

# سکنجبین در طب سنتی ایران و پزشکی نوین

علیرضا قنادی

داروساز و PhD فارماکوگنوزی و داروهای گیاهی

ونکوور کانادا



”

واژه Oxymel در برخی  
منابع پزشکی غربی،  
معادل سکنجبین  
در نظر گرفته شده است.  
این واژه از کلمه‌ی  
یونانی oxymeli مشتق  
شده است و در مفهوم  
کلاسیک به فرآورده‌ای  
متشکل از سرکه و عسل  
اشاره دارد

در میان فرآورده‌هایی که گذر روزگار نتوانسته از سفره و خاطر ایرانیان بزدايد، سکنجبین جایگاهی ویژه دارد. نامی که از دیرباز با گرمای تابستان و ذائقه‌ی ایرانی درآمیخته‌است. اگرچه چند روزی از تابستان گذشته، اهمیت این فرآورده و جایگاه دیرینه‌اش در میان هموطنان در هر کجا که باشند، بهانه‌ای شد تا قدری در احوال و آثار سکنجبین در طب سنتی و دانش نوین درنگ کنیم. جالب آنکه سکنجبین، با همه

رنگ وبوی ایرانی‌اش، در منابع پزشکی غرب نیز از دیرباز با نام Oxymel شناخته شده‌است. ترکیبی بر پایه‌ی سرکه و عسل که در متون دارویی کهن و فارماکوپه‌های قدیم و جدید نیز ذکر شده‌است. از این رو، سکنجبین را نمی‌توان صرفاً شربتی تابستانی و یادگاری از سفره‌های قدیم دانست؛ بلکه باید آن را فرآورده‌ای با پیشینه‌ای قابل تأمل در تاریخ داروسازی دانست که بررسی آن از منظر طب سنتی و دانش نوین خالی از لطف نیست. در این مقاله سعی شده‌است که با ارائه‌ی یک مرور جامع و انتقادی درباره سکنجبین، شامل تاریخچه و جایگاه آن در طب سنتی ایران، تنوع فرمولاسیون، ترکیبات اصلی، شواهد فارماکولوژیک، مطالعات بالینی، کاربردهای احتمالی در بیماری‌های متابولیک و تنفسی، و ملاحظات ایمنی مطالبی بیان گردد. به همین منظور منابع منتشرشده درباره‌ی سکنجبین در پایگاه‌های علمی مختلف و برخی از منابع طب سنتی بررسی و یافته‌های مرورهای موجود، مطالعات بالینی، مطالعات حیوانی و مقالات تاریخی-فرهنگی با یکدیگر مقایسه شدند. شواهد تاریخی نشان می‌دهند که سکنجبین در طب ایرانی به‌عنوان یک فرآورده سنتی مهم با ظرفیت بالقوه به‌عنوان نوشیدنی عملکردی و حاملی برای ترکیبات گیاهی، دارای فرمول‌های بسیار متنوع بوده و گاهی با گیاهان دارویی مختلف ترکیب می‌شده است.

واژه Oxymel در برخی منابع پزشکی غربی، معادل سکنجبین در نظر گرفته شده است. این واژه از کلمه‌ی یونانی oxymeli مشتق شده است و در مفهوم کلاسیک به فرآورده‌ای متشکل از ماده ترش، به ویژه سرکه و عسل اشاره دارد. در منابع ایرانی، اصطلاح «سکنجبین» از ترکیب «سرکه» و «انگبین» به معنای عسل شکل گرفته است ولی به‌مرور، کلمه‌ی «سکنجبین» در زبان فارسی امروزی رواج یافته است. بررسی متون پزشکی تاریخی نشان می‌دهد که سکنجبین محدود به یک دستور تهیه ثابت نبوده، بلکه مجموعه‌ای از فرآورده‌های ساده و مرکب را شامل می‌شده است. در برخی منابع طب ایرانی تعداد بسیار زیادی از انواع سکنجبین ذکر شده است که با افزودن گیاهان، دانه‌ها، ریشه‌ها، برگ‌ها، میوه‌ها یا عصاره‌های گیاهی، برای اهداف متفاوت تهیه می‌شده‌اند. این تنوع تاریخی از یک طرف نشان‌دهنده اهمیت سکنجبین

