

مختصری در نباتات و بادمجان برّی
(رساله‌ای در گیاه‌شناسی از عصر ناصری)
از میرزا علی‌اکبر خان طبیب

به کوشش محمدرضا بهزادی^۱

از آشنایی ایرانیان با مظاهر تمدن غرب در اوایل دوره قاجاریه، زمان زیادی سپری نمی‌شود. به نظر می‌رسد این معارفه فرهنگی در آن برهه، افزون بر پیدایی و تغییر در ابعاد مختلف زندگی ایرانی، باعث تولید نهضت‌های مختلف ذهنی و تفکرات نوین در عرصه‌های متفاوت نیز گردیده باشد. این تقابل فرهنگ‌ها در دوران سلطنت ۴۹ ساله ناصرالدین‌شاه به اوج خود رسید. شاید توصیف این اتفاق، هم‌خوانی چندانی با پژوهش حاضر به هم نرساند، اما برای شناخت این تأثیر مهم، لازم است اساس آنچه را در دوران وی حادث گردید و تبدیل به یک نهضت علمی فراگیر شد بیان نماییم.

شروع این گونه برخورد را باید از درون نهادهای سنتی اوایل قرن نوزدهم و به ویژه دربار پروتوق قاجارها در عصر فتحعلی‌شاه جستجو کرد. این جوّ فرهنگی در دامان استبداد دهه‌های نخستین این قرن در ایران نمو یافت، اما خود پایه‌ای برای ایجاد جوّ فرهنگی بومی کشور و بعدها در مقابل تمدن و مظاهر دنیای متمدن اروپایی گردید. دربار فتحعلی‌شاه مشوق نهضت‌های ادبی و علمی نوینی بود که رفته رفته پدید آمد و از این رهگذر، ارزش‌های سنتی علم‌دوستی پادشاهی ایران گرامی داشته شد در احیای برخی نهضت‌های ادبی فراموش شده و حفظ سنت‌های جاری دربارهایی از این دست می‌کوشید. در آن عصر، گروهی از جنس سخنوران و ادبایی نظیر رضاقلی‌خان هدایت که از چهره‌های معروف نهضت ادبی اولیه عصر قاجار بودند،

1. Behzadi268@yahoo.com

گرد شاه انجمن خاقان را تشکیل دادند. این گروه از ادیبان، پایه‌گذار مکتبی نو درون حکومت قاجاریه بودند و برای ناصرالدین میرزای جوان که در معرض این سبک از ادبیات قرار گرفته و در چنین محیطی پرورش یافته بود، جذابیت و تازگی بسیاری داشت. این دلبستگی‌های دوران نوجوانی و جوانی وی - بر خلاف سلاطین پیش از او - به نظر می‌رسید توانسته بود از او چهره علمی متفاوتی بسازد.

ناصرالدین شاه توانسته بود پاسخ بسیاری از پرسش‌ها و معماهای مغرب زمین را از میان نوشته‌های خود ایشان که در اوایل سلطنت قاجاریه به فرمان کسانی چون شاهزاده عباس میرزا ترجمه و تنقیح شده بودند، دریابد. آنچه در آن دوران در تبریز در سایه توجهات نایب السلطنه در حال شکل‌گیری بود، بعدها در دوران سلطنت ناصرالدین شاه تبدیل به دارالترجمه‌ای بزرگ و پیگیر در امر به روز رسانی دانسته‌ها از دنیای مدرن گردید. گواه این گفته، ترجمه تعداد زیادی از سفرنامه‌ها، کتب علمی و تحقیقات اروپاییان در زمینه‌های مختلف و برگردان‌های متعدّد از روزنامه‌های فرنگی است که امروزه زینت‌افزای مجموعه نسخه‌های خطی کتابخانه ملی ایران و جایگاه اصلی خویش، کتابخانه سلطنتی کاخ گلستان است.

پیش از او، سلطان از وقایع، اخبار و جوّ علمی عالم اطلاع نداشت و از پیشامدهای سیاسی و بین‌المللی متغیری که دولت‌های اروپایی با آن دست به‌گریبان بودند، بی‌خبر بود. این بی‌خبری در سال‌های اولیه استقرار فتحعلی‌شاه و در طول سلطنت او، همچنین در زمانه محمدشاه برای ایرانیان بسیار هزینه‌بردار گردید و گران آمد. این عوامل در نظر ناصرالدین‌شاه دگرگون نمود یافت و تا آنجا پیش رفت که به نظر می‌رسد، توصیف جهان بینی او بدون ذکر علاقه پرشورش به تاریخ و جغرافیا و دانستن رموز و اسرار عالم جدید و مستحذات اروپاییان در مستعمراتی نظیر هندوستان و برمه، حتی آفریقا و برخی نقاط دور آسیای جنوب شرقی نظیر کامبوج و بسیاری از مناطق دیگر، در سرتاسر عمرش نمی‌تواند به درستی حق مطلب را ادا نماید. این رشته‌های مهم و جدایی‌ناپذیر از علوم پرورش یافته در دو ثلث آخر قرن هجدهم و اوایل قرن نوزدهم میلادی، رفته رفته پس از ورود ارتش علمی ناپلئون بناپارت به مصر، راه خویش را سوی اذهان ملت‌های خاورمیانه گشود و افق‌های تازه‌ای را برابر ایشان هویدا کرد. در این میان، شاید آشنایی ایرانیان با این تغییرات و مظاهر، به نسبت مردم مصر و کشورهای تحت سلطه امپراتوری عثمانی، با تأخیر بیشتری همراه بوده باشد، اما به نظر می‌رسد در نیمه دوم قرن نوزدهم، این رویارویی به اوج خود رسیده و موجبات رفرماسیون‌های جدی و جدیدی را در شالوده پیگیر ملت و دولت به وجود آورده باشد.

دلبستگی‌های سلطان نوتاج به تاریخ و جغرافیا و علوم طبیعی از هر قسم، آن‌طور که گفته شد، از دوران نوجوانی شروع شده بود و همواره در ذهنیت بخشیدن به افکارش، نقش مؤثری را ایفا نمود. این مطالعات که از هر قسم و صنف در آن چیزی به چشم می‌خورد، بخش قابل توجهی از اوقات مطالعاتی شاه را به خود اختصاص داده و سرمشق زندگی ناصرالدین‌شاه شده بود. آشنایی او با دنیای تقریباً وارونه و متفاوت مغرب‌زمین و ایران تا قبل از اولین مسافرت رسمی‌اش به آن طرف دروازه‌های استانبول، وی را چون کسی که ضرورت برخورد فرهنگ‌ها را نیک می‌داند، نگاه داشته بود. به زعم نگارنده، این شوق پویایی از زمانی پیش‌تر، شاید از روزی که شاه برای بازدید از ناوگان‌های جنگی روس عازم دریای خزر گردید و به بندر

آستارا خان قدم نهاد، ایجاد شده باشد. این اولین رویایی وی با جهان متمدن هم‌عصرش با تمام رؤیایها و خیالات ذهنی‌اش بود که اکنون رویاروی وی قرار داشت. شگفتی دانستن، تقریباً دو دهه بعد از ولایتعهدی، به گاه تکیه بر اورنگ شاهی وی را یک سلطان دانش‌پژوه نمایاند.

در عرصه جغرافیا و تاریخ طبیعی، آشنایی او از ترجمه آثار فاخری مانند جهان‌نما که متن ترکی ترجمه فرانسه یک اثر جغرافیایی بی‌نقص بود و برای حاج میرزا آقاسی آماده شده بود، به نظر می‌رسد جزو اولین نمونه‌های ترجمه از این دست باشد که از نظر ناصرالدین میرزای جوان گذشته بود. پس از شعله‌ور شدن اشتیاق به این قسم مطالب، تب ترجمه این بار تبریز ولیعهدنشین را، چون سیمای آذربایجان عصر عباس میرزا درآورده و این بار ناصرالدین میرزای ولیعهد نیز به سلک سفارش دهندگان ترجمه متون مغرب زمین پیوسته بود. این تغییرات و محیط آماده تبریز که به برکت حضور عباس میرزا، دارالترجمه‌ای کامل شده بود، به نظر می‌رسد پایه‌های تفکرات وی را در دهه‌های نخستین سلطنت، شاید پیش از دیدار از اروپا ساخته باشد. عبارت تماماً ملاحظه شد یا کاملاً ملاحظه شد که به خط شاه، بر اکثر حواشی مجموعه‌های جغرافیا، تاریخ و علوم طبیعی و تاریخ طبیعی نگاشته شده است، به زعم نگارنده نشانگر عطش سیری ناپذیر دانستن و مطالعه در احوال ملل دیگر، به ویژه اوضاع نوگرایانه اروپا باشد.

