

المدينة المنورة



العدد التاسع عشر / شوال - ذو القعدة ١٤٢٧ هـ / أكتوبر - ديسمبر ٢٠٠٦ م

- حب الوطن عند النبي ﷺ وأصحابه رضي الله عنهم
- المخطوطات التي نسخت في المدينة المنورة
- من أعلام المدينة المنورة في العصر الحديث
- الشيخ عطية محمد سالم رحمه الله
- النشاط الإشعاعي في المدينة المنورة

١٩



من النباتات الطبية في المدينة المنورة الريحان - الكركديه - المخيط - حشيشة الليمون

د. محي الدين عمر لبنية

استشاري تغذية

بمستشفى الملك فهد بالمدينة المنورة

أولاً : الريحان

أحيط قديماً نبات الريحان بهالة من السحر والغموض وسمي في



موطنه الأصلي - الهند -
بالعشبة الملكية King like herb
وخصه الهندوس في عبادة اثنين
من آلهتهم وهما كرشنه Krishna
وفيشنه Vishnu وجعلوه روحاً
لحماية العائلة وقدسوه فامتنع
بعضهم عن إضافته لأطباق
طعامهم، وعرفه قدماء المصريين

والعرب، وكان موضع تقديرهم واحترامهم، وذكره بعض الشعراء في
قصائدهم كقول ابن زيدون في نونيته الخالدة التي مطلعها:

وناب عن طيب لقيانا تجافينا

أضحى التائي بديلاً من تدانينا

يقول فيها:

يُسقَ عهدكم عهد السرور فما كُتم لأرواحنا إلا رباحينا

وقال عنه العشاب الإنجليزي الشهير كليبر^(١) Culpeper (الريحان هو عشب مارس Mars herb في برج العقرب، يسحب السموم من اللدغات وعض الحيوانات السامة)، ويحتفظ الفرنسيون بأصص نبات الريحان في منازلهم رغبة منهم في إبعاد الذباب عنها، ويُزرع في الحدائق كأحد نباتات الزينة، واستعمله الأطباء القدماء في علاج بعض أمراضهم، كما تضاف أوراقه كتابل لبعض أطباق الطعام لمذاقه الحار الشبيه بالفلفل، ويستخلص من بعض أنواعه زيت عطري ذكي الرائحة، ومنذ قرون عديدة شاع استخدامه في أوروبا لخواصه العطرية.

أسـ _____
 مـ _____
 النـ _____
 الريحان نبات معروف، تعددت أسماؤه، وقد يكون ذلك نتيجة اختلاف أنواعه واستخداماتها، فسماه الفراغة (ست) أو (شامو)، ووصفه ابن قيم الجوزية^(٢) في كتابه (الطب النبوي): بأنه كل نبات طيب الريح، فكل أهل بلد يخصونه بشيء من ذلك، فأهل المغرب يخصونه بـ(الأس) وهو الذي يعرفه العرب من الريحان، وأهل العراق والشام يخصونه بـ(الحبق) وهو الريحان الفارسي، ويعرف في اليمن بـ(الحابي) أو شجرة الرعاف، ويسميه البعض (حوك).

فـ _____
 الكـ _____
 والسـ _____
 جاء لفظ الريحان مرتين في الكتاب العزيز، وقال الإمام القرطبي^(٣) في تفسير قوله تعالى: ﴿وَالْحَبُّ ذُو الْعَصْفِ﴾

(1) Balbaa,S.I.et al (1981). Medicinal plant constituents. p.77,111. General organization for univ. and school books, Cairo, Egypt.

(٢) ابن قيم الجوزية. الطب النبوي، ص ٢٤١، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان.

(٣) الجامع لأحكام القرآن، ١٠٣/١٧، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.