”

در منابع ایرانی، اصطلاح «سکنجبین» از ترکیب «سرکه» و «انگبین» به معنای عسل شکل گرفته است ولی به‌مرور، کلمه‌ی «سکنجبین» در زبان فارسی امروزی رواج یافته‌است





در داروسازی سنتی است و از طرف دیگر یک چالش مهم برای پژوهش مدرن ایجاد می‌کند و آن این است که نمی‌توان نتایج حاصل از یک نوع سکنجبین را به همه انواع سکنجبین تعمیم داد.

سکنجبین در متون پزشکی ایرانی جایگاه قابل توجهی داشته است. در آثاری مانند «قانون در طب» ابن سینا، «الحاوی» رازی، «ذخیره خوارزمشاهی» و سایر کتب داروسازی سنتی، انواع مختلفی از آن با ترکیبات و کاربردهای گوناگون توصیف شده‌اند. به نظر می‌رسد که متون طب ایرانی صدها نوع سکنجبین را توصیف کرده‌اند. بنابراین واژه «سکنجبین» را نباید معادل یک محصول واحد دانست، بلکه بهتر است آن را خانواده‌ای از فرمولاسیون‌ها در نظر گرفت. از نظر تاریخی، این فرآورده فقط مختص ایران نبوده است. استفاده از ترکیب سرکه و عسل در پزشکی یونان باستان نیز گزارش شده و پزشکانی مانند بقراط و جالینوس در منابع تاریخی مرتبط با آن ذکر شده‌اند. با گسترش این مفهوم در مناطق مختلف، نام‌ها و فرمولاسیون‌های آن نیز تغییر کرده‌اند.

سکنجبین ساده در بنیادی‌ترین شکل خود از سه جزء تشکیل می‌شود: سرکه، عسل یا شیرین‌کننده آب. با این حال، نسبت این اجزا در فرمول‌های مختلف یکسان نیست. در برخی فرمولاسیون‌های سنتی، به جای عسل از شکر یا قند استفاده شده است. همچنین در سکنجبین‌های مرکب، مواد گیاهی مختلفی به پایه اصلی اضافه می‌شوند. بنابراین از دیدگاه دارویی، می‌توان سکنجبین را به دو گروه کلی تقسیم کرد: ۱. سکنجبین ساده: فرمول پایه شامل سرکه، شیرین‌کننده

”

**سکنجبین مرکب:**  
در این نوع، یک یا چند ماده گیاهی به پایه سکنجبین اضافه می‌شود.  
نمونه‌های آن شامل فرآورده‌هایی حاوی بذرها، ریشه‌ها، برگ‌ها، میوه‌ها، گیاهان معطر و یا گیاهان دارویی اختصاصی بوده‌اند

و آب است. ۲. سکنجبین مرکب: در این نوع، یک یا چند ماده گیاهی به پایه سکنجبین اضافه می‌شود.

نمونه‌های آن شامل فرآورده‌هایی حاوی بذرها، ریشه‌ها، برگ‌ها، میوه‌ها، گیاهان معطر و یا گیاهان دارویی اختصاصی بوده‌اند. از این منظر، سکنجبین می‌تواند به‌عنوان یک vehicle یا حامل دارویی سنتی نیز در نظر گرفته شود؛ یعنی پایه‌ای که امکان افزودن مواد گیاهی مختلف را فراهم می‌کند.