مجموعه‌های تاریخ، محفوظ در کتابخانه سلطنتی و میراث سلاطین سلف، دروازه آشنایی او با قرون ماضی بود و ترجمه‌ها و کتب چاپی فرنگی اضافه شده به آن در دوران محمدشاه و به‌گاه آغازین سال‌های سلطنتش، پنجره‌ای را به دنیای جدید با نظر بگذشته به رویش گشوده بود. آلبوم‌های تاریخی سلاطین و کتب مصوّر طبیعی و جغرافیای گرد آمده در کتابخانه‌اش، چه در تبریز و چه در تهران، به شاه فرصت آدراک شیوه‌های نوین نظر به دنیای جدید را نشان داد. به نظر می‌رسد اگر بتوانیم شروع اصلاحات، سبک اروپایی، در مواردی هم‌چون سازماندهی ارتش، نقشه برداری، توپ‌ریزی و تفنگ‌سازی و اصلاحات دیگر زیربنایی را در دوران عباس میرزا جستجو نماییم، سرآغاز نهضت علمی را که از حمایت شخص شاه برخوردار بوده باشد، در دوران ناصرالدین‌شاه باید جستجو نمود.

شاید برخی از صاحب‌نظران نسبت به این اظهارنظرها، با دیده تردید بنگرند، اما آن چنان که پیشتر گفته شد، وجود نسخه‌های خطی متعدّد در مجموعه کتابخانه سلطنتی و کتابخانه ملی، نشان از این مهم دارند که غیرقابل انکار و چشم‌پوشی است و سندهای گویای این مدعا محسوب می‌شوند.

تحصیلات شاه، با همه کمی و کاستی، او را میان دو قلمرو قدیم و جدید از علوم و تعبیر آنها قرار داد، اما با تمام این مطالب، شاه توانسته بود اندوخته‌های ارزشمندی را در دوران ولایتعهدی و اکنون که خود را سلطان مقتدری می‌پنداشت، کسب نماید. دلبستگی‌هایش را می‌توان از همان دورانی که کسانی چون ادوارد برجس را در تبریز به مصاحبت خویش برگزیده بود، دریافت. برجس، نویسنده انگلیسی، سالیانی چند در تبریز مقیم بود و سعی کرده بود با ورود به دستگاه حکومتی عمومی ولیعهد، بهمن میرزا، برای خود عنوانی کسب نماید و حالا این بازرگان انگلیسی، پس از فرار شاهزاده بهمن میرزا به خاک روسیه، همچون ارثی که به میراث می‌رسد، به ناصرالدین میرزای جوان رسیده بود. وی حالا مترجم و معلّم شاهزاده شده و به نظر

می‌رسد در آن دوران بهترین کسی بود که ناصرالدین میرزا می‌توانست برای پرسش به سؤالات متعدد و رفع کنجکاوی‌هایش در تاریخ و جغرافیای اروپا و تاریخ طبیعی جدید عالم پیدا کند.

به این شکل، رؤیاهای شاه جوان در ترجمه و تدوین کتاب‌های مختلف و مطالعه و سپس سپردن آنها به کتابخانه سلطنتی شخصی‌اش، ثلثی از دلمشغولی‌ها و ذهن وی را پر نمود. شاید این سؤال پیش آید که نتیجه این همه تلاش برای رفرماسیون‌های جدید از راه به کارگیری ایده‌های نوین، از داخل علوم مغرب‌زمین، چرا هرگز موجب دینامیسم و پویایی نظام داخلی دولت قاجار، به نحو مطلوبی نگردید؟ به نظر می‌رسد این سؤال، مبنای درستی داشته باشد، اما با در نظر گرفتن اتفاقات و شرایط سیاسی و ژئوپولیتیکی منطقه در دوران سلطنت وی، نارسایی‌های کلی، دور از ذهن به نظر نمی‌رسد. همچنین باید اعتراف کرد که این تحرک و فعالیت شاه، در دوران نزدیک به کهولت و به گاه فزون‌تر از چهل و پنج‌مین سال سلطنتش، با آنچه در آغازین سال‌های حکمرانی در یاد و خاطرش وجود داشت، تفاوت کلی و تغییرات اساسی یافته بود. کتابخانه سلطنتی کاخ گلستان در دوران رونق، علاوه بر پاسداری از فرهنگ غنی و ارزنده میراث ایرانی اسلامی ادوار پیشین، از قرآن‌های نفیس و مرقعات یکتا و نسخه‌های خطی بی‌مانند گرفته تا صفحات نقاشی و نگارگری‌های دلربا، پذیرای کتب مختلف به زبان‌های لاتینی و تعداد زیادی از کتب ترجمه شده در اوایل و اواسط عصر قاجار، به ویژه دوران سلطنت ناصرالدین شاه بوده است. آنچه امروز از آن به عنوان بخش نسخ خطی کتابخانه ملی ایران در تالار خوارزمی یاد می‌شود، به درستی بر پایه دو هزار و اندکی جلد کتب خطی کتابخانه سلطنتی، انتقال یافته به کتابخانه ملی در شهریورماه ۱۳۱۶ ه. ش، بنا شده است. این کتب حاوی نخستین ترجمه‌های فارسی از زبان‌های مختلف اروپایی و فرنگی است. در نقل و انتقالات کتاب‌های کتابخانه سلطنتی به کتابخانه ملی، بنا به اسناد موجود در سازمان اسناد و کتابخانه ملی ایران، کتاب چاپی و خطی بسیاری به مجموعه کتابخانه ملی ایران افزوده گردید.

علاوه بر تعداد قابل توجهی سفرنامه، کتاب تاریخ و جغرافیا، برخی مکتوبات علمی نیز داخل مجموعه نسخه‌های خطی به چشم می‌خورد. یکی از این نسخه‌ها، رساله‌ای است در باب علم گیاه‌شناسی و توصیف گیاه بادمجان برّی و خانواده (solanacea) که امروزه با عنوان تیره سیب‌زمینی^۱ از آن یاد می‌شود. این نسخه خطی توسط میرزا علی اکبر طبیب، به دستور ناصرالدین شاه درباره عنوان بادمجان برّی که در باغچه سلطنتی کاخ گلستان کاشته می‌شده، به نگارش درآمده است. ذکر این نکته ضروری است که پس از مسافرت ایرانیان به کشورهای اروپایی، علاوه بر ورود برخی از مظاهر دنیای مدرن نظیر پوشاک، صنایع مختلف، طرز تحصیل و نگارش در عرصه زراعی نیز از تیره‌های ناشناخته گیاهی همراه بدر یا نهال به ایران وارد شد و از آنجا که بیشتر مسافریان اروپا از طبقه رجال و شخصیت‌های دولتی بودند، ابتدا

۱. بر اساس مصاحبه شخصی با استاد عبدالله انوار، تعداد این کتاب‌ها، دو هزار و پانصد جلد بوده است.

۲. درباره سیب‌زمینی نیز، نگارنده در حال بررسی یک نسخه خطی منحصر به فرد از دوره قاجار (عصر ناصری) است که ان‌شاءالله در آینده از نظر خوانندگان خواهد گذشت.

کشت این گیاهان در داخل منازل، باغ‌ها و باغچه‌های ایشان صورت گرفت. کسانی نظیر کامران میرزای نایب‌السلطنه که در باغ فرمانیه، گلخانه‌ای مفضل برای خویش تدارک دیده و در فضای بیرونی آن، انواع مختلف فضاسازی با انواع گوناگون گل‌های اروپایی پدید آورده بود.

همچنین دوست‌محمدخان معیرالممالک نیز در باغ فردوس، اقدام به کشت بذور مختلف سبزیجات و صیفی‌جات، نظیر گوجه‌فرنگی کرده بود.^۱ یکی از مهم‌ترین باغ‌هایی از این دست، باغچه سلطنتی کاخ گلستان بوده است. این باغچه در محوطه ارگ گلستان و در وسط بناها قرار داشته و دو را دور آن که شکلی تقریباً مربع مانند داشته است، تالارهای ارگ سلطنتی احاطه نموده بود. پیش از تخریب عمارت خروجی، این محوطه به دو قسمت شمالی و جنوبی تقسیم می‌شده که بعد از تغییر شکل این قسمت و خراب کردن آن عمارت، باغ وسیع چهارگوشی پدید آمد. در ابتدا دو استخر بزرگ، یکی در مقابل شمس‌العماره و دیگری جلوی تالار آینه وجود داشت که به وسیله حوض درازی در محل عمارت خروجی، به یکدیگر متصل می‌شود. در پاشوره‌های استخرها، به فواصل معین، پایه‌های سنگی تدارک دیده بودند تا گلدان‌های گل و مجسمه‌ها و فانوس‌ها را روی آنها قرار دهند. داخل حوض‌ها، فواره‌های گوناگون، دائماً فوران داشت و هوای باغچه را خنک و مصفا می‌ساخت.

