الجامع المفردات الا دویہ

ترجمہ مفردات ابن البیطار

مصنف

ماہر نباتات عبد اللہ بن احمد بن البیطار المالقی الاندلسی

ناشـــر

سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن
۶۵ ـ ۶۱ ـ انسٹی ٹیوشنل ایریا بمقابل ڈی بلاک
جنک پوری، نئی دہلی ۱۱۰۰۵۸

جملہ حقوق محفوظ ہیں

تعداد اشاعت	:	ایک ہزار
سن اشاعت طبع اوّل	:	۱۹۸۶ء
سن اشاعت طبع دوم	:	۲۰۰۰ء
قیمت	:	روپے

طابع : حبا فائن آرٹ پرنٹرس، لال کنواں دہلی ـ ۶

پیش لفظ

سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن کے تحقیقی پروگراموں میں معالجاتی تحقیق، مرکبات کی معیار بندی، دوائی پودوں کے سروے کے علاوہ طب یونانی کے قدیم لٹریچر کی تلاش وتحقیق کا کام بھی شامل ہے۔ اس پروگرام کے تحت کونسل نے کچھ ایسے کام کیے ہیں جو اہم ہونے کے ساتھ ساتھ طب کے طلبا اور محققین کے لیے نشان راہ کی حیثیت رکھتے ہیں۔ ان کاموں میں کلیاتِ ابن رشد کے عربی متن کی تدوین واشاعت نیز اس کے اُردو ترجمہ کی اشاعت، مشہور طبیب زکریا رازی کی کتاب الابدال (متن، ترجمہ، حواشی) رسالۂ جودیہ از شیخ بو علی سینا (متن، ترجمہ، تشریحات)، آئینۂ سرگذشت (ابن سینا کی سوانح حیات)، ابن زہر کی کتاب التیسیر (اُردو ترجمہ) اور ابن القف مسیحی کی کتاب العمدہ فی الجراحۃ جلد اول (اُردو ترجمہ) کی اشاعت شامل ہیں۔

مشہور ماہر نباتات ضیاء الدین عبداللہ بن احمد الاندلسی المعروف بہ ابن بیطار (۱۱۹۷ ـ ۱۲۴۸ء) کی تالیف "الجامع لمفردات الادویہ والاغذیہ" یونانی مفرد ادویہ پر ایک بیش بہا تالیف ہے جو ۱۲۹۱ھ (۱۸۷۴ء) میں پہلی بار بولاق پریس، قاہرہ سے چار جلدوں میں شائع ہوئی تھی۔ اس موضوع پر لکھی جانے والی کتابوں میں یہ کتاب انتہائی مکمل کتاب ہے جس کی تالیف میں ابن بیطار نے بڑی کاوش، غور وفکر اور مشاہدہ کی گہرائی سے کام لیا ہے۔ اس کتاب کی اہمیت کا اندازہ اس بات سے ہو سکتا ہے کہ اس کے تراجم یوروپی زبانوں لاطینی، جرمن اور فرانسیسی میں شائع ہوتے رہے ہیں۔ کسی ہندوستانی زبان میں اب تک اس مفید کتاب کا ترجمہ نہیں ہوا تھا۔ کونسل نے اپنے لٹریری ریسرچ پروگرام کے تحت اس عظیم کام کو اپنے ہاتھ میں لیا اور اس کی جلد اوّل کے ترجمہ کی اشاعت ۱۹۸۵ء میں عمل میں آچکی ہے۔ اب دوسری جلد کا ترجمہ شائع کیا جارہا ہے۔

ابن بیطار ۱۱۹۷ء میں اندلس میں پیدا ہوئے اور ان کی ساری زندگی ادویہ پر تحقیق اور دوائی جڑی بوٹیوں کی تلاش میں بسر ہوئی اور اس سلسلہ میں انھوں نے دور دراز کے سفر کیے۔

الجامع لمفردات میں ابن بیطار نے متقدمین علمائے نباتیہ میں دیسقوریدوس اور جالینوس وغیرہ کے حوالے دیے ہیں۔ اور اپنے تجربات کے ساتھ اس موضوع پر مختلف اطبا اور کتابوں کے حوالے درج کیے ہیں۔

پیش لفظ

(طبع دوم)

سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن میں جن تحقیقی منصوبوں پر کام کیا جارہا ہے ان میں لٹریری ریسرچ کو بڑی اہمیت دی گئی ہے۔ اس میدان میں قدیم طبّی کتابوں اور مخطوطوں کی ترتیب و تدوین اور تراجم کے کام کیے جارہے ہیں۔ یہ قدیم مخطوطات اور کتابیں اکثر و بیشتر عربی اور فارسی زبانوں میں ہیں جن سے استفادہ کرنے والوں کی تعداد اب بہت کم رہ گئی ہے اس لیے ضرورت ہے کہ ان ذخائر کو جدید ہندوستانی زبانوں میں منتقل کیا جائے خاص طور پر اردو میں، جو اب طبیہ کالجوں کا ذریعۂ تعلیم بھی ہے۔ ان طبّی ذخائر میں جو معلومات درج ہیں وہ تفصیلی بھی ہیں اور معیاری بھی۔ اعلیٰ طبّی تعلیم حاصل کرنے والے طلبا اور تحقیق کرنے والوں کے لیے ان ذخائر کا مطالعہ بے حد ضروری ہے۔ سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن کی زیر نگرانی کئی بے حد اہم اور مستند کتابوں کو ترتیب و تدوین اور تراجم کے بعد شائع کیا گیا ہے مثلاً کتاب الکلیات از ابن رشد، کتاب العمدہ فی الجراحت از ابن القف مسیحی، کتاب الابدال از ابو بکر محمد بن زکریا رازی، کتاب المنصوری از ابو بکر محمد بن زکریا رازی، کتاب الحاوی الکبیر از ابو بکر محمد بن زکریا رازی (تئیس جلدوں میں سے آٹھ جلدوں کے تراجم شائع ہو چکے ہیں باقی جلدوں کے تراجم بھی یکے بعد دیگرے جلد ہی شائع ہوں گے)، رسالہ جودیہ از ابن سینا، عیون الانباء فی طبقات الاطبا وغیرہ۔

ایسی ہی اہم کتابوں میں 'الجامع لمفردات الادویہ والاغذیہ' کا شمار بھی ہے جو اپنے زمانے کے مشہور ماہر نباتات، ضیاء الدین عبداللہ بن احمد الاندلسی المعروف بہ ابن بیطار (۱۱۹۷۔ ۱۲۴۸ء) کی تالیف کی ہوئی، یونانی مفرد ادویہ کے موضوع پر بیش بہا معلومات پر مشتمل ایک ضخیم کتاب ہے۔

یہ کتاب پہلی بار ۱۲۹۱ھ (۱۸۷۴ء) میں قاہرہ (مصر) سے چار جلدوں میں شائع ہوئی تھی۔ ابن بیطار نے اس کتاب کی تالیف میں بے حد کد و کاوش، اور تحقیق و جستجو سے کام لے کر اسے مکمل کیا تھا اور یہ کتاب اتنی مقبول ہوئی تھی کہ یورپ کی بیشتر زبانوں میں اس کا ترجمہ کیا گیا۔ لیکن کسی ہندوستانی

جس سے اس کتاب کی افادیت بڑھ گئی ہے۔

جلد دوم کا ترجمہ بڑی حد تک لٹریری ریسرچ یونٹ (لکھنؤ) میں حکیم شکیل احمد شمسی مرحوم (پروجیکٹ آفیسر) کی نگرانی میں مکمل ہو چکا تھا۔ بعد ازیں نئی دہلی میں لٹریری ریسرچ انسٹی ٹیوٹ کے قیام کے بعد یہاں یہ کام پایۂ تکمیل کو پہنچا۔ ترجمہ کا کام حکیم محمد یوسف (ریسرچ آفیسر) اور حکیم سید محمد حسان (اسسٹنٹ ریسرچ آفیسر) نے انجام دیا۔ کونسل میں ترجمہ پر نظر ثانی کی گئی۔

جلد دوم کے اس ترجمہ میں بھی وہی انداز اختیار کیا گیا ہے جو جلد اوّل کے ترجمہ میں اختیار کیا گیا تھا۔ مثلاً دواؤں کے نباتی ناموں کی شمولیت، حتی الامکان دیگر زبانوں میں دواؤں کے نام اور ترجمہ کی زبان میں سادگی کا اہتمام۔

امید ہے جامع المفردات کی دوسری جلد کا یہ ترجمہ طلبائے طب، اطبا اور اسکالر حضرات کے لیے مفید ثابت ہوگا۔

طبیبہ اُمّ الفضل

ڈپٹی ڈائرکٹر

زبان میں پہلی بار اس کتاب پر سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن کے زیر نگرانی کام کیا گیا۔ یہ چاروں جلدیں عربی سے اردو میں ترجمہ کی گئیں۔ کونسل کی جانب سے تین جلدوں کا ترجمہ شائع کیا جا چکا ہے اور چوتھی جلد کا ترجمہ زیر اشاعت ہے۔ دریں اثنا دوسری جلد کے اردو ترجمے کی تمام جلدیں ختم ہو گئیں، (جو اس ترجمے کی مقبولیت کا ایک واضح ثبوت ہے) اس لیے جلد دوم کے ترجمے کو اب دوبارہ شائع کیا جا رہا ہے۔

الجامع لمفردات کی چاروں جلدوں میں تقریباً ۲۳۰۰ مفرد دواؤں کا تذکرہ ہے۔ مکررات کو حذف کر دیا جائے تو تقریباً ۱۴۰۰ مفردات کا تفصیلی تذکرہ ارباب نظر کے سامنے آتا ہے۔ اس دوسری جلد میں ۳۷۱ عنوانات کے تحت دواؤں کا تذکرہ ہے۔ جن میں بیشتر دوائیں تو نباتی ہیں لیکن کچھ معدنی اور حیوانی دواؤں کا تذکرہ بھی ہے۔

ابن بیطار کا انداز نگارش تحقیقی ہے۔ اس نے ایک طرف تو خود دور دراز سفر کر کے مختلف مقامات پر پیدا ہونے والی دواؤں کو تلاش کیا ہے اور پھر ان سے متعلق معلومات کو اس کتاب میں مرتب کر دیا ہے جب کہ دوسری جانب اس نے قدیم اطبا کی کاوشوں سے استفادہ کیا ہے اور ان کے حوالے دیے ہیں۔ ان متقدمین میں دیسقوریدوس، جالینوس، ماسرجویہ، ابن سرابیون، رازی، ابن وافد، وافقی، ابن سینا جیسے معتبر نام شامل ہیں۔ چنانچہ اس دوسری جلد ہی میں ۷۱ اطبا اور مفردات کے موضوع پر قدیم اطبا کی ۲۴ کتابوں کے حوالے درج ہیں۔

مجھے یقین ہے کہ جلد دوم کی دوبارہ اشاعت طب کے اساتذہ، طلبا اور محققین کی ضرورت کو کما حقہ پوری کرے گی اور اس کے مطالعہ سے فن طب کے دلدادگان میں ذوق تحقیق کو بڑھاوا ملے گا۔

(حکیم محمد خالد صدیقی)

ڈائرکٹر

سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن

فہرست

نمبر شمار	نام ادویہ	صفحہ نمبر	نمبر شمار	نام ادویہ	صفحہ نمبر
۱۔	حاشا	۱	۲۰۔	حجر حبشی	۱۵
۲۔	حاسیس	۲	۲۱۔	حجر یہودی	۱۵
۳۔	حاج	۳	۲۲۔	حجر القمر	۱۶
۴۔	حب النیل	۴	۲۳۔	حجر افریقی	۱۶
۵۔	حب الکلی	۵	۲۴۔	حجر الاساکفہ	۱۷
۶۔	حب الزلم	۵	۲۵۔	حجارۃ البحیرہ	۱۷
۷۔	حب السمنہ	۶	۲۶۔	حجر السلوان	۱۷
۸۔	حباحب	۶	۲۷۔	حجر الکلب	۱۸
۹۔	حب المیسم	۷	۲۸۔	حجر قرامی	۱۸
۱۰۔	حباری	۷	۲۹۔	حجر اعرابی	۱۸
۱۱۔	حبرج	۸	۳۰۔	حجر غاغاطیس	۱۹
۱۲۔	حب السناد	۱۰	۳۱۔	حجر الاسفنج	۱۹
۱۳۔	حب القلت	۱۱	۳۲۔	حجر خزفی	۲۰
۱۴۔	حبق	۱۱	۳۳۔	حجر الاثدار	۲۰
۱۵۔	حبق ترنجانی	۱۲	۳۴۔	حجر الحیہ	۲۰
۱۶۔	حجر لبنی	۱۲	۳۵۔	حجر ہندی	۲۱
۱۷۔	حجر مسلی	۱۳	۳۶۔	حجر رصاصی	۲۱
۱۸۔	حجر مشقق	۱۴	۳۷۔	حجر منفی	۲۱
۱۹۔	حجر نبطی	۱۴	۳۸۔	حجر البرام	۲۱

۳۹۔ حجرالبلور ۲۱
۴۰۔ حجراناغاطس ۲۲
۴۱۔ حجرالکرک ۲۲
۴۲۔ حجر عراقی ۲۲
۴۳۔ حجرالدیک ۲۲
۴۴۔ حجرالنار ۲۳
۴۵۔ حجر یولس ۲۴
۴۶۔ حجرالمثانہ ۲۴
۴۷۔ حجرالحمام ۲۴
۴۸۔ حجرالبقر ۲۴
۴۹۔ حجرالحوت ۲۵
۵۰۔ حجری ۲۶
۵۱۔ حجرالاقروح ۲۶
۵۲۔ حجرالرحیٰ ۲۶
۵۳۔ حجرارمنی ۲۶
۵۴۔ حجرالبُسر ۲۷
۵۵۔ حجر بارقی ۲۷
۵۶۔ حجل ۲۸
۵۷۔ حدید ۲۹
۵۸۔ حداۃ ۳۰
۵۹۔ حدق ۳۱
۶۰۔ حرمل ۳۲
۶۱۔ حرملہ ۳۴
۶۲۔ حرف ۳۵
۶۳۔ حرف السطوح ۳۷
۶۴۔ حرف مشرقی ۳۸
۶۵۔ حرف الماء ۳۹
۶۶۔ حرشف ۳۹
۶۷۔ حرذون ۴۱
۶۸۔ حرجول ۴۱
۶۹۔ حرباء ۴۲
۷۰۔ حربث ۴۲
۷۱۔ حزازالصخر ۴۲
۷۲۔ حزازۃ ۴۳
۷۳۔ حزاز ۴۴
۷۴۔ حزازۃ اخریٰ ۴۴
۷۵۔ حزنبل ۴۵
۷۶۔ حسک ۴۶
۷۷۔ حسل ۴۷
۷۸۔ حشیشۃ الزجاج ۴۷
۷۹۔ حشیشۃ الداخس ۴۸
۸۰۔ حصرم ۴۹
۸۱۔ حضض ۵۱
۸۲۔ حلبہ ۵۳
۸۳۔ حلق ۵۶
۸۴۔ حلبیثا ۵۶
۸۵۔ حلفا ۵۷
۸۶۔ حلاب ۵۷
۸۷۔ حلتیت ۵۸
۸۸۔ حلبوب ۶۱
۸۹۔ حلزون ۶۱
۹۰۔ حماما ۶۳
۹۱۔ حمص ۶۵
۹۲۔ حماض ۶۸
۹۳۔ حماض الماء ۷۰
۹۴۔ حماض البقر ۷۱
۹۵۔ حماحم ۷۱
۹۶۔ حمام ۷۲
۹۷۔ حمار اہلی ۷۴
۹۸۔ حمار وحشی ۷۶
۹۹۔ حنظل ۷۷
۱۰۰۔ حنطہ ودقیق ۸۰
۱۰۱۔ حندقوقی بستانی ۸۲
۱۰۲۔ حندقوقی بری ۸۲
۱۰۳۔ حنا ۸۵
۱۰۴۔ حنجرہ ۸۸
۱۰۵۔ خور ۸۸
۱۰۶۔ خور رومی ۸۸
۱۰۷۔ حواصل ۹۰
۱۰۸۔ حی العالم ۹۰
۱۰۹۔ خانق النمر ۹۲
۱۱۰۔ خانق الذئب ۹۲
۱۱۱۔ خانق الکلاب ۹۳
۱۱۲۔ خالوماقی ۹۴
۱۱۳۔ خاماقیس ۹۴
۱۱۴۔ خاماسوقی ۹۴
۱۱۵۔ خامالاون ماس ۹۶
۱۱۶۔ خامالاء ۹۶
۱۱۷۔ خبازی ۹۸
۱۱۸۔ خبہ ۹۹
۱۱۹۔ خبث ۱۰۰
۱۲۰۔ خبز ۱۰۱
۱۲۱۔ خرنوب ۱۰۷
۱۲۲۔ خردل ۱۰۹
۱۲۳۔ خردل فارسی ۱۱۱
۱۲۴۔ خروع ۱۱۱
۱۲۵۔ خربق ابیض ۱۱۳
۱۲۶۔ خربق اسود ۱۱۴
۱۲۷۔ خروسوقوی ۱۱۷
۱۲۸۔ خرطال ۱۱۷
۱۲۹۔ خروسوموعالی ۱۱۸
۱۳۰۔ خُرّم ۱۱۸
۱۳۱۔ خرفع ۱۱۸
۱۳۲۔ خراطین ۱۲۰
۱۳۳۔ خزف ۱۲۱
۱۳۴۔ خزامی ۱۲۲
۱۳۵۔ خس ۱۲۳
۱۳۶۔ خشخاش ۱۲۵
۱۳۷۔ خشخاش منثور ۱۲۷
۱۳۸۔ خشخاش مقرن ۱۲۷
۱۳۹۔ خشخاش زبدی ۱۲۸
۱۴۰۔ خسکنجبین ۱۲۹
۱۴۱۔ خصی الکلب ۱۲۹
۱۴۲۔ خصی الثعلب ۱۳۱

۱۴۳- خصی الدیک ۱۳۲
۱۴۴- خصی المواشی وغیرہا ۱۳۳
۱۴۵- خطمی ۱۳۳
۱۴۶- خطاف ۱۳۵
۱۴۷- خفاش ۱۳۶
۱۴۸- خل ۱۳۸
۱۴۹- خلنج ۱۴۲
۱۵۰- خلاف ۱۴۲
۱۵۱- خلد ۱۴۳
۱۵۲- خمیر ۱۴۴
۱۵۳- خمر ۱۴۵
۱۵۴- خمان ۱۴۶
۱۵۵- خماہان ۱۵۷
۱۵۶- خمخم ۱۵۸
۱۵۷- خندریلی ۱۵۸
۱۵۸- خندروس ۱۵۹
۱۵۹- خنفش ۱۶۰
۱۶۰- خنفسا ۱۶۱
۱۶۱- خنزیر ۱۶۲
۱۶۲- خولنجان ۱۶۳
۱۶۳- خوخ ۱۶۳
۱۶۴- خیار ۱۶۵
۱۶۵- خیارشنبر ۱۶۶
۱۶۶- خیری ۱۶۸
۱۶۷- خیربوا ۱۶۶
۱۶۸- دارصینی ۱۷۰
۱۶۹- دارشیشعان ۱۷۳
۱۷۰- دادی ۱۷۵
۱۷۱- دالج ابروج ۱۷۶
۱۷۲- دلق ۱۷۶
۱۷۳- دبیداریا ۱۷۷
۱۷۴- دلبس ۱۷۸
۱۷۵- دب ۱۷۹
۱۷۶- دجاج ۱۸۰
۱۷۷- دج ۱۸۲
۱۷۸- دخن ۱۸۳
۱۷۹- دخان ۱۸۴
۱۸۰- دردار ۱۸۵
۱۸۱- درونج ۱۸۶
۱۸۲- دردی ۱۸۷
۱۸۳- دراج ۱۸۹
۱۸۴- دروقینون ۱۸۹
۱۸۵- دروبطارس ۱۹۰
۱۸۶- دسیبوریہ ۱۹۱
۱۸۷- دفلیٰ ۱۹۱
۱۸۸- دلب ۱۹۳
۱۸۹- دلبوث ۱۹۵
۱۹۰- دلق ۱۹۶
۱۹۱- دلفین ۱۹۷
۱۹۲- دم ۱۹۷
۱۹۳- دم الاخوین ۱۹۹
۱۹۴- دماغ ۲۰۰
۱۹۵- دمادم ۲۰۱
۱۹۶- دمیا ۲۰۱
۱۹۷- دند ۲۰۱
۱۹۸- دہن الاذخر ۲۰۵
۱۹۹- دہن الاقحوان ۲۰۵
۲۰۰- دہن الآس ۲۰۶
۲۰۱- دہن المرزنجوش ۲۰۷
۲۰۲- دہن الباذروج ۲۰۷
۲۰۳- دہن القیصوم ۲۰۸
۲۰۴- دہن الشبت ۲۰۸
۲۰۵- دہن السوسن ۲۰۹
۲۰۶- دہن النرجس ۲۱۱
۲۰۷- دہن الجماجم ۲۱۱
۲۰۸- دہن الزعفران ۲۱۲
۲۰۹- دہن الحنا ۲۱۳
۲۱۰- دہن الایرسا ۲۱۴
۲۱۱- دہن عصیر العنب ۲۱۵
۲۱۲- دہن الدارصینی ۲۱۵
۲۱۳- دہن الناردین ۲۱۶
۲۱۴- دہن الحلبہ ۲۱۶
۲۱۵- دہن السذاب ۲۱۷
۲۱۶- دہن النسرین ۲۱۷
۲۱۷- دہن البابونج ۲۱۸
۲۱۸- دہن السفرجل ۲۱۸
۲۱۹- دہن زہرۃ الکرم ۲۱۹
۲۲۰- دہن الکفری ۲۱۹
۲۲۱- دہن الورد ۲۱۹
۲۲۲- دہن البنفسج ۲۲۲
۲۲۳- دہن النیلوفر ۲۲۳
۲۲۴- دہن فقاح الخلاف ۲۲۳
۲۲۵- دہن الخیری ۲۲۳
۲۲۶- دہن الزنبق ۲۲۴
۲۲۷- دہن الحسک ۲۲۴
۲۲۸- دہن نوارۃ القندول ۲۲۵
۲۲۹- دہن القرع ۲۲۶
۲۳۰- دہن الاملج ۲۲۷
۲۳۱- دہن الآجر ۲۲۷
۲۳۲- دہن الغار ۲۲۹
۲۳۳- دہن شجرۃ المصطکی ۲۲۹
۲۳۴- دہن المصطکی ۲۳۰
۲۳۵- دہن الخروع ۲۳۰
۲۳۶- دہن اللوز المر ۲۳۱
۲۳۷- دہن اللوز الحلو ۲۳۱
۲۳۸- دہن الجوز ۲۳۲
۲۳۹- دہن لب الخوخ ۲۳۲
۲۴۰- دہن لب نوی المشمش ۲۳۳
۲۴۱- دہن النارجیل ۲۳۳
۲۴۲- دہن البان ۲۳۳
۲۴۳- دہن البزر ۲۳۳
۲۴۴- دہن الفستق ۲۳۴
۲۴۵- دہن البندق ۲۳۵
۲۴۶- دہن البطم ۲۳۵