”



سرکه به‌ویژه به‌دلیل  
وجود اسید استیک،  
علاوه بر ایجاد طعم  
ترش، می‌تواند از  
نظر متابولیک و  
میکروبیولوژیک نیز دارای  
آثار قابل‌توجهی باشد

مهم‌ترین جزء سکنجبین، سرکه است.

سرکه به‌ویژه به‌دلیل وجود اسید استیک، علاوه بر ایجاد طعم ترش، می‌تواند از نظر متابولیک و میکروبیولوژیک نیز دارای آثار قابل‌توجهی باشد. مطالعات مدرن درباره سرکه، به‌صورت مستقل از سکنجبین، اثرات احتمالی آن بر پاسخ گلوکز پس از غذا، احساس سیری و برخی شاخص‌های متابولیک را بررسی کرده‌اند. با این حال، نمی‌توان نتایج مطالعات سرکه خالص را مستقیماً به سکنجبین تعمیم داد، زیرا سکنجبین دارای اجزای دیگری مانند عسل یا شکر و گاهی ترکیبات گیاهی است. دومین جزء سکنجبین، عسل است که علاوه بر نقش شیرین‌کننده، دارای ترکیبات زیست‌فعال متعددی است که بسته به منشأ گیاهی، شرایط برداشت و فرآوری متفاوت هستند. از جمله ترکیبات مورد توجه در عسل می‌توان به پلی‌فنول‌ها، فلاونوئیدها، اسیدهای فنولیک، مواد معطر و آنزیم‌ها اشاره کرد. بنابراین عسل می‌تواند از





نظر شیمیایی بیش از یک منبع ساده قند باشد، با این حال، میزان این ترکیبات در انواع مختلف عسل بسیار متغیر است. سکنجبین جزء نوشیدنی‌های عملکردی یا کارآمد به حساب می‌آید که علاوه بر ارزش تغذیه‌ای معمول، دارای اجزایی است که بالقوه آثار فیزیولوژیک مفیدی ایجاد می‌کنند. بر اساس شواهد موجود، سکنجبین از نظر مفهومی می‌تواند در این گروه قرار گیرد، اما باید توجه نمود که میان ظرفیت عملکردی و اثبات اثر درمانی آن تفاوت گذاشت. آثار احتمالی متعددی برای سکنجبین ذکر شده‌است از جمله آثار آنتی‌اکسیدانی، ضدالتهابی، تأثیر مثبت بر بیماری‌های متابولیک و برخی اثرات قلبی-عروقی. با این حال، کیفیت و حجم شواهد برای تمام این کاربردها یکسان نیست. وجود عسل یا شکر در سکنجبین می‌تواند مقدار قابل توجهی کربوهیدرات و انرژی وارد رژیم غذایی کند. بنابراین در بیمار مبتلا به دیابت، سکنجبین شیرین شده لزوماً یک نوشیدنی مناسب برای مصرف آزادانه نیست. هرگونه ادعای «کاهش قند خون» باید بر اساس نوع دقیق سکنجبین، مقدار مصرف، میزان قند قابل جذب و نتایج کارآزمایی بالینی همان فرمولاسیون ارزیابی شود. چاقی یکی دیگر از زمینه‌هایی است که اثرات سکنجبین بر آن مورد بررسی قرار گرفته است. برخی مطالعات انسانی اثر مصرف آن را بر وزن بدن و شاخص‌های چربی خون بررسی کرده‌اند

”

**آثار احتمالی متعددی  
برای سکنجبین ذکر  
شده‌است از جمله  
آثار آنتی‌اکسیدانی،  
ضدالتهابی، تأثیر مثبت  
بر بیماری‌های متابولیک  
و برخی اثرات  
قلبی-عروقی**