چنارهای بلند که‌نسال و درخت‌ها و درختچه‌های زینتی فراوان که اغلب نهال یا بذر آنها را از کشورهای خارجی یا از جنگل‌ها و نواحی مختلف ایران فراهم آوری شده بود، کنار و وسط باغچه‌ها کاشته شده بود. باغبانی و گل‌آرایی و فضا سازی توسط یک باغبان فرانسوی به نام پروزل انجام می‌گرفت که در گل‌کاری، کمال مهارت را داشته و بسیاری از گل‌های اروپایی به وسیله او در تهران شناخته و معروف گردید.^۲ در عهد ناصرالدین‌شاه، بسیاری از جهانگردان و سفرا و دیگر اروپاییان از این باغ بازدید کرده و از طرح و آرایش آن تمجید و تحسین فراوان کرده و سلیقه ایرانیان را در باغ‌آرایی ستوده‌اند. طرف غربی عمارت گلستان و موزه نیز که پس از خرابی عمارت خروجی، بخش جنوبی باغچه گردید، انواع درختان و گل‌ها و نهال‌های نارنج، لیمو، پرتقال، نارنگی و تعداد زیادی از صیفی‌جات اروپایی کاشته شده بود^۳ که یکی از آنها گیاه بادمجان

۱. دوست‌علی خان معیر الممالک، در یادداشت‌هایش اشاره به آن دارد که اول بار شاهزاده عبدالصمد میرزا عزالدوله، برادر ناصرالدین‌شاه، در باغ فردوس، گوجه‌فرنگی‌ها را چید و از آنها خوراکی تهیه کرد و مصرف آن را در تهران، هم او رواج داد.

۲. در برخی منابع به هوسل (Houssel) نام فرانسوی به عنوان باغبان قصر سلطنتی نیز اشاره شده و ظاهراً وی در سال ۱۲۷۸ به استخدام وزارت دربار درآمده است.

۳. در باب این باغ و تربیت انواع گل‌ها و خضروات فرنگی، در *المآثر و الآثار* آمده است: در صفت نباتات باغات جدیدالغرس همایونی و حالتی که از دمیدن شمیم ریاحین معطر و وزیدن نسیم گلستان‌های روح پرور می‌رود، به شمایل کریم و خلق عظیم این پادشاه [منظور ناصرالدین‌شاه قاجار] قسم که اگر کسی را فی‌الحقیقه دماغ جان صحیح و شامه روان سالم باشد، چون به تماشای ساحت بساتین سلطان السلاطین بپردازد، بی‌خویشش سازد، بوی گل و ریحان‌ها.

نایم چمن پیرا و طبیعت جهان‌آرا بر دامن جبال و پیرامن تلال و سطحه بیابان و صفحه هر سامان، به هر رنگ و بوی

برّی بوده است که بنا به مطالب نسخه خطی برای ایرانیان شناخته شده نبوده و شاید مانند بادمجان بستانی، به مصرف خوراکی نمی‌رسیده است.

نسخه خطی مورد پژوهش، به احتمال فراوان با استفاده از کتب مختلف فرنگی در علم گیاه‌شناسی و اطلاعات نویسنده که به نظر می‌رسد باید در اروپا کسب کرده باشد، به نگارش درآمده. این نسخه، متعلق به اواسط عصر ناصری است و آن گونه که گفته شد، توسط میرزا علی‌اکبر طیب همدانی، به سفارش شاه، به جهت اطلاع از برخی از سبزیجات و صیفی‌جات فرنگی کاشته شده، در باغ سلطنتی گلستان به نگارش درآمده است.

نویسنده در این رساله به اختصار، طرز طبقه‌بندی گیاهان و پیشرفت علم گیاه‌شناسی در قرون شانزدهم و هفدهم میلادی را توضیح داده و سیستم نامگذاری دو اسمی که توسط کارل لینه در قرن هجدهم میلادی ابداع گردید را معرفی می‌نماید و توصیف دقیقی از برخی تیره‌های زینتی و زراعی گیاهان را در متن آورده است؛ سپس به معرفی خصوصیات کلی گیاهان پرداخته و به معرفی تیره سیب‌زمینی می‌پردازد و گونه‌ها و جنس‌های مختلف موجود در آن را که در عالم پراکنده‌اند، ذکر می‌نماید. او خواص دارویی، خوراکی و مشخصات دیگر داروشناسی و گیاه‌شناسی آن را نیز بیان می‌نماید؛ آن‌گاه گیاه بادمجان برّی را جهت مزید اطلاع شاه معرفی نموده، در آخر، با نگارش فواید مصرف بادمجان از دیدگاه احادیث و روایات اسلامی، رساله خویش را ختم می‌نماید.

این نسخه به حقیقت منحصر به فرد، اکنون در تالار خوارزمی، بخش نسخ خطی و نفایس کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران نگهداری می‌شود. نسخه به خط نسخ خوش و مستحکم روی کاغذ فرنگی فلفل نمکی در ۲۵ برگ با ۱۴ سطر کامل کتابت گردیده است. سرفصل‌ها و اسامی اعلام و نام نباتات و جملات عربی، در متن با مرکب قرمز کتابت شده است.

که گل و ریحان پرورده است، باغبان حاذق و گل‌کاران فایق، بیخس از بر برآورده‌اند و در آن بوستان‌ها فرو برده‌اند و از سایر ممالک و مسالک دنیا نیز تخم‌ها، قلم‌ها و کوزه‌ها [کوزه = گلدان] خواسته‌اند و گلستان‌ها برآراسته‌اند که هر صفحه آنها گویی ورقی است از گلستان شیخ بزرگوار و دفتری است مشحون به معرفت کردگار. حضرت مستطاب اشرف والا، کامران میرزا، نایب السلطنه امیرکبیر، وزیر جنگ، نصرالله را گلکاری است اروپایی‌نژاد. وی در این شغل تصنعات می‌کند و تکلفات می‌ورزد.

و آنچه در این چهل سال، به خصوص از سلطنت پادشاه زمان اقسام گل و ریحان از جنگل‌ها و کوهساران و یا خطط شاسعه فرنگستان به شهرهای ایران، لاسیما دارالخلافه طهران وراد گردیده و رواج یافته، بسیار است؛ بعضی را در این مقام نام برنگاریم به ضمیمه برخی از خسرووات جدیده و به قول غریبه.

خسرووات جدیده را اعتمادالسلطنه اینها آورده است؛ نخودفرنگی، لوبیای فرنگی، خیار فرنگی، چغندر فرنگی، کاهوی فرنگی، گوچه فرنگی، سیب‌زمینی فرنگی، کرفس فرنگی، بادنجان فرنگی، تربچه فرنگی، هویج فرنگی، ترشک فرنگی، کنگر فرنگی.

افشار، ایرج، چهل سال تاریخ ایران در دوره پادشاهی ناصرالدین‌شاه، ج ۱، المآثر و الآثار، ۱۳۷۴، ص ۱۳۶ و ۱۳۷.

جلد آن مقوایی است که با مخمل سبز ضربی گل و بوته‌دار و خوش‌رنگ جلد شده است.^۱ اندرون هر دو طرف جلد با کاغذ ابر و باد تزئین یافته است. روی جلد، برچسب مستطیل شکل کوچکی وجود دارد که روی آن نمره ۴۸۷۶ عبارت «مختصری از خواص نباتات، حسب الأمر تألیف شده» آمده است. این نسخه به شماره توصیفی ۵۰۹ / ف، در گنجینه کتب خطی کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران ثبت گردیده و محفوظ است.

در بازنویسی متن نسخه حاضر، تنها به ذکر شماره صفحات اصلی نسخه میان علامت افزوده [] اکتفا گردیده است و مابقی علائم دستوری وارد شده در متن، بر اساس رسم‌الخط نگارشی زبان فارسی امروز بوده و فاقد این افزوده هستند. تکاپوی کوشش‌گر بر این بود که با رعایت امانت‌داری، واژگان و اعلامی را که به نظر عمومی‌تر و غیر تخصصی می‌نمود، برای مزید اطلاع و حسن استفاده خوانندگان گرامی در پارقی بی‌آورد و از ذکر و تطویل زیرنویس‌های غیر ضروری و تخصصی علم گیاه‌شناسی پرهیز نماید تا فایده آن عام‌تر گردد.