وَالرَّيْحَانُ ﴿١﴾ ، (قيل: الريحان كل بقلة طيبة الريح سميت ريحاناً لأن الإنسان يرتاح لها لرائحتها الطيبة. قال ابن الأعرابي: يقال شيء روحاني وريحاني: أي له روح. وفي الصحاح: الريحان نبات معروف، والريحان: الرزق، تقول خرجت أبتغي ريحان الله) اهـ. وفي قوله تعالى: ﴿ فَرَّحُورٌ رَّيْحَانٌ وَحَتَّتْ نَعِيمٍ ﴾ ﴿٢﴾ ، قال مجاهد وسعيد بن جبير: أي رزق. وقال مقاتل: هو الرزق بلغة حمير، يقال: اطلب ريحان الله: أي رزقه. وقال قتادة: إنه الجنة. وقال الضحاك: الرحمة. وقيل: هو الريحان المعروف الذي يشم، قاله الضحاك وقاتادة أيضاً. وفسر أبو بكر الرازي في "مختار الصحاح" معنى كلمة (الريحان) التي وردت في القرآن الكريم بأنها الرحمة والرزق، وقال الفيروزآبادي في كتابه "بصائر ذوي التمييز في لطائف الكتاب العزيز" عند تفسير كلمة (الريحان) التي جاءت في سورة الرحمن: (ماله رائحة من النبات، وقيل رزق، قيل لأعرابي: إلى أين ؟ فقال: أطلب من ريحان الله أي من رزقه).

وجاء في السنة النبوية ذكر كلمة (ريحان) في عدة أحاديث شريفة بمعنى نبات طيب الريح محبوب لنفس الإنسان، ففي صحيح الإمام مسلم عن النبي ﷺ قال: [من عرض عليه ريحان فلا يرده فإنه خفيف المحمل طيب الرائحة] ﴿٣﴾ . وورد في سنن ابن ماجه من حديث أسامة بن زيد رضي الله عنه عن

(٢) الرحمن ، الآية ١٢ .

(٣) الواقعة ، الآية ٨٩ .

(١) صحيح مسلم، كتاب الألفاظ من الأدب وغيرها، باب استعمال المسك، وأنه أطيب الطيب، وكراهية رد الريحان والطيب، ٤ / ١٧٦٦، رقم الحديث: ٢٢٥٣.

النبي ﷺ أنه قال: [ألا مشمر للجنة فإن الجنة لا خطر لها، هي ورب الكعبة نور يتلألأ وريحانة تهمز..] الحديث (١).

أنواعه

الريحان شجيرة تتبع الجنس النباتي *Ocimum sp.* وله حوالي ١٥٠ نوعاً، تتبع جميعها الفصيلة الشفوية *Labiatae*، وهو غير نبات الآس *Myrtle* المعروف و من غير فصيلته النباتية، وأهم أنواع الريحان (٢):



١ -الريحان الحلو *sweet basil* واسمه العلمي *Ocimum basilicum* يصل ارتفاعه بين ٢٥ و ٤٠ سم أو أكثر، ويستخلص منه زيت طيار له رائحة عطرية يستعمل في تحضير العطور.

٢ -الريحان الكافوري واسمه العلمي *O.killimandsc haricum* يصل ارتفاعه إلى ٤٠ سم أو أكثر، ويستعمل في الطب الشعبي.

٣ - الريحان الأثيوبي واسمه العلمي *O.menthaefolium*

(٢) سنن ابن ماجه، باب صفة الجنة، ٢ / ١٤٤٨، رقم الحديث (٤٣٣٢).

(٣) قدامه، أحمد (١٩٨٥). قاموس الغذاء التداوي بالنبات، ص ٢٤٨، دار النفائس، بيروت، لبنان.

الموطن الأصلي لنبات الريحان هو الهند، ثم موطنه انتقلت زراعته إلى مناطق كثيرة من العالم بما فيها ومناطق الدول العربية وحوض البحر الأبيض المتوسط وزراعته والمناطق الحارة في أفريقيا وآسيا، ويحظى عند أهل المدينة المنورة باهتمام خاص يزينون به الحدائق والبيوت، ويستخدمونه لإضفاء النكهة على بعض المشروبات والأطعمة. وله أصناف عديدة يتلاءم نمو بعضها في المناطق المعتدلة، وأخرى تعيش في المناطق الأكثر حرارة في آسيا وأفريقيا.