و نتایج اولیه‌ای درباره کاهش وزن یا برخی شاخص‌های لیپیدی گزارش شده است. البته برای نتیجه‌گیری اساسی، تعداد مطالعات همچنان محدود است. بنابراین در حال حاضر می‌توان گفت که شواهد برای توصیه‌ی سکنجبین به‌عنوان درمان چاقی هنوز کافی نیست. در یک کارآزمایی تصادفی‌شده‌ی بالینی دیگری که به‌صورت کنترل‌شده بر روی اثر مصرف سکنجبین بر شاخص‌های قند و چربی خون افراد سالم بررسی شد، نتایج چالش‌برانگیزی به‌دست آمد. در این مطالعه، ۳۶ فرد در گروه مداخله قرار گرفتند و روزانه یک فنجان از سکنجبین را به مدت چهار هفته دریافت کردند. نتایج نشان داد که مداخله، تأثیر معنی‌داری بر قند خون ناشتا، LDL و تری‌گلیسرید نداشت؛ در عین حال، تغییرات مثبتی در انسولین ناشتا، HOMA-IR و کلسترول تام مشاهده‌شد. این مطالعه نشان داد که حتی در مورد یک فرآورده‌ی نسبتاً ساده نیز اثرات متابولیک ممکن است پیچیده و چندوجهی باشند. بنابراین ادعای ساده‌ای مانند «سکنجبین قند خون را پایین می‌آورد» با شواهد موجود قابل‌دفاع نیست. یکی از مهم‌ترین زمینه‌های پژوهش درباره‌ی سکنجبین، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی آن است. از نظر تئوریک، چندین جزء می‌توانند در این اثر مشارکت داشته باشند. موادی مانند پلی‌فنول‌های عسل، فلاونوئیدها، انتوسیانین‌ها، ترکیبات گیاهی افزوده‌شده و ترکیبات موجود در برخی انواع سرکه. در سکنجبین‌های مرکب، احتمالاً بخش قابل‌توجهی از فعالیت زیستی به گیاه افزوده‌شده وابسته است. این نکته اهمیت بسیار زیادی دارد که نمی‌توان اثر ضدالتهابی یک سکنجبین گیاهی خاص را به سکنجبین ساده تعمیم داد. برای مثال، اگر سکنجبین حاوی یک گیاه دارویی خاص در مدل حیوانی دارای اثر ضدالتهابی باشد، این نتیجه الزاماً به سکنجبین معمولی حاوی سرکه و عسل قابل تعمیم نیست. در متون طب سنتی، برخی از انواع سکنجبین برای بیماری‌های دستگاه تنفسی و از جمله آسم مورد استفاده قرار گرفته‌اند. در منابع تاریخی، به‌خصوص برخی سکنجبین‌های مرکب حاوی گیاهان خاص، کاربردهای تنفسی ذکر شده است. اما از دیدگاه پزشکی مبتنی بر شواهد، این موضوع باید با احتیاط بسیار زیاد تفسیر شود. شواهد کافی وجود ندارد که سکنجبین را جایگزین

”

در حال حاضر می‌توان  
گفت که شواهد برای  
توصیه‌ی سکنجبین  
به‌عنوان درمان چاقی  
هنوز کافی نیست



داروهای کنترل‌کننده یا نجات‌بخش آسم بدانیم. در بهترین حالت، برخی فرمولاسیون‌های خاص این فرآورده‌ی سنتی ممکن است در آینده به‌عنوان درمان کمکی مورد مطالعه قرار گیرند. در طب ایرانی، سکنجین برای طیف وسیعی از مشکلات گوارشی و کبدی توصیف شده است. از نظر علمی، مکانیسم‌های احتمالی زیر قابل بررسی است:

- اثر اسید استیک بر تخلیه و پاسخ گوارشی
- اثر ترکیبات فنولی عسل
- اثر گیاهان دارویی موجود در انواع مرکب، اثرات احتمالی بر میکروبیوم‌های دستگاه گوارش. اما این حوزه هنوز به مطالعات استاندارد و اختصاصی بیشتری نیاز دارد. از سوی دیگر، برخی افراد مبتلا به رفاکس معده یا حساسیت به غذاهای اسیدی ممکن است با مصرف این فرآورده، علائم شدیدتری را تجربه کنند. بنابراین سکنجین برای معده مفید است، یک گزاره عمومی و علمی نیست و اثر آن می‌تواند به فرد، فرمولاسیون و بیماری زمینه‌ای وابسته باشد. در منابع طب سنتی، انواع متعددی از سکنجین برای مشکلات مرتبط با کبد توصیف شده‌اند. ذکر این نکته در مورد ترکیبات طبیعی اهمیت دارد که تحلیل شبکه‌ای ترکیبات گیاهی می‌تواند فرضیه ایجاد نماید و کارآزمایی بالینی باید آن فرضیه را آزمایش کند. استانداردسازی، یکی از بزرگ‌ترین مشکلات پژوهش درباره‌ی تمامی ترکیبات طبیعی منجمله سکنجین است. نبود استاندارد واحد در مورد این فرآورده‌ی طبیعی، مشکل استانداردسازی را دوچندان می‌کند. دو فرآورده که هر دو با نام سکنجین فروخته می‌شوند ممکن است از نظر نوع سرکه و غلظت اسید استیک، نوع عسل و مقدار قند، نسبت سرکه به شیرین‌کننده، نوع گیاه افزوده‌شده، روش حرارت‌دهی و مقدار مصرف کاملاً متفاوت باشند. بنابراین برای توسعه سکنجین به‌عنوان یک محصول سلامت‌محور و نوشیدنی دارویی، لازم است مشخصات زیر استاندارد شود: نسبت دقیق اجزا، میزان اسید استیک، مقدار قند کل، مقدار پلی‌فنول‌ها، نشانگرهای شیمیایی گیاهان دارویی، مقدار مصرف روزانه، روش تهیه و حرارت‌دهی، شرایط نگهداری و پایداری محصول. این استانداردسازی، مقایسه مطالعات علمی بسیار دشوار خواهد بود.



”

برای توسعه سکنجین  
به‌عنوان یک محصول  
سلامت‌محور و نوشیدنی  
دارویی، لازم است  
مشخصات زیر استاندارد  
شود: نسبت دقیق اجزا،  
میزان اسید استیک،  
مقدار قند کل، مقدار  
پلی‌فنول‌ها، نشانگرهای  
شیمیایی گیاهان دارویی،  
مقدار مصرف روزانه،  
روش تهیه و حرارت‌دهی،  
شرایط نگهداری و  
پایداری محصول

”

مهم‌ترین مسیر آینده،  
نه صرفاً تکرار ادعاهای  
طب سنتی، بلکه تبدیل  
فرمولاسیون‌های تاریخی  
به فرآورده‌های شیمیایی  
و دارویی استاندارد،  
تعیین ترکیبات فعال،  
بررسی مکانیسم‌های اثر  
و انجام کارآزمایی‌های  
بالینی با طراحی  
مناسب است

چند مسیر زیستی برای بررسی اثرات سکنجبین قابل طرح است. مسیرهای مرتبط با گلوکز، از مهم‌ترین آن‌ها است. اسیداستیک و برخی ترکیبات گیاهی ممکن است بر پاسخ گلوکز پس از غذا، حساسیت به انسولین یا متابولیسم کربوهیدرات اثر بگذارند. مسیرهای اکسیداتیو از دیگر مسیرهای مطرح است به نحوی که پلی‌فنول‌ها و فلاونوئیدهای موجود در عسل و گیاهان دارویی ممکن است ظرفیت مهار استرس اکسیداتیو داشته باشند. برخی ترکیبات فنولی و گیاهی ممکن است مسیرهای مولکولی مرتبط با التهاب را تعدیل کنند. محیط اسیدی و ترکیبات زیست‌فعال موجود در سرکه و گیاهان نیز می‌توانند از نظر تأثیر بر میکروبیوم‌های روده مورد مطالعه قرار گیرند. البته بسیاری از این مکانیسم‌ها هنوز بیشتر در سطح آزمایشگاهی یا فرضیه‌ای هستند و نباید به عنوان اثر بالینی قطعی معرفی شوند.