نشان شیر و خورشید ایستاده با تاج کیانی

کتابخانه دولت علیّه ایران

نمره: ۴۸۷۶

اسم کتاب: مختصر احوال نباتات [بادمجان بری]

مصنف:

به چه زبان:

تاریخ تحریر:

به چه خط و قلم:

عدد سر لوحه:

عدد اوراق:

قطع کتاب:

یک نسخه در چند مجلد:

امضا: میرزا موسی خان مرآت الممالک^۲

درچه علم:

اسم مخّر:

روی کاغذ:

عدد صورت:

جلد کتاب:

ورق تذهیب:

متن و حاشیه:

ملاحظات

۱. به نظر می‌رسد مؤلف، از جلدساز خواسته تا این جلد را برای این نسخه آماده کند و در تهیه آن با توجه به مطالب مربوط به کشاورزی، از رنگ متناسبی استفاده نماید.

۲. میرزا موسی خان مرآت الممالک: میرزا موسی خان مرآت الممالک، از فرهیختگان و خوشنویسان دوره قاجار و پدر مرحوم اسمعیل خان مرآت که چندی وزیر علوم گردید، می‌باشد. میرزا موسی در زمان ریاست شیخ اسمعیل خان شیخ المشایخ معزی، ریاست اداره محاسبات بیوتات و ابواب جمععی موزه دولتی را بر عهده داشت و چندی نیز به گمان، ریاست مجموعه کتابخانه را نیز در ذیل مشاغل خویش دارا بوده است. از تاریخ وفات و محل دفن وی، اطلاع چندانی در دست نیست، اما نگارنده مقبره مرحوم اسمعیل و مرحومه حوا مرآت را در یکی از شبستان‌های

عبارت «از کتابخانه اندرون است» (به خط مرآت الممالک) بالای برچسب کتابخانه، در منتهی الیه سمت راست: مهر کتابخانه دولت علیّه ایران، ۱۳۲۹ و نقش شیر و خورشید ایستاده در وسط و تاج کیانی در بالای آن ملاحظه می‌شود.

بسم الله الرحمن الرحيم

نباتی که در باغ مبارک سلطانی^۱ است و به این خانه زاد دولت قاهره، علی‌اکبر طبیب^۲، حکم فرموده‌اند که شرح آن را به عرض خاکپای مبارک اقدس اعلی - ارواحنا فداه - برسانم، به زبان لاتینی^۳ سلانوم^۴ نامیده می‌شود و قسمی از بادنجان‌بری است. چون از طایفه^۵ سلانه می‌باشد؛ لهذا اول به طور مقدمه، مختصری از تقسیمات گیاه‌شناسی و طوایف نباتی به عرض می‌رساند و بعد شرح این نبات و خواص طبی آن [۶] و سایر نباتاتی که از جنس آنند، عرض می‌کند.

مقدمه

در بیان مختصری از سلسله‌های نباتی و تقسیم آنها به طوایف

چون به نظر دقت، نباتاتی که در عالم پراکنده و متفرّق‌اند، بنگریم، هریک از آنها را مانند شخصی ملاحظه خواهیم نمود که دارای اجزایی مرتبط به هم می‌باشند، بدون انقطاع و یک فضایی از عالم را متصرف شده و صاحب روحی می‌باشند که در بدن آنها تصرف کرده و آنها را از آثار متضاد عوامل طبیعی عالم، حفظ می‌کند. و نیز مشاهده خواهیم نمود که در میان همه نباتات، یک نوع شباهت تامی موجود است؛ یعنی تمام آنها دارای ریشه و ساقه و شاخه و برگ و گل و ثمراند و در میان افراد این اشخاص، بعضی اختلافات در این اجزاء، یعنی در ریشه و ساقه و شاخه و غیره، دیده می‌شود و هم چنین چون قدری در آنها [۲] بیشتر دقت کنیم، ملاحظه خواهیم کرد که عمر این افراد مختلف است. بعضی چند هفته و بعضی چند ماه و بعضی چند سال؛ بلکه چند صد سال زندگانی می‌کنند و علی‌هذا، پس خواص آنها مختلف خواهد بود. و به طور شهود می‌بینم که هر یک از آنها در بدن حیوانات اثری می‌کنند که متضاد است با اثری که

حرم مطهر حضرت عبدالعظیم دیده است.

۱. شرح باغ سلطنتی گلستان در متن مقدمه آمده است.

۲. میرزا علی اکبرخان طبیب همدانی.

۳. منسوب به لاتینوم، ادبیات لاتینی، محصول جمهوری و امپراطوری روم است که در دوران جنگ‌های صلیبی در اروپا منتشر شد. پس از سقوط روم، این زبان در میان ملل مغرب‌زمین باقی ماند و امروزه تنها برای نگارش توصیف علمی گیاه‌شناسی و علوم زیستی و مذهبی از آن بهره می‌برند.

4. solanum sp

۵. معادل تیره در گیاه‌شناسی است.

بعضی دیگر^۱ نمایند؛ مثلاً بعضی از آنها اسباب حیات^۲ حیوان می‌باشند که از آن تغذیه کرده و به واسطه آن زندگانی می‌نمایند و بعضی دیگر بر خلاف سبب اتلاف نفوس حیوانی می‌شوند و از این قبیل اختلافات همه روزه، در افراد اشخاص نباتات مشاهده می‌نمائیم که عرض آنها در این مختصر، موجب تطویل است. حکمای سلف مانند یونان و روم به واسطه شهود این اختلافات در این خیال افتاده‌اند^۳ که تمام نباتات عالم را در تحت یک قاعده کلیه بیان کرده و آنها را [۳] به تقسیمات معین، تقسیم نمایند تا بتوان به واسطه این تقسیمات، معرفت^۴ کلی به احوال هر یک از آنها، فرداً فرداً، حاصل نمود.

اول کسی که آنها را ترتیب نمود، تئو فراسط^۵ (طلیق اللسان) و دیسقوریدوس^۶ بود، ولی تقسیمات این دو نفر حکیم یونانی کافی نبود تا آنکه در اواخر مائه شانزدهم میلادی، سزالی^۷ نام، از حکمای ایتالیا، نباتات را از حیثیت اختلافات میوه و حبه ترتیب نمود و ترتیب این دانشمندان بزرگ را چون نیز به دقت مشاهده می‌کنیم، می‌بینیم که مکفی نیست و در سال ۱۷۳۴ میلادی، لینه نام از دانشمندان سوئد^۸، تمام ترتیبات حکمای سلف را کنار گذاشته و از روی آلات توالد و تناسل نباتات، قاعده‌های در ترتیب آنها بیان نمود و این قاعده علاوه بر آنکه تمام نباتات عالم را به طور اختصار ترتیب می‌کند، نیز خواص طبیعی [۴] آنها را بیان می‌نماید و به واسطه آن می‌توان پی به آنها برد و چون این دانشمند بزرگ، احاطه کلی به همه نباتات عالم نداشت، اگر در بیانات آن منقصتی باشد، به این جهت است. و این منقصت را حکمای فرانسه که پیرو آن بودند، مانند مانیول و برنارد و آدانسون^۹ تکمیل نموده و نباتات را به طوایف چند تقسیم نمودند و بعد از آنان، آنتوان لوران، برادرزاده برنارد، بیانات کافی در تقسیمات نباتات نمود و قانونی به دست داد که اکنون مقبول و مستعمل حکمای فرنگ است. و این دانشمند می‌گوید علاوه بر آلات توالد و تناسل، ملاحظه سایر

۱. اصل: دیگری

۲. اصل: حیوة

۳. اصل: افتاداند

۴. اصل: معرفه

۵. تئو فراسط یا تئو فراسطوس؛ وی را شاگرد و دوست ارسطو یا به قولی برادرزاده یا خواهرزاده وی گفته‌اند. تألیفاتش بیشتر در طبیعیات است. برخی از نگاهته‌هایش به عربی برگردانیده شده و مورد استفاده مسلمین در قرون اولیه بوده است.

۶. دیسقوریدوس؛ از علمای قرن اول میلادی است و تألیفاتی چند در ادویه نباتی و داروشناسی دارد. وی را طبیب حاذق و گیاه‌شناسی ماهر توصیف نموده و از مفسرین کتاب سقراط دانسته‌اند. در علم گیاه‌شناسی و سم‌شناسی گیاهی، تبحر و مشهوریت بسیار داشته است.