۲۴۷- دہن البیخ ۲۳۵
۲۴۸- دہن بزر الفجل ۲۳۶
۲۴۹- دہن القرطم ۲۳۶
۲۵۰- دہن بزر الانجرہ ۲۳۷
۲۵۱- دہن الشونیز ۲۳۷
۲۵۲- دہن الخردل ۲۳۷
۲۵۳- دہن بزر الحرمل ۲۳۸
۲۵۴- دہن الزقوم الشامی ۲۳۸
۲۵۵- دہن الاترج ۲۳۹
۲۵۶- دہن الکاوی ۲۴۱
۲۵۷- دہن قثاء الحمار ۲۴۱
۲۵۸- دہن الدفلی ۲۴۱
۲۵۹- دہن الشہدانج ۲۴۲
۲۶۰- دہن الضرو ۲۴۲
۲۶۱- دہن خشخاش الاسود ۲۴۲
۲۶۲- دہن الحنظل ۲۴۳
۲۶۳- دہن البیض ۲۴۳
۲۶۴- دہن القمح ۲۴۴
۲۶۵- دہن الحمص ۲۴۴
۲۶۶- دہن الشیلم ۲۴۵
۲۶۷- دہن الافسنتین ۲۴۷
۲۶۸- دہن القسط الساذج ۲۴۵
۲۶۹- دہن العاقر قرحا ۲۴۶
۲۷۰- دہن الحیات ۲۴۶
۲۷۱- دہن العقارب ۲۴۶
۲۷۲- دہنج ۲۴۷
۲۷۳- دوایا اغریا ۲۴۹
۲۷۴- دوسر ۲۴۹
۲۷۵- دوقس ۲۵۰
۲۷۶- دود القرمز ۲۵۱
۲۷۷- دود البقل ۲۵۲
۲۷۸- دود الزبل ۲۵۲
۲۷۹- دوادم ۲۵۲
۲۸۰- دود الحریر ۲۵۲
۲۸۱- دود خشب الصنوبر ۲۵۳
۲۸۲- دیودار ۲۵۴
۲۸۳- دیفروجس ۲۵۵
۲۸۴- دینساقوس ۲۵۶
۲۸۵- دیک بردیک ۲۵۸
۲۸۶- ذاقنی اسکندرانی ۲۵۹
۲۸۷- ذافنوبداس ۲۶۰
۲۸۸- ذبل ۲۶۱
۲۸۹- ذباب ۲۶۱
۲۹۰- ذراریح ۲۶۲
۲۹۱- ذرّہ ۲۶۴
۲۹۲- ذفر ۲۶۵
۲۹۳- ذنب الخیل ۲۶۵
۲۹۴- ذنب العقرب ۲۶۶
۲۹۵- ذنب السبع ۲۶۶
۲۹۶- ذنب الخروف ۲۶۸
۲۹۷- ذنب الفارۃ ۲۶۸
۲۹۸- ذنب ۲۶۹
۲۹۹- ذہب ۲۶۹
۳۰۰- ذئب ۲۷۱
۳۰۱- راسن ۲۷۳
۳۰۲- راوند ۲۷۵
۳۰۳- رازیانج ۲۸۳
۳۰۴- رازقی ۲۸۵
۳۰۵- ربیثا ۲۸۶
۳۰۶- ربل ۲۸۶
۳۰۷- رتم ۲۸۷
۳۰۸- رجل الغراب ۲۸۸
۳۰۹- رجل الجراد ۲۹۰
۳۱۰- رخمہ ۲۹۱
۳۱۱- رخبین ۲۹۱
۳۱۲- رخام ۲۹۲
۳۱۳- رصاص ۲۹۲
۳۱۴- رطب ۲۹۵
۳۱۵- رعی الابل ۲۹۶
۳۱۶- رعی الحمام ۲۹۷
۳۱۷- رُعاد ۲۹۸
۳۱۸- رقعہ ۲۹۹
۳۱۹- رُمّان ۳۰۰
۳۲۰- رماد ۳۰۰
۳۲۱- رمل ۳۰۶
۳۲۲- رمث ۳۰۶
۳۲۳- روذامارندا ۳۰۷
۳۲۴- روبیان ۳۰۸
۳۲۵- رتوس ۳۰۹
۳۲۶- ریباس ۳۱۰
۳۲۷- رتیہ ۳۱۱
۳۲۸- رئیۃ البحر ۳۱۲
۳۲۹- ریحان سلیمان ۳۱۲
۳۳۰- ریحان الکافور ۳۱۲
۳۳۱- ریش ۳۱۳
۳۳۲- زاج ۳۱۴
۳۳۳- زبیب ۳۲۰
۳۳۴- زبیب الجبل ۳۲۲
۳۳۵- زبد البحر ۳۲۳
۳۳۶- زبد البحیرہ ۳۲۴
۳۳۷- زبد ۳۲۵
۳۳۸- زباد ۳۲۷
۳۳۹- زبل ۳۲۸
۳۴۰- زجاج ۳۲۹
۳۴۱- زرنباد ۳۳۰
۳۴۲- زرنب ۳۳۲
۳۴۳- زراوند ۳۳۳
۳۴۴- زرنیخ ۳۳۵
۳۴۵- زعفران ۳۳۶
۳۴۶- زعرور ۳۴۲
۳۴۷- زفت ۳۴۴
۳۴۸- زقوم ۳۴۶
۳۴۹- زقوم آخر ۳۴۷
۳۵۰- زفشتہ ۳۴۷

۳۵۱۔ زلابیہ ۳۴۸
۳۵۲۔ زنج ۳۴۸
۳۵۳۔ زمرد ۳۴۸
۳۵۴۔ زنجبیل ۳۴۹
۳۵۵۔ زنجبیل الکلاب ۳۵۲
۳۵۶۔ زنبا ۳۵۲
۳۵۷۔ زنجار ۳۵۳
۳۵۸۔ زنجفر ۳۵۴
۳۵۹۔ زہرہ ۳۵۷
۳۶۰۔ زہرۃ الملح ۳۵۸
۳۶۱۔ زہرۃ النحاس ۳۵۸
۳۶۲۔ زوفایابس ۳۵۹
۳۶۳۔ زوفارطب ۳۶۰
۳۶۴۔ زوفرا ۳۶۱
۳۶۵۔ زیتون ۳۶۲
۳۶۶۔ زیت ۳۶۴
۳۶۷۔ زیتار ۳۶۷
۳۶۸۔ زیبق ۳۶۸
۳۶۹۔ زیر ۳۷۰
۳۷۰۔ زیت السودان ۳۷۰
۳۷۱۔ زیت رکابی ۳۷۰

حاشا

یونانی نام : مامون، تومش
عربی نام : صعترالحمیر، صنوبرالحمار
فارسی نام : جاروب گندہ
انگریزی نام : Wild Thyme
نباتی نام : Thymus serpyllum Linn.

اندلس کے ماہرین نباتات اور وہاں کے عوام میں یہ پودا صعترالحمیر کے نام سے متعارف ہے۔ بیت المقدس اور اس کے آس پاس کے مقامات میں بکثرت ہوتا ہے۔ (موتی)

تومش (حاشا کا یونانی نام ہے) اسے سبھی لوگ جانتے ہیں اس قدر چھوٹی روئیدگی ہے کہ اس کی شہنیوں سے قندیلوں کے فتیلے بنائے جاسکتے ہیں۔ پتے چھوٹے چھوٹے باریک، بڑی تعداد میں پائے جاتے ہیں جن کے کناروں پر چھوٹے چھوٹے سرے ہوتے ہیں۔ پھول نیلگوں ہوتے ہیں۔ زیادہ تر یہ پودا چٹیل زمینوں اور ریگستانوں میں اگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

قاطع اور شدید مسخن ہونے کی وجہ سے حیض اور پیشاب کھل کر لاتا اور جنین کو خارج کرتا ہے۔ اندرونی اعضاء کے سُدّوں کو کھولتا ہے۔ سینہ و پھیپھڑے سے رطوبات کے نکلنے میں مفید ہے اس لیے اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک رکھا گیا ہے۔ (جالینوس)

سرکہ و نمک کے ساتھ کھانے سے خام بلغم اور کیموس براہ دست خارج ہو جاتا ہے۔ دمہ انتصاب النفس میں اور کیچوؤں کے خارج کرنے میں اس کے جوشاندے کو شہد کے ساتھ پینے سے فائدہ ہوتا ہے۔ پیشاب اور حیض کو جاری کرتا ہے اور مشیمہ و جنین کا اخراج کرتا ہے۔ شہد میں گوندھ کر چاٹنے سے نفث الدم اور سینہ سے بلغم کے نکلنے میں آسانی ہو جاتی ہے۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے نئے بلغمی اورام تحلیل ہو جاتے ہیں۔ نیز جمے ہوئے خون کو تحلیل کرتا، چہرے کے داغ دھبّوں اور افرخورونس نامی مسّوں کو زائل کرتا ہے۔ ستو میں ملانے کے بعد شراب میں گوندھ کر لگانے سے عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ کھانے میں ڈال کر کھانا ضعف بصر کے لیے مفید ہے۔

حالتِ صحت میں اس کا استعمال بصارت کو درست رکھتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

معدہ و جگر کا تنقیہ کرتا ہے۔ اس کے سفوف کو پانی اور شہد میں گوندھنے کے بعد ۹ گرام کھانے سے قولنج میں فائدہ ہوتا ہے اور فضلات تحلیل ہو جاتے ہیں۔ گُردوں کو طاقت دیتا اور قوتِ جماع میں تحریک پیدا کرتا ہے۔ (ماسرجویہ)

حلق اور مُنھ کے درد اور ان تمام امراض میں مفید ہے جن میں افتیمون فائدہ کرتی ہے لیکن اس کی افادیت افتیمون کے مقابلے میں کم ہے۔ (الدمشقی)

شگوفہ حاشا خلط سودا کو براہ دست خارج کرتا ہے لیکن یہ عمل میں ضعیف ہے اس لیے اس میں نمک ملا لیا جاتا ہے۔ کچھ لوگ اسے مزید لطیف بنانے کے لیے اس کے ساتھ سرکہ کا اضافہ کر لیتے ہیں۔ سرکہ و پانی کے ساتھ اس کی مقدارِ خوراک ۹ گرام ہے۔ (ابن سرابیون)

حاشا اور صعتر دونوں آنکھ کی دُھند کو زائل کرتے اور بلغم کو لطیف بناتے ہیں تاہم حاشا اس عمل میں صعتر سے قوی ہے۔ (روفس)

حاشا کا مشروب تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ ساڑھے چار سو گرام حاشا کوٹ چھان کر ایک کپڑے میں باندھ لیں اور انگور کے شیرہ کے مٹکے میں ڈال دیں مشروب تیار ہو جائے گا۔

یہ مشروب بدہضمی، بھوک کی کمی اور اعصابی دردوں کے لیے مفید ہونے کے ساتھ ساتھ تحت الشراسیف یعنی شِکم کے بالائی حصہ کے دردوں، موسمِ سرما میں پھریری آنے اور ایسے کیڑوں کے کاٹنے میں مفید ہے جن کی سمیت کی بنا پر خون سرد ہو کر منجمد ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حاسیس

عربی نام : حاشیش
فارسی نام : حسن یوسف
ہندی نام : کربل، کلملی

یہ ایک فارسی دوا ہے بقول حورفربون سے قوی تر ہے۔ سوزش پیدا کرتی اور کثرت کے ساتھ قے لاتی ہے۔ ذائقہ پھیکا ہوتا ہے۔ شدید درد میں مبتلا شخص کو ساڑھے تین گرام پیتے ہی خون کے مشابہ قے آنے لگتی ہے لیکن دراصل یہ خون نہیں ہوتا چنانچہ مریض ٹھیک ہو جاتا ہے۔ ساڑھے تین گرام سے زیادہ کھانا مہلک ہے۔

(رازی، کتاب الحاوی)

تازہ دودھ، جَو کے پانی، جَو کے ستو کو برف کے ساتھ اور قرص کافور کو شربتِ گلاب اور مٹھا کے ساتھ کھانے سے اس کے مضر اثرات ختم ہو جاتے ہیں۔ (کتاب المنہاج)

حافر

حافر الحمار کا تذکرہ حمار کے ذیل میں کیا جائے گا۔

حافر المہر

یہ سورنجان ہے۔ حرف سین میں اس کا بیان ہو گا۔

حالبی

ورم حالبین میں اس دوا کو لگانے اور لٹکانے سے فائدہ ہوتا ہے اس لیے اسے حالبی کہتے ہیں۔ اس کا یونانی نام اسطراطیقوس ہے جس کا تذکرہ حرف الف میں ہو چکا ہے۔

حاج

عربی نام : عاقول
فارسی نام : خارشتر، خار اورتم
ہندی نام : جواسا
انگریزی نام : Camel's Thistle
نباتی نام : Alhagi pseudalhagi (Bieb) Desv.

دیسقوریدوس کے پہلے مقالہ کی ارتقی نامی دوا کا ترجمہ کتاب الحاوی میں حاج کے نام سے ہے اسے اندلس کے عوام خلنج کہتے ہیں جس کو میں نے حرف خا میں بیان کیا ہے۔ درحقیقت یہ حاج نہیں ہے اور نہ ہی حاج کی کوئی دوسری قسم ہے بلکہ صحیح بات یہ ہے کہ حاج ایک خار دار درخت ہے جو مصر و شام میں عاقول کے نام سے مشہور ہے اور خراسان میں اس درخت پر ترنجبین پائی جاتی ہے۔ (مولف)

اہل عراق حاج کو عاقول کہتے ہیں۔ (ابو حنیفہ)

عاقول ایک خار دار پودا ہے جو پورے ایشیا میں مشہور و معروف ہے۔ لیمون سیاہ سے مشابہ مگر پھیلا ہوا ہوتا ہے۔ کانٹے سبز اور پھول چھوٹے چھوٹے آسمانی رنگ کے ہوتے ہیں۔ پھولوں کے جھڑ جانے کے بعد چھوٹی چھوٹی گھنڈیاں لگتی ہیں جن کے اندر چھوٹے چھوٹے میتھی سے مشابہ بیج موجود ہوتے ہیں۔ جڑیں اس پر گرہوں کی شکل میں لپٹی ہوئی ہوتی ہیں۔ ابتدا میں جب یہ زمین سے نکلتا ہے تو پتے چنے کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ عراق میں یہ پودا کثرت سے

ملتا ہے۔ کشوث نام کی بیل اس پودے پر پھیلی ہوئی ہوتی ہے۔ اہلِ موصل نے مجھ سے بتایا کہ اس کا عصارہ آنکھ کی پھلی اور دھند کو زائل کرتا ہے۔ وہاں کے لوگ اسے برودات[1] چشم میں بھی استعمال کرتے ہیں۔ مصر میں اونٹ اسے کثرت سے چرتے ہیں۔ (ابو العباس نباتی)

اس کے پتوں میں پانی ڈالے بغیر کوٹنے کے بعد نچوڑ کر ناک میں تین قطرے ٹپکانے کے ایک گھنٹہ بعد خالص روغنِ بنفشہ نہار منہ ٹپکانے سے مزمن دردِ سر کی شکایت ختم ہو جاتی ہے۔ (رازی، کتاب الحاوی)

حالوم

یہ شنجار ہے۔ تذکرہ حرف شین میں آئے گا۔ پنیر کی ایک قسم کو بھی مصر میں حالوم کہتے ہیں۔

حالق الشعر

یہ فاشرا ہے۔ حرف فا کے عنوان میں اس کا ذکر آئے گا۔

حارود

یہ وہ جانور ہے جس کے خصیہ کو جند بیدستر کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف جیم میں گزر چکا ہے۔

حب النیل

عربی نام : دمعۃ العشاق
فارسی نام : قرطم ہندی، تخم کبکو، تخم نیلوفر پیچ
ہندی نام : کالا دانہ
انگریزی نام : Pharbatis Seeds
نباتی نام : Ipomoea nil (L.) Roth

لبلاب سے مشابہ ایک پودا ہے۔ اپنے آس پاس کے درختوں اور روئیدگیوں پر لپٹا ہوا ۱۲ فٹ سے ۱۸ فٹ تک لمبا ہوتا ہے۔ اس میں دو ٹہنیاں ہوتی ہیں۔ پتے سبز ہوتے ہیں۔ ہر پتے میں قیف نما آسمانی رنگ کی کلیاں لگتی ہیں جن کے جھڑ جانے کے بعد گھنڈیاں نکلتی ہیں۔ ہر گھنڈی میں حب الراس سے چھوٹے، تکونے، تین کی تعداد میں بیج ہوتے ہیں یہی بیج دوا استعمال ہوتے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

---

[1] برودات برود کی جمع ہے۔ ایسی دوا ہے جس میں اکثر اجزا سرد شامل ہوتے ہیں اور آشوب چشم میں مستعمل ہے۔

باعتبار خاصیت منقی اور مسہل بلغم ہے۔ اس کی اصلاح کا طریقہ یہ ہے کہ اچھی طرح پیسنے کے بعد روغنِ بادام شیریں میں چرب کر لیں۔ تازہ اور وزنی جس میں شکن نہیں ہوتی سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ مقدارِ خوراک ۲ گرام تا ۴ گرام ہے۔ (ابن ماسویہ)

حب النیل کو قرطم ہندی بھی کہتے ہیں۔ اس کی جڑ کو جب دوسری دواؤں کے ساتھ استعمال کرتے ہیں تو اثنا عشری اور صائم نامی آنتوں میں چپک جاتی ہے کیونکہ پانی اسے بہت جلد آنتوں میں چپکا دیتا ہے اور مروڑ پیدا کرتا ہے۔ تنہا کھانے پر ۲۴ گھنٹوں تک دست نہیں آتے۔ ہمراہ سقمونیا کھانے پر سقمونیا کا عمل تیز ہو جاتا ہے اور لیسدار بلغم اور مرہ صفرا براہ دست خارج ہو جاتا ہے۔ کبھی کبھی اس کے کھانے سے نوجوانوں اور بچوں کو دستوں اور بے چینی، فم معدہ میں انقباض اور شدید مروڑ کی تکالیف پیدا ہو جاتی ہیں۔ زیادہ مقدار میں کھانے سے قے آنے لگتی ہے اور آنتوں میں خراش پیدا ہو جاتی ہے۔ مقدار خوراک دوسری دواؤں کے ساتھ پونے دو گرام ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کے اندر ہلیلہ اور سقمونیا حسبِ ضرورت ملا لینا چاہیے۔ یہ دونوں دوائیں اسہال میں معاون ہوتی ہیں اور اس کے نقصانات کو کم کرتی اور اسے جلد ہی جسم سے خارج کر دیتی ہیں نتیجتاً بلغم اور مرہ صفرا براہ دست خارج ہو جاتا ہے۔ ترپد کے ساتھ یہ زیادہ دست لاتی ہے۔ مقدار خوراک دوسری دواؤں کے ساتھ پونے دو گرام سے ساڑھے تین گرام ہے۔ (حبیش بن حسن)

حب الکلی

یہ چھوٹے چھوٹے بیج ہیں جو گردے کی شکل کے ہوتے ہیں۔ ۲۰ گرام کھانے سے دردِ گردہ مکمل طور سے زائل ہو جاتا ہے۔ (ابن رضوان)

آجکل مصر میں جو دوا حب الکلی کے نام سے مشہور ہے وہ اناغورس نامی پودے کا پھل ہے۔ اس کا تذکرہ حرف الف میں ہو چکا ہے لیکن اس کی مقدار خوراک جسے ابن رضوان نے بیان کیا ہے درست نہیں ہے کیونکہ اس کو ساڑھے سات گرام کھانے سے قے آنے لگتی ہے۔ (مؤلف)

حب الزلم

یونانی نام : قفاریس
عربی نام : حب العزیز، فلفل السودان، حب سقیط
فارسی نام : کنکر

خاکستری رنگ کا ایک تخم ہے، شکل چپٹی ہوتی ہے۔ چنے سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے۔ اس کا اندرونی حصہ سفید

اور بیرونی زرد ہوتا ہے، خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ شہر بربر سے اسے درآمد کرتے ہیں۔ ہمارے یہاں اسے فلفل السودان کہتے ہیں۔ لیکن یہ ایک دوسری چیز ہے۔ (ابن وافد)

اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور ریشے میں تر ہے۔ منی کو بڑھاتا ہے۔ ذائقہ خوشگوار اور رنگ خاکستری ہوتا ہے۔ شہرزور[1] کے آس پاس پیدا ہوتا ہے۔ (ابن ماسہ البصری)

دانتوں سے کچل کر لگانے سے چہرہ کی جھائیں ٹھیک ہو جاتی ہے۔ اس کا بدل شقاقل ہے۔ اسے حب العزیز بھی کہتے ہیں۔ کسی قدر سعید مصر میں بھی پایا جاتا ہے۔ وہاں کے عوام اسے سقیط کہتے ہیں۔

حب السمنہ

فارسی نام : شاہدانہ بری، شہدانج بری، نقل خواجہ
ہندی نام : چرونجی
انگریزی نام : Cuddapah Almond
نباتی نام : Buchanania angustifolia Roxb

بے آب و گیاہ چٹیل زمینوں میں پیدا ہونے والا ایک درخت ہے۔ ایک گز لمبا ہوتا ہے۔ پتے سفیدی مائل، پھل فلفل سیاہ کے برابر شیردار ہوتے ہیں۔ اس کے دانے خوبصورت ہوتے ہیں۔

اس کا مزاج پہلے درجہ میں گرم و تر ہے۔ دہنیت اس میں بہت ہوتی ہے اس لیے دیر ہضم ہوتی ہے۔ تاہم غذائیت بے حد ہوتی ہے اور قوتِ باہ کو بڑھاتی ہے۔ (ماسرجویہ)

حب السمنہ ۳۵ گرام نیمکوب کرکے پانی میں بھگو دیں بعد میں صاف کرکے تھوڑا آٹا، شکر، روغنِ بادام شیریں اور روغنِ کنجد تازہ ملا کر کھلائیں اور خشکی کی وجہ سے جسم کی لاغری ختم ہو جائے گی۔ (المجوسی)

اسے شہدانج بری بھی کہتے ہیں۔ باعتبار قوت مغز حب الزلم کے مانند ہوتا ہے۔ کسی قدر مسہل ہے۔ درخت حب السمنہ کے پتوں کا نچوڑا ہوا پانی ۲۴۰ ملی لیٹر پینے سے خشک مزاج والوں کی طبیعت کی تلین (تری) ہو جاتی ہے اور بلغم و صفراء براہ دست خارج ہو جاتے ہیں۔ (حبیش)

حباحب

فارسی نام : کرم شب تاب
ہندی نام : جگنی، جگنو

[1] شہرزور کردستان میں واقع ایک شہر ہے۔ المنجد ۲۹۴۔

مکھی کی طرح دو پروں والا ایک کیڑا ہے۔ رات میں آگ کی طرح چمکتا ہے۔ ایک قول کے مطابق اسے روغنِ گل میں پیس کر کان میں ٹپکانے سے کان کا بہنا بند ہو جاتا ہے۔ (موتفت)

رات میں چمکنے والا ایک کیڑا ہے اسے تانبہ کے برتن میں رکھ کر دھوپ میں سکھالیں اور سر کو علیحدہ کر دیں۔ اس کے بعد ۵۴ ملی لیٹر خیسانہ حلتیت کے ساتھ ایک کیڑے کو تین دن برابر کھانے سے پتھری والوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ (مسیح بن حکیم)

یہ ذراریح (تیلنی مکھی) سے مشابہ ایک کیڑا ہے مگر اس سے قوت میں زیادہ ہوتا ہے۔ (مجہول)