مطلب مهم دیگر در مورد این فرآورده این است که، سرکه به دلیل اسیدیته، محیط نامناسبی برای رشد بسیاری از میکروارگانیسم‌ها ایجاد می‌کند. از نظر تاریخی نیز همین ویژگی احتمالاً یکی از دلایل استفاده گسترده از سرکه در فرآورده‌های غذایی بوده است. با این حال، افزودن آب و شیرین‌کننده و همچنین گیاهان مختلف می‌تواند ویژگی‌های میکروبیولوژیک محصول نهایی را تغییر دهد. بنابراین در تولید صنعتی سکنجبین باید قدرت اسیدی، فعالیت آبی، بار میکروبی و پایداری در طول نگهداری، به صورت استاندارد کنترل شود.

این نکته‌ی مهم حتی در مورد سکنجبین نیز صادق است که برای تبدیل یک فرآورده سنتی به یک مداخله پزشکی مبتنی بر شواهد، مطالعات بزرگ‌تر و با طراحی دقیق‌تر لازم است. مشاهده شده که پژوهش‌های جدید درباره سکنجبین، مبتنی بر رویکردهای استانداردتر و چندمرحله‌ای است. عموماً در این بررسی‌ها، استانداردسازی شیمیایی و تعیین مقدار اسیداستیک، قند، پلی‌فنول‌ها و فلاونوئیدها انجام می‌شود.

سکنجبین از نظر توسعه یک محصول سلامت محور دارای چند مزیت بالقوه است: سابقه تاریخی طولانی، مقبولیت فرهنگی بالا، امکان تهیه با مواد نسبتاً ساده، قابلیت افزودن گیاهان دارویی، قابلیت توسعه به صورت نوشیدنی عملکردی و امکان استانداردسازی صنعتی. اما برای ورود جدی به بازار



محصولات سلامت محور، لازم است از فرمولاسیون سنتی غیر استاندارد به سمت فرآورده استاندارد شده و قابل آزمایش حرکت کرد. مهم ترین مسیر آینده، نه صرفاً تکرار ادعاهای طب سنتی، بلکه تبدیل فرمولاسیون های تاریخی به فرآورده های شیمیایی و دارویی استاندارد، تعیین ترکیبات فعال، بررسی مکانیسم های اثر و انجام کارآزمایی های بالینی با طراحی مناسب است. از این منظر، سکنجبین می تواند نمونه ای ارزشمند از پیوند میان میراث دارویی ایران و علوم مدرن غذا، داروسازی، فارماکولوژی و پزشکی مبتنی بر شواهد باشد. با این حال، برای شناخت کامل جایگاه این فرآورده در فرهنگ دارویی ایران، ضروری است از توصیف های امروزی فراتر رفته و به میراث مکتوب پزشکان و داروسازان ایرانی بازگردیم. در متون کهن، سکنجبین صرفاً یک نوشیدنی خوش گوار نبوده، بلکه فرآورده ای دارویی با ترکیبات، درجات و کاربردهای گوناگون محسوب می شده است؛ به گونه ای که با تغییر نوع شیرین کننده، نسبت سرکه و شیرینی و افزودن گیاهان دارویی، انواع متعددی از آن برای مقاصد مختلف تهیه می کردند.