۷. اصل: ایتالیا

۸. اصل: سوئد

۹. میشل آدانسون، Michel Adanson، وی در هفتم آوریل ۱۷۲۷ میلادی متولد و در سوم آگوست ۱۸۰۶ درگذشته است. آدانسون را طبیعی دان و گیاه‌شناس و پایه‌گذار باغ گیاه‌شناسی (Gardin des plantes) در پاریس می‌دانند. آدانسون در سال ۱۷۶۳ میلادی کتاب معروف خویش به نام خانواده‌های گیاهان (طبقه‌بندی خانواده‌های گیاهی) را منتشر ساخت.

اجزاء نبات را در ترتیب آنها باید نمود.

این قاعده که موسوم است به قاعده جنینی و در تعیین و تقسیم اصناف نباتات معین شده است، نزدیک به طبیعت آنها می‌باشد و از این جهت^۱، آن را قاعده طبیعی^[۵] نیز می‌نامند و به واسطه این قاعده، اصناف نباتاتی که کمال مشابهت را به هم دارند، متحد می‌شوند و آنها را دور می‌کنند از نباتاتی که شبیه به آنها نیستند و صفات عامه آنها را در تحت انتظام می‌آورد و در این قاعده تمام نباتات را، به سلسله بزرگ تقسیم می‌نمایند و این سه سلسله عبارتند از نباتات عذیم الفلقه و نباتات وحید الفلقه و نباتات ذات الفلقتین و در این سه سلسله، آلت تذکیر، یا در تحت آلت تأنیث واقع شده است و یا آلت تأنیث را احاطه کرده و یا بر روی آن واقع می‌باشد. (این اوقات ثابت شده است که تمام نباتات مانند حیوانات دارای آلات تذکیر و تأنیث می‌باشند که آلت تذکیر در آلت تأنیث عمل کرده و آن را حامله می‌نماید و تخم که مولود ثالثی باشد، موجود می‌گردد، در سلسله ذات الفلقتین، در صورتی که گل دارای یک برگ باشد، آلات^[۶] تذکیر به واسطه اُبره‌ای، چندی بر روی آن برگ لحیم می‌شوند. به طریقی که آلات به عوض آنکه بلاواسطه بر روی بستر و یا بُن گل و یا میبضه متصل گردند، به این برگ که از یکی از سه نقطه مذکور تولید شده است، ملحق می‌شوند و این در وقتی است که آلات تذکیره و تأنیث، هر دو در یک گل باشند.

(آلات تذکیر و تأنیث نباتی ممکن است هر دو در یک بوته و درخت باشند و ممکن است آلت تذکیر در یکی و آلت تأنیث در دیگری بود). هر یک از این سه سلسله را به اصناف چندی تقسیم کرده و آنها را طایفه نامیده‌اند، چنان که سلسله عذیم الفلقه را به ده طایفه تقسیم نموده‌اند و این طوایف عبارتند از طایفه الک و طایفه قارچ^۲ و طایفه لیکن و طایفه هیپاتک و طایفه موس و طایفه سرخسبه^[۷] و غیره. سلسله وحید الفلقه را به سی و نه طایفه مانند طایفه سرو و طایفه غلات و طایفه نخیلات و طایفه سوسن و طایفه زنبق و طایفه نی‌شکر و غیره و غیره.

سلسله ذات الفلقتین را به صد و بیست و شش طایفه تقسیم نموده‌اند. مانند طایفه مخروطی از قبیل صنوبر و طایفه گزنه^۳ و طایفه مورد و طایفه نارون و طایفه فرقیون و طایفه کدو و طایفه چتری از قبیل رازیانه و زیره و طایفه کاسنی و طایفه گل‌سرخ و طایفه بادنجان و طایفه نعنای و طایفه زراوند و طایفه جنطیانا و طایفه غار و طایفه تربانتین و طایفه حبوبات مانند لوبیا و نخود و طایفه مرکبات، مانند نارنج و لیمو و طایفه کنگر^۴ و غیره و غیره.

۱. اصل: جهة

۲. اصل: غارچ

۳. اصل: کزنه

۴. اصل: کنکر

«در بیان صفات متمایز طایفه سلانه که عبارت از طایفه بادنجان باشد» [۸]

چون مقصود از طوایف مذکوره، طایفه بادنجان است و مطالب مذکوره را به طور مقدمه به عرض می‌رساند، لهذا عرض می‌کند که طایفه بادنجان که به اصطلاح گیاه‌شناسی، طایفه سلانه نامیده می‌شود و یکی از طوایف سلسله ذات الفلقتین می‌باشد، شامل عده زیادی از نباتات می‌گردد؛ از قبیل بادنجان و بلادن^۱ و تاتوره^۲ و بنج و تنباکو و مهرگیاه^۳ و کاکتج و یاسمن برّی و تاجریزی و سیب‌زمینی و بامیه و بادنجان‌فرنگی و فلفل‌فرنگی و غیره. و صفات متمایزه این از قرار معروض‌اند؛ کل این طایفه یک برگگی است و آلت تذکیر آن در تحت آلت تأنیث واقع شده و نباتات آن ممکن است به شکل گیاه باشند و یا درخت کوچک و برگ آنها ساده و یا اطرافش بریده شده است و بدون قرینه [۹] می‌باشد و یا آنکه در جزء فوقانی شاخه‌ها، توام و به طور قرینه واقع می‌شوند و کل این طایفه یا منفرد و خارج البطی می‌باشد و یا به طور سنبله و یا خوشه و بن گل این گل، کاسه‌ای و ثابت و دارای پنج قسمت، فی‌الجمله غائری است و تاج این گل یک برگگی است و اغلب اوقات منظم است و شکل آن در اقسام مختلف این طایفه تغییر می‌کند و دارای پنج فص زیاد یا کم غائری است و این فصوص به روی خودشان پیچیده و تا شده‌اند و عده آلات تذکیر مانند فصوص تاج است و هر یک از آنها دارای ابره می‌باشند، آزاد و گاهی این ابره‌ها در قاعده تاج با هم متحد شده و یک دسته بنا می‌کنند و مبیضه این طایفه بر روی گرده‌ای واقع شده که در آن آلت تذکیر در تحت آلت تأنیث واقع می‌گردد و دارای دو و به ندرت سه تا چهار فصّی است که محتوی تخم‌های [۱۰] زیادی می‌باشند. و شوک آلت تأنیث ساده و یا دارای استیگمات دو فصّی می‌باشد و ثمر این طایفه عبارت است؛ یا از حقه‌ای که دارای دو تا چهار برش است و در آنها تخم‌های زیادی واقع شده‌اند و این برش‌ها داخل می‌شوند در دو تا چهار مصرع و یا عبارت از میوه‌ای است که دارای دو تا سه برش است و تخم‌های این طایفه، غالباً گرده شکل‌اند.

۱. بلادن: گیای سمی از طایفه سلانه و شبیه به تاتوره و بذرالبنج، از آن جوهری سمی گیرند موسوم به آتروپین. ارتفاع آن به یک یا یک و نیم متر می‌رسد و در مناطق مرطوب و سایه‌دار می‌روید. بلادن در داروشناسی طب سنتی، جایگاه ویژه‌ای دارد.
۲. تاتوره: آن را داتوره که برگرفته از نام لاتین جنس آنست نیز می‌نامند. از طایفه سلانه است که برگ‌های تازه‌اش بوی تند و زننده‌ای دارد و در کنار مزارع و حاشیه جاده‌ها می‌روید. میوه آن در محفظه خارداری محبوس است و گل‌های سفید و شپور مانند دارد. در داروشناسی طب سنتی همانند بلادن مصرف داشته و از مخدرهای قوی محسوب می‌شود. برگ‌های آن دارای ماده مؤثره هیوسیامین و اسکوپولامین است.
۳. مهرگیاه: در عرب آن را بیروح‌الصنم خوانند و گیاهی را گویند شبیه آدمی، گل‌هایی به رنگ سفید و صورتی و قرمز دارد و در برخی مناطق ایتالیا مانند جزایر سیسیل، گل بنفش آن نیز ملاحظه شده است. ریشه‌اش به اندام عریان آدمی ماند. دارای اثر داوریی است و در طب سنتی مصرف دارد.

«در بیان مختصری از خواص نباتات طایفه سالانه^۱، به خصوص بادنجان و سالانوم^۲»

بلادن - یکی از نباتات طایفه سالانه است و در مازندران آن را جمشیدکُش می‌نامند و از سموم مخدّره قویه است و در طب، برگ و ریشه آن و نیز عصاره برگ آن را استعمال می‌کنند و از عوامل مخدّره و ضد تشنّج است و در تسکین اوجاع^۳ آن را به کار می‌برند. مقدار [۱۱] شربت از عصاره برگ آن یک خمس گندم است و از بلادن، جوهری اخذ می‌کنند موسوم به آتروپین که در خواص، مشابه بلادن است و مقدار شربت آن پنجاه یک گندم است.