حب المیسم

تخم بلم سے مشابہ ایک دانہ ہے جو تخم سنبھالو کے برابر ہوتا ہے۔ رنگ اس کا سرخی و زردی کے درمیان ہوتا ہے، بیرونی حصہ چکنا ہوتا ہے۔ اس میں تیز خوشبو پائی جاتی ہے جو غذاؤں میں استعمال ہونے والے خوشبودار مصالحوں سے ملتی جلتی ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اسے ہندوستان کے نشیبی علاقوں سے حاصل کیا جاتا ہے اور زیادہ تر عورتوں میں استعمال ہونے والی خوشبویات اور مصالحہ جات میں شامل کیا جاتا ہے۔ یمن اور حجاز والے بھی اسے خوشبو کی حیثیت سے استعمال کرتے ہیں۔ مصر، شام اور عراق کے باشندے اسے نہیں جانتے جبکہ یمن اور بحرین والوں میں کافی متعارف ہے۔ اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ ڈھیلے اور مرطوب مزاج معدہ کے لیے مفید ہے۔ معدہ کو حرارت بخشتا ہے اور طاقت دیتا ہے، ہضم کو بہتر بناتا اور معدہ کی غیر طبعی رطوبات کا تنقیہ کرتا ہے۔ (تمیمی)

حباریٰ

فارسی نام : ہوبرہ، شوات، شوار
ترکی نام : توعذری
دیگر نام : چرز
انگریزی نام : Bustard

ایک مشہور پرندہ ہے جس کی گردن بڑی، رنگ خاکی اور چونچ قدرے لانبی ہوتی ہے۔ گوشت اس کا مرغ اور بطخ کے گوشت کے درمیان ہوتا ہے۔ جنگلی ہونے کی وجہ سے اس کا گوشت بطخ سے ہلکا ہوتا ہے تاہم اس میں کسی قدر غلظت ہوتی ہے۔ اس کی چربی کو نمک اور سنبل کے ساتھ پیس کر چنے کے برابر گولیاں بنائی جاتی ہیں اور پھر

[1] اس دوا کا نام محیط اعظم میں حب المیسم لکھا گیا ہے۔ لغات الادویہ میں بھی اسی طرح ہے۔

انھیں سایہ میں سکھا کر حفاظت سے رکھ لیا جاتا ہے۔ ایسی پانچ گولیاں گرم پانی کے ساتھ نہار منہ کھانے سے اسہال معدی میں نمایاں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے سنگدانہ کی زیریں جلد سکھانے کے بعد پیس کر ہموزن پسا ہوا نمک اندرانی ملا کر آنکھوں میں بطور سرمہ لگانے سے موتیابند کے ابتدائی درجہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس مرض کے لیے اس سے اچھی کوئی دوا نہیں ہے۔ حباری کے دل کو کپڑے کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر لٹکانے سے نیند کا غلبہ کم ہو جاتا ہے۔ سنگدانہ حباری میں کبھی پتھری موجود ہوتی ہے جس کی خاصیت یہ ہے کہ نکسیر کے مریض کے گلے میں لٹکانے سے خون کا بہنا فوراً بند ہو جاتا ہے اور جب تک یہ پتھری گلے میں لٹکی رہتی ہے نکسیر کا مرض نہیں ہوتا۔ (شریف)

کچھ لوگ علوقس یعنی حباری کے خون کو دمہ اور تنگیٔ تنفس کے مریضوں کو پلاتے ہیں بعض اس کے گوشت کا شوربا پلاتے ہیں۔ اسی طرح کچھ لوگ اس کے خون میں پانی ملا کر بھی پلاتے ہیں۔ چنانچہ ایک طبیب کو میں نے اس کا خون پلا کر مریض ٹھیک کرتے ہوئے دیکھا ہے۔

حباری کا گوشت غذائیت میں بطخ اور کلنگ کے گوشت کے درمیان ہوتا ہے۔ (جالینوس، کتاب الاغذیہ)

حباریٰ اور کروان کا گوشت بے حد گرم وخشک ہوتا ہے۔ اسے مسلسل کھانے سے پرہیز کرنا چاہیے البتہ ریاحی اور بارد امراض کے لیے مفید ہے۔ نمک و پانی میں پکا کر روغنِ بادام شامل کرنے سے کسی قدر اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔ بارد مزاج والوں کو روغنِ اخروٹ، زیتون، دارچینی اور خولنجان کا اضافہ کر لینا چاہیے۔ اس صورت میں اس کا شوربا بے حد مفید ہے۔ (رازی، دفع مضار الاغذیہ)

حبرج

سرزمینِ مصر کا ایک مشہور پرندہ ہے جسے حبرج کہتے ہیں۔ (مؤلف)

اس کا گوشت گرم ہوتا ہے۔ اس کے مزاج میں غلظت بھی ہوتی ہے۔ دیر ہضم ہے اور مرۂ سودا پیدا کرتا ہے۔ (الباسی)

حب الراس

یہ زبیب الجبل ہے جسے حرف زاء کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

حبن

دفلی کو عمانی زبان میں حبن کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف دال کے ذیل میں ہوگا۔

حباقی

خندقوق کو عربی میں حباقی کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ عنقریب آئے گا۔

حب اللهو

کاکنج کو اندلس کے عوام حب اللهو کہتے ہیں۔ عنب الثعلب کے ساتھ تذکرہ حرف عین میں آئے گا۔

حبة خضراء

یہ بطم کا پھل ہے جسے بطم کے تحت بیان کیا جائے گا۔

حبة حلوه

انیسون کو اندلسی زبان میں حبۃ حلوہ کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف الف میں گزر چکا ہے۔

حب الأثل

فارسی میں اسے کزمازک اور کزمازق بھی کہتے ہیں۔ تذکرہ اثل کے ذیل میں کیا جا چکا ہے۔

حبة سوداء

شونیز کو حبۃ سوداء کہتے ہیں۔ شونیز کا ذکر حرف شین میں آئے گا۔ تشمیزج کو بھی حبۃ سوداء کہتے ہیں۔ اہلِ حجاز اسے بشمہ کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف باء میں ہو چکا ہے۔

حب الملوک

ماہودانہ کو حب الملوک کہتے ہیں۔ حرف میم کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

اندلس اور مغربی ایشیا والے اسے قراصیا تعلیلی کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ حرف قاف میں آئے گا۔ کچھ لوگ اسے حب الصنوبر کہتے ہیں جس کا ذکر حرف صاد کے عنوان میں آئے گا۔

حب الفقد

فارسی میں جسے پنجنکشت کہتے ہیں۔ اس کے پھل کو عربی میں حب الفقد کہتے ہیں۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے چونکہ یہ قاطع نسل ہے اس لیے اس کا یہ نام رکھا گیا ہے۔ پنجنکشت کو حرف بار میں بیان کر دیا گیا ہے۔

حب العروس

کبابہ کو کہتے ہیں جسے حرف کاف میں بیان کیا جائے گا۔

حبتہ قندیہ

حبتہ میتان کو حبتہ قندیہ کہتے ہیں۔ یہ جزیرہ قندیس سے منسوب ہے۔ اسے کرمدانہ بھی کہتے ہیں۔ میتان کے نام سے حرف میم میں بیان کیا جائے گا۔

حب الرشاد

اسے حرف بھی کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ بعد میں آئے گا۔

حب القلقل

قلقل کے نام سے حرف قاف میں ذکر آئے گا۔

حب السناد

یہ دوا مسخن اور محرق ہے چنانچہ یہی بات جالینوس نے اپنی مفردات کے ساتویں باب میں لکھی ہے میرا خیال ہے کہ حب السناد اس کتاب کے مترجم یا ناقل کی تحریف ہے۔ بعض دوسرے نسخوں میں بھی میں نے سنادی لکھا دیکھا ہے۔ درحقیقت یہ سذاب ہے جیسا کہ دیسقوریدوس نے تیسرے مقالے میں سالس لکھا ہے جس کے معنی سذاب کے ہیں۔ یہ مسخن اور محرق ہے۔ جن لوگوں کا خیال ہے کہ یہ حب المیتان یعنی کرمدانہ ہے ان کا بھی خیال درست نہیں ہے۔

حب القلت

عربی نام : کاسر الحجر
فارسی نام : سنگِ شکن
ہندی نام : کلتھی
عراقی نام : ماش ہندی
انگریزی نام : horse Gram
نباتی نام : Dolichos uniflorus Lam.

اہلِ عراق اسے ماش ہندی کہتے ہیں۔ حبتہ السوداء کی بڑی قسم جسے بشمہ کہتے ہیں سے مشابہ مگر اس سے بڑا اور چمکدار ہوتا ہے۔ رنگ سیاہ نیلگوں، جبکہ تخم خرنوب کا رنگ سرخ سیاہی مائل ہوتا ہے۔ ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ مزاج گرم ہے۔ اہلِ عراق نے اسے سنگ مثانہ توڑنے کے لیے مجرب بتایا ہے۔ جس جگہ یہ پودا اگتا ہے وہاں کے لوگ اسے پیسنے کے بعد اس پتھر پر رکھتے ہیں جسے توڑنا مقصود ہوتا ہے۔ نتیجتاً وہ پتھر نرم ہو کر ٹوٹ جاتا ہے۔
(ابوالعباس نباتی)

اس دانے کو مذکورہ صفات کے ساتھ قاہرہ میں ان تاجروں کے پاس میں نے دیکھا ہے جو اسے ہندوستان سے لائے تھے۔ درحقیقت یہ وہ دوا نہیں ہے جس کو حنین بن اسحٰق نے دیسقوریدوس کی کتاب کے تیسرے مقالہ کی ایک دوا کا ترجمہ قلت کیا ہے۔ جب قلت کا تذکرہ حرف قاف میں آئے گا تو حقیقت واضح ہو جائے گی۔ (مؤلف)

حب القنا

یہ حب عنب الثعلب ہے۔ تذکرہ حرف عین میں آئے گا۔

حب المساکین

چوڑے پتے والا لبلاب ہے جس کا یونانی نام قسوس ہے۔ قسوس کا بیان حرف قاف میں آئے گا۔

حلبق

عربی میں اسے حبق اور فودنج کہتے ہیں۔ نمام سے کسی قدر مشابہ ہوتا ہے۔ پانی کے اوپر یہ پودا اگتا ہے۔
(ابوحنیفہ)

حبق الماء

یہ فودنج نہری ہے۔ اہلِ مصر اسے حبق التمساح اور اہلِ شام نعنع الماء کہتے ہیں۔ فودنج کی جملہ اقسام کا تذکرہ حرف فاء میں آئے گا۔

حبق القنا

مرزنجوش ہے۔ بیان حرف میم میں آئے گا۔

حبق الفیل

ایک قول کے مطابق یہ مرزنجوش ہے۔ میرا خیال ہے کہ حبق القنا میں تحریف کرکے حبق الفیل بنالیا گیا ہے۔

حبق الراعی

عربی میں شویلاء برنجاسف، بلنجاسف کہتے ہیں۔ حرف باء کے عنوان میں بیان گزر چکا ہے۔

حبق نبطی

حماحم نامی پودا ہے۔ بعد میں بیان کروں گا۔

حبق البقر

بابونہ کو کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف باء میں گزر چکا ہے۔

حبق قرنفلی

اسے فرنجمشک اور برنجمشک بھی کہتے ہیں۔ ذکر حرف فاء میں آئے گا۔

حبق ترنجانی

دیگر نام : بادرنجبویہ

یہ پودا بادرنجبویہ کے نام سے مشہور ہے۔ بعض کے نزدیک ایک خوشبودار پودا ہے۔

حبق صعتری

اسے صعتر کرمانی اور شاہسفرم بھی کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف شین کے عنوان میں آئے گا۔

حبق الشیوخ

اس کو ریحان الشیوخ اور "مرو" بھی کہتے ہیں۔ حرف میم کے عنوان میں اس کا تذکرہ آئے گا۔

حبق ریحانی

حبق کی ایک قسم ہے۔ پتے باریک ہوتے ہیں۔

حبی

کھائی جانے والی مقل ککی کو حبی کہتے ہیں۔ اس کے اندر گٹھلی ہوتی ہے۔ مقل ککی کا ذکر حرف میم میں آئے گا۔

حثرما

بحوالہ کتاب الحاوی سریانی زبان میں اسے نعنع کہتے ہیں۔ حرف نون کے ذیل میں ذکر آئے گا۔

حجر لبنی

یونانی نام : غالاقیطنطس

انگریزی نام : Chalk۔

غالاقیطنطس یونانی نام ہے۔ اس کے معنی حجر لبنی کے ہیں۔ چونکہ پانی کے ساتھ گھسنے پر اس سے دودھ کی سی رطوبت نکلتی ہے اسی لیے اس کا نام حجر لبنی رکھا گیا ہے۔ رنگ خاکی اور مزہ شیریں ہوتا ہے۔ آنکھوں سے خون اور فضلات کے اخراج اور اس کے زخموں میں بطور سرمہ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اسے استعمال کرتے وقت پانی کے ساتھ پیس کر سیسے کی طشت میں رکھ لیتے ہیں تاکہ اس کی لیس دار رطوبت ختم ہوجائے۔ (دیسقوریدوس)

حجر عسلی

انگریزی نام : Honey Stone

حجر لبنی سے مشابہ ایک پتھر ہے۔ فرق یہ ہے کہ اس کو پیسنے سے بے حد شیریں رطوبت نکلتی ہے اور ان تمام

امراض میں مفید ہے جن میں حجر لبنی سے فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر مشقق

یہ پتھر مغربی ایشیا سے متصل انبوما نامی شہر میں پایا جاتا ہے۔ سب سے عمدہ زعفرانی رنگ کا جو آسانی سے ٹوٹ جاتا ہے اجزا کے باہمی ترکیب و اتصال میں ترنج سے مشابہ ہوتا ہے۔ افعال و خواص شادنج سے مشابہ مگر اس سے کمزور ہوتے ہیں عورت کے دودھ میں حل کر کے ٹپکانے سے آنکھوں کے گہرے زخم بھر جاتے ہیں۔ نیز آنکھوں اور پلکوں کی خشونت، آنکھوں کے آماس اور بھینگا پن میں بے حد مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر مشقق اور شادنہ کے افعال و خواص یکساں ہوتے ہیں مگر حجر مشقق کی تاثیرات نسبتاً کمزور ہوتی ہیں۔ حجر لبنی کے افعال و خواص اس سے بھی کمزور ہوتے ہیں۔ حجر عسلی میں حرارت ہوتی ہے۔ مذکورہ سبھی پتھروں اور شادنہ کی تاثیر میں کسی قدر فرق ہوتا ہے۔ شادنہ کی طرح آنکھوں کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ البتہ شادنہ کے مقابلہ میں زیادہ نرم ہوتا ہے۔ اعضاء کے اندر جب ابتداً گرم اورام لاحق ہوتے ہیں تو اس کا استعمال بے حد مفید ہوتا ہے مگر اس سے اورام پوری طرح زائل نہیں ہوتے۔ (جالینوس)

حجر نبطی

دیگر نام : مورقیس، غالاکسوس، قبط مصر

انگریزی نام : Soap Stone

کچھ لوگ اسے مورقیس، غالاکسوس اور قبط مصر بھی کہتے ہیں ان کے یہاں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ کپڑوں کے دھونے میں استعمال ہوتا ہے۔ رنگ سبز مٹیالا، نرم اور ہلکا ہوتا ہے۔ (کسوفراطیس)

مصر میں پایا جانے والا ایک پتھر ہے۔ دھوبی اسے کپڑے دھونے کے لیے استعمال کرتے ہیں نرم ہوتا ہے اور پانی میں بہت جلد تحلیل ہو جاتا ہے۔ نفث الدم، اسہال مزمن اور درد مثانہ میں پانی کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ استحاضہ میں اس کا حمول کرنا مفید ہے۔ آنکھوں کے زخموں کو مندمل کرتا اور اس سے بہنے والی رطوبت کو ختم کرتا ہے۔ اسی لیے عین المغربہ (ناصور چشم) کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ قیروطی میں ملا کر استعمال کرنے سے زہریلے پھوڑوں کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

پانی میں یہ پتھر بہت جلد تحلیل ہو جاتا ہے مصر میں پایا جاتا ہے۔ لوگ کتان کے دھونے میں استعمال کرتے ہیں مجفف ہونے کی وجہ سے اطباء اسے ڈھیلے جسموں کے زخموں کو مندمل کرنے کے لیے قیروطی میں حل کر کے استعمال کرتے ہیں

مذکورہ زخموں کی طرح آنکھوں کے شیافات میں بھی شامل کیا جاتا ہے۔ چونکہ اس کا کوئی مزہ نہیں ہوتا اس لیے تمام پتھروں سے زیادہ ملین ہے اور سب سے زیادہ درد کو تسکین دیتا ہے۔ (جالینوس)

حجر حبشی

انگریزی نام : Thuites Stone

حبش میں پائے جانے والے پتھر کی ایک قسم ہے۔ رنگ سبزی مائل ہوتا ہے۔ تقشیش (زبرجد کی ایک قسم) نامی پتھر سے ملتا جلتا ہے۔ گھسنے پر دودھ کی طرح سفید ہو جاتا ہے۔ زبان میں شدید چبھن پیدا کرتا ہے۔ منقی ہے آنکھوں کی دھند کو زائل کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سونا کی طرح ہوتا ہے اس کا سفوف چبھن پیدا کرتا ہے اسی لیے جلاء اور تنقیہ کے لیے مستعمل ہے۔ انتشار حدقہ کی وجہ سے بغیر ورم کے دھندلا دکھائی دینے، آنکھوں کے تازہ نشانات اور تازہ پھلی میں مفید ہے۔ ملطف، مرقق اور مجلی ہے۔ تازہ ناخونہ کو زائل کرتا ہے بشرطیکہ سختی اس میں زیادہ نہ ہو۔ (جالینوس)

حجر یہودی

عربی نام : حجر الیہود

فارسی نام : سنگ جہود

دیگر نام : زیتون بنی اسرائیل

انگریزی نام : Judus Stone

فلسطین میں پایا جانے والا ایک پتھر ہے۔ شکل بلوط سے مشابہ، رنگ سفید اور بڑی حد تک ناہموار ہوتا ہے۔ پرکار سے کھینچی ہوئی لکیروں کی شکل کی اس میں متوازی لکیریں ہوتی ہیں۔ پانی میں بہت جلد تحلیل ہو جاتا ہے۔ اس میں کوئی ذائقہ نہیں ہوتا۔ یہودی پتھر ۲۵۰ ملی گرام مسن[1] پر پانی کے ساتھ شافہ کی طرح گھس کر، ۱۷ ملی گرام گرم پانی کے ساتھ کھانے سے عسر البول میں فائدہ ہوتا ہے اور مثانہ کی پتھری ٹوٹ جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

سنگ گردہ میں میں نے اسے بے حد مجرب پایا ہے البتہ سنگ مثانہ میں اس سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا۔ (جالینوس)

ملک شام میں واقع جبل بیروت کے سوق جو قیبۃ نامی مقام سے (جسے جعشیۃ بھی کہتے ہیں) میں نے اسے حاصل

---

[1] مسن اس پتھر کو کہتے ہیں جس پر سان رکھی جاتی ہے۔

کیا منعا وہیں سے یہ دمشق بھی آتا ہے۔ (مولف)

حجر القمر

فارسی نام : درنجبت
دیگر نام : افروسالیس، بزاق القمر، سالیطس
ہندی نام : چندرکانت
لاطینی نام : Selenites Lithos

کچھ لوگ اسے افروسالیس جس کے معنی زبد القمر کے ہیں اور بعض بزاق القمر بھی کہتے ہیں۔ چاند کی روشنی جب زیادہ ہوتی ہے تو یہ پتھر دستیاب ہوتا ہے اسی لیے اس کا یونانی نام سالیطس اور افروسالیس رکھا گیا ہے۔ مغربی ایشیا میں بھی ملتا ہے، سفید، شفاف اور ہلکا پتھر ہے۔ گھس کر مرگی کے مریضوں کو کھلاتے ہیں عورتیں اسے تعویذ کی جگہ بھی پہنتی ہیں۔ ایک قول کے مطابق اسے درخت پر لٹکانے سے اس میں پھل آنے لگتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ مرگی کے لیے مفید ہے لیکن میں نے اس سے متعلق کوئی تجربہ نہیں کیا ہے۔ (جالینوس)

حجر افریقی

یونانی نام : فروعنوس
لاطینی نام : Phyrigios Lithos

ایک پتھر ہے جسے فروعیا نامی شہر میں رنگریز رنگائی کے کاموں میں استعمال کرتے ہیں اسی لیے اس کا یونانی نام فروعنوس رکھا گیا ہے۔ سب سے عمدہ وہ ہے جس کا رنگ زرد، نہ بہت ہلکا نہ وزنی اور جس کے بعض اجزاء سخت اور بعض نرم ہوتے ہیں جس میں اقلیمیا کی طرح سفید دھاریاں ہوتی ہیں۔

اس کے احراق (جلانے) کا طریقہ حسب ذیل ہے:

افریقی پتھر کو عمدہ شراب میں ترکر کے کوئلہ کے انگاروں میں رکھ دیں اور برابر ہوا دیتے جائیں۔ پتھر کا رنگ جب سرخی مائل ہو جائے تو نکال کر پہلی جیسی شراب میں بجھالیں۔ یہی عمل تین بار کریں لیکن اس بات کا خیال رکھیں کہ پتھر ٹوٹنے اور راکھ نہ بننے پائے۔ (دیسقوریدوس)

اعلیٰ درجے کا مجفف ہے اور مجھن کے ساتھ قبض پیدا کرتا ہے۔ میں اسے اکثر استعمال کرتا ہوں۔ محرق ہونے کی وجہ سے تنہا یا شراب و شہد میں سے کسی ایک کے ساتھ بدبودار پھوڑوں کے علاج میں استعمال کرتا ہوں اور اس سے

رطوبات چشم کو سکھانے والی دوا بھی بناتا ہوں۔ (جالینوس)

اسے جلاکر یا جلائے بغیر قیروطی کے ساتھ آگ سے جلے میں لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ کسی قدر عفونت پیدا کرتا ہے۔ اقلیمیا کی طرح اس کی بھی تغسیل کی جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر الاساکفہ

اسے حجر غیر تشنج بھی کہتے ہیں۔ اسے موچی اپنے کام میں لاتے ہیں۔ ورم لہاۃ میں بے حد مفید ہے۔ (جالینوس)

حجارۃ البحیرہ

چھوٹے چھوٹے سیاہ پتھر ہیں جنھیں آگ پر رکھنے سے شعلے نکلنے لگتے ہیں۔ بلاد غور میں پایا جاتا ہے۔ بلاد غور کے دونوں مشرقی اطراف میں واقع پہاڑی شہر میں جہاں قفر الیہود پایا جاتا ہے بمشکل زائل ہونے والے گھٹنے کے ریحی امراض میں میں نے اسے مرہموں کے ساتھ استعمال کیا ہے اور مجرب پایا ہے۔ مذکورہ ترکیب کے استعمال کرنے میں تاثیرات مزید قوی ہو جاتی ہیں۔ باریاس نامی مرہم میں بھی اسے استعمال کرتے ہیں۔ ایسی صورت میں یہ بے حد خشکی پیدا کرتا ہے یہاں تک کہ مرطوب زخموں کے کناروں کو باہم چپٹا دیتا ہے۔ کچھ لوگوں کا یقین ہے کہ یہ مرطوب زخموں میں بالخاصہ مفید ہے اور گہرے زخموں کو بھرنے نہیں دیتا۔ (جالینوس)