از این رو، اکنون زمان آن است که کاربردهای سنتی سکنجبین را چنان که در منابع معتبر طب ایرانی گزارش شده است، مرور کنیم. این گزارش ها بیش از آن که ادعایی درباره اثربخشی بالینی امروزی باشند، بخشی از تاریخ اندیشه دارویی و تجربه درمانی ایرانیان را نشان می دهند و می توانند پرسش های ارزشمندی برای پژوهش های جدید ایجاد کنند. طبیعتاً قبل از بررسی های علمی مستند، نایستی از این فرآورده های طبیعی با ادعاهای درمانی استفاده نمود. در میان منابعی چون قانون در طب، ذخیره خوارزمشاهی، فردوس الحکمه و آثار داروشناختی دوره های متأخر، از جمله مخزن الادویه و تحفه حکیم مؤمن، برای سکنجبین ساده و انواع مرکب آن کاربردهای متعددی ذکر شده است. بر پایه این منابع، مهم ترین کاربردهای گزارش شده عبارتند از:

۱. رفع تشنگی و تسکین عطش، به ویژه در برخی حالات تب دار و حرارت های بدنی که در چارچوب طب سنتی با غلبه صفرا یا حرارت مرتبط دانسته می شدند. در توصیف سکنجبین ساده، «رفع تشنگی» از کاربردهای اصلی ذکر شده است.
۲. کمک به گشودن انسدادها (فتح سدد)؛ سکنجبین ساده و



”

**سکنجبین از نظر توسعه یک محصول سلامت محور دارای چند مزیت بالقوه است:**  
سابقه تاریخی طولانی، مقبولیت فرهنگی بالا، امکان تهیه با مواد نسبتاً ساده، قابلیت افزودن گیاهان دارویی، قابلیت توسعه به صورت نوشیدنی عملکردی و امکان استانداردسازی صنعتی

”



در متون کهن، سکنجبین  
صرفاً یک نوشیدنی  
خوش‌گوار نبوده، بلکه  
فرآورده‌ای دارویی با  
ترکیبات، درجات و  
کاربردهای گوناگون  
محسوب می‌شده  
است؛ به‌گونه‌ای که با  
تغییر نوع شیرین‌کننده،  
نسبت سرکه و شیرینی و  
افزودن گیاهان دارویی،  
انواع متعددی از آن  
برای مقاصد مختلف  
تهیه می‌کردند

برخی انواع دارویی آن در متون برای «تفتیح سدد» یا گشودن انسدادهای اندام‌های داخلی به‌کار رفته‌اند. تفتیح سدد همانند بسیاری از واژه‌های طب کهن، در طب کنونی، معادل‌سازی نشده‌است.

۳. پاک‌کنندگی و جلاء معده؛ در منابع برای برخی انواع سکنجبین، به‌ویژه سکنجبین اصولی، «جلای معده» و پاک‌سازی آن از بلغم ذکر شده‌است.

۴. کمک در تب‌ها و حمیات؛ سکنجبین ساده و انواع مرکب آن در شماری از نسخه‌ها برای انواع تب‌ها، به‌خصوص تب‌های گرم و مرکب، ذکر شده‌اند.

۵. کاربرد در اختلالات منسوب به کبد؛ در متون، سکنجبین برای برخی بیماری‌ها و حالات مربوط به کبد، به‌کار رفته است.

۶. کاربرد در ناراحتی‌های معده و گوارش؛ از جمله در ضعف یا سنگینی معده و برخی حالات همراه با تهوع و استفراغ. سکنجبین سفرجلی، برای نمونه، برای تقویت معده و رفع تهوع گزارش شده‌است.

۷. کمک به رفع تهوع و استفراغ؛ به‌خصوص سکنجبین‌های مرکب، مانند سکنجبین سفرجلی، که در تحفه حکیم مؤمن برای «رفع غثیان وقی» ذکر شده‌اند.



۸. کاربرد در برخی حالات صفراوی؛ سکنجبین ساده در منابع برای «قطع صفرا» و برخی انواع سکنجبین مرکب برای حالات منسوب به غلبه صفرا مورد استفاده قرار گرفته‌اند.

۹. کاربرد در برخی بیماری‌ها و ناراحتی‌های طحال؛ در متون، سکنجبین در کنار فرآورده‌های گیاهی دیگر برای برخی از بیماری‌های طحال ذکر شده است.