تاتورِه - نیز یکی از نباتات طایفه سالانه است و همه اجزاء این نبات در طب استعمال می‌شود و در خواص مشابه بلادن است، ولی اقوای از آن می‌باشد و قوت آن تقریباً ضعیف بلادن است و از آن جوهری اخذ می‌کنند موسوم به داتورین^۴ و این جوهر در آثار سمیه، مشابه آتروپین است و سه مقابل اقوای از آن می‌باشد.

پنج - این نبات نیز از طایفه سالانه است و تخم آن معروف به بذرالبنج^۵ و^۶ را در طب استعمال می‌کند و در خواص مشابه بلادن و تاتورِه ولی اضعف از آن دو می‌باشد و از این نبات ماده‌ای اخذ می‌نمایند موسوم به هیوشیامین [۱۱] و مقدار شربت این ماده از دو پنجاه یک گندم تا یک پنج یک گندم است.

تنباکو - لفظ تنباکو مشتق از تاباکو که اسم یکی از جزیره‌های آمریکا است؛ و اهالی اسپانیول ابتدا در این شهر کشف این نبات را نموده‌اند و این نبات را نیر نیکوتیان^۷ می‌نامند، زیرا که نیکوت نام که در سال ۱۵۶۵ میلادی سفیر فرانسه در پرتغال بود، سبب ادخال تنباکو به اروپ گردید و این نبات به واسطه خواص مخدّره‌اش، مشابه بلادن و سایر نباتات سمّی سالانه می‌باشد، ولی به واسطه خواص محرکه شدیدهای که از آن مشهود می‌شود، با آنها تفاوت دارد و در طب، برگ آن را به طور حُقنه^۸ در اختناق و فالج و فتق مختنق استعمال می‌کنند و امروز کشیدن دود آن در تمام کُره ارض به طور مختلفه، شایع و معتاد است [۱۳]، و از آن جوهری استخراج می‌نمایند موسوم به نیکوتین.

مه‌ر گیاه - ریشه این نبات سفید و طویل و بزرگ مانند چغندر سفید و اغلب دو شعبه است. به طریقی که مانند ران انسان ظاهر می‌گردد و از این جهت^۹، آن را در لغت یونانی، آنترو یومورفون می‌نامند، چه آنتروپوس به معنی انسان و مورفون به معنی صورت است، یعنی شبیه به انسان و در لغت لاتین سِمی هُومو

1. Family: salanaceae

2. solanom sp

۳. اعوجاج

۴. ماده سمّی و مخدّر قوی استخراج شده از تاتورِه را گویند. اصل لغت، برگرفته از زبان فرانسوی است.

۵. اصل: بذر

۶. بذرالبنج یا منگ نیز گفته می‌شود.

۷. حُقنه: فرو بردن مایعی از مخرج زیرین به معده تا بادها و سده‌ها بگشاید. آن را احتقان، تنقیه و اماله کردن نیز گویند.

۸. اصل: جهة

نامیده می‌شود. سیمی به معنی نصف و هومو به معنی انسان یعنی شبیه به نصف انسان و میوه این نبات، به اندازه سیب کوچکی است، موسوم به سیب مهر گیاه و مخصوصاً در ممالک ایتالیا^۱ ریشه این نبات را به شکل انسان تراشیده و می‌فروشند و مصنفین قدیم، مهر گیاه نر، آن قسمتی را می‌گویند که میوه‌اش مدور و مهر گیاه ماده، قسمی را می‌گویند که میوه‌اش مستطیل بود و در کتب متقدمین افسانه‌های^۲ [۱۴] بسیار در باب مهر گیاه نوشته‌اند. مثلاً می‌گویند اگر کسی آن بیخ را از زمین بیرون آورد، فوراً هلاک می‌شود و لهذا اطراف آن ریشه را خالی کرده و ریسمانی به آن بسته و یک سر آن ریسمان را به گردن سگ می‌بندند و سگ را رم داده تا بیخ کنده شود، و از این جهت است که آن را سگ شکن می‌نامند. به هر جهت، مهر گیاه از عوامل مخدره است و همه اجزاء این نبات سم می‌باشند، و در زمان آبرت کبیر، ریشه این گیاه را در بیهوش کردن شخص استعمال می‌نمودند؛ مثل آنکه حالا اتر را استعمال می‌کنند و مقدار شربت مسحوق این ریشه تا چهار نخود است.

کاکنج (عروس پس پرده) - از نباتات طایفه سلانه است و میوه تازه این نبات، شبیه به گیلان است و چون خشک شود، شبیه به عناب کوچک خشک شده می‌گردد و طعم آن فی الجمله ترش است [۱۵] و در طب فقط میوه این نبات را استعمال می‌کنند و از عوامل مبرده مدره ضعیف است و حکمای فرنگ، کمتر آن را به کار می‌برند و مقدار شربت آن از دو تا شش مثقال است.

یاسمن بری - نیز از طایفه سلانه است و شبیه به تاجریزی می‌باشد و در طب، ساقه آن را بیشتر از سایر اجزایش استعمال می‌نمایند و این ساقه در خاصیت تخدیر، خیلی پست‌تر از بلادن و تاتوره و بنج است و از ادویه ملینه و معرقه است و در مداوای جرب رطب و جذام و خنازیر و اقسام کوفت استعمال آن شایع می‌باشد و مقدار شربت این ساقه به طور جوشانده، از پانزده نخود تا چند مثقال است.

تاجریزی - نیز از نباتات طایفه سلانه است و دارای چندین قسم است و همه اقسام آن در طب [۱۶] مستعمل‌اند و خاصیت تخدیر کمی در آنها موجود است و یک قسم از آن که میوه‌اش سیاه رنگ است، موسوم به عنب الثعلب، مجتن می‌باشد و در خاصیت تخدیر قوی‌تر از سایر اقسام است و دانشمندان فرنگ، تاجریزی را مانند عوامل ملینه و مبرده در امراض حاره استعمال می‌کنند، ولی استعمال آن چندان شایع نیست.

سیب زمینی - عبارت است از ریشه سیب مانند گیاه موسوم به سولانوم توبروزوم^۳ که از طایفه سلانه است و از محصولات بومی آمریکا می‌باشد و در مائه پانزدهم میلادی، آن را به فرنگستان آورده و زراعت نمودند. و این ریشه، دارای نشاسته زیاد است و آن را مانند غذا استعمال می‌کنند و این نشاسته را بدل نشاسته آراوروت و تاپیوکا و ساکو به کار می‌برند و از این نشاسته، عرق مسکری اخذ می‌کنند [۱۷] که به شدت سُکر می‌آورد و چون ارزان‌تر از عرق کشمش است، فقرای فرنگ، بیشتر آن را می‌آشامند، ولی به

۱. اصل: ایتالیا

۲. اصل: افسان‌ها

3. Solanum tuberosum

خوبی عرق کشمش نیست و مداومت بر آن موجب عروض امراض مهلکه می‌گردد، اگر چه عرق کشمش هم همین اثر مشثوم را دارد، ولی کمتر از عرق سیب‌زمینی و عرق گندم و غیره و غیره.

بامیه - ثمر یکی از نباتات طایفه سلانه است و یکی از اغذیه لذیذ و متداوله می‌باشد.^۱

بادنجان فرنگی (تومات)^۲ - ثمر نباتی است موسوم به سولانوم لیکوپرسیکوم^۳ که از طایفه سلانه است و عبارت از میوه است، قرمز و نرم که دو طرفش فرو رفته و محتوی عصیر ترشی است؛ خیلی مطبوع و گوارا و در تلذیذ اغذیه، عصیر آن را استعمال می‌کنند و چون این ترشی از اقسام اسید اُکسلیک^۴ می‌باشد، لهذا در اشخاص مبتلا^۵ به نفرس^۶ [۱۸] استعمال آن را منع می‌کنند.