تنقع البذور في الماء بعض الوقت للمساعدة في إنباتها في نهاية فصل الشتاء، ثم تزرع في وجود الدفء والطقس المشمس في طريقة المشتل، لأن النبات شديد التأثر بالبرودة، داخل زراعته خطوط تبعد عن بعضها نحو ٢٠ - ٣٠ سم، ويروى باستمرار بالماء أثناء نموه، ثم تنقل شتلات النبات خلال شهر حزيران (يونيه) عندما يصل طولها نحو ٣٠ سم إلى مكانها المستديم في الحدائق^(١).



وصفه
النبات
شجيرة الريحان
صغيرة الحجم،

(١) شمس الدين ، أحمد (١٩٩٠). التداوي بالأعشاب والنباتات، ص ١٧٧ . دار الطب الحديث، لبنان.

يصل ارتفاعها حوالي متر، وهي من نباتات الزينة، يغطي فروعها الخضرية زغب ناعم، وأوراقها بسيطة معنقة بيضية الشكل، وحافتها كاملة، وأزهارها بيضاء أو محمرة قليلاً، توجد في شكل نورات متجمعة (١).

مكو ناتفه عطري يستخلص منها بواسطة التقطير البخاري بعد التفهـ تجفيفها، ويحتوي الريحان الحلو على زيت طيار يعرف بأوسيمين ocimene، ويوجد في الريحان الكافوري مركب الكافور camphor، وزيت الريحان الحلو هو سائل أبيض، له رائحة ذكية مميزة، يحتوي على مركبات اللينالول linalol وسينيول cineol وايوجينول، شاع استعماله في صناعة العطور ومعاجين الأسنان، أما زيت الريحان الكافوري فهو سائل أصفر، له رائحة الكافور، وفيه مركبات اللنالول واليوجينول وسينامات الميثايل methyl cinnamate وكافور Borneol camphor، ويستعمل طبيياً في مستحضرات خاصة لعلاج الروماتزم ونزلات البرد، وتختلف أنواع الريحان في تركيب الزيت فيها (٢).

عرف الأطباء القدماء الريحان الفارسي أو الحبق،

وهو غير الآس، واستعملوه في علاج بعض الأمراض، وذكر ابن القيم في كتابه "الطب النبوي" فوائده فقال:

فـ
الـ
طـ
بـ
الـ
قـ

(١) الحسيني، م. محمد و المهدي، ص. تهاني (١٩٩٠). النباتات الطبية زراعتها ومكوناتها واستخداماتها العلاجية. ص ١١٩، مكتبة ابن سينا للنشر والتوزيع، القاهرة، ج. م.ع.

(2) Trease, G.E., and Evans, W.C.(1985). Pharmacognosy. P.108, 217.. Bailliere Tindall, East bourne, England.

(حار ينفع شمه من الصداع الحار إذا رش عليه الماء، ويبرد ويرطب بالعرض، يجلب النوم، وبذره حابس للإسهال الصفراوي ومسكن للمغص، مقو للقلب، نافع للأمراض السوداوية)، وقال الحافظ الذهبي في كتابه "الطب النبوي": (حار يقوي القلب والمرشوش منه ينوم، وقيل أيضاً أن شمه ينفع الصداع ويجلب النوم) ^(١).

شاع في الطب الشعبي استعمال الريحان في علاج
العديد من الأمراض على النحو التالي:
• يستعمل منقوع أزهار الريحان الحلو وأوراقه في الماء الساخن في علاج الأرق، وطرد غازات الأمعاء لتخفيف حدة المغص المعوي الناشئ عنها، ولإدرار اللبن في ثدي الأم المرضع، وكمد للبول.
• يفيد شرب مغلي بذوره في علاج الإسهال المزمن كما في الهند.

• يستعمل معجون أوراق الريحان الكافوري في عمل لبخات poultice لتسكين آلام المفاصل والالتهاب فيها؛ لاحتوائه على مركب الكافور الذي شاع منذ القدم وحتى اليوم استعماله في مستحضرات دوائية لعلاج آلام المفاصل والروماتزم، كما يفيد استنشاق الأبخرة الناتجة عن غلي أوراق هذا النبات في الماء في تخفيف حدة نزلات البرد والزكام ^(٢).