حجر السلوان

فارسی نام : سنگ سلوان

افریقہ کا مشہور پتھر ہے۔ کتاب فقہ اللغۃ[1] کے مولف کے مطابق پانی میں رکھنے سے یہ پانی جذب کر لیتا ہے۔ اٹش[2] میں واقع بشکرہ کے کچھ لوگوں نے مجھے بتایا کہ یہ ان کے یہاں کا مشہور و معروف سفید پتھر ہے جو پانی میں تحلیل ہو کر دودھ کی طرح سفید ہو جاتا ہے۔ غم کو زائل کرنے اور دوسرے بہت سے امراض میں اس کے محلول کا پینا مجرب ہے۔ تونس کے بعض ماہرین تجربات نے مجھ سے بتایا کہ یہ پتھر تونس کے قرطاجانہ نامی شہر میں بھی پایا جاتا ہے۔ اس کی ایک قسم بلور سے ملتی جلتی ہے اور دوسری سے مختلف ہے اور مہلک زہر ہے۔

(ابوالعباس نباتی)

---

[1] فقہ اللغۃ تالیف ثعلبی مطبوعہ بیروت۔
[2] جنوبی جزائر کا ایک پہاڑی علاقہ المنجد ۲۳۱

حجر الکلب

خواص حجریات کی کتابوں کے مصنفین نے اس کا تذکرہ کیا ہے۔ بہت سے لوگوں نے اس کے افعال و خواص کا تجربہ کیا ہے اور صحیح پایا ہے چنانچہ کتوں کی ایک قسم ایسی بھی ہے کہ جب انھیں پتھر سے مارتے ہیں تو کتے اسے اپنے منہ میں لے لیتے ہیں۔ دو آدمیوں کے درمیان منافرت پھیلانے میں یہ پتھر عجیب و غریب خاصیت رکھتا ہے چنانچہ سات پتھر ان لوگوں کے نام پر لے کر جن میں پھوٹ ڈالنا ہو کتے کی طرف ایک ایک پھینکتے جائیں پھر ان میں سے دو پتھر اس پانی میں ڈال دیتے ہیں جسے وہ لوگ پیتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے بارہا تجربہ کرنے میں یہ پتھر مجرب ثابت ہوا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ حمام کی چھت پر رکھنے سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ شراب میں ڈال کر پلانے سے پینے والوں میں پھوٹ پڑ جاتی ہے اور وہ لوگ غصہ میں آکر شور مچانے لگتے ہیں۔ (شریف)

حجر قرامی

فارسی نام : سنگِ قرامی

یونانی نام : افرامتس

لاطینی نام : Thakias Lithos

نہر صقلیہ میں پایا جانے والا ایک سیاہ پتھر ہے۔ پانی پڑنے پر جلنے لگتا ہے اور تیل سے بجھ جاتا ہے۔ جانور اسے پسند نہیں کرتے۔ درد رحم میں نافع ہے۔ مرگی کے مریض کی گردن میں لٹکانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (بولس)

یونانی نام افرامتس ہے۔ سقونیا نامی شہر میں واقع فیطس نامی نہر میں پایا جاتا ہے۔ افعال و خواص حجر غاغاطیس سے ملتے جلتے ہیں۔ ایک قول کے مطابق پانی سے اس میں شعلے نکلتے ہیں اور تیل سے بجھ جاتا ہے جس طرح اسفلٹ (تارکول) کے ساتھ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پر پانی ڈالنے سے جلنے لگتا ہے اور تھوڑا سا تیل ڈالتے ہی بجھ جاتا ہے۔ علاج و معالجہ میں اس سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا البتہ اس کی دھونی سے بدبودار ہوا پھیلتی ہے جس کی وجہ سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ (جالینوس)

حجر اعرابی

عربی نام : حجر العاج

فارسی نام : سنگِ زخم، شکر سنگ

لاطینی نام : Arabikos Lithos

صاف و شفاف ہاتھی دانت سے ملتا جلتا ہے۔ باریک پیس کر چھڑکنے اور لگانے سے خون کا بہنا بند ہو جاتا ہے۔ سوادہ کرکے بطور منجن استعمال کرنے سے دانتوں میں چمک آجاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ مجلی ہے۔ (جالینوس)

حجر غاغاطیس

لاطینی نام : Fossile Bitumen

ملک شام میں واقع زمانۂ قدیم سے مشہور غاغا نامی وادی میں جسے آجکل وادیٔ جہنم کہتے ہیں، پایا جاتا ہے۔ اندلس کے شہر سرقسطہ میں بھی ملتا ہے اور جبل شنشیر میں واقع نرم اور سیلابی زمینوں سے بھی دستیاب ہوتا ہے۔ آگ پر رکھنے سے جلی ہوئی سینگ کی طرح کی بو پھیلتی ہے۔ (ابن حسان)

اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ عمدہ وہ ہے جو آسانی سے جلنے لگتا ہے اور جس سے قفر (رال) کی سی بو آتی ہے۔ بعض قسمیں سیاہ، خشک، پرت دار اور بے حد ہلکی ہوتی ہیں۔ محلل اور ملین ہے۔ اس کے دھوئیں سے مرگی کے مریضوں کو دورے پڑنے لگتے ہیں، درد رحم کے نتیجہ میں عارض ہونے والی غشی زائل ہو جاتی ہے اور ان میں طاقت آجاتی ہے۔ کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ نقرس کی مفید دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ لوقیا نامی شہر میں پایا جاتا ہے۔ اسی شہر کی غاغا نامی نہر میں بھی پایا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر الاسفنج

عربی نام : حصاۃ الاسفنج

لاطینی نام : Lithol Spoggon

اسفنج میں پائے جانے والے پتھر کو شراب کے ساتھ کھانے سے مثانہ کی پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

مفتت ہے لیکن اس میں اتنی طاقت نہیں ہوتی کہ مثانہ کی پتھری کو توڑ دے۔ کچھ لوگوں کا خیال درست نہیں کہ یہ مثانہ کی پتھری کو توڑتا ہے البتہ قباد وقیا سے لائے جانے والے پتھر کی طرح یہ سنگِ گردہ کو توڑتا ہے۔ کچھ لوگوں کا کہنا ہے کہ یہ پتھر سرزمین طوس میں پایا جاتا ہے۔ پانی میں گھسنے سے اس کی ہیئت عصارے کی سی ہو جاتی ہے۔ (جالینوس)

حجر خزفی

عربی نام : حجر الخزف

فارسی نام : سنگِ سفال

کچھ لوگوں کا گمان ہے کہ یہ مصر میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ ٹھیکری سے مشابہ اور آسانی سے ٹوٹ جانے وال
پتھر ہے۔ بالوں کو ختم کرنے میں "حجر القیشور" کی جگہ بطور بدل استعمال کیا جاتا ہے۔ حیض سے پاک ہونے کے بعد
چار روز تک سات گرام روزانہ کھاتے رہنے سے استقرارِ حمل نہیں ہوتا۔ شہد میں ملاکر ورم پستان اور دوسرے ورمو
نیز زہریلی پھنسیوں پر لگانے سے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور پھنسیاں بڑھنے نہیں پاتیں۔ (دیسقوریدوس)

اس میں انتہائی خشکی اور قوتِ قبض پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

حجر الاثدار

اس کا شمار پتھروں میں ہوتا ہے۔ یہ خشکی و قبض پیدا کرتا اور آنکھوں کو جِلا بخشتا ہے۔ اس کو پانی میں ملاک
لگانے سے زخموں، خصیوں اور پستانوں کے ورم ختم ہو جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

پانی میں بھگوکر استعمال کرنے سے آنکھوں کی پُتلی کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ خصیوں اور پستانوں کے گرم و
زائل ہو جاتے ہیں۔ (جالینوس)

حجر الحیہ

فارسی نام : مارمہرہ

انگریزی نام : Snake Stone

بعض اصحاب کے مطابق یہ "باسیقس" یعنی "زبرجد" کی ایک قسم ہے۔ اس کی ایک قسم سیاہ اور سخت
ہوتی ہے، ایک دوسری قسم "حجر قمری" سے ملتی جلتی ہے جبکہ تیسری قسم کا رنگ خاکی ہوتا ہے اور اس میں نقطے موج
ہوتے ہیں۔ چوتھی قسم وہ ہے جس کے ہر ایک پتھر میں تین تین سفید دھاریاں موجود ہوتی ہیں۔ مذکورہ سبھی قسم
پتھروں کو دردِ سر اور افعی کے کاٹے میں جسم پر لٹکانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ایک قول کے مطابق سفید دھاریوں وا
قسم دردِ سر اور غفلت کی نیند میں بالخاصہ نافع ہے۔ (دیسقوریدوس)

ایک معتبر شخص نے مجھے بتایا کہ اسے گلے میں لٹکانے سے افعی کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

حجر ہندی

دیگر نام : اماناغیطس، ابرافیطوس

حجر ہندی کو میں نے عروقِ مقعد سے خون جاری ہونے میں مجرب پایا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ بچھو کے کاٹے میں اس کو کھانے سے فائدہ ہوتا ہے اور یہ بواسیر میں بھی مفید ہے۔ (جالینوس)

حجر رصاصی

ایک پتھر ہے جس کا رنگ سیسہ سے ملتا جلتا ہے۔ افعال و خواص خبث الرصاص سے ملتے جلتے ہیں۔ سیسہ ہی کی طرح اس کی تفصیل بھی کی جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر منفی

سرزمین مصر کے منف[1] نام کے شہر میں پایا جانے والا ایک پتھر ہے۔

حصاۃ یعنی کنکری کے برابر ہوتا ہے۔ ایک پتھر میں مختلف قسم کے رنگ دکھائی دیتے ہیں۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ حس کو زائل کرکے درد کا خاتمہ کر دیتا ہے۔ اسی لیے اس کے سفوف کو پانی میں بھگوکر ان اعضاء پر لگایا جاتا ہے جنھیں کاٹنا اور داغنا مقصود ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حجر البرام

فارسی نام : سنگِ برامی

اسے باریک پیس کر بطور منجن استعمال کرنے سے دانت چمکدار ہو جاتے ہیں۔

حجر البلور

فارسی نام : بلّور

کہا جاتا ہے کہ اس کو گلے میں لٹکانے سے خواب پریشاں نہیں دکھائی دیتے۔

---

[1] قاہرہ سے قریب دریائے نیل کے بائیں کنارے پر واقع مصر کی قدیم راجدھانی ہے۔ المنجد الکبیر ص۵۱۵

حجر اناغاطس

یونانی نام : اناغاطس

آنکھوں سے کثرت کے ساتھ آنسو نکلنے اور ورموں میں نافع ہے۔ اس پتھر کو پانی میں بھگو کر گھسنے سے خون کی طرح سرخ چیز نکلتی ہے جسے عورت کے دودھ میں ملا کر آنکھوں میں ٹپکایا جاتا ہے۔ (غافقی)

حجر حدیدی

اس کو خماہان کہتے ہیں اور خماہان کو حرف خاء کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

حجر الکرک

عربی نام : حجر الکرک

ہندی نام : بائے منکا

سمندروں میں پایا جانے والا انتہائی سفید پتھر ہے۔ طغیانی کے وقت سمندر اسے ساحلوں پر پھینک دیتے ہیں چنانچہ ہندوستان اور سندھ کے سمندروں کے ساحلوں پر یہ پتھر موجود ہوتا ہے۔ جب اسے گھسا یا ہموار اور آراستہ کیا جاتا ہے تو ہاتھی دانت سے بھی زیادہ چمکدار اور خوبصورت ہو جاتا ہے۔ مزاج دوسرے درجے کے آخر میں سرد و خشک ہے۔ کبھی اسے طبخ (جوش) دیا جاتا ہے۔ خوبصورتی، جوہر، رنگ اور صفائی میں "سلوقی" نامی پتھر سے ملتا جلتا ہے۔ کیونکہ دونوں کی شکلیں اور افعال و خواص یکساں ہیں۔ ہندوستان کی عورتیں اور یہاں کے مرد اس کی انگوٹھی بنا کر پہنتے ہیں۔ نیز ہندوستانی عورتیں اس سے کنگن اور ہار بناتی ہیں۔ اہلِ ہند و سندھ کے مطابق یہ پتھر بالخاصہ دافع سحر و نظر بد ہے۔ پیس کر بطور سُرمہ لگانے سے آنکھوں کے نئے اور پرانے جالے صاف اور زخموں کے نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ بقول اہلِ ہند اسے گلے میں لٹکانے یا انگوٹھی بنا کر پہننے سے دشمن کم اور دوست زیادہ ہو جاتے ہیں۔ آنکھوں میں بطور سُرمہ لگانے سے اچھے اثرات مرتب ہوتے ہیں۔ شاہانِ ہند و سندھ اس خیال سے اس کے آبخورے اور دوسرے برتن بنا کر اپنی مجلسوں میں استعمال کرتے ہیں کہ یہ دافع شر و شور و غوغا ہونے کے ساتھ ساتھ سرور اور فرحت بخش ہے۔ اس کے باریک سفوف کا بطور منجن استعمال کرنا دانتوں کو جلا بخشتا ہے۔ نیز ان کی جڑوں میں چپکی ہوئی زردی مائل میل، ان کے گدھوں اور دوسرے امراض کو زائل کرتا ہے۔ ہندوستان اور سندھ کے لوگ اسے اپنے اور اپنی عورتوں کے بالوں میں ان کے بڑھانے کے لیے لٹکاتے ہیں، اسے تراش کر کے چمکدار مالے بنا کر پہنتے ہیں تو گرانقدر آبدار موتیوں جیسا معلوم ہونے لگتا ہے۔ مرد اسے اپنے لباس میں پرو کر پہنتے ہیں اور اپنی عورتوں کے

نزدیک وقار حاصل کرتے ہیں۔ (تمیمی)

حجر عراقی

انگریزی نام : Iraquan Stone

ہرمس کا کہنا ہے کہ حجر عراقی قابسؔ[1] نامی شہر میں پایا جاتا ہے۔ رنگ انتہائی سیاہ ہے۔ جب اسے زبان سے چھوا جاتا ہے تو اس سے رطوبت نکلتی ہے۔ اس کا مزہ زعفران سے ملتا جلتا ہے۔ ذائقے دار بھاری بھرکم پتھر ہے جس کو بطور ذخیرہ اندوزی جمع کیا جاتا ہے۔ پہلے بچے والی عورت کے دودھ میں ملا کر سبز رنگ کے سل پر گھس کر لگانے سے آنکھوں کی جھلی یعنی طبقۂ قرنیہ کی سفیدی جاتی رہتی ہے۔ تنفس میں آسانی پیدا کرنا، دمہ اور دردِ گردہ کو زائل کرنا اس کے فوائد ہیں۔ (تمیمی)

حجر الدیک

فارسی نام : سنگِ خروش

انگریزی نام : Cock Stone

یہ پتھر شکم مرغ میں پایا جاتا ہے جس کا رنگ بلور سے ملتا جلتا ہے۔ باقلا کے برابر یا اس سے کچھ چھوٹا ہوتا ہے۔ شدید پیاس کے اندر اس کے دھلے ہوئے پانی کو پینے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس پانی کے پینے سے حزن و ملال ختم ہو جاتا ہے۔ (غافقی)

حجر النار

عربی نام : حجر الاصم، حجر الزناد، حجر الفحم

فارسی نام : سنگِ آتش، سنگِ چقماق

اسے "حجر الاصم" اور "حجر الزناد" بھی کہتے ہیں۔ سیاہ، سفید اور سیاہ سُرخی مائل اس کی قسمیں ہوتی ہیں۔ یہ سرد ہونے کے ساتھ ساتھ انتہائی خشک ہے۔ فولاد پر اس کو مارنے سے آگ نکلتی ہے۔ ایسی حالت میں اس کی بو ناگوار ہوتی ہے۔

---

[1] قابس مغربی افریقہ کا ایک شہر ہے۔ المنجد الکبیر ص۶۰۰

ارسطو کا کہنا ہے کہ اسے کپڑے میں باندھ کر ران میں لٹکانے سے ولادت میں آسانی ہوجاتی ہے۔ ولادت کے فوراً بعد اسے ہٹا لینا چاہیے۔ سفوف بنا کر چھڑکنے سے خنازیری گلٹیاں سوکھ جاتی اور مندمل ہوکر صاف ہوجاتی ہیں۔ دیر سے مندمل ہونے والے ہر مقام کے پھوڑوں پر چھڑکنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

حجر بولس

نطرون سے مشابہ مگر اس سے زیادہ بھربھرا اور ہلکا ایک پتھر ہے جس پر سُنہرے نقطے موجود ہوتے ہیں۔ "سقندلس" نامی پتھر سے مشابہ ہوتا ہے۔ روغنِ زیتون میں جوش دے کر جسم پر مالش کرنے سے تکان دور ہوجاتی ہے۔ (غافقی)

حجر المثانہ

فارسی نام : سنگِ مثانہ

انگریزی نام : Bladder Stone

انسان کے مثانہ میں پیدا ہونے والا پتھر ہے۔ (موئف)

ایک قول کے مطابق یہ سنگ مثانہ کو توڑتا ہے لیکن تجربہ اس کے بالکل برعکس ہے۔ البتہ سنگِ گردہ کو توڑتا ہے۔ چونکہ میں نے اسے آزمایا نہیں ہے اس لیے مجھے اس کا کوئی علم نہیں ہے۔ (جالینوس)

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اسے پیس کر بطور سُرمہ لگانے سے آنکھوں کی پھُلی زائل ہوجاتی ہے۔ (غافقی)

حجر الحمام

حمام کی دیگوں میں پیدا ہونے والا پتھر ہے۔ اس کا ضماد بنا کر لگانے سے ابتدائی سرطان ختم ہوجاتا ہے اور یہ "سرطانِ رحم" کی تمام مفید دواؤں سے زیادہ زود اثر ہے۔ (غافقی)

حجر البقر

عربی نام : خرزۃ البقر، جاوزہرج

فارسی نام : گاودارو، مہرۂ زہرہ، گاوزہرہ، اندرزاد

ہندی نام : گلوروچن

اندلسی نام : سورس

انگریزی نام : Cow Stone

اہلِ مصر اسے "خرزۃ البقر" اور اہلِ اندلس و دیگر مغربی ایشیا کے لوگ اسے "ورس" کہتے ہیں لیکن "ورس" درحقیقت ایک دوسری شے ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ چاند میں جب مکمل طور سے روشنی آجاتی ہے تو یہ پتھر پتۂ گاؤ میں پیدا ہوتا ہے۔ گول، سخت، زردی مائل اور دو پرتوں والا ایک پتھر ہے جسے مصر کی عورتیں اکثر موٹا ہونے کے لیے ۶۴ ملی گرام حمام کے اندر یا حمام سے نکلنے کے بعد ہمراہ عرق گلاب کھاتی ہیں اور فوراً بھنے ہوئے فربہ مرغ کا شوربا پیتی ہیں۔ یہ ترکیب موٹاپا لانے کے واسطے ان کے یہاں مجرب ہے۔

ایک دوسرے خیال کے مطابق پتۂ گاؤ میں پیدا ہونے والی ایک شے ہے جس میں جوش دی ہوئی زردی بیضہ مرغ کی طرح بستہ اور نرم رطوبت موجود ہوتی ہے جو بعد میں سوکھ کر چونے کی طرح سخت ہوجاتی ہے اور جسے چٹکیوں سے توڑا جا سکتا ہے۔ چونکہ یہ رطوبت سوکھ کر آسانی سے ٹوٹ جانے والے بعض پتھروں کی طرح سخت ہوجاتی ہے اسی لیے بعض مترجمین نے اس کا نام "حجر البقر" رکھا ہے۔ (موئف)

بعض اطباء کا خیال ہے کہ یہ چوتھے درجے میں گرم و خشک ہے۔ سُرمہ میں ملایا جاتا ہے۔ بینائی کو تیز کرتا ہے۔ بعض اصحاب کے مطابق اسے باریک پیس کر بعض سبزیوں کے پانی میں ملا کر سرخباد اور نملہ یعنی صفراوی پھنسیوں پر لگانا مفید ہوتا ہے۔ میرا خیال ہے کہ اس مقام پر "نملہ" سے نملۂ ساعیہ یعنی پھیلنے والی صفراوی پھنسیاں اور اسی سے ملتی جلتی دوسری پھنسیاں مراد ہیں۔ اسے بقدر مسور ہمراہ آب بیخ چقندر ناک میں ٹپکانے سے موتیا بند میں فائدہ ہوتا ہے۔

بعض اصحاب کا خیال ہے کہ اس کے سفوف کو شراب میں گوندھ کر سفید مقام پر لگانے سے سیاہ بال نکلتے ہیں۔ اول بعض سیاہ بال مرض برص اور بالخورہ میں نکلتے ہیں۔ جہاں تک سوال طبعی طور پر سفید بالوں کے سیاہ ہونے کا ہے تو اس میں یہ موثر نہیں ہوتا۔ (غافقی)

حجر الحوت

عربی نام : حجر السمک

فارسی نام : سنگِ سرماہی

انگریزی نام : Fish Stone

یہ پتھر سے مشابہ ہے اور مچھلی کے سر میں پایا جاتا ہے۔ سفیدی اور سختی اس میں موجود ہوتی ہے، کھانے سے گردے کی پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں۔ متقدمین اطباء کا کہنا ہے کہ یہ سنگ گردہ کے توڑنے میں بہت زیادہ موثر ہے۔ (غافقی)

حجر بحری

مغربی ایشیا میں پایا جانے والا ایک پتھر ہے طغیانی کے وقت سمندر جسے کثیر مقدار میں ساحلوں پر پھینک دیتے ہیں۔ گول اور رکھو کھلا ہوتا ہے اس میں اوپر تک ایک ابھار پایا جاتا ہے اس کو ۵۰۰ ملی گرام کھانے سے پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں ایک قول کے مطابق یہ "قنفذ بحری" ہے کیونکہ "قنفذ بحری" (دریائی سیاہی) کے ٹکڑوں کو بھی طغیانی کے وقت سمندر ساحلوں پر پھینک دیتے ہیں جبکہ اس کا گوشت کانٹوں سے جدا ہوتا ہے۔ چنانچہ یہی کانٹے مغربی ایشیا میں کثرت کے ساتھ پائے جاتے ہیں۔ (غافقی)

حجر الاقروح

عربی نام : حجر اقروی

بقول جبین یہ سرزمین روم اور "اولوقوس" نامی شہر کے مضافات میں پیدا ہوتا ہے۔ قسطنطنیہ اور "اولوقوس" کے درمیان فاصلہ دو سو میل کا ہے۔ حجر قیسور کی طرح سطح آب پر تیرتا رہتا ہے۔ گھس کر کھانے سے بچھو کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (غافقی)

حجر الرحیٰ

دیگر نام : قرف چکی کا پتھر

فارسی نام : سنگ آسیا

گرم گرم سنگ آسیا پر سرکہ ٹپکانے کی وجہ سے پیدا ہونے والے بخارات، خون بہنے اور گرم ورموں میں بے انتہا مفید ہیں۔ (ابن سینا)

حجر ازنی

اس کا رنگ لاجورد سے کسی قدر ملتا جلتا ہے اس کو محفوظ کر لینے کی حالت میں بھی رنگ پوری طرح لاجوردی نہیں ہوتا بلکہ کسی قدر مٹیالا ہوتا ہے چھونے میں یہ نرم محسوس ہوتا ہے اور معدہ کے لیے مضر ہے۔ غیر مغسول پتھر متلی پیدا کرتا ہے اور مغسول متلی نہیں پیدا کرتا لاجورد سے کہیں زیادہ یہ سوداء کا مسہل ہے چنانچہ سوداوی امراض کے علاوہ علاج میں خربق سیاہ کو چھوڑ کر اس پر اکتفا کر لیا جاتا ہے۔