فلفل فرنگی (بیور) نیز از طایفه سلانه است و از نباتات سنوی است و بومی هندوستان شرقی می‌باشد. و امروز در تمام عالم زراعت آن معمول و متداول است و ثمر این نبات که معروف به فلفل فرنگی و یا فلفل هندی است. طویل و در ابتدا سبز و پس از رسیدن قرمز می‌گردد و طعم آن هر چه بیشتر رسیده باشد، تندتر می‌شود و در ممالک حاره آن را در تلذیذ اغذیه به کار می‌برند و اهالی هندوستان خورش‌های لذیذ از آن می‌سازند و دانه‌های فلفل فرنگی، حدتشان بیشتر از غلاف آن است و این حدت به واسطه ماده‌ای است که آن را کاپسیسین می‌نامند. در طب فلفل فرنگی را در رفع سوء هضم و فالج و نفرس استعمال می‌کنند و مقوی باه و مشه‌ی و دافع ذوسنطاریا^۷ می‌باشد و در دفع بواسیر قوی [۱۹] الأثر و یکی از دانشمندان فرنگ به واسطه امتحاناتی که کرده است، می‌گوید در طوایفی که فلفل فرنگی زیاد می‌خورند، مرض بواسیر خیلی کم و به ندرت دیده می‌شود و مخصوصاً ترشی فلفل فرنگی، مشه‌ی و مبه‌ی است و مقدار شربت از عصاره آن دو نخود و نیم تا سه نخود و از مسحوق آن چهار تا پنج نخود است که دو قسمت کرده، یک قسمت صبح و یک قسمت عصر بیاشامند.

در بیان بادنجان و احادیثی که در فضیلت آن از حضرت رسول اکرم و ائمه طاهرین - صلوات الله و سلامه علیه و علیهم - وارد شده است

بادنجان، معرب بادنگان فارسی است و به زبان عربی معد و وعد و به زبان فرانسه اُبرژین^۸ و در لغت

۱. در المأثر و الآثار آمده است که بامیه از خضروات مستظرفه جدید الزرع است. چهل سال تاریخ ایران در دوره پادشاهی ناصرالدین شاه، ج ۱ المأثر و الآثار، محمد حسن خان اعتمادالسلطنه، به کوشش ایرج افشار، ۱۳۷۴، ص ۱۵۳

2. Tomato, Solanum Melongena

3. Solanum Lycopersicon

4. Oxalic acid dehydrate C₂ O₄ H₂. 2H₂O

۵. اصل: مبتلی

۶. نفرس بیماری‌ای است که به علت بالا رفتن غلظت اسید اوریک در ون موجب ورم مفاصل و درد فراوان می‌شود.

۷. ذوسنطاریا: اسهال و دل پیچه سخت و خونی را گویند "اسهال خونی".

۸. اُبروژین: Aubergine: آنویرژاین.

لاتینی^۱، سولانوم ملانژنا^۲ و به هندی بیکن و به لغت ترکی عثمانی، پادلجان نامیده می‌شود؛ یکی از نباتات طایفه سالانه است [۲۰] و دارای دو قسم است؛ یکی بادنجان بری که عبارت از همین گیاهی است که در باغ مبارک سلطانی می‌باشد و دیگری بادنجان بُستانی که بادنجان معروف و متداول باشد.

بادنجان بُستانی که ثمر آن مدور و طولانی و برآق و بنفش و یا سفید است و مراد از مطلق بادنجان، همین قسم بُستانی است و بادنجان بری، پُر شعبه و خاردار و ثمر آن به قدر گردو و بزرگ‌تر و در خامی سبز و پس از رسیدن زرد می‌گردد و طعم آن بسیار تند و تیز و مایل به تلخی است و در خواص مشابه بادنجان بُستانی می‌باشد و به زبان لاتینی^۳ به طور مطلق آن را سولانوم^۴ می‌نامند و طبیعت این قسم را مانند بادنجان بُستانی گرم و خشک نوشته‌اند و آن را منصوب به مشتری می‌دانند و خوردن آن، جهت دفع سرفه و تنگی نفس و عُسرالبول و بطلان حس شامه مفید است. و از عوامل قاتل دیدان معوی است و ضمد آن در تحلیل [۲۱] اورام بلغمی و سیاه کردن موی، مستعمل قدمای از اطبا است. بادنجان بُستانی از اغذیه متداوله است و در فقراء بدل گوشت می‌باشد و لهذا آن را لحم الفقراء می‌نامند و بهترین آن تازه کم تخم که پوست آن بنفش و براق بود و مدور و مستطیل باشد و سفید با اوصاف مذکوره نیز خوب است.

و صاحب مخزن الادویه^۵، طریق طبخ آن را به این قسم بیان می‌کند که پوست آن را جدا کنند و یا با پوست چهار شق نموده و خار زده و در اندرون و بیرون آن نمک بمالند و یا ورق ورق نمایند و بر آن نمک بپاشند و به روی هم بچینند و بگذارند. دو سه ساعت در آب سرد تا آب سیاه و تیزی طعم گردد. پس از آن آب را دور بریزند و آب دیگر بر آن ریزند و هم‌چنین تجدید نمایند تا آنکه آب سیاه نگردد و تیز آن کم شود؛ پس پاک شسته، با گوشت بره و بزغاله جوان و یا مرغ جوان و فربه و روغن گاو طبخ [۲۲] نمایند و یا در روغن بریان کنند و زمانی دم دهند تا خوب پخته گردد، پس با سرکه و یا ابکانه و با آب انارین و یا ناردان و کوله‌پر^۶ و گرویا و امثال اینها تناول نمایند و متقدمین از اطبا، طبیعت آن را گرم و خشک نوشته‌اند، ولی آنچه از احادیث ائمه هدی - سلام الله علیهم - بر می‌آید، معتدل المزاج است و آن را مقوی معده و ملین طبع، به خصوص در وقتی که با روغن طبخ شده باشد و مدر بول و مسکن اوجاع می‌دانند و می‌گویند عرق بدن را خوش‌بو می‌کند و دفع می‌نماید، گند عرق زیر بغل و کشاله ران را و ادمان بر آن، مورث فساد رنگ رُخساره و محدث بثور و قوبا و بواسیر و غیره و مصلح آن، طنجش با روغن و گوشت و غیر می‌باشد و چون یک وقیه بادنجان را در شراب خوب بمالند و بیاشامند، مورث ازدیاد ترشح بول می‌گردد و چون آب حادی

۱. اصل: لاتینی

2. Solanum melongena.

۳. اصل: لاتینی

4. Solanum sp

۵. مخزن الادویه: اثر میرحسین بن محمد هادی علوی عقیلی شیرازی، طبیب خراسانی الاصل؛ نام اصلی این کتاب مجمع الجوامع است که قریب به هشت هزار گیاه، فلز، سنگ، خوراک و نوشابه و ... به زبان‌ها و گویش‌های مختلف در خویش ضبط دارد.

۶. گلپر

که بادنجان را در آن [۲۳] خیسانیده‌اند بگیرند و دست و پائی که زیاد عرق می‌کند، بشویند و چند دفعه این عمل را در چند روز متوالی مکرر کنند، عرق آنها را زایل می‌نماید.

و صاحب مخزن/الأدویه می‌نویسد: که چون بادنجان زرد شده رسیده را با تخم پزند تا مهرا نشود و تخم آن را نرم ساییده، با موم روغن بر شقاق میان انگشتان و پاشنه پا بمالند، در حال زایل گرداند و نیز می‌گوید؛ چون بادنجان زرد شده را خالی کنند و به روغن کدو پر کرده در تون تنور، نیم گرم مقدار یک روز بگذارند، پس روغن را برآورده، در گوش بچکانند، جهت ازاله درد آن مجرب و چون اقماع و کلش را اضافه نمایند، جهت بواسیر بی‌عدیل؛ مصنف عرض می‌کند، بادنجان چنان که عرض کردیم، از طایفه سلانه است و بیشتر نباتات این طایفه مخدراند و نمک پاشیدن بر بادنجان جهت آن است که ماده مخدر را از [۲۴] آن اخذ کند، یحتمل آنچه را که صاحب مخزن می‌نویسد، صحیح باشد.

در احادیث رسول اکرم و ائمه هدی - صلوات الله و سلامه علیهم اجمعین - از بادنجان خیلی مدح شده است و آن احادیث را که هم از طریق شیعه و هم از طریق سنت وارد شده‌اند، به عرض می‌رسانم: شیخ رضی‌الدین طبری - که از علمای سنت و جماعت است - در کتاب مکارم الاخلاق می‌گوید: قال صادق - رضی الله عنه - «البادنجان مُمُو للمرة السوداء»؛ حضرت صادق - صلوات الله علیه - می‌فرماید: بادنجان تقویت می‌کند خلط سودا را، و نیز می‌گوید قال ابوالحسن - رضی الله عنه - «لبعض قهار مته، استکثر من البادنجان، فانه حار في وقت الحرارة و بارد في وقت البرودة، معتدل في الاوقات كلها جيد على كل حال»؛ حضرت ابوالحسن الرضا - صلوات [۲۵] الله و سلامه علیه - به بعضی از خدره خود می‌فرماید: بادنجان زیاد بخور، زیرا که حار است در وقتی که باید تولید حرارت کند و بارد است در هنگامی که تولید برودت مطلوب باشد و در همه وقت معتدل می‌باشد و همیشه نیکو است.