المستعملات

(٢) رويحة، د. أمين (١٩٥٣). التداوي بالأعشاب. ص ٣٢٧، دار القلم، بيروت، لبنان.
(١) قبيسي، بد. حسان (١٩٩٣). معجم الأعشاب والنباتات الطبية. ص ٣٥٢، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.

أوراق الريحان الحلو لها مذاق حار يقرب من الفلفل، لذا يستعمله الأوروبيون خاصةً في إيطاليا واليونان كتابل في الطبخ لإثارة الشهية للطعام، فتكسب أوراقه الخضراء الطازجة أو مسحوقها الجاف الطعام المضافة إليه مذاقاً طيباً، ويضيفه البعض إلى طبق الحساء وعند تحضير بعض الخضراوات المطبوخة والسلطات، ويكسب الطعام المطبوخ رائحة التوابل spicy، ويستعمل في تتبيل اللحوم المطبوخة بأنواعها كالضأن والسجق والسمك، وكما مادة مسؤولة عن النكهة لأطباق المعكرونة وسباكيتي والأرز والعجة وغيرها، وقد يضاف زيتته إلى بعض الأغذية لتعطيرها كالحلويات والفطائر والصلصات وبعض الأغذية المطهية، ويستعمله البعض في صناعة معاجين الأسنان والصابون والنشوق والعمطور^(١).

ثانياً: الكركديه

الكركديه نبات ينتشر استعمال كؤوس أزهاره وتختوها اللحمية



ذات اللون الأحمر الداكن في تحضير مشروب منعش في مصر والسودان وسواهما، ويقدم ساخناً أو بارداً بعد إضافة السكر إليه^(٢)، ويسميه البعض الحمّاض الأحمر Red sorrel، ويقال إن

(٢) لبنية، د. محيي الدين (١٩٩٤). الريحان. فوائده ومزاياه. مجلة أهلاً وسهلاً العدد ٢٥، مايو/أبريل ١٩٩٦، ص ١٦.
(١) مجمع اللغة العربية. المعجم الوسيط. ج ٢، ص ٧٩٠، دار احياء التراث الاسلامي، بيروت، لبنان.

الموطن الأصلي لهذا النبات شرق أفريقيا كالسنغال وغينيا، ثم انتقلت زراعته إلى مناطق ذات طقس حار نسبياً في الوطن العربي كالسودان وجنوب مصر، والمملكة العربية السعودية، وتنتشر أنواع منها في أوروبا وتعرف بـ Roselle واسمها العلمي *ibiscus sabbariffa L.* ولها عدة أصناف وهي من الفصيلة الخبازية Malvaceae^(١).

شجيرة الكركديه صغيرة الحجم، معظم أنواعها حولية، يصل ارتفاعها إلى حوالي مترين، وساقها قليلة التفرع، لونها أخضر مشرب بالحمرة، وأوراقها بسيطة لها عنق، وحافتها مسننة، وشكلها مثل راحة الكف، وأزهارها فردية تخرج من أباط الأوراق، حمراء، تتركب من كأس زهري وتخته وهما لحميان متشحمان يستعملان في صورتها الطازجة أو بعد تجفيفهما في تحضير مستخلص النبات، وثمارها علبية فيها بذور بنية اللون كروية الشكل، سطحها مجمد.

محتوي الكأس الزهري وتخته على أحماض عضوية وفيتامين ج وجليكوسيد يسمى هيبس هيدروكلوريد Hibicin hydrochloride وتانين (له تأثير قابض للأنسجة) وأوكسالات كالسيوم ومواد ملونة، وتحتوي بذوره على زيت.

(٢) المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٨٨). النباتات الطبية والعطرية والسامة في الوطن العربي. ص ١١٥، الجامعة العربية، الخرطوم، السودان.