سوداوی انجرات کو کم کر کے نیز سوداوی خلط کا جسم سے تنقیہ کر کے قلب کو فرحت اور طاقت

بخشتا ہے۔ (ابن سینا)

حجر البسر

بڑے موتی کے برابر ایک سفید پتھر ہے۔ پتھری والوں کے لیے نافع ہے بحر حجاز میں پایا جاتا ہے۔ ایک ...ال کے مطابق مقام مثانہ پر اس کا لٹکانا مدر بول ہے، قلب کو طاقت بخشتا ہے بعض نیلگوں ہوتے ہیں جو بحر ... میں گول اور بڑے صدف کے اندر پیدا ہوتے ہیں، حافر نامی صدف سے مشابہ مگر اس سے زیادہ کثیف ہوتے ہیں۔ (ابو العباس الحافظ)

حجر سفاف

اسے "حجر قیسور" بھی کہتے ہیں جسے حرف قاف کے عنوان میں بیان کیا جائے گا

حجر بارقی

سنگ مصری سے ملتا جلتا ہتھیلی کے برابر ایک پتھر ہے بغداد کے ایک معتبر شخص جس نے اسے دیکھا ہے اس کے حسب ذیل عجیب و غریب خواص سے متعلق مجھے آگاہ کیا ہے مصر کے بعض ذخیروں میں پایا جاتا ہے اس کا خاص فائدہ یہ ہے کہ استسقاء والوں کے شکم پر لگانے سے پانی جذب ہو جاتا ہے اور مرض زائل ہو جاتا ہے۔ اس نے یہ بھی بتایا کہ اس کی تلاش و جستجو میں بلاد مشرق و مغرب کے اندر گھومتے پھرتے ہوئے اسے تباتی دینار کے برابر ایک چھوٹا سا ٹکڑا اتفاقاً مل گیا جسے پانی میں ڈال کر دیکھا گیا تو یہ رفتہ رفتہ وزنی ہوتا چلا گیا اور پانی سے نکال کر جب دھوپ میں رکھا گیا تو برابر گھٹتا رہا یہاں تک کہ اپنے پہلے وزن پر آ گیا۔ "کتاب الاحجار" کے مصنف نے بھی "حجر بارقی" کے نام سے اس پتھر کے یہ عجیب و غریب خواص نقل کیے ہیں۔ (ابو العباس تباتی)

حجارہ مشویہ

یہ ان بجھا چونا ہے۔ اسے "کلس" بھی کہتے ہیں اور "کلس" کو حرف کاف عنوان میں بیان کیا جائیگا۔

حجر البسوس

یہ بارود ہے حرف با کے عنوان میں اسے بیان کیا جا چکا ہے اہل مصر اسے ثلج الصین کے نام سے جانتے ہیں۔

حجر الشریط

یہ سنگِ مرمر ہے۔

حجر الدم

اسے حجر الطور اور شادنہ بھی کہتے ہیں شادنہ کا ذکر حرف شین میں آئے گا۔

حجر النسر و حجر العقاب

یہ اکثمکت ہے باز اور گدھ کے گھونسلوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے اسی لیے اس کا نام حجر النسر رکھا گیا ہے کچھ لوگ اسے حجر البشر بھی کہتے ہیں اکثمکت کو حرف الف میں بیان کیا جا چکا ہے۔

حجر البہت

بحوالہ ابن حسان یہ حجر اکثمکت ہے اہلِ مصر اسے حجر الماسکہ کے نام سے جانتے ہیں۔

حجر شجری

یہ بُسد ہے تذکرہ حرف باد میں ہو چکا ہے۔

حجل

عربی نام : قبج، حجل
فارسی نام : کبک
ہندی نام : چکور
انگریزی نام : Patridge

کبوتر کے برابر ایک مشہور و معروف پرند ہے۔ کوے کی طرح خوبصورت ہوتا ہے چونچ اور پیر سُرخ ہوتے ہیں۔ گوشت معتدل، زود ہضم اور عمدہ غذائیت کا حامل ہوتا ہے اس کے بھیجے کو خالص نبیذ کے ساتھ کھلانے یرقان کے مریضوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ پونے دو گرام چکور کی کلیجی گرم گرم نگلنا مرگی میں مفید ہے۔ اس کے پتے کو آنکھوں میں لگانے سے تاریکیٔ چشم اور دُھندلا دِکھائی دینے میں فائدہ ہوتا ہے۔ شہد اور روغن زیتون

میں ہموزن ملا کر آنکھوں کے خارجی حصہ پر لیپ کرنا موتیابند کی ابتدا میں مفید ہے اس کے پتے کو روزانہ ناک میں ... مرتبہ ٹپکانے سے حافظ قوی ہو جاتا ہے، نسیان کم ہو جاتا ہے اور بینائی تیز ہو جاتی ہے اس کے پتے کو ... اور ہموزن ورنا شغتہ میں ملا کر پینے کے بعد لگانے سے آنکھوں کی پھلی، طرفہ[1] اور شبکوری میں فائدہ ہوتا ہے اس کے خون کو سکھا کر زاج[2] فرعونی و ہموزن فلفل دراز میں پیسنے کے بعد شہد میں حل کر کے آنکھوں میں لگانے ... پھلی، شبکوری اور خارش میں فائدہ ہوتا ہے۔

اس کے انڈے کو سرکہ پیاز دشتی میں پکا کر کھانا درد شکم اور مروڑ میں نافع ہے۔ (شریف)

حدید

فارسی نام : آہن
ہندی نام : لوہا
انگریزی نام : Iron

خبث الحدید کا تذکرہ حرف خا میں ہوگا اور توبال کا بیان حرف تا میں ہو چکا۔

لوہا مختلف طریقوں سے علاجًا استعمال ہوتا ہے چنانچہ اس کا برادہ میل، زنگ، اور ایسا پانی اور شراب جس میں گرم لوہے کو بجھا دیا جاتا ہے اس سلسلہ میں کار آمد ہیں۔ (ابن سمجون)

لوہے کے بہت سے معدن (کانیں) ہیں اور اس کی کئی قسمیں بھی ہوتی ہیں چنانچہ بعض لوہا نرم ہوتا ہے بعض دواؤں سے مل کر سخت ہو جاتا ہے اور اس کی قوت بڑھ جاتی ہے لوہے کی ایک قسم کی پانی کو جذب کر کے ... اور حدت بڑھ جاتی ہے بعض میں حدت پانی جذب کئے بغیر ہی بہت زیادہ ہوتی ہے جس طرح انسانی زندگی کے لیے آگ، پانی اور نمک ضروری ہے اسی طرح اہلِ صفت کے لیے لوہا بھی ضروری ہے۔ (ارسطوطالیس)

زنجار الحدید (لوہے کے زنگ) کو زعفران الحدید کہتے ہیں اور روحِ لوہے کے بجھائے ہوئے پانی کو کہتے ہیں۔ (رازی علل المعادن)

لوہے کی تین قسمیں ہیں ایک "شابرقان"، دوسری "برماھن" تیسری کو فولاد کہتے ہیں "شابرقان" طبعی فولاد ... ہے اور اسے اسطام بھی کہتے ہیں۔ برماھن سے بننے والے لوہے کو فولاد کہتے ہیں۔ (غافقی)

---

[1] سرخ یا سیاہ یا نیلا نقطہ جو بروقتِ ضرب کی چوٹ کی وجہ سے بڑھ جاتا ہے۔

[2] انڈے کے چھلکے کو ایک ہفتہ تک تازہ دودھ میں تر رکھتے ہیں اور رات میں دو دفعہ دودھ بدل کر تیار کرتے ہیں۔ خلاصہ کبریت ص ۱۳۱

شراب اور پانی میں گرم گرم لوہے کو بجھا کر پینے سے پرانے دستوں، آنتوں کے زخموں، ورم طحال، ہیضہ اور استرخا میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

لوہار جس پانی میں گرم لوہے کو بجھاتے ہیں اسے سگِ دیوانہ کے کاٹے ہوئے مریضوں کو انھیں بتائے بغیر پلانے سے فائدہ ہوتا ہے چنانچہ یہ سگ دیوانہ کے کاٹے کے لیے سب سے اچھی دوا ہے اور اپنے اندر عجیب وغریب خاصیت رکھتی ہے۔ (جالینوس)

صفرا کی وجہ سے معدہ میں فساد پیدا ہو جائے تو لوہا بجھے ہوئے پانی اور سرکہ کو پلانا مفید ہے۔ (دمشقی)

مہیج باہ ہے۔ (رازی)

مرطوب المزاج لوگوں کے لیے مفید ہے۔ (بولس)

برادۂ آہن زہریلی شراب سے مل کر اس کے زہر کو جذب کر لیتا ہے چنانچہ یہ شراب کسی کے لیے مضر نہیں ہوتی۔ فاضل موصوف ایک دوسری جگہ کہتے ہیں کہ جس نے برادہ کھا لیا ہو اسے سات گرام سنگِ مقناطیس ٹھنڈے پانی کے ساتھ کھلانے سے برادہ آہن یکجا ہو کر جسم سے خارج ہو جاتا ہے۔ (کندی)

برادۂ آہن کھانے سے شکم میں درد، منہ میں خشکی وجلن اور دردِ سر پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ ایسی حالت میں تازہ دودھ بعض اعلیٰ درجہ کی مسہلات کے ساتھ کھانا مفید ہے اور جب تک عوارضات موقوف نہ ہو جائیں گھی اور مسکہ کھاتے رہنا چاہیے۔

برادۂ آہن کو گلے میں لٹکانے سے نیند کی حالت میں خراٹے کی آوازیں نکلنا بند ہو جاتی ہیں۔ (رازی)

زنجار الحدید قابض ہوتا ہے اس کا حمول جریان خون کو روکتا ہے اور کھانے سے استقرارِ حمل نہیں ہوتا۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے پھیلنے والا۔ سرخبادا اور پھنسیاں بہت جلد ختم ہو جاتی ہیں۔ داحس، ناخونہ، پلکوں کی خشونت اور نواصیر مقعد میں مفید ہے، مسوڑھوں کو مضبوط بناتا ہے، نقرس میں اس کے لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بالخورہ میں لگانے سے بال اگنے لگتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حدیدی

ایک پودا ہے جسے یونانی میں سندریطس کہتے ہیں حرف سین میں ذکر آوے گا۔

حداۃ

فارسی نام : غلیواج
شیرازی نام : کورکورہ

ترکی نام : چالقان
ہندی نام : چیل
انگریزی نام : Kite

باز کی طرح مشہور ومعروف پرندہ ہے شہروں میں عمارتوں پر رہتا ہے گوشت اور ٹڈی کھاتا ہے۔ اس کا گوشت نہیں کھایا جاتا اس کے خون میں کسی قدر مشک اور آبِ گلاب ملا کر نہار منہ کھانے سے ربو اور تنگیٔ نفس میں فائدہ ہوتا ہے اس کی ہڈی کے گودے کو گندنا اور شہد میں جوش دے کر کھانا پیچش اور بواسیر میں مفید ہے اس کے پروں کی راکھ تین انگلیوں سے اٹھا کر پانی کے ساتھ کھانے سے نقرس میں فائدہ ہوتا ہے اس کے برادہ (بیٹ) کو سائے میں سکھانے کے بعد حسب ضرورت پانی میں تر کر کے زہریلے کیڑوں کے کاٹے میں آنکھوں میں بطور سرمہ لگانے سے سمیت فوراً زائل ہو جاتی ہے زخم اگر بائیں جانب ہے تو دائیں آنکھ میں اور اگر دائیں جانب ہو تو بائیں آنکھ میں تین تین سلائیاں لگائیں اس کے انڈے کو روغن میں اچھی طرح بریاں کر کے مالش کرنے سے وضح (بہق ابیض) زائل ہو جاتا ہے۔ (شریف)

حدج

اندراین کے اس پھل کو حدج کہتے ہیں جو زرد ہونے سے قبل موٹا ہو جاتا ہے۔

حدق

فارسی نام : بادنجان دشتی، بادنجان تبری، کشانی کلار،
ہندی نام : کٹیلی
اُردو نام : جنگلی بینگن
حجازی نام : شوکۃ العقرب
یمنی نام : عرصم
انگریزی نام : Indian Nightshade
نباتی نام : Solanum Indicum Linn.

یہ جنگلی بینگن ہے ابو العباس نباتی نے اپنی کتاب الرحلہ میں لکھا ہے کہ بیت المقدس اور اس کے مضافات میں اہل بینگن کی ایک قسم کا یہ مشہور ومعروف عربی نام ہے چنانچہ بیت المقدس اور اس کے اطراف کی تمام نرم اور ریتلی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے اس کا پودا بینگن کے پودے سے بڑا ہوتا ہے اس میں ٹیڑھے ٹیڑھے کانٹے ہوتے

ہیں۔ پھل ابتدا میں سبز بعد میں زرد، اور اخروٹ کے برابر ہوتے ہیں پتے، پھل اور ٹہنیاں شکل میں بینگن کے پتوں، ٹہنیوں اور پھل سے ملتے جلتے ہیں۔ بیت المقدس کے لوگ اس سے کپڑے دھوتے ہیں اس سے کپڑوں میں چمک آجاتی ہے۔ اہل حبشہ نے مجھے بتایا کہ یہ سرزمین حبشہ اور یمن میں مذکورہ صفات کے ساتھ مشہور و معروف ہے اس کی ایک قسم اس سے چھوٹی ہوتی ہے جس میں کانٹے کثرت سے ہوتے ہیں، پتے چھوٹے چھوٹے اور ٹہنیاں پتلی ہوتی ہیں۔ یہ پودا ایک ہاتھ کے برابر لمبا ہوتا ہے سرزمین حجاز کے ایک شہر میں جب میں نے اسے دیکھا اور اس کے متعلق بعض لوگوں سے دریافت کیا تو ان لوگوں نے مجھے اس کا نام شوکۃ العقرب بتایا اور ساتھ ساتھ یہ بھی کہا کہ یہ بچھو کے کاٹے میں مفید ہے۔

اس سے متعلق میری معلومات یہ ہیں کہ اہل یمن اسے عرصم کے نام سے جانتے ہیں، سرزمین قاہرہ میں کثرت سے ملتا ہے مطریہ اور عین الشمس نامی شہر میں بلساہ والے باغ میں اسے میں نے دیکھا ہے۔ وہاں کے لوگوں کا کہنا ہے کہ اس کی دھونی سے بواسیری مستے سوکھ جاتے ہیں یہ اس میں مجرب ہے ایک معتبر شخص نے مجھے بتایا کہ اس کے پھلوں کو روغن زیتون میں بریاں کرکے ٹپکانے سے کان کا درد جاتا رہتا ہے۔ اس کے پھل عمدگی، جسامت اور دیکھنے میں نفاح (یبروج) کے پھلوں جیسے لگتے ہیں۔ لیکن اس کے پھل یبروج کے پھلوں کی طرح ان کو خاردار تیغ نما حصے کا احاطہ نہیں کرتے۔

حرمل

یونانی نام : مولی، اسطرماطوس

فارسی نام : شیرسا، اسپند

سندھی نام : حرمرو

انگریزی نام : Hermal Seed, Wild Rue

نباتی نام : **Peganum harmala** Linn.

سرخ و سفید اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں سفید کو حرمل عربی کہتے ہیں جس کا یونانی نام مولی ہے اور سرخ قسم عام اور مشہور حرمل ہے اس کا فارسی نام اسفند ہے۔ (ابن سمجون)

اس کی دو قسمیں ہیں ایک قسم کے پتے بید سادہ کے پتوں سے مشابہ کلیاں چنبیلی کی کلیوں کی طرح سفید و خوشبو دار ہوتی ہیں تل اور حب البان کو اس سے خوشبو دار بنایا جاتا ہے اس کی بو زیتون کی طرح نہیں ہوتی اس کے دانے عنزق کے پھل کی طرح غلاف میں موجود ہوتے ہیں جبکہ اس کی دوسری قسم کا غلاف یا قیف جسے فارسی میں اسفند کہتے ہیں گول ہوتا ہے پہلی قسم کا غلاف لمبا ہوتا ہے شنظ اس غلاف کو

کہتے ہیں جس میں اس کے دانے موجود ہوتے ہیں۔ (ابو حنیفہ)

قیادوقیا اور ایشیا کے غالاطیا نامی شہروں میں پیدا ہونے والے پودے کا نام مولی ہے بعض لوگ اسے سداب صحرائی کہتے ہیں ایک روئیدگی ہے جو ایک ہی جڑ سے نکلتی ہے ٹہنیاں اس میں بہت ہوتی ہیں پتے دوسری قسم کے برگ سداب سے لمبے اور نسبتاً ہرے ہوتے ہیں اس کی بو ناگوار ہوتی ہے پھول سفید، گھنڈیاں سداب بستانی کی گھنڈیوں سے کسی قدر بڑی اور تکونی ہوتی ہیں جن میں سرخی مائل تکونے اور بے حد تلخ بیج موجود ہوتے ہیں اس کے بیج ہی دواءً مستعمل ہیں۔ ان کے پختہ ہونے کا زمانہ موسم خریف ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس میں لطافت ہوتی ہے مزاج تیسرے درجہ میں گرم ہے اسی لیے گاڑھے اور لیسدار اخلاط کا پیشاب کے ساتھ اخراج کرتا ہے۔ (جالینوس)

شراب، شہد، مرغ کا مرارہ (پتہ)، زعفران اور بادبان سبز کے پانی میں پیس کر لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے کچھ لوگ اسے حرملہ کہتے ہیں اس کا سریانی نام بساس ہے چونکہ یہ مولی نامی پودے سے مشابہ ہوتا ہے اسی لیے اہل قیادوقیا اسے مولی کہتے ہیں۔ مولی کے پودے کی طرح اس کی جڑیں بھی سیاہ ہوتی ہیں اور پھول سفید ہوتے ہیں، ٹیلوں اور عمدہ مٹی والی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے۔ (مسیح دمشقی)

کدو دانہ کو خارج کرتا ہے تولنج، عرق النساء اور کولہے کے درد میں اس کا پانی مفید ہے، سینہ و پھیپھڑے سے لیسدار بلغم کو خارج کرتا ہے اور آنتوں میں پیدا ہونے والی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ (مسیح)

ہم نے اسے مرو کے شفاخانہ میں سوداء اور بلغم کی مختلف قسموں کو براہ دست خارج کرنے کے لئے استعمال کیا ہے مرگی والوں کے لیے یہ سب سے اچھی دوا ہے۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

یہ جسم اور دماغ کی سردی کے لیے مفید ہے۔ (علی بن رزین)

مدر بول و حیض ہے۔ کھانے سے چکر آنے لگتے ہیں اور دردسر کی شکایت ہو جاتی ہے۔ بقول بعض اطباء اس کا خیسانده سوداوی امراض کے لیے مفید ہے۔ سوداء کو تحلیل کرتا ہے اور خون کو سوداء سے پاک و صاف کرتا ہے اور ساتھ ساتھ ملین بھی ہے۔ (رازی)

یہ پودا شراب کی طرح قے آور ہے اور نشہ پیدا کرتا ہے قے لانے کے لئے حسب ذیل طریقہ سے اس کی اصلاح کریں۔

ساڑھے باون گرام کی مقدار میں اس کے بیجوں کو لے کر آب شیریں (جو کھاری نہ ہو) سے چند بار دھوئیں اور پھر سکھا کر ہاون دستہ میں کوٹنے کے بعد باریک چھلنی سے چھان کر دو لیٹر جوش دیئے ہوئے پانی میں ڈال دیں پھر ہاون دستہ لکڑی سے اچھی طرح حل کرکے باریک کپڑے سے چھان کر ثفل کو پھینک دیں اس کے بعد ایک لیٹر ۵۰۰ ملی لیٹر شہد اور ایک لیٹر روغن کنجد ملا کر استعمال کرائیں یہ ترکیب انتہائی قے آور ہے۔ (حبیش)

۱۔ کلو دو سو گرام حرمل شراب کے ساتھ ہانڈی میں رکھ کر اس قدر پکائیں کہ چوتھائی حصہ ختم ہو جائے اس کے بعد روزانہ ۲۵ گرام مرگی والوں کو کھلائیں فائدہ ہوگا۔ استقاطِ حمل میں تین روز تک متواتر کھلاتے رہنے سے فائدہ ہوتا ہے چنانچہ عورت کو جب قے آنے لگے تو سمجھ لیں کہ اس کے مفید اثرات شروع ہو گئے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

حرمل رنگ کو نکھارتا، قوتِ جماع میں تحریک پیدا کرتا اور فربہی لاتا ہے، اعلیٰ درجہ کا مدر بول و حیض ہے۔ (مجہول)

نشہ آور منوم ہونے کی وجہ سے عشق کے مریضوں کے لیے مفید ہے ایک خیال یہ بھی ہے جیسے بغیر اس کو ۵۰۰ملی گرام ۱۲ یوم تک راتوں میں پھانکنا عرق النساء کے لیے نفع بخش ہے اس کا بدل اس کا ہموزن قردمانا ہے۔ عربی حرمل سفید رنگ کا ہوتا ہے۔ (ابن وافد)

حرمل کی دوسری قسم کو مولی کہتے ہیں اس کے پتے نیل کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے چوڑے ہوتے ہیں یہ روئیدگی زمین پر بچھی ہوئی ہوتی ہے اس کے پھول لوفا کے پھولوں سے مشابہ مگر اس سے چھوٹے ہوتے ہیں رنگ دودھ کا سا ہوتا ہے۔ بوفا کو خیری کہتے ہیں پھول بنفشہ کے پھولوں کے برابر ہوتے ہیں ٹہنی سفید رنگ کی، چار ہاتھ لمبی ہوتی ہے سرے پر لہسن کی طرح گھنڈی ہوتی ہے جڑ بلبوس نامی پودے کی جڑ سے مشابہ ہوتی ہے جو علاج و معالجہ میں بہت زیادہ کارآمد ہے چنانچہ باریک پیس کر روغن ایرسا میں ملانے کے بعد فرزجہ میں رکھ کر حمول کرنے سے رحموں کے منہ کھل جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کی جڑ چھوٹے بلبوس کی جڑ سے مشابہ اور بے حد موثر ہوتی ہے اسی لیے شیلم کے آٹے کے ساتھ نچلے اعضاء میں بطور ضماد لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

فم رحم کے کھل جانے میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

حُرُملہ

عربی نام : قضابا

شراۃ[1] کے بعض دیہاتیوں نے مجھے بتایا کہ یہ پودا پانی کے پاس اگتا ہے وہاں کے عوام اسے قضابا کہتے ہیں اس میں دودھ بہت ہوتا ہے پتے بید سادہ کے پتوں سے چھوٹے اور مٹیالے ہوتے ہیں، عمدہ قسم کے چقماق بنانے میں استعمال ہوتا ہے۔ مرخ[2] اور عفار[3] سے بنا ہوا چقماق اس سے اچھا ہوتا ہے اس کے دودھ سے اون یا روئی کو تر کر لیں اس کے بعد

---

[1] جزیرہ عرب کا ایک پہاڑی سلسلہ ہے۔ [2] ایک درخت ہے جس سے آگ نکلتی ہے۔ [3] ایک درخت ہے جس سے چقماق بناتے ہیں۔

مسکو میں اس قدر جوش دیں کہ مسکہ اچھی طرح جذب ہو جائے پھر دس روز تک رکھ چھوڑیں جب اس سے بدبو آنے لگے تو پہلے مقام خارش کو اچھی طرح رگڑنے کے بعد دھوپ میں کھڑے ہو کر اون یا روئی کے ٹکڑے سے خوب ملیں ایسا کرنے سے شدید درد ہوگا اور خارش ختم ہو جائے گی۔ (ابوحنیفہ)

حُرف

یونانی نام : قردامن، قردمامن، قارداموں

عربی نام : حب الرشاد، شفا

فارسی نام : تخم سپندان، اسفید، تخم تره تیزک، شب خیزک

ہندی نام : ہالون

رومی نام : قردماوس

سریانی نام : مقلیاثا

بربری نام : فلاسفین

انگریزی نام : Garden Cress

نباتی نام : **Lepidium sativum** Linn.