و نیز در همان کتاب می‌گوید: فی الفردوس قال رسول الله - صَلَّى الله عليه و آله و سلم - «كلوا البادنجان فانها شجرة رابتها في الجنة الماوی، شهدت لله بالحق ولي بالنبوة و لابی بكر بالصدیقه و لعلی بالولاية، فمن اكلها على انها داء، كانت داء و من اكلها على انها دواء كانت دواء». در کتاب فردوس می‌گوید: فرمود رسول الله - صَلَّى الله عليه و آله - بخورید بادنجان زیرا که در جنت مأوی دیدم که شهادت داد به حقانیت خدا و به نبوت من و صدیق بودن ابی بکر و به ولایت علی (ع)، هر کس آن را به قصد درد بخورد، مورث درد می‌شود و هر کس به قصد تداوی [۲۶] تناول کند، مرض آن مداوا می‌شود.

و نیز می‌گوید: عن انس - رضی الله عنه - قال النبی - صَلَّى الله عليه و آله و سلم - «كلوا البادنجان و اكثروا منه فانه اول شجرة امنت بالله عزوجل». از انس بن مالک روایت می‌کند که گفت، فرمود حضرت پیغمبر: بادنجان زیاد بخورید، زیرا که آن اول درختی است که به خدای عزوجل ایمان آورده است.

و نیز می‌گوید: «عن الصادق - رضی الله عنه - قال كان بين يدي علي بن الحسين - رضی الله عنهما - بادنجان مقلو بالزيت و عينه رمدة و هو يا كل منه. فقيل له: يابن رسول الله - صَلَّى الله عليه و آله و سلم - تا

۱. در اصل: جهة

کل من هذا و هونار، فقال إن ابی حَدَّثنی عن جدی - علیه الصلوة و السلام - قال الباذنجان من شحمة الارض و هو طیب فی کل شیء یقع فیهِ». حضرت صادق - صلوات الله و سلامه علیه - می فرماید: چشم حضرت زین العابدین - صلوات الله و سلامه علیه - درد [۲۷] می کرد و در سفره طعام، بادنجان بریان کرده در روغن زیتون حاضر بود و آن حضرت از آن میل می فرمود. کسی عرض کرد ای پسر رسول خدا! از این در صورتی که مثل آتش گرم است میل می فرمایید؟ فرمود: پدرم از جدم روایت می کند که فرمود: بادنجان از شحمة زمین است؛ در هر جا واقع شود، طیب خواهد بود.

شیخ حر عاملی^۱ - رضوان الله علیه - صاحب رسائل که از علمای بزرگ اثنا عشری است، در کتاب فصول المهمه، می گوید: عن حسین بن بسطام فی طب الائمة - علیهم السلام - قال ابو عبدالله - علیه السلام - کلوا الباذنجان فانه شفاء من کل داء. در کتاب طب الائمة از حسین بن بسطام روایت می کند که حضرت صادق - صلوات الله علیه - فرمود: بخورید بادنجان را که شفای هر دردی است.

و نیز می گوید: «قال ابو عبدالله - علیه السلام - ان الباذنجان [۲۸] جید للمرة السوداء و لا یضر بالصفراء». حضرت ابا عبدالله صادق می فرماید: بادنجان در دفع خلط سوداء مفید است و مضر صفرا نیست. و نیز می گوید: «عن الرضا - علیه السلام - انه کان یقول لبعض قهار مته، اکثروا من الباذنجان فانه حار فی الوقت البرد و بارد فی الوقت الخرمعتدل فی الاوقات کلها جید فی کل حال». از حضرت رضا - صلوات الله و سلامه علیه - روایت می کند که آن حضرت به بعضی از خدمه خود فرمود: اکثار کنید در خوردن بادنجان، زیرا که در هنگام برودت حار و در هنگام حرارت بارد است و در همه اوقات معتدل و در هر وقتی نیکو می باشد. [۲۹]

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

۱. محمد بن حسن علی بن حسین مشغری العاملی، در مشغری جبل عامل در جنوب لبنان به دنیا آمد و نزد اساتید شیعی سوریه و جبل تحصیل کرد. دوبار به حج آمد و سپس به عراق و ایران کوچید و منصب شیخ الاسلامی و قاضی القضاتی خراسان را یافت. فصول المهمه از کتب تألیفی مهم اوست. وی در یازدهم رمضان المبارک سال ۱۱۰۴ هـ. ق در مشهد وفات یافت و در مدرسه میرزا جعفر در صحن امام ثامن ضامن علیه افضل الصلوات - به خاک سپرده شد.



پیام بهارستان / ۲۰، س ۴، ش ۱۴ / زمستان ۱۳۹۰

تصویر ناصرالدین شاه قاجار، بر گرفته از روی جلد یکی از کتب خطی مجموعه کتابخانه سلطنتی کاخ گلستان



تصویر صفحه آغازین نسخه و برجسب کتابخانه دولت علیه ایران و امضا و دستخط مرحوم میرزا موسی خان مرآت الممالک

به نفسیات معینه نفسم نمایند تا بتوان بواسطه این تمییزات
معرفة کلی باحوال هر یک از آنها فرداً فرداً حاصل نمود
اول کسی که آنها را ترتیب نمود

تَوْقِرِیْطُ (طَبِیْقُ النَّاسِ) و د ب ف و ر ب د و س بود
ولی نفسیات این دو نفر حکیم یونانی کافی نبود تا آنکه
در اواخر مانده شانزدهم میلادی **سِرَالِیْن** نام از حکمای
اطالیانیا نباتات را از جهت اختلافات پیوه و حبه
ترتیب نمود و ترتیب این دانشمندان بزرگ را چون پدر
بدقت مشاهده میکنیم می بینیم که مکفی نیست و در
سال ۱۷۳۴ میلادی **لینیه** نام از دانشمندان
سود تمام ترتیبات حکمای سلف را کنار گذاشته و از
روی آلات توالد و سلسله نباتات قاعده در ترتیب
انها بیان نمود و این قاعده علاوه بر آنکه تمام نباتات
عالم را بطور اخصار ترتیب می کند نیز خواص طبیعی

تصویر صفحه چهارم نسخه خطی

شریب از عصاره بولگان پک خسر کندم است و از بلاد
جوهری اخذ میکنند موسوم به انر و پین که در خواص
مشابه بلادن است و مفدا و شریب ان پنجاه پک کندم
نانوره — نیز یکی از نباتات ظایفه سلانه است
و هکمه اجزاء این نبات در طب استعمال میشود و در
خواص مشابه بلادن است ولی افوای از آن میباشد
و قوت ان تقریباً ضعف بلادن است و از آن جوهری
اخذ میکنند موسوم به نانورین و این جوهر در آثار تیمه
مشابه انر و پین است و سه مقابل افوای از آن میباشد
بنج — این نبات نیز از ظایفه سلانه است و تخم ان
معروف به بزدا بنج میباشد و هکمه اجزاء ان مخصوص
بزدا بنج را در طب استعمال میکنند و در خواص مشابه
بلادن و نانوره است ولی ضعف ان دو میباشد
و از این نبات ماده اخذ میکنند موسوم به هوشینا

تصویر صفحه دوازدهم

و مفدا و شربت این ماده از در پیچاه بک کندم تا پاک پنج
بک کندم است
ننیاکو — لفظ ننیاکو مشتق از نایا کو که اسم یکی
از جزیره های امریک است و اهالی اسپانول ایندیا
در این شهر کشف این نبات را نموده اند و این نبات را
نیز نیکوتینا نامینامند زیرا که نیکوت نام که در سال
۱۵۴۵ میلادی سفیر فرانسه در پرتغال بود سبب
ادخال ننیاکو به اروپا گردید و این نبات بواسطه خوا
صه مخدره اش مشابه بلادن و سایر نباتات مستی سلانه من
میباشد ولی بواسطه خواص محرکه شدیده که از آن
مشهور میشود با انها تفاوت دارد و در طب بزرگ
اثرابه طور حتمه در اخساق و قالج و قنق و خنق
استعمال میکنند و امر و زکشدن دود آن در
تمام کره ارض بطور مختلفه شایع و معنادار است
دازان

تصویر صفحه سیزدهم