يستخدم الكأس الزهري وتخته في صورتها الطازجة أو بعد تجفيفها في تحضير مشروب شعبي منعش بارد أو ساخن، يقدم بعد إضافة مادة محلية إليه كالسكر، كما يستعمل مستخلص الأزهار على شكل شراب؛ كمادة مسؤولة عن الطعم المميز لهذا النبات، وملونة في صناعة بعض الحلويات والمشروبات، ويفيد استخدامه في بعض



الصناعات الدوائية، ويستخرج منه الألياف النباتية المستعملة في صناعة الورق والسليلوز النقي والحبال^(١).

شاع في الطب الشعبي استعمال المستخلص المائي لأزهار الكركديه لعلاج كثير من الأمراض فهو:

• مدر للبول، وملين خفيف للأمعاء، وخافض لضغط الدم المرتفع، ومقو للقلب، ومهدئ للأعصاب، ومنشط لحركة المعدة وإفرازها.

• يسميه البعض شاي السعال لاستعماله كعقار مخفف له.

• وهو غني بفيتامين ج، لكن الإفراط في شربه له مخاطر صحية على الأشخاص الذين يعانون تكرار الإصابة بالحصى البولية المحتوية على مركب الأوكسالات لارتفاع محتواه منه^(٢).

(١) شمس الدين، أحمد (١٩٩٠). مرجع سابق، ص ٣٠٦.

(٢) قدامه، أحمد (١٩٨٥). مرجع سابق، ص ٥٧٨.

- يهتم أهل المدينة المنورة بالكركيه بشكل كبير، حيث يزرعونه في منطقة أبيار المشي، ويبيعونه في أسواق المدينة طازجاً ومجففاً، ويحضرون منه شراباً يقدمونه للضيوف أحياناً ساخناً أو بارداً، كما يستعملونه في التداوي أحياناً أخرى.



المخييط

أشجار المخييط

ثالثاً:

تنتشر

في المناطق الحارة من العالم، ومنها شبه الجزيرة العربية، ويزرع في المملكة العربية السعودية ومنها المدينة المنورة، وليبيا ومصر والعراق؛ لتزيين الشوارع والحدائق.



وقد عرفه العرب الأوائل وأكلوا ثماره الناضجة، طازجة أو بعد تجفيفها على شكل زبيب، وذكر أطباؤهم كابن سينا وابن البيطار وداود الأنطاكي فوائدها في علاج بعض الأمراض في مؤلفاتهم الشهيرة. تتضج الثمار خلال شهري أيار (مايو) ويونيه (حزيران) ولها مذاق حلو، وداخلها لزوجة تتمطط، ومنها اشتق اسمه (المخيط).



يقول صاحب لسان العرب^(١): (المُخَاطَةُ شجرة تثمر ثمرًا حُلُوًّا لَزْجًا يُؤْكَل، والمخيط: السيلان والخروج) اهـ، وللشجرة أسماء أخرى وردت في المؤلفات القديمة، قال داود الأنطاكي^(٢): (هو المخيط والسكسنوبية وعيون السرطانات وأطباء الكلية والدبق، وسبستان: وهي فارسية الأصل)، ويطلق عليه بالإنجليزية (Assyrian plum) واسمه العلمي:

(١) ابن منظور، جمال الدين محمد. لسان العرب. ج. ٧، ص ٣٩٨، دار صادر، بيروت، لبنان.
 (٢) الأنطاكي، داود. تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجاب. الجزء الأول، ص ٢١١، دار الثقافة الدينية، القاهرة، ج. م. ع.

(Cordia myxa)، وله أنواع عدة تختلف في حجم الثمار ولونها بعد تمام نضجها وهو من الفصيلة البوراجينية (Boraginaceae).

شجرة متساقطة الأوراق ترتفع ثلاثة أمتار أو أكثر عن الأرض، ولون قشرة ساقها يميل إلى البياض، لكن قشرة أغصانها تميل إلى الخضرة. أوراقها بيضاوية الشكل،

وأزهارها بيضاء، وثمارها على شكل عناقيد، تشبه حبات العنب، يختلف حجمها ولونها بعد تمام نضجها فمنها الأصفر أو الأحمر.