اس کے تخم علاج و معالجہ میں کارآمد ہیں۔ اس کا عربی نام شفا اور سریانی نام مقلیاثا ہے۔ (ابوحنیفہ)

بریان ہالون کو خاص طور سے "مقلیاثا" کہا جاتا ہے چونکہ پیچش کے مفید "سفوف مقلیاثا" میں ہالون کو بریان کرکے ڈالا جاتا ہے اس لیے اس کا نام "سفوف مقلیاثا" رکھا گیا ہے۔ (محمد بن عبدون)

ہالون کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک کے پتے باریک اور کافی دور دور ہوتے ہیں۔ دوسری قسم کے پتے تقریباً گول، پھٹے پھٹے اور اوپر کو اٹھے ہوئے ہوتے ہیں۔ (کتاب الفلاحۃ)

سب سے عمدہ ہالون بابل کا ہے۔ (دیسقوریدوس)

تخم ہالون رائی کے دانوں کی طرح جلن پیدا کرتا ہے اس لیے عرق النساء و دردِ سر میں اس سے گرمی پہونچائی جاتی ہے اور ان تمام امراض میں اس سے خردل کی طرح گرمی پہونچائی جاتی ہے جن میں گرمی پہونچانے کی ضرورت پیش آتی ہے۔ بعض دوسرے طریقوں سے اس کے بیج ربو کی دواؤں میں شامل کیے جاتے ہیں اس کے متعلق یہ بات بالکل واضح ہے کہ تخم خردل کی طرح گاڑھے اخلاط کو ختم کرتا ہے کیونکہ اس میں تخم خردل سے پوری طرح مشابہت پائی جاتی ہے مجموعی طور پر یہ پودا سوکھنے کے بعد قوت میں تخموں سے مشابہ ہو جاتا ہے البتہ تازہ ہونے کی حالت میں اس کی قوت

بیجوں سے بہت کم ہوتی ہے۔ سوزش پیدا کرنے والی قوت اس میں اس قدر موجود ہوتی ہے کہ انسان روٹی میں ملائے بغیر اسے کھا نہیں سکتا۔ (جالینوس)

اس کا مزاج تیسرے درجے کی انتہا یا چوتھے درجے کی ابتدا میں گرم وخشک ہے۔ (ابن ماسویہ)

سبھی ہالون کے بیجوں میں گرمی اور حرافت یعنی تیزی پائی جاتی ہے معدہ کے لیے مضر ہیں، ملین شکم، مخرج کرم شکم، محلل ورم طحال، محرک باہ اور قاتل جنین ہوتے ہیں۔ اس کے بیج تخم خردل، تخم جرجیر اور تخم گاجر سے مشابہ ہوتے ہیں، داد اور مرطوب پھنسیوں کو یہ ختم کرتے ہیں۔ شہد کے ساتھ بطور ضماد استعمال کرنے سے ورم طحال تحلیل ہو جاتا ہے۔ شہد یہ نامی پھنسیوں کو زائل کرتا ہے۔ احشاء میں پکا کر استعمال کرنے سے پینے کے فضلات خارج ہو جاتے ہیں کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے اور ڈنک مارنے میں اس کے بیجوں کا کھانا مفید ہے جس مقام پر اس کی دھونی دی جاتی ہے وہاں سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ بالوں کو گرنے سے روکتا ہے۔ آتشکی مادے کو ختم کرتا ہے، ورموں کو توڑنے والی قوت اس میں موجود ہوتی ہے۔ سرکہ اور ستو میں ملا کر لگانے سے عرق النساء اور گرم ورموں میں فائدہ ہوتا ہے نمک اور پانی میں ملا کر لگانے سے اوندھے پھوڑوں میں نضیج پیدا ہوتا ہے یہی کام برگ ہالون بھی کرتا ہے لیکن کسی قدر کمی کے ساتھ۔

(دیسقوریدوس)

ہالون گرم ہے، رطوبات کو ختم کرتا اور بلغمی رطوبات کو نیچے مثانہ کی طرف اتار دیتا ہے۔ اس کو زیادہ مقدار میں کھانے سے اکثر تقطیر البول (قطرہ قطرہ پیشاب آنا) کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے۔ (بقراط)

پورے بدن کے استرخاء میں اس کا کھانا مفید ہے۔ (سلویہ)

اس کو کھانے اور حمول کرنے سے جنین بہت جلد مر جاتے ہیں خشکی کی وجہ سے معدہ کے لیے مضر ہے۔

(طبری)

کتاب الجوہر میں مذکور ہے کہ فاسد اخلاط کو یہ بہت جلد ختم کر دیتا ہے۔ (دمشقی)

گرم پانی کے ساتھ کھانا قولنج کو تحلیل کرنے، کدو دانہ اور کیچووں کو نکال باہر کرنے میں بالخاصہ مفید ہے۔ اس کے پتے معدہ کے لیے مضر ہے۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

ساڑھے سترہ گرام ہالون کو پیسنے کے بعد کھانے سے اجابت صاف ہو جاتی ہے، آنتوں کی ریاح بھی تحلیل ہو جاتی ہے اور درد قولنج میں فائدہ ہوتا ہے۔ پیسے بغیر پکانے کے بعد چونکہ اس کی لزوجت تحلیل ہو جاتی ہے اس لیے ایسی حالت میں کھانے سے قبض پیدا ہو جاتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

سرد مزاج جگر کو حرارت بخشتا ہے، گردوں کی سردی نیز گردوں کی چربی کے ختم ہو جانے اور عرق النساء میں اس کے

لہ ایک قسم کی غذا ہے جو آٹا اور پانی ملا کر تیار کی جاتی ہے مصباح اللغات صفحہ ۱۵

بیجوں کو پکائے بغیر کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ یہ گوشت اور لیسدار بلغم کو معدہ سے نکال باہر کرتے ہیں۔ تخم ہالون بریاں قابض ہے اور انھیں بریاں کئے بغیر کھانے سے دست آنے لگتے ہیں۔

بریاں کرنے کے بعد کسی جالس شربت کے ہمراہ کھانے سے رطوبت کی وجہ سے عارض ہونے والے اسہال رک جاتے ہیں اور خنازیر میں فائدہ ہوتا ہے اس کو لگانے سے کہنہ زخم صاف ہو جاتے ہیں۔ اس کے پانی سے سر کا دھونا میل کچیل اور لیسدار رطوبات کو صاف کرتا اور بالوں کو گرنے سے روک دیتا ہے تخم ہالون تازہ کے سفوف کا بہاق برص میں مفید ہے۔ برص اور سفید بہق پر سرکہ کے ساتھ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ابابیل کے خون میں پیس کر سفید داغوں پر لگانے سے اس کی رنگت بدل جاتی ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

تخم ہالون کو کوٹنے کے بعد زفت میں ملا کر لگانے سے شہدیہ یعنی ترگنج کی طرح دیر میں زائل ہونے والے سر کے پھوڑوں اور خراز متقرح میں فائدہ ہوتا ہے۔ سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے درد مثانہ میں غاز کے ساتھ لگانا مفید ہے۔ گاڑھے اخلاط کی وجہ سے پیدا ہونے والی کھانسی میں شہد کے ساتھ اس کو چاٹنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ گاڑھے اخلاط کی وجہ سے پیدا ہونے والے سدوں کے نتیجے میں عارض ہونے والے درد پہلو میں نافع ہے سینے کے عضلات کھل جانے یا کسی دوسرے عضو کے دفع کرنے کی وجہ سے جب مادے کا انصباب سینے کی طرف ہوتا ہے تو ایسی حالت میں تخم ہالون کو نیم برشت انڈے کی زردی اور شہد میں ملا کر چاٹنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ تخم ہالون بریاں کو پیسے بغیر نشاستہ یا میدہ یا چاول کے حریرے یا زردی بیضہ نیم برشت یا پگھلی چربی میں ملا کر استعمال کرنے سے اسہال شکم اور بلغمی اخلاط کی وجہ سے عارض ہونے والی آنتوں کی خراش میں فائدہ ہوتا ہے۔ سرکہ، صابون اور شہد میں ملا کر پیسنے کے بعد نمش (سیاہ دھبے) پر لگانے سے کھال اتر جاتی ہے اس کے بعد یہ پھر دوبارہ نہیں اترتی یہاں تک کہ اس کی رنگت اپنی پہلی حالت پر آ جاتی ہے اور اگر سیاہ دھبے پھر سے نمودار ہونے لگیں تو ہالون کو مذکورہ طریقے سے پھر سے لگائیں۔ بچھو کے کاٹے میں اس کا لیپ نافع ہے۔ (نامعلوم)

حرف السطوح

یونانی نام : بلسق، بلاسیق
دیگر نام : حرف بابلی، حرفق، حشیشۃ السلطان
اندلسی نام : اشیرون
انگریزی نام : Shepherd's Purse
نباتی نام : Capsella bursa-pastoris (Tourn.) Rupp.

اس کا یونانی نام بلسق ہے۔ اندلس کے عوام میں اشیرون کے نام سے متعارف ہے اسے بہت سے

طلا ،حرف با لی بھی کہتے ہیں۔ (موقف)

ایک پودا ہے پتے باریک ایک انگل کے برابر ہوتے ہیں اور زمین پر بچھے ہوئے ہوتے ہیں پتوں کے کنارے اوپر کو اٹھے ہوتے ہیں جن میں کسی قدر چپچپاہٹ ہوتی ہے جن کے بیچ سے اس کا نرم و نازک تنا نکلتا ہے جو ایک بالشت لمبا ہوتا ہے اس میں شاخیں ہوتی ہیں اور ہر شاخ پر چوڑے کناروں کے پھل ہوتے ہیں ان کے اندر ہالون سے مشابہہ گول گول بیج بھرے ہوتے ہیں انھیں دیکھنے پر لگتا ہے جیسے کسی چیز کے دو کنارے دبا دیئے گئے ہوں سفیدی مائل پھول لگتے ہیں۔ راستوں ، دیواروں اور شور زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

بلسقی ایک پودے کا بیج ہے جو اس قدر گرم ہوتا ہے کہ اس کے کھانے سے اندرونی پھوڑے ٹوٹ جاتے ہیں مدر حیض ہے جنین میں فساد پیدا کرتا ہے بطور حقنہ استعمال کرنے سے جب خون آمیز دست آنے لگتے ہیں تو عرق النسا میں نافع ہوتا ہے ۲ گرام کھانے سے اعضاء کے زیریں اور بالائی حصہ سے صفراوی اخلاط کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ (جالینوس)

بیجوں میں گرمی اور تیزی ہوتی ہے ۸۰ گرام کھانے سے مزہ صفرا قے اور دست کے ذریعہ خارج ہو جاتا ہے عرق النسا میں بطور حقنہ مستعمل ہے چنانچہ ایسا کرنے سے خونی دست آنے لگتے ہیں اس کو کھانے سے اندرونی اعضاء کے پھوڑے پھوٹ جاتے ہیں مدر حیض اور قاتل جنین ہے۔

فراطوس کا خیال ہے کہ اس کی ایک اور قسم ہوتی ہے جسے بعض لوگ حرمل فارسی کہتے ہیں اس کے پتے چوڑے اور جڑ لمبی ہوتی ہے عرق النسا میں مستعمل حقنہ کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

یہ قسم شام میں حرفق کے نام سے مشہور ہے اسکندریہ اور مصر کے لوگ حرفرف اور حشیشۃ السلطان کے نام سے جانتے ہیں۔ (مؤلف)

حرف مشرقی

یونانی نام : ذارین

دیگر نام : بستانی ہالون

نباتی نام : Lepidium draba Linn.

ذارین ایک پودا ہے جو ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے ٹہنیاں پتلی پتلی ان کے دونوں کناروں پر آمنے سامنے پتے موجود ہوتے ہیں پتے حرف السطوح کے پتوں سے مشابہہ مگر نرم اور سفید ہوتے ہیں ٹہنیوں کے سروں پر قطلی[1] نامی پودے کے پھل کی طرح پھل لگتے ہیں پھول سفید یا بنفشئی رنگ کے دبیز ہوتے ہیں بو خوشگوار ہوتی ہے اس پودے کو قیاد و قیا

---

[1] اقطی خمان کبیر کو کہتے ہیں۔

اسی لیے ہیں بو کی سوکھی گھاس کے ساتھ پکاتے بھی ہیں اس کے خشک شدہ پھل فلفل کی جگہ کھانوں میں مستعمل ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حرف الماء

یونانی نام : سیسقریون

عربی نام : کرفس الماء

دیگر نام : قرداموں ، سین

نباتی نام : Lepidium Spp.

سیسقریون ، بعض لوگ اسے قرداموں اور بعضے سین بھی کہتے ہیں قرۃ العین کی طرح یہ ایک آبی روئیدگی ہے اور اس کا ذائقہ قرداموں یعنی حرف سے ملتا جلتا ہے اسی لیے کچھ لوگ اسے قرداموں کہتے ہیں ابتدا میں اس کے پتے گول ہوتے ہیں اور بڑے ہونے پر برگ جرجیر کی طرح اوپر کو اٹھ جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

خشک ہو جانے کے بعد اس پودے کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہو جاتا ہے اور تر و تازہ حالت میں دوسرے درجہ میں گرم و خشک رہتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے پتے مسخن اور مدر بول ہیں کبھی انھیں کچا اور کبھی پکا کر کھاتے ہیں انھیں بطور ضماد استعمال کرنے سے بہق اور سیاہ دھبے زائل ہو جاتے ہیں لگانے کا طریقہ یہ ہے کہ لیپ کرکے رات بھر اسی طرح لگا رہنے دیں اور صبح کو دھو ڈالیں۔ (دیسقوریدوس)

حریر

یہ ابریشم ہے حرف الف کے عنوان میں بیان کر چکا ہوں ابن ماسہ کہتے ہیں کہ حریر اس کا عربی نام ہے اور ابریشم معرب ہے ریشم کا کیڑا جب ایک خاص مدت تک ریشم میں اپنی زندگی گذار لیتا ہے اور ریشم کی جھلی پوری ہو جاتی ہے تو ایسی حالت میں اسے دھوپ میں ڈالنے کے بعد کیڑا اگر سوراخ کرکے باہر نکل آئے تو وہ ابریشم ہے اور اگر دھوپ میں ڈالنے کے بعد اندر ہی مر جائے تو حریر ہے۔

حرشف

یونانی نام : سقولومس

عربی نام : عکرب خراج

دیگر نام : قناریہ اقران
نبطی نام : حرشف
انگریزی نام : Spanish Oyster Plant
نباتی نام : Scolymus hispanicus Linn.

اس کی بہت سی قسمیں ہیں لیکن اطباء میں جو قسم اس نام سے مشہور ہے اس کی بھی دو قسمیں ہوتی ہیں ایک بستانی ہے جس کا دوسرا نام کنگر ہے اسے اہلِ اندلس قناریہ بھی کہتے ہیں تذکرہ بعد میں آئے گا دوسری قسم صحرائی ہے جس کی گھنڈیاں انار کے برابر اور جس کے کانٹے تیز ہوتے ہیں اس میں تنا نہیں ہوتا مغرب اقصیٰ کے بربری لوگ اسے اقران کہتے ہیں حرشف کی ایک دوسری قسم بھی صحرائی ہوتی ہے جس کا یونانی نام سقولوس ہے جو اندلس کے عوام میں لصف کے نام سے متعارف ہے۔ (مؤلف)

سقولوس، اس کا شمار خاردار پودوں میں ہوتا ہے پتے خامالاون اور افالوقی یعنی باد اورد کے پتوں کے بین بین ہوتے ہیں مگر یہ زیادہ سیاہ ہوتے ہیں تنا لمبا اور پتوں سے بھرا ہوا ہوتا ہے تنے کے اوپر خاردار گھنڈی موجود ہوتی ہے۔ اس کی جڑ موٹی اور سیاہ ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی جڑ کو شراب کے ساتھ پکا کر پینے سے بدبودار پیشاب کثرت سے خارج ہوتا ہے اسی لیے بغل اور پورے جسم کی بدبو زائل ہو جاتی ہے اس دوا کی یہ تاثیر اس کے جسم سے خارج ہونے سے پہلے ظاہر ہوتی ہے۔

اور جو افعال اس کی کیفیت سے انجام پاتے ہیں وہ اس بات کی دلیل ہیں کہ اس کا مزاج دوسرے درجہ کی انتہا اور تیسرے درجہ کی ابتدا میں گرم و دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ (جالینوس)

شراب کے ساتھ پکا کر کھانے سے بدبودار پیشاب کثرت سے خارج ہو کر بغل اور پورے جسم کی بدبو کو زائل کر دیتا ہے ایسی صورت میں یہ ان لوگوں کے لیے بھی فائدہ مند ہے جن میں غذائیں دیر سے ہضم ہوتی ہیں کاترو تازہ حرشف کو ہالون کی طرح کھاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حرشف ہلیون سے زیادہ مدر بول ہے گرمی اور لطافت ہلیون سے زیادہ اور رطوبت کم پیدا کرتا ہے سرد مزاج اصحاب کے لیے نسبتاً زیادہ مفید ہے گرم مزاج والوں کو چاہیئے کہ اسے سرکہ میں پکا کر کھائیں اور اوپر سے سکنجبین ترش پی لیں اس کے بعد ایک لقمہ میں سالن لگا کر سرکے کے ساتھ کھائیں اور پھر اگر سکباج[1] میسر ہو سکے تو کھالیں۔ کاسر ریاح ہے گردہ و مثانہ کو حرارت بخشتا ہے دمہ اور کھانسی والوں کو کانجی اور سرکہ ملائے بغیر مطبوخ یا اسفیدباج (سالن) بنا کر کھانا چاہیئے۔ (رازی)

---

[1] ایک غذا ہے جس میں سرکہ ہوتا ہے۔

حرشف کی تمام قسمیں قابض و حابس ہوتی ہیں اس کے پانی سے سر دھونے سے جوئیں مر جاتی ہیں اور سر کی حرارت جاتی رہتی ہے۔ (مجوسی)

حرشف بستانی

یہ کنگر کا دوسرا نام ہے تذکرہ حرف کاف میں آئے گا۔

حرذون

انگریزی نام : Lizard

اس کا مزاج ورل (گوہ) کے مزاج سے تقریباً ملتا جلتا ہے۔ (ابن سینا)

اس کے قلب کو سیاہ کپڑے میں باندھ کر گلے میں لٹکانے سے چوتھیا بخار ختم ہو جاتا ہے۔ (مہراریس)

اس کی جلد کو جلا کر اس کا طلاء کیا جائے تو جلد کے کٹ جانے یا چوٹ لگنے کی تکالیف محسوس نہیں ہوتیں۔ (ابن ہیثم۔ کتاب الاکتفاء)

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کا خون بینائی کو تیز کرتا ہے چنانچہ میں نے اس کے براز کو تجربہ کیے بغیر دواؤں میں شامل کر لیا ہے اس کے براز کو عورتوں نے دوسری بہت سے دواؤں کی طرح چہرہ کو نکھارنے اور حسین بنانے کے لیے مجرب بتایا ہے۔ (جالینوس)

اس کا براز گورے رنگ کو نکھارتا خدوخال کو بہتر بناتا ہے اس کا رنگ سفید اور یہ آسانی سے ٹوٹ جانے والا نشاستہ کی طرح ہلکا ہوتا ہے چٹکیوں سے ملنے پر گولر کی سی بو نکلتی ہے کچھ لوگ اس کے براز کو زرزور کے براز سے نقلی بناتے ہیں کیونکہ دونوں ایک ہی شکل کے ہوتے ہیں کچھ لوگ نشاستہ میں قیمولیا نامی مٹی میں ملا کر نکھار سے رنگ لیتے ہیں اور پھر موٹی چھلنی سے صاف کر لیتے ہیں اس ترکیب سے صاف کرنے پر اس کی شکل دود (کیڑے) کی سی ہو جاتی ہے پھر اسے حرذون کی بیٹ کی جگہ فروخت کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حرجول

عربی نام : حرجل

یہ حرجل (سبز رنگ کی ٹڈی) ہے۔

جس کے بازو نہیں ہوتے جسم بڑا ہوتا ہے پکائے اور نمک ملائے بغیر سکھا کر عمر کہنہ شراب کے ساتھ کھانے سے بچھو کے کاٹے میں بے حد فائدہ ہوتا ہے لینوی کے نیطش نامی شہر میں یہ کثرت سے استعمال ہوتا ہے۔

(دیسقوریدوس)

ایک خیال کے مطابق اشیراون نام کے جانور کو شہر نیطش میں سکھا کر بچھو کے کاٹے میں کھلاتے ہیں۔

(جالینوس)

حربار

یونانی نام : خامالاون
عربی نام : جمل الیہود
فارسی نام : بوقلمون، آفتاب پرست
ہندی نام : گرگٹ
انگریزی نام : Chameleon

خامالاون (گرگٹ) نامی جانور کے خون کو آنکھوں کے بال اکھاڑنے کے بعد اس کی جڑیں لگانے سے بالوں کا اگنا بند ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حربث

اندلسی نام : بیزور
دیگر نام : الثمک
نباتی نام : Astragalus annularis Forsk

ایک پودا ہے جو زمین پر مفروش ہوتا ہے اس کے پتے لمبے لمبے ہوتے ہیں پتوں کے بیچ میں ایک چھوٹی سی چیز ہوتی ہے اصمعی کا کہنا ہے کہ جو بکریاں اسے کھاتی ہیں ان کا گوشت بہت اچھا ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے نرم زمینوں میں یہ پودا اگتا ہے بعض لوگ اس کا نام الثمک بتاتے ہیں اندلس والوں میں بیزور کے نام سے متعارف ہے ایک چھوٹا پودا ہے پتے باریک اور خوشبودار ہوتے ہیں مزہ فلفل سے مشابہ ہوتا ہے منھ کی بو کو بہتر بناتا ہے۔ (رافقی)

حزاز الصخر

عربی نام : حزاز الجبل
دیگر نام : حنا قریش، براسیون

انگریزی نام : Lichens

مصر میں حنا قریش کے نام سے مشہور ہے۔

کائی سے مشابہ ہوتا ہے ان لوگوں کا خیال درست ہے جنھوں نے اسے نباتی ادویات میں شامل کیا ہے میرا خیال ہے کہ چونکہ یہ حزاز یعنی داد کے لیے مفید ہے اسی لیے اس کا نام حزاز رکھا گیا ہے اس میں قوت جلاء و تبرید دونوں پائی جاتی ہیں۔ قوت تبرید نسبتاً کم ہوتی ہے۔ چونکہ یہ ٹھوس ہوتا ہے اسی لیے اپنی قوت وجلاء و تخفیف سے خشکی پیدا کرتا ہے۔ سردی پیدا کرنے کی قوت اس میں پانی کی وجہ سے پائی جاتی ہے، یہ پتھریلی و نمناک زمینوں میں پیدا ہوتا ہے اس پر شبنم گرتی ہے۔ مذکورہ خصوصیات کی حامل ہونے کی وجہ سے گرم ورم کا زائل کر دینا حیرت انگیز نہیں ہے جہاں تک اس دوا کے خون کے بند کرنے کی خصوصیت کا ہے جیسا کہ دیسقوریدوس نے لکھا ہے اس سلسلہ میں میرا کوئی تجربہ نہیں ہے۔ (جالینوس)

