باشد. و موقع برداشت هر چین از علوفه ینجه موقعی است که در حدود 30 درصد گلها باز شده باشد زیرا در این موقع برگها دارای حد اکثر پروتئین هستند. ینجه از اولین گیاهانی است که بشر به آن دست یافته و برای علوفه کاشته است. با احتمال زیاد برای اولین بار در سالهای 700 قبل از میلاد در ایران کاشته می‌شده است و در اوایل 500 قبل از میلاد از ایران به یونان برده شده است. شاید سپاهیان خشایار شاه آن را به یونان برده باشند. در قرن اول پس از میلاد به ایتالیا وارد شده و در قرون هفت و هشت پس از میلاد به فرانسه و آلمان رفته است.

در انگلستان تا اوایل قرن هجدهم ینجه کاشته نمی‌شده و شناخته نبوده است و در حال حاضر هم به علت شرایط اقلیمی نامساعد و خاکهای اسید و مسایل دیگری اصولاً در انگلیس خیلی کم کاشته می‌شود. پس از قرن هجدهم به سایر مناطق عالم انتشار یافته و در اروپا، امریکا، آسیا و سایر نقاط دنیا در مناطق مساعد با خاکهای قلیایی در مساحت وسیعی کاشته می‌شود. در ایران به علت وجود خاکهای قلیایی (آسیای شمالی) و در مناطقی که آب کافی وجود دارد بخصوص در مناطق مرکزی و جنوبی کاشته می‌شود.

### ترکیبات شیمیایی

از نظر ترکیبات شیمیایی ینجه منبع غنی از ویتامینهای E, A و K است. ینجه تازه منبع غنی از ویتامین C نیز می‌باشد. آنزیمهای موجود در ینجه آمیلاز<sup>۱</sup>،

معارف گیاهی، ج 5، ص: 232

امولسین<sup>۲</sup>، انورتاز<sup>۳</sup> و پکتیناز<sup>۴</sup> گزارش شده است. سایر ترکیبات متفرقه موجود در ینجه عبارت‌اند از (0/5 - 2/5) درصد ساپونین‌های سمی<sup>۵</sup>، یک آلكالوئید به نام ال-استاچیدرین<sup>۶</sup> در حدود 0/14 درصد، دو کتون<sup>۷</sup>، میریستون<sup>۸</sup> و آلفالفون<sup>۹</sup>. در برگهای ینجه در حدود 20 درصد پروتئین<sup>۱۰</sup> نسبتاً خوب وجود دارد که دارای اسیدهای امینه لیزین<sup>۱۱</sup>، آرژینین<sup>۱۲</sup>، هیستیدین<sup>۱۳</sup>، آدنین، فنیل‌آلانین<sup>۱۴</sup>، آسپاراژین و سیستین<sup>۱۵</sup> است. بیشترین مقدار پروتئین در مرحله شروع گل دادن گیاه می‌باشد. در برگهای ینجه ماده بتا-متیل-دی-گلوکوزید<sup>۱۶</sup> یافت می‌شود [S. G. I. M. P].

1) Amylase.

2) Emulsin.

3) Invertase.

4) Pectinase.

5) Toxic Saponins.

6) L -Stachydrine.

7) Ketone.

8) Myristone.

9) Alfalfone.

10) Protein.

11) Lysine.

12) Arginine.

13) Hystidine.

14) Pyenylalanine.

15) Cystine.

16) B -Methyl -D -glucoside.

## خواص - کاربرد

یونجه در دامپروری‌هایی که با تکنولوژی جدید اداره می‌شود به عنوان منبع غنی ویتامین A در خوراک طیور، گاو، اسب و خوک به کار می‌رود و به سبب مصارف وسیعی که برای علوفه دام دارد از نظر گیاه دارویی کمتر مورد توجه است ولی به هر حال در درمان برخی ناراحتی‌های انسان آثار مفیدی دارد. یونجه از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی گرم و تر است (تازه آن) و خشک آن گرم و خشک است. از نظر خواص به علت مواد معدنی که دارد شیره تازه آن برای استخوان‌بندی

معارف گیاهی، ج 5، ص: 233

یونجه مزروع A - میوه

بخصوص در مراحل رشد مفید است. برای این کار از جوشانده 300 گرم خشک آن در 300 گرم آب می‌خورند و در مورد بچه‌ها جوشانده را صاف کرده با عسل مخلوط و به بچه‌ها می‌دهند. مقدار خوراک آن روزانه یک لیوان کوچک برای بچه‌ها می‌باشد. در چین یونجه تازه را مانند برگ چغندر و برگ اسفناج و سایر سبزیجات می‌خورند ولی توجه شود که یونجه نفاخ است و به علت ساپونین که دارد خوردن آن به مقدار زیاد و به صورت تازه حتی در مورد حیوانات نیز عوارض ناراحت‌کننده‌ای ایجاد می‌کند. و در بره‌های کوچک گاهی چریدن در یونجه تازه چنان نفخ ایجاد می‌کند که چوپانها مجبورند با سوراخ کردن شکم نفخ را خارج و حیوان را راحت کنند.

یونجه ملین، مبهی، نفاخ و خون‌ساز است. ضماد کوبیده آن با عسل محلل

معارف گیاهی، ج 5، ص: 234

ورمهای سرد است و با سرکه برای ورمهای گرم و ضماد پخته آن روزی چند بار برای رعشه نافع است. تخم یونجه قابض و قاعده‌آور است و برای نرم کردن سینه و تسکین سرفه نافع است. مقدار خوراک آن 20-8 گرم است. روغن تخم آن که با روغن زیتون درست می‌کنند، برای لقوه و رعشه چه از طریق خوردن و چه مالیدن مفید است.<sup>17</sup>

<sup>17</sup> میر حیدر، حسین، معارف گیاهی، 8 جلد، دفتر نشر فرهنگ اسلامی - تهران، چاپ: هفتم، 1385 ه.ش.