مكونا
تحتها
الفعلة
تحتوي ثمار المخيط على مواد مخاطية ونشا وصمغ، وهناك حاجة إلى إجراء تحاليل كيميائية دقيقة لثمار النبات وأوراقه وقلف فروعه لمعرفة مكوناتها الفعالة وإمكانات استخدامها في الصيدلة.

في
الطب
ب
استعمل المسلمون الأوائل ثمار شجرة المخيط في علاج بعض الأمراض، وذكرها فوائدها الطبية في مؤلفاتهم، ومما قاله العشاب العربي الشهير ابن البيطار عن ثمار هذا النبات: (نافع من السعال المتولد عن الحر، واليبس، ملين للصدر، نافع لحرقة البول المتولدة عن لذع الصفراء في الكلى والمثانة، مخرج للحيات من الأمعاء



(^١)، وقال صاحب القانون -ابن سينا - : (يسكن العطش، وفيه صمغ يلين الحلق والبطن تلييناً بليغاً، ويقع في الأدوية المسهلة، وينفع من الحميات الحارة السبب وهي الدموية والصفراوية والتي من البلغم المالح)^(٢)، وقال داود الأنطاكي في كتابه "تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجاب": (يلين أورام الصدر والسعال، ويذهب العطش والاحتراق، ويزلق ما في الأمعاء حتى الديدان، ويذهب خشونة القصبة، ويحتقن به في نمو السحج، وإن طبخ بالدبس ووضع فجّر الدييلات والدمامل، وهو يضر الكبد ويصلحه العناب، وكثيره يضر المبرودين وبدله الخطمي).

في الطب الشعـ يُستعمل أجزاء هذا النبات المختلفة في المدينة المنورة وغيرها في علاج بعض الأمراض:

- ١ - يأكلون الثمار لعلاج أمراض الجهاز البولي لأن ثمرته تدر البول وتطرد البلغم.
- ٢ - يستعمل مسحوق البذور المجففة في طرد ديدان البطن.
- ٣ - يستخدم منقوع قلف الفروع الخضرية للنبات في الماء الساخن في تخفيف حالات عسر الهضم والتخمة.
- ٤ - يستخدم مستخلص أوراق النبات في علاج القروح الجلدية.



(١) ابن البيطار. الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، المجلد ٥، ص ٥، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
 (٢) الغساني، أبو القاسم بن محمد بن إبراهيم. حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار. ص ١٧٤، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان.

رابعاً : حشيشة الليمون

عشب عطري معمر، له رائحة الليمون، يعيش في التربة فترة تصل إلى



عشر سنوات، ويؤخذ من أوراقه عدة حشات وتترك جذوره القوية لتنمو من جديد.

ينتشر في المناطق الحارة، ويزرع في أبيار الماشي بمنطقة المدينة المنورة وتباع أوراقه الطازجة في أسواقها خلال شهر نوفمبر.

أسمائها عرفت حشيشة الليمون

بهذا الاسم لرائحة أوراقها

المشابهة لثمار الليمون، وتسمى العطرة في

المملكة العربية السعودية، وبالإنجليزية: Lemon grasss واسمها العلمي: *Cymbopogon flexuosus* (C.citratu) وهي من الفصيلة النجيلية *germineae* ويضم الجنس *Cymbopogon* sp. نحو ٦٠ نوعاً نباتياً^(١).

من أطق زراعتها: كشرق أفريقيا والهند وسريلانكا وجزيرة مدغشقر وزائير ودول البحر الكاريبي، وفي بعض الدول العربية كالمملكة العربية السعودية وخاصة بمنطقة المدينة المنورة، والسودان، وتزرع في مصر كأحد نباتات الزينة في الحدائق المنزلية، ويفضل زراعتها خلال الفترة من شهر شباط (فبراير) إلى بداية فصل الصيف في تربة خصبة جافة تتمتع بوفرة المياه^(٢).

وصفها النباتية: حشيشة الليمون خضراء شريطية طويلة ضيقة كالسيف ملساء الملمس، وعروق الأوراق متوازية، ويمكن الحصول على حشة من أوراقها كل ثلاثة شهور، ويزداد عدد الحشات إلى ست مرات كل سنة عندما يصل عمر النبات سنتين فأكثر.