نمناک کنکریلی زمینوں پر پیدا ہوتا ہے اس کے لیپ سے خون کا بہنا اور گرم ورموں کا بڑھنا رک جاتا ہے اور دواً میں فائدہ ہوتا ہے شہد میں ملا کر تالو میں لگانے سے یرقان میں فائدہ ہوتا ہے اور زبان کے ورم میں تسکین ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

حزّارہ

فارسی نام : گوخز
دیگر نام : خزائے بری

ایک روئیدگی ہے پتے گاجر کے پتوں کے مانند، سفیدی مائل ہوتے ہیں جڑ بھی سفید گاجر کی جڑ سے مشابہ، کسی قدر لمبی ہوتی ہے ذائقہ میں تھوڑی سی تیزی پائی جاتی ہے تنا ایک انگل کے برابر موٹا ہوتا ہے۔ اس کے بالائی سرے پر پتلی پتلی ٹہنیاں شاخ در شاخ موجود ہوتی ہیں ٹہنیوں کے سروں پر دھنئے کے چتر کی شکل کے زردی مائل چتر ہوتے ہیں ان سے ذرا بڑے لیکن بالکل جنگلی گاجر کے چتر کی طرح ہوتے ہیں چتر کے بعد اس میں سوئے کی طرح چوڑے کسی قدر لمبے بیج لگتے ہیں ذائقہ میں تیزی ہوتی ہے جو خوشگوار ہوتی ہے جڑ اور پتوں کے ذائقہ میں بادیان اور گاجر کی طرح ہلکی تیزی ہوتی ہے میں نے اس پودے کو بابل میں کوفہ کے پاس اور اس کے بیجوں کو بغداد اور مشرقی ایشیا کے شہروں میں دیکھا ہے وہاں یہ حزاو کے نام سے مشہور ہے عرب کے دیہاتی بھی اسی نام سے پکارتے ہیں۔ (ابوالعباس نباتی)

ہاضم اور کاسر ریاح ہے معدہ کو حرارت بخشتا ہے۔ کیونکہ یہ بہت جلد آشوب چشم پیدا کر دیتا ہے۔ البتہ کھٹی ڈکاریں آنے، بلغمی اور گاڑھی ریاحوں کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔ گرم مزاج والوں کو اس کے بعد ستو اور شکر کھا لینا چاہیئے۔ (رازی)

کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں مفید ہے مدر بول ہے پیاس بڑھاتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

اس کی کانیج (کانجی) سر کے لیے نقصان دہ ہے۔ سدے پیدا کرتی ہے البتہ سرد مزاج معدہ اور منھ کی بدبو میں مفید ہے صفراء کو ہیجان میں لاتی اور پورے جسم میں خارش و دانے پیدا کرتی ہے۔ (بصری)

حزار

فارسی نام : دینارویہ
دیگر نام : زوفرا، جنگلی سداب

غافقی نے ابوحنیفہ کے حوالے سے لکھا ہے کہ یہ ایک روئیدگی ہے جسے فارسی میں دینارویہ کہتے ہیں ریاحی امراض میں مفید ہے اس کی بو ناگوار ہوتی ہے۔ پتے برگ سداب کے برابر ہوتے ہیں لیکن سبزی اس میں نسبتاً کم ہوتی ہے ایک قول کے مطابق یہ جنگلی سداب ہے۔

یہ زوفرا (شیلم) یا جنگلی سداب ہے۔ قوت و شکل میں سداب سے مشابہ ہوتا ہے۔ (طبری)

حزار کا فارسی نام دینارویہ ہے۔ (رازی)

ایک ترکاری ہے جس میں گرمی اور کسی قدر تلخی و تیزی ہوتی ہے پتے بادیان کے پتوں سے مشابہ لیکن چھونے میں کھردرے معلوم ہوتے ہیں، بچھو کی سمیت اور سرد مزاج مونگ دواؤں کا تریاق ہے دیر ہضم غذاؤں کے لیے ہاضم کاسر ریاح ہے اور ترش ڈکاروں میں مفید ہے۔ (الفلاحۃ)

مسخن معدہ، ہاضم اور کاسر ریاح ہے ریاح غلیظہ کے مریضوں، بلغمی مزاج اور ترش ڈکار والوں کے لیے مفید ہے بہت جلد آشوب چشم پیدا کرتا ہے۔ (رازی)

کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں مفید ہے۔ مدر بول ہے پیاس بہت پیدا کرتی ہے۔ (ابن ماسہ)

قوت میں سداب سے مشابہ ہے۔ منی کو کم کرتی ہے۔ (ماسرجویہ)

حزازۃ اخریٰ

بقول ابن درید یہ ایک ترکاری ہے جس کے پتے کرفس یا گاجر کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں جڑ گاجر کی جڑ کی طرح زمین سے کسی قدر باہر نکلی ہوئی ہوتی ہے۔ ابتدا میں جب ایک اُگتی ہے تو اس میں کوئی شاخ نہیں ہوتی۔ بعد میں گنجان ہو کر اس کی شاخیں پھیل جاتی ہیں۔ (غافقی)

ایک سبزی ہے پتے باریک باریک گاجر کے پتوں کی طرح الگ الگ اور کرفس کے پتوں کی طرح جڑ ہی سے نکلتے ہیں۔ مزے میں خوشبو، حدت و حرافت پائی جاتی ہے ذائقہ بادیان سے مشابہ ہوتا ہے یہ روئیدگی خوشبودار اور بھربھری ہوتی ہے اس میں لعاب نہیں ہوتا اس کی گھنڈلوں میں سبز بیج ہوتے ہیں جن کا مزہ اور بُو اچھی ہوتی ہے۔ کاسر ریاح ہے معدہ کے لیے مفید ہے اور سرد جگر کو ہلکی حرارت دیتے ہیں ہاضم ہیں اور خمار کو زائل کرتے ہیں پورے جسم اور اندرونی اعضا کی اصلاح کرتے ہیں لگاتار کھاتے رہنے سے چہرے اور پورے جسم کی زردی زائل ہو جاتی ہے جگر و طحال کے سُدّوں کو کھولتے ہیں

ان میں خوشبو کے ساتھ کسی قدر قوت قبض بھی پائی جاتی ہے گردوں کو فربہ بناتے اور حرارت بخشتے ہیں مثانہ و مجاری بول کا تنقیہ کرتے ہیں زکام کو زائل کرتے اور دماغی رطوبات کو تحلیل کر کے ان کا تنقیہ کرتے ہیں بواسیر کے لیے یہ روئیدگی سب سے زیادہ مفید ہے اسے بڑھنے نہیں دیتی، لگانے اور لگاتار کھانے سے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ (فلاحۃ)

حزنبل

شامی نام : مریافلن
دیگر نام : کرم الحیہ

ایک پودے کی جڑ ہے جس کے سوتے زیادہ لمبے نہیں ہوتے بلکہ یہ جڑ زیر زمین موٹی ہوتی جاتی ہے اس سے لمبی لمبی ٹہنیاں نکلتی ہیں۔ پتے سبز اور جڑیں گندمی سفیدی مائل ہوتی ہیں اس قدر نرم ہوتی ہیں کہ انھیں چبایا اور موم کی طرح گوندھا جاسکتا ہے چبانے پر اس میں دہنیت محسوس ہوتی ہے۔ مزہ میں شیرینی اور غاریقون کی سی تلخی ہوتی ہے طرسوس اور اس کے علاوہ شام کے دوسرے مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ طبریہ اور بیت المقدس کے پہاڑوں پر کثرت سے پایا جاتا ہے۔ بچھو کی سمیت کو زائل کرتا ہے طرسوس اور اس کے آس پاس کا حزنبل سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ اس میں سختی بالکل نہیں ہوتی بلکہ تمام اجزا نرم ہوتے ہیں۔ جسے دانتوں سے چبا کر گوندھا جاتا ہے مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام ہے۔ سانپوں کی سمیت میں بھی مفید ہے اسے تنہا شراب کے ساتھ یا پانی و شہد کے ساتھ استعمال کرنے سے نمایاں فائدہ حاصل ہوتا ہے اور حیرت انگیز فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ (تمیمی)

کچھ لوگ اسے فاشرا سمجھتے ہیں یہ صحیح نہیں ہے دونوں علیحدہ چیزیں ہیں۔ سرزمین غور[1] پر یہ پودا کثرت سے ہوتا ہے۔ ثعالب نامی ٹیلے کے پاس صنبرہ نام کے پل سے قریب جدیدیہ نام کے قریہ میں خاص طور سے پایا جاتا ہے۔ اس زمین پر یہ پودا یبروج کی طرح پھیلا ہوا ملتا ہے یعنی اس کے پتے یبروج ہی کی طرح چوڑے اور ایک دوسرے سے الگ ہوتے ہیں البتہ حزنبل کے پتے روئیں دار ہوتے ہیں اس کے وسط سے جو فدار ٹہنیاں نکلتی ہیں اس کے بیج فرامیون کے بیجوں کی طرح ٹہنیوں میں گھرے رہتے ہیں اس کی جڑ کو موسم ربیع میں اکھیڑنے کے بعد بقول تمیمی دانتوں سے چبا کر گوندھا جاتی ہے (یعنی گولا ایسا بن جاتا ہے) موسم گرما میں اس کی نشو و نما کی تکمیل اور پتوں کے خشک ہو جانے کے بعد جب اسے نکالتے ہیں تو ہڈی کی طرح سخت ہو جاتی ہے اور کئی سالوں تک خراب نہیں ہوتی۔ شام کے اطبا اور عوام اسے مریافلن کہتے ہیں جو تمام قسم کے سمیات کے لیے فائدہ مند ہے۔

---

[1] افغانستان کا ایک شہر ہے۔ المنجد ص ۳۷۴

حسک

عربی نام : کوبج، طفرۃ العجوز، حمص الامیر
فارسی نام : خارخسک، خارسہ گوشہ
ہندی نام : گوکھرو
نباتی نام : Tribulus terrestris Linn.
انگریزی نام : Small Caltrops

مغربی اندلس کے یہاں حمص الامیر کے نام سے مشہور ہے۔

اس کی دو قسمیں ہیں ایک جنگلی جو ویرانوں اور نہروں کے پاس اگتی ہے اس کے پتے بقلۃ الحمقاء (خرفہ) کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے زیادہ باریک ہوتے ہیں۔ ٹہنیاں لمبی لمبی زمین پر پھیلی ہوتی ہیں۔ پتوں کے پاس ہی سخت کانٹے مضبوطی کے ساتھ چپٹے ہوئے ہوتے ہیں۔

دوسری قسم بھی نہروں کے پاس اگتی ہے لیکن اس کی ٹہنیاں زمین سے کچھ اوپر کو اٹھی ہوئی ہوتی ہیں اس میں کانٹے معمولی ہوتے ہیں۔ لمبی ٹہنیوں میں چوڑے پتے لگے ہوتے ہیں۔ تنے کا بالائی حصہ زیریں حصہ سے موٹا ہوتا ہے جس کے اوپر خوشہ سے مشابہ بال کی طرح باریک چیز کثرت سے اگی ہوئی ہوتی ہے۔ اس کا پھل بھی دوسری قسم کے پھل کی طرح سخت ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

ایک پودا ہے جس کی ترکیب میں مرطوب جوہر کم اور خشک زیادہ شامل ہوتا ہے۔ اس کے باوجود اس کا مزاج سرد و تر ہے خشکی کے اندر اگنے والے خارخسک میں جوہر ارضی زیادہ پایا جاتا ہے۔ مذکورہ بیان کی روشنی میں یہ قابض ہوتا ہے۔ پانی کے اندر اگنے والے خارخسک میں جوہر مائی زیادہ ہوتا ہے اسی لیے اس کی دونوں قسمیں ورم حار پیدا نہیں ہونے دیتیں۔ بحیثیت مجموعی یہ مادّوں کے بہنے اور مادوں کے انصباب کو روکتا ہے۔ جنگلی خارخسک کے کھانے سے گردے کی پتھری ٹوٹ جاتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی دونوں قسمیں سرد اور قابض ہوتی ہیں۔ گرم ورموں پر بطور ضماد لگاتے ہیں۔ شہد میں ملا کر استعمال کرنے سے قلاع، منہ کی عفونت، حلق کے دونوں جانب کے عضلات کے ورموں اور مسوڑھوں کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ بطور سرمہ اس کا عصارہ استعمال ہوتا ہے اس کے تازہ پھلوں کو کھانے سے گردہ و مثانہ کی پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں اس کی پہلی قسم کو سات گرام کی مقدار میں کھانے اور لگانے سے افعی کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ مہلک دواؤں کی سمیت میں شراب کے ساتھ کھانا مفید ہے۔ اس کے جوشاندہ کے چھڑکاؤ کرنے سے مچھر مر جاتے ہیں براقی نامی بلند جگہ کی سطرموس نامی نہر کے پاس پیدا ہونے والے تر و تازہ خارخسک کو وہاں کے لوگ گھوڑوں کو کھلاتے ہیں۔ شیریں اور تغذیہ بخش ہے۔ اسی لیے اس کے

پھلوں کو روٹیوں کی جگہ استعمال کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

عسر البول اور درد مثانہ میں مفید ہے۔ منی کو بڑھاتا ہے ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ قولنج میں بھی فائدہ مند ہے۔ بیجوں اور عصارہ کی تاثیر یکساں ہے چاہے تر و تازہ کھایا جائے یا سکھانے کے بعد استعمال کیا جائے۔ (سندہشار)

خارخسک کے بیج چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔ اس میں چھوٹے چھوٹے تین کانٹے ہوتے ہیں جن کے اندر دتمی کی طرح چھوٹے چھوٹے زرد بیج ہوتے ہیں۔ زیادہ تر دریاؤں اور ریتیلی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے۔ غافث کی طرح اس کا بھی عصارہ نکالا جاتا ہے۔ یعنی سب سے عمدہ اور سبز خارخسک کو کوٹنے کے بعد نچوڑ کر سائے میں سکھا لیتے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

حسل

یونانی نام : حسمی

اس کا یونانی نام حسمی ہے۔ برمر کے نام سے معروف لمبے پتوں والے صعتر سے مشابہ ایک پودا ہے تاہم اس سے زیادہ بڑا ہوتا ہے اور اس میں خوشبو بھی زیادہ ہوتی ہے اسی وجہ سے معدہ کے لیے مفید ہے۔ بقول صاحب الفلاحہ حسل کا دوسرا نام حسمی ہے یہ صعتر سے مشابہ مگر اس سے زیادہ گرد آلود ہوتا ہے اس کے پتے پودینے کے پتوں سے بڑے ہوتے ہیں چنانچہ لمبائی ہی کی وجہ سے ایک دوسرے پر لپٹے ہوئے ہوتے ہیں۔ اسے غذا میں ڈال کر پکاتے بھی ہیں اور کچا بھی کھایا جاتا ہے معدہ کے لیے مفید ہے۔ خوشبودار ڈکاریں لاتا ہے۔ معدہ میں جب غذا فاسد ہو جاتی ہے تو اس کی اصلاح کرتا ہے۔ اور غذا کو بہت جلد ہضم کرتا ہے۔ منہ کی بدبو کو دور کرتا ہے۔ بچھو اور رتیلا کے کاٹے میں فائدہ مند ہے۔ (رازی)

حشیشۃ الزجاج

یونانی نام : قیسنی
عربی نام : صعتر الجبق
فارسی نام : گیاہ آبگینہ
رومی نام : کیسنی
اندلسی نام : حیقہ، حبقالہ

قیسنی شور زمین اور دیواروں پر اگنے والا ایک پودا ہے۔ اس کی ٹہنیاں پتلی پتلی سرخی مائل ہوتی ہیں۔ پتے لینو رسطس نامی پودے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور روئیں دار ہوتے ہیں۔ بیج کی طرح کی ایک خوشبودار چیز ٹہنیوں پر ہوتی ہے جو کپڑوں کو چپک جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ پودا جالی اور سرد و تر ہونے کے ساتھ ساتھ کسی قدر قابض ہے اسی لیے تمام اورام کی ابتدا آشوب چشم کی انتہا

اورگرم ورموں میں خاص طور سے مُفید ہے۔ نرم گوشت کے ابتدائی اورام پر لگانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے۔ معتدل اور گرم ورموں کی وجہ سے پیدا ہونے والے کان کے درد کو اس کا عصارہ روغن گُل کے ساتھ تسکین دیتا ہے کچھ لوگ تالو وغیرہ کے ورم میں اس کے نچوڑے ہوئے پانی سے غرغرہ کرتے ہیں بعض اطباء اسے مزمن کھانسی کے مریضوں کو کھلاتے ہیں چونکہ اس میں قوت جلار ہوتی ہے۔ اس لیے شیشے کے برتن میں رکھنے سے برتن صاف ہوجاتے ہیں۔ (جالینوس)

اس کے پتّوں میں قبض اور سردی پیدا کرنے کی قوت موجود ہوتی ہے۔ اسی لیے اس کو لگانے سے سرخبادہ، بواسیری مسّوں، آگ سے جلنے، فوجیلا نامی ورم کی ابتدا، گرم اور بلغمی ورموں میں فائدہ ہوتا ہے اس کے عصارہ کو اسفیداج الرصاص میں ملاکر لگانا سرخبادہ اور نملہ یعنی صفراوی دانوں میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن حنا سے تیار شدہ قیروطی یا بکرے کی چربی میں ملاکر لگانے سے نقرس میں تسکین ہوتی ہے۔ اس کے عصارے کو نو گرام کی مقدار میں پینے سے مزمن کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے اس کا غرغرہ کرنا یا تالو میں لگانا لوزتین کے لیے نفع بخش ہے روغن گل میں ملاکر کان میں ٹپکانے سے درد موقوف ہوجاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے پتّوں کو مقام ماؤف پر ملنے سے داد کا عارضہ ختم ہوجاتا ہے۔ شیشہ کے برتن اس سے خوب صاف ہوجاتے ہیں اسی لیے اس کا نام حشیشۃ الزجاج رکھا گیا ہے صاف کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس پودے کو کاٹ کر برتن میں رکھ دیں اور پانی ڈال کر حرکت دیتے جائیں اس طرح برتن بالکل صاف ہوجاتے ہیں۔ (غافقی)

حشیشۃ الداخس

یونانی نام : فاریوحنا

نباتی نام : Illecebrum paronychia Linn.

فاریوحنا ایک روئیدگی ہے جو انتلس نامی پودے سے مشابہ مگر اس سے زیادہ چھوٹی ہوتی ہے البتّہ اس کے پتے انتلس سے بڑے ہوتے ہیں۔ کنکریلی زمینوں میں پیدا ہوتی ہے اس کے لیپ سے لبہری اور شہد یہ نامی پھنسیاں ٹھیک ہوجاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حشیشۃ الداخس کا یونانی نام فاریوحنا ہے۔ داخس نامی مرض میں مُفید ہے۔ ناخن کی جڑوں کے ورم کو داخس کہتے ہیں بقول دیسقوریدوس سر کی مرطوب پھنسیوں میں فائدہ مند ہے یہ دوا ملطف ہے بغیر کسی تکلیف کے خشکی پیدا کرتی ہے کیونکہ جو دوائیں اس طرح کے ورموں میں فائدہ کرتی ہیں وہ بغیر کسی تکلیف کے خشکی پیدا کرتی ہیں اور اس سے یہ بات بھی معلوم ہوجاتی ہے کہ اس طرح کی دوائیں ان تمام امراض میں نفع بخش ہیں جن میں تحلیل کی حاجت ہوتی ہے نیز ایسی دوائیں دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہوتی ہیں اور ان کے پورے جوہر میں لطافت ہوتی

حشیشۃ الاسد

یہ جعقیل ہے۔ اس دوا کا یونانی نام اوربقی ہے۔ اسے صرف الف میں بیان کر دیا گیا ہے۔

حشیشۃ السعال

اس دوا کا یونانی نام فیخریون ہے۔ تذکرہ حرف فاء میں آئے گا۔

حشیشۃ الطحال

یونانی زبان میں سقولوقندریون کا دوسرا نام ہے تذکرہ حرف سین میں ہوگا۔ طوفوریوس نامی یونانی پودے پر بھی اس کا اطلاق ہوتا ہے اس کا تذکرہ حرف طاء میں آئے گا۔ اینونیطس نامی یونانی دوا بھی یہی ہے جسے حرف الف کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

حشیشۃ الافعی

یونانی نام اواری ہے عربی میں اسے بلسکی کہتے ہیں اس کا تذکرہ حرف باء میں گذر چکا ہے۔

حشیشۃ دودیہ

یہ سقولوقندریون ہے۔ چونکہ یہ دوا یونانی زبان کے سقولوقندو نامی کیڑے سے مشابہ ہوتی ہے اسی لیے اس کا یونانی نام سقولوقندریون رکھا گیا ہے۔ عربی میں اسے ام اربعۃ اربعین کہتے ہیں۔

حشیشۃ البرص

قبیلہ بربر کی آطریلال نامی دوا کا دوسرا نام ہے۔ آطریلال کا ذِکر حرف الف میں ہوچکا ہے دیسقوریدوس کے دوسرے مقالہ کی طیلافیون نامی دوا کو بھی مراد لیتے ہیں۔

حِصرم

فارسی نام : انگور خام، غورافشرج

ہندی نام : کچا انگور

عربی نام : ربّ الحصرم

انگریزی نام : Unripe Grape

یہ انگور خام ہے اس کی حیثیت انگور کی بیل میں وہی ہے جو درخت خرما میں سبز پھلوں کی ہوتی ہے۔ ایک قول کے مطابق اس کا فارسی نام غورافشرج ہے اور عربی میں اسے ربّ الحصرم کہتے ہیں۔ (ابوحنیفہ)

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد اور تیسرے میں خشک ہے۔ (اسرائیلی)

اس کا عصارے کا مزاج تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ (جالینوس)

یہ حابس شکم ہے، صفرا اور خون کے فساد کا مصلح ہے ایک قول کے مطابق ریاح اور مروڑ پیدا کرتا ہے۔ (رازی)

اس کو برابر کھاتے رہنے سے معدہ کمزور ہو جاتا ہے۔ سائے میں سکھانے کے بعد پیس کر حمام کے اندر جسم پر ملنے سے چھوٹی چھوٹی نوکیلی اور صفراوی پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ بدن مضبوط ہو جاتا ہے۔ سال بھر کے لیے مذکورہ پھنسیوں کا نکلنا بند ہو جاتا ہے اور جسم ٹھنڈا رہتا ہے۔ (حنین)