۱۰. کمک به دفع رطوبات و اخلاط از دیدگاه طب سنتی؛ برخی انواع دارویی سکنجبین، بسته به ترکیبات افزوده‌شده، برای پاک‌سازی یا تعدیل اخلاط و رطوبات بدن به‌کار می‌رفته‌اند.

۱۱. کاربرد در برخی حالات مربوط به کلیه و مجاری ادراری؛ سکنجبین در بعضی نسخه‌های مرکب همراه با گیاهان دارویی مورد استفاده قرار گرفته و در برخی متون، ترکیبات سکنجبینی برای مقاصد مرتبط با دفع ادرار یا سنگ‌های ادراری ذکر شده‌اند.

۱۲. کمک به هضم و اصلاح عملکرد دستگاه گوارش؛ به‌ویژه هنگامی که سکنجبین با گیاهان معطر و دارویی مانند کرفس، رازیانه و انیسون ترکیب می‌شده است.

۱۳. کاربرد در برخی حالات همراه با ضعف یا ناراحتی کبد و معده گرم؛ سکنجبین سفرجلی از نمونه‌های مشخصی است که در تحفه حکیم مؤمن برای تقویت معده و رفع برخی علائم گوارشی معرفی شده‌است. ۱۴. استفاده به‌عنوان حامل یا همراه داروهای گیاهی دیگر؛ یکی از ویژگی‌های مهم سکنجبین در داروسازی سنتی این بوده که خود به‌تنهایی یا همراه با سایر گیاهان دارویی به‌کار می‌رفته است، بنابراین، در بسیاری از نسخه‌ها نقش آن تنها یک نوشیدنی یا شیرین‌کننده نبوده، بلکه بخشی از طراحی دارویی نسخه محسوب می‌شده است.

در مجموع، این شواهد تاریخی نشان می‌دهد که سکنجبین در طب ایرانی جایگاهی فراتر از یک نوشیدنی سنتی داشته و به‌صورت خانواده‌ای از فرآورده‌های دارویی با ترکیبات و اهداف متفاوت مورد استفاده قرار می‌گرفته است. همین تنوع، سکنجبین را به موضوعی جذاب برای پژوهش‌های آینده در حوزه‌های فارماکونوزی، شیمی مواد غذایی، زیست‌فعالیت ترکیبات، فناوری فرآوری و مطالعات بالینی تبدیل می‌کند. البته کاربردهای یادشده باید در چارچوب تاریخی و نظری طب ایرانی تفسیر شوند و نمی‌توان آن‌ها را بدون شواهد بالینی کافی، معادل اثرات درمانی اثبات‌شده در پزشکی نوین دانست.

”

## بر پایه منابع طب سنتی، مهم‌ترین کاربردهای گزارش‌شده سکنجبین عبارتند از:

۱. رفع تشنگی و تسکین عطش
۲. کمک به گشودن انسدادها
۳. پاک‌کنندگی و جلاء معده
۴. کمک در تب‌ها و حمیات
۵. کاربرد در اختلالات منسوب به کبد
۶. کاربرد در ناراحتی‌های معده و گوارش
۷. کمک به رفع تهوع و استفراغ
۸. کاربرد در برخی حالات صفراوی
۹. کاربرد در برخی بیماری‌ها و ناراحتی‌های طحال
۱۰. کمک به دفع رطوبات و اخلاط از دیدگاه طب سنتی
۱۱. کاربرد در برخی حالات مربوط به کلیه و مجاری ادراری
۱۲. کمک به هضم و اصلاح عملکرد دستگاه گوارش
۱۳. کاربرد در برخی حالات همراه با ضعف یا ناراحتی کبد و معده گرم
۱۴. استفاده به‌عنوان حامل یا همراه داروهای گیاهی دیگر