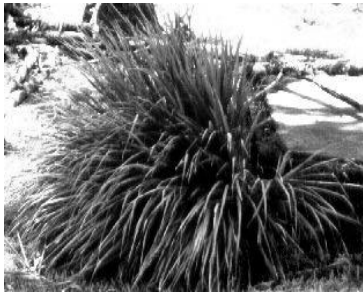
فوائدها العلاجية:

(1) Reynolds, J.E.F., et al (eds) (1989). Martindale. The Extra pharmacopoeia. p1064. The pharmaceutical press, London, England.

(١) الحسيني، محمد المهدي تهاني (١٩٩٠). مرجع سابق، ص ١٣٣.

تستعمل أوراق حشيشة الليمون طرية أو مجففة، أو الزيت المستخلص منها في علاج العديد من الأمراض وذلك على النحو التالي:

- يستعمل مغلي أوراق هذا النبات لقطع رياح البطن Carminative، ومن ثم زوال المغص المعوي الذي يسببه، كما يستعمل في الحمام لتثييط الجسم.
- يستعمل زيت حشيشة الليمون في طرد الديدان المعوية لأنه يخدرها.
- يستعمل الزيت العطري على شكل غسول ومضمضة للفم، ويكسبه رائحة مستحبة للنفس.
- يستعمل الزيت المستخلص منه خارجياً فقط، فهو مطهّر ومخفّف للألم الروماتزمي والجرب، لكن قد يسبب حدوث التهاب في الجلد. وحثت مصادر علمية على عدم استعماله a decoction داخلياً، لكن يقال: إن مشروب الشاي المحضر منه له خواص مسكّنة. ويستعمل في منطقة دول البحر الكاريبي للسيطرة على الحمى^(١).



وهناك استخدامات عامة أخرى لحشيشة الليمون منها:

- ١- تعطير مشروب الشاي وإكسابه نكهتها ورائحتها التي تشبه الليمون، وهو شائع بين أهل المدينة المنورة وغيرها.
- ٢- صناعة العطور ومستحضرات الزينة والصابون، وعبوات مبيدات الحشرات ليكسبها رائحة الليمون المستحبة.
- ٣- وتستعمل حشيشة الليمون في الطبخ الآسيوي التايلندي، وجنوب شرق آسيا، فهي تضيف طعم الليمون لأطباق الطعام دون وجود الحمضيات.

(١) المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٨٨)، مرجع سابق، ص ٢٥٣.

- ٨ - شمس الدين، أحمد (١٩٩٠). التداوي بالأعشاب والنباتات قديماً وحديثاً، دار القلم، بيروت، لبنان.
- ٩ - قبيسي، دحسان (١٩٩٣). معجم الأعشاب والنباتات الطبية، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
- ١٠ - قدامة، أحمد (١٩٨٥). قاموس الغذاء التداوي بالنبات، دار النفائس، بيروت، لبنان.
- ١١ - الغساني، أبو القاسم بن محمد بن إبراهيم. حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان.
- ١٢ - مجمع اللغة العربية. المعجم الوسيط، دار إحياء التراث الإسلامي، بيروت، لبنان.
- ١٣ - المنظمة العربية للتنمية الزراعية (١٩٨٨) النباتات الطبية والعطرية والسامة في الوطن العربي، الجامعة العربية، الخرطوم، السودان.
- ١٤ - لبنية، د. محيي الدين (١٩٩٤). الريحان. ..فوائده ومزاياه. مجلة أهلاً وسهلاً العدد الخامس، مايو / أبريل.

- 15- Reynolds, J.E.F., et al (eds) (1989). Martindale. The Extra pharmacopoeia. p1064. The pharmaceutical press, London, England.
- 16- Trease, G.E., and Evans, W.C.(1985). Pharmacognosy. s.234, 418.. Bailliere Tindall, Bailliere Tindall, East Pharmacognosy. P.108, 217. bourne, England.
- 17- Balbaa, S.I., et al (1981), Medicinal plant constituents. p.77, 111, General organization for univ. and school books, Cairo, Egypt.