اس کا عصارہ ستارہ نجم الکلب کے طلوع ہونے سے پہلے نکال کر سرخ تانبے کے برتن میں رکھنے کے بعد اس کے منہ کو کپڑے سے باندھ کر دھوپ میں رکھ دینا چاہیے۔ یہاں تک کہ پورا عصارہ بستہ ہو جائے اور بستہ حصہ کو غیر منجمد میں ملا دینا چاہیے۔ رات میں کھلے آسمان کے نیچے سے اٹھا کر گھر میں رکھ لینا چاہیے۔ کیونکہ شبنم اسے جمنے نہیں دیتی زرد سرخی مائل آسانی سے ٹوٹ جانے والا، شدید قابض اور زبان میں چبھن (سوزش) پیدا کرنے والا سب سے اچھا ہوتا ہے۔ کچھ لوگ اس کے عصارے کو بستہ کر کے پکا لیتے ہیں۔ شہد یا شراب شیریں میں ملا کر استعمال کرنے سے زبان کے دونوں کناروں کے عضلات، حلق، لہاۃ یعنی کوّے، قلاع (منہ آنے)، ڈھیلے مسوڑھوں سے فضلات خارج ہونے اور کان بہنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ سرکہ میں ملا کر استعمال کرنا نواصیر، مزمن پھوڑوں اور جسم میں پھیلنے والے زہریلے پھوڑوں میں نافع ہے۔ سیلان الرحم مزمن اور آنتوں کے زخموں میں بطور حقنہ مستعمل ہے۔ بطور سرمہ استعمال کرنے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے۔ آنکھوں کی خشونت اور کوئے کے تاکل یعنی سڑاند کے لیے نفع بخش ہے۔ رگوں کے کھل جانے کی وجہ سے عارض ہونے والے کہنہ نفث الدم میں کھلاتے ہیں۔ پانی میں اچھی طرح گھول کر استعمال کرنا چاہیے اور تھوڑی مقدار ہی میں استعمال ہونا چاہیے کیونکہ شدید جلن پیدا کرتا ہے۔ حصرمی شراب بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔

قدرے ترش اور نیم پختہ انگور کو تین یا چار دن دھوپ میں رکھیں جب مرجھا جائیں تو نچوڑ کر مشکوں میں رکھنے کے بعد دھوپ میں رکھیں قوت کے لحاظ سے یہ شراب قابض، مقوی معدہ اور ان لوگوں کے لیے فائدہ مند ہے جن کے معدے میں غذائیں دیر سے ہضم ہوتی ہیں۔ معدے کے ڈھیلے پن، ایام حمل میں کوئلہ یا مٹی کھانے کی خواہش اور مرض قولنج میں جب براہ قے پاخانہ خارج ہوتا ہے تو تکالیف زائل ہو جاتی ہیں۔

ایک قول کے مطابق وبائی امراض میں بھی مفید ہے اسے تیار کرنے کے بعد چند سالوں تک رکھ کر استعمال میں

لانا چاہیے۔

ایک دوسری جگہ شراب عاقومالی یعنی حصرمی شراب بنانے کا طریقہ یہ لکھا ہے کہ نیم پختہ انگور جو ابھی سیاہ نہ ہوئے ہوں لے کر تین دن تک دھوپ میں رکھ چھوڑیں اور پھر نچوڑ لیں۔ تین حصہ عصیر میں ایک حصہ جھاگ نکالا ہوا شہد ملانے کے بعد مٹی کے برتن میں رکھ کر دھوپ میں رکھ دیں۔ یہ شراب سرد اور قابض ہوتی ہے استرخائے معدہ اور پرانے دستوں میں فائدہ مند ہے ایک سال پرانی استعمال کرنا چاہیے۔ (دیسقوریدوس)

انگور خام کا عصارہ مصلح معدہ ہے، صفراوی دستوں کو بند کرتا اور صفرا کی وجہ سے پیدا ہونے والے درد اور پیاس کا مسکن ہے، تیز بخاروں کو دور کرتا ہے۔ صفراوی قے کو روکتا ہے، حابس شکم ہے، مقوی جگر ہے، خمار کو زائل کرتا ہے۔ کھٹے انار کے عصارہ میں ملا کر استعمال کرنے سے اس کی افادیت اور بڑھ جاتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

کچے انگور کا عصارہ صفرا اور فساد خون کو ختم کرتا ہے گرمی کی وجہ سے پیدا ہونے والی معدہ کی جلن کو سکون بخشتا ہے۔ (رازی)

انگور خام کا عصارہ بھوک کو بڑھاتا ہے۔ (ابن عمران)

عصارۂ انگور خام کا مزاج خشک ہے۔ بیحد قابض ہونے کی وجہ سے علل سیال یعنی رطوبات خارج ہونے والی بیماریوں میں مفید ہے۔ معقد سے رطوبات خارج ہونے میں خاص طور سے نفع بخش ہے۔ (بولس)

شراب انگور خام کا ذائقہ ترش ہوتا ہے حاملہ عورتوں کے لیے نافع ہے ان کے معدوں کو طاقت دیتی اور لیسدار فاسد کیموس کو جذب ہونے سے روکتی اور جنین کو اسقاط سے محفوظ رکھتی ہے۔ (عیسیٰ ابن ماسہ)

عصارہ انگور خام کا بدل عصارۂ سیب ترش ہے۔ (رازی)

حضض

یونانی نام : لوفیون

ہندوستانی نام : رسوت

انگریزی نام : Extract Berberis

نباتی / لاطینی نام : Berberis aristata DC.

لوفیون ایک چھوٹا خاردار درخت ہے۔ جس کی ٹہنیاں تین ہاتھ لمبی ہوتی ہیں اور جن پر پتے کثرت سے موجود ہوتے ہیں اور شمشاد کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ پھل فلفل سیاہ کے مانند چکنے، تلخ اور ملائم ہوتے ہیں۔ اس پودے کا پوست زرد اور پانی میں تر کیے ہوئے حضض کی طرح ہوتا ہے۔ جڑیں اس میں بہت ہوتی ہیں جو کسی قدر کھردری ہوتی ہیں۔ مقدونیا، لوفیا اور دوسرے اور بہت سے شہروں میں پیدا ہوتا ہے۔ سخت زمینوں میں اس کی پیداوار ہوتی ہے

سالم پتوں کو کوٹنے کے بعد پودے کے ساتھ پکا کر اس کا عصارہ نکالا جاتا ہے اس کے علاوہ گرم پانی میں چند روز بھگو کر
کے بعد پکا کر بھی اس کا عصارہ نکالتے ہیں پھر دوبارہ پکا کر شہد کی طرح گاڑھا بنا لیتے ہیں کبھی پکاتے وقت روغن زیتون
کا جھاگ یا عصارہ افسنتین یا پتہ گاؤ شامل کرکے اُسے نقلی بناتے ہیں۔ پکاتے وقت اُوپر تیرنے والے حصّہ کو حفاظت سے
رکھ لیتے ہیں اور آنکھوں کی دواؤں میں ڈالتے ہیں۔ باقی حصّہ کو دوسری دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے اس کے پھلوں
کا عصارہ دھوپ میں سکھانے کے بعد نکالا جاتا ہے۔ عمدہ حضض وہ ہے جو آگ سے جل جائے اور بجھنے پر اس سے
خون کی طرح سُرخ جھاگ نکلے جس کا بیرونی حصّہ سیاہ اور اندرونی یاقوتی ہوتا ہے جس میں دبنیت نہیں ہوتی جس
میں تلخی کے ساتھ قبضیت ہوتی ہے اور جس کا رنگ حضض ہندی کی طرح زعفرانی ہو ان صفات کا حامل سب سے
عمدہ اور زرد اثر ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

ایک خاردار پودا ہے جس سے حضض بناتے ہیں حضض ایک مرطوب دوا ہے۔ جیسے چہرے کے داغ دھبّوں، ورم،
منہ اور معقد کے دانوں صفراوی پھنسیوں، اعضاء کے سڑجانے، زہریلی پھنسیوں، کان بہنے، آنتوں کی خراش اور ناخن کی
جڑوں میں پیدا ہونے والی مختلف رطوبات جیسی بہت سی بیماریوں میں استعمال کرتے ہیں کیونکہ اس میں خشکی پیدا
کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے نیز یہ متضاد قوتوں کی حامل بھی ہوتی ہے۔ ایک قوت تو اس کی گرم محلل اور ملطف ہوتی [illegible]
اور دوسری سرد وخشک ہوتی ہے چنانچہ یہ دوا اپنی اسی قوت کی بنا پر کسی قدر قابض ہوتی ہے یہ دوا دوسرے درجہ
میں خشک ہے اور اعتدال کے ساتھ گرم ہوتی ہے۔ اسی لیے مختلف امراض کے علاج میں مستعمل ہے۔ چنانچہ جالینوس
کی وجہ سے بطور سرمہ استعمال میں آتا ہے تاکہ ان مادّوں کا تنقیہ ہو جائے جو حدقہ چشم میں جمع ہو کر تاریکی چشم کا باعث
بنتے ہیں۔ کبھی اسے اس بنیاد پر استعمال کرتے ہیں کہ یہ عضو کے اجزاء کو یکجا کر کے طاقتور بناتا ہے۔ اسہال شکم، قرحہ امعاء
اور عورتوں کے نزف الدم میں بھی استعمال کرتے ہیں حضض کی یہ قسم لوقیا اور قیادوقیا نامی شہروں میں کثرت سے ہوتی
اس کی دوسری قسم ہندوستانی ہے جو مذکورہ بالا تمام امراض میں سب سے زیادہ مفید
ہے۔ (جالینوس)

قوت کے لحاظ سے یہ دوا قابض ہے آنکھوں کی دھند اور اس کی خارش و پھنسیوں کو زائل کرتی اور آنکھوں
کے سیلان مزمن کو ختم کرتی اور کان کے بہنے میں مفید ہے اس کو تالو میں لگانے سے حلق کے اورام تحلیل ہو جاتے [illegible]
مسوڑھوں کے زخموں، متعفن پھوڑوں، شگاف، مقعد اور سر کی چوٹ میں اس کا لگانا فائدہ مند ہے آنتوں کے زخموں
اور پُرانے دستوں میں اسے کھلاتے بھی ہیں اور بطور حقنہ بھی استعمال کرتے ہیں کھانسی اور نفث الدم میں اس کا پانی [illegible]
پلاتے ہیں۔ اسے گولیوں کی شکل میں استعمال کرتے ہیں لیکن سگ دیوانہ کے کاٹے میں گولیاں بنائے بغیر ہی کھلاتے ہیں [illegible]
سرخ اور بالوں کو سیاہ کرتی ہے لبہری اصفراوی پھنسیوں نیز زہریلی پھنسیوں میں کھلائی جاتی ہے اس کو حوالی کرنے سے سیلان [illegible]

[illegible] فائدہ ہوتا ہے ایک قول کے مطابق حضض ہندی لیطس نامی پودے سے بنائی جاتی ہے اولیطس ایک خاردار پودا
[illegible] کی ٹہنیاں اپنی جڑ سے نکل کر تین ہاتھ یا کچھ زیادہ بلند ہوتی ہیں اور علیق کی ٹہنیوں سے موٹی ہوتی ہیں جن کی اُوپر کی
[illegible] چھلی اور خون کی طرح سُرخ ہوتی ہے۔ پتے زیتون کے پتّوں سے مشابہ ہوتے ہیں ایک قول کے مطابق اسے ٹہنیوں
[illegible] میں پکا کر استعمال کرنے سے ورم طحال اور یرقان میں فائدہ ہوتا ہے اور حیض کا ادرار ہو جاتا ہے یہ بھی مشہور
[illegible] بیماریوں میں صرف پیس کر پکائے بغیر کھلانا مفید ہے ایک مسطرونؔ کی مقدار میں اس کے پھلوں کا کھانا بلغم
[illegible] مسہل ہے اور مہلک دواؤں کے کھا لینے میں فائدہ مند ہے۔ (دیسقوریدوس)

[illegible] کی تین قسمیں ہیں ایک ہندوستانی دوسری عربی جسے حضض کہتے ہیں تیسری قسم کو زرشک سے تیار
[illegible] شوکر حضض ہندی کہتے ہیں اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ عصارۂ زرشک کو پانی میں اچھی طرح پکائیں
[illegible] اس کی قوت یکسر ختم ہو جائے اور پھر صاف کرکے پانی میں دوبارہ اتنا پکائیں کہ سُرخ ہو جائے اس کی سبھی قسمیں
گرمی وسردی میں معتدل اور قابض ہوتی ہیں۔ سب سے زیادہ موثر حضض ہندی ہے خاص طور سے بالوں کی جڑوں
[illegible] بنانے میں یہ قسم بے حد مفید ہے۔ اسی طرح زرشک سے بنی ہوئی رسوت اورام کے لیے سب سے زیادہ فائدہ مند
[illegible] میں یہ دم الاخوین کے مانند تاہم اس سے کمتر ہے چونکہ اس میں قوت زیادہ پائی جاتی ہے اسی لیے آنکھوں اور
[illegible] اعضاء کی رطوبات کو سکھا کر انھیں طاقتور بناتی ہے۔ (ماسرجویہ)

گرم وسرد اور آبلوں، خون کو روکنے، ڈھیلے اور گرم اورام کو تحلیل کرنے، جسم کے آبلوں میں رسوت
[illegible] مفید ہے۔ (بدیغورس)

اس کے لگانے سے بال مضبوط ہو جاتے ہیں۔ (طبری)

[illegible] آنکھوں کے درد، ورم، جذام، بواسیر اور پھوڑوں میں نافع ہے۔ (سندہشار)

کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے اور ناخن کی جڑوں میں عارض ہونے والے خشک ورموں میں فائدہ مند
ہے۔ (ابن ماسہ)

بطور غرغرہ اس کا استعمال خناق میں مفید ہے۔ (رازی)

سگ دیوانہ کے کاٹے ہوئے مقام پر اسے لگا کر زخم کی گہرائی میں پہنچا دینے سے فائدہ ہوتا ہے۔
ایک خیال یہ بھی کہ اس مرض کے لیے روزانہ سوا دو گرام پانی کے ساتھ کھلانا بھی فائدہ مند
ہے۔ (ابن البطریق)

مُحفا

یہ بردی ہے اس کا ذکر حرف بار میں ہوچکا ہے۔

حلبہ

یونانی نام : طیلس، شلین، طالس، طلس، فاریقا
عربی نام : شمليت، فریقہ، قرن الثور، قرن العنز
دیگر نام : سنبلیلہ، شملیز
ہندی نام : میتھی
انگریزی نام : Fenugreek
نباتی نام : Trigonella foenum-graecum Linn.

میتھی پہلے درجہ میں خشک اور دوسرے میں گرم ہے۔ اسی لیے زیادہ گرم ورموں میں ہیجان پیدا کرتی اور ورم صلب جس میں حرارت کم ہوتی ہے اُسے تحلیل کرکے ختم کر دیتی ہے۔ بحوالہ کتاب الاغذیہ میتھی کا مزاج خشک ہے۔ اسے قرن الثور اور قرن العنز بھی کہتے ہیں۔ نمایاں طور پر گرمی پیدا کرتی ہے غذا سے پہلے کانجی کے ساتھ اس کا کھانا ملین شکم ہے۔ اکثر و بیشتر یہ درد سر اور غثیان پیدا کر دیتی ہے۔ روٹی کے ساتھ کھانے سے اس کی تلیین شکم کی خاصیت کم ہوجاتی ہے۔ اس صورت میں درد سر اور غثیان نہیں ہوتا۔ میتھی کی سبزی کثرت کے ساتھ کھانے سے بعض لوگوں میں غثیان اور درد سر پیدا ہوجاتا ہے پکانے کے بعد شہد کے ساتھ کھانے سے دست آنے لگتے ہیں اور آنتوں کے خراب اخلاط خارج ہوجاتے ہیں۔ آب حلبہ میں حرارت ولزوجت موجود ہوتی ہے چنانچہ بربنائے لزوجت اس سے کسی تکلیف کا اندیشہ نہیں رہتا جبکہ اس کی حرارت سے تکلیف کو تسکین ہوتی ہے اپنی قوت جلا کی بنا پر یہ آنتوں میں تحریک پیدا کرکے پاخانہ لاتی ہے۔ اس کے اندر شہد کم ملانا چاہیے تاکہ یہ گھبن نہ پیدا کرے جن لوگوں کے سینے میں مزمن درد رہا کرتا ہے اور اس کے ساتھ بخار نہیں ہوتا انھیں چاہیے کہ میتھی کو موٹی کھجور کے ساتھ پکا کر شیرہ کو الگ کرلیں اور پھر اس کے اندر کافی مقدار میں شہد ملاکر کوئلہ کی آنچ پر پکائیں جب اعتدال کے ساتھ گاڑھا ہوجائے تو غذا سے کچھ قبل کھائیں۔

روم میں استعمال ہونے والی سبز میتھی کا اعتدال کے ساتھ کھانا معدہ کے لیے مُفید ہے۔ زیادہ مقدار میں کھا لینے سے بدہضمی اور درد سر پیدا ہوجاتا ہے۔ اس کو ہر موسم میں نہیں کھانا چاہیے اور نہ ہی اس سے پیٹ بھرنا چاہیے۔ (جالینوس)

''طیلس'' اس کا یونانی نام ہے اس کے علاوہ میتھی کے یونانی نام اور بھی ہیں۔ اس کے آٹے کو مار العسل کے

ساتھ پکا کر کھانا ملین شکم ہے، اس سے جسم کے اندرونی اور بیرونی ورم بھی تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس کے آٹے کو بورہ ارمنی اور بالار کا لگانے سے ورم طحال تحلیل ہوجاتا ہے۔ فم رحم کے بند ہوجانے اور درد رحم میں اس کے جوشاندے میں عورتوں کو آرام کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ میتھی کو پکانے کے بعد نچوڑ کر پانی سے سر کا دھونا بالوں کے لیے مُفید ہے، سر کی بھوسی اور اس کا طوبہ، پھوڑوں کو زائل کرتا ہے۔ مُرغابی چربی میں ملاکر حمول کرنے سے رحم میں نرمی آجاتی ہے اور اس کا مُنہ کھل جاتا ہے۔ (دیاسقوریدوس)

میتھی کا جوشاندہ بالوں کو گھنگریالا بناتا، سر کی بھوسی کو زائل کرتا، سینے کا تنقیہ کرتا اور پھیپھڑوں کو کسی قدر صاف کرتا ہے۔ (ماسرجویہ)

سات سے ستر گرام مجیٹھ کے ساتھ میتھی کے جوشاندے کو پینے سے حیض جاری ہوجاتا ہے، مُنہ کی بدبو زائل ہوجاتی ہے، پسینہ اور پیشاب کی بُو کم ہوجاتی ہے، اعضاء کی چوٹ اور اس کے ٹوٹ جانے میں مُفید ہے اور اجابت صاف لاتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

اجابت صاف لانے کے لیے اس کو کانجی کے ساتھ غذا سے پہلے کھایا جاتا ہے۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

میتھی سینہ، حلق اور شکم میں نرمی پیدا کرتی ہے، کھانسی درد پہلو اور دمہ کو سکون دیتی ہے۔ باہ کو بڑھاتی ہے۔ سوداوی اور بلغمی امراض میں نافع ہے۔ (رازی)

سردی یا گرمی کی وجہ سے ناخن کے سکڑ کر جھرّی دار ہوجانے میں میتھی کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (طبری)

میتھی لیسدار بلغم کو سینہ سے نکال باہر کرتی اور پیشاب کثرت سے لاتی ہے۔ (دمشقی)

اس کی گرمی لیسدار گاڑھے مادہ میں رقت پیدا کرتی ہے۔ کبھی وافر مقدار میں خراب کیموس پیدا کرتی ہے۔ اس کا لعاب کارولن گل کے ساتھ استعمال کرنا ٹھنڈک کی وجہ سے پیدا ہونے والے ہاتھ پیر کے شگاف اور آگ سے جل جانے میں مُفید ہے۔ اسے چہرے کے داغ دھبّوں کو ختم کرنے والی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے یہ رنگ کو نکھارتی ہے۔ اس کا لعاب دبیلات کو پکاتا اور اُن میں نرمی پیدا کرتا ہے۔ اس کا جوشاندہ طرفہ چشم یعنی آنکھوں کے پردۂ ملتحمہ پر سُرخ یا سیاہ نقطے کے پڑجانے اور آواز کو صاف کرنے کے لیے پلایا جاتا ہے، ورم رحم، درد رحم، اور فم رحم کے بند ہوجانے میں اس کے جوشاندے میں عورتوں کو بٹھاتے ہیں۔ رحم میں خشکی کی وجہ سے ولادت کی دُشواری حلبہ سے جاتی رہتی ہے۔ (ابن سینا)

درد پشت، درد جگر، مثانہ کی سردی، قطرہ قطرہ پیشاب آنے اور سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے درد رحم میں اس کے ساگ کا کھانا مُفید ہے۔ (رازی)

تر و تازہ میتھی خون کافی بڑھاتی ہے۔ (حنز)

حلق

انگور کی بیل کی طرح ایک بیل ہے جو درختوں پر چڑھتی ہے اس کے پتے ترش انگور کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں جنھیں گوشت کے ساتھ پکایا جاتا ہے اس کے خوشے جنگلی انگور کے خوشوں کی طرح چھوٹے چھوٹے پہلے سُرخ ہوتے ہیں بعد میں سیاہ ہو کر کھٹمٹھے ہو جاتے ہیں۔ اس کے پتوں کو پکانے کے بعد اس پانی کو جب عُصفر (رنگ گُسم) میں رکھ دیا جاتا ہے تو آب انار سے عُمدہ ہو جاتا ہے۔ سُوکھ جانے کے بعد اُسے شہروں میں لایا جاتا ہے یہ بیل سخت زمین پر اُگتی ہے۔ (ابو حنیفہ)

یہ کشک یعنی پنیر کی ایک قسم ہے جسے یمن کی ایک روئیدگی سے بنایا جاتا ہے۔ انتہائی ترش ہوتی ہے۔ مزاج سرد و خشک ہے صفرا کو ختم کر کے اس سے پیدا ہونے والی بے چینی کو سکون دیتی ہے۔ پتھریلوں اور صفراوی دانوں میں مُفید ہے۔ پیاس کو بُجھاتی ہے۔ (ابن رضوان)

یمن میں پیدا ہونے والی ایک لطیف روئیدگی ہے جس میں دانہ مکور کی طرح دانے لگتے ہیں۔ شاخیں انگور کی شاخوں سے مشابہ ہوتی ہیں۔ اس کے پتوں کو اکٹھا کر کے بھٹی میں ڈال دیا جاتا ہے۔ آگ جب بُجھ جاتی ہے تو کشک بابلی کی طرح سیاہ ٹکڑے بن جاتے ہیں۔ یہ انتہائی ترش ہوتی ہے۔ مزاج سرد و خشک ہوتا ہے۔ مرہ صفرا کو زائل کر کے اس سے پیدا ہونے والی معدہ کی جلن کو سکون دیتی ہے اس میں ساڑھے ستّرہ گرام پانی میں ڈال دیا جاتا ہے جب اچھی طرح بھیگ جاتی ہے تو پانی کو صاف کر کے کام میں لاتے ہیں۔ (باسی)

حلبیثا

یونانی نام : فیلبس، بیلیون
عربی نام : بقلۃ الحمقاء بری
نباتی نام : Aspidium aculleatum Linn.

اس پودے کا یونانی نام فیلبس ہے اور کچھ لوگ اسے "بقلۃ الحمقاء بری" کہتے ہیں۔ بقراط نے اس کا نام "بیلیون" بتایا ہے۔ ایک روئیدگی ہے جو اکثر ساحلی علاقوں میں پیدا ہوتی ہے۔ اس میں ٹہنیاں اور پتے دُودھ سے بھرے ہوئے کثرت سے پائے جاتے ہیں۔ پتے "بیلص" کے پتوں کی طرح حلق میں زخم پیدا کرتے ہیں۔ اس کی صرف ایک پتلی جڑ ہوتی ہے جس سے کوئی فائدہ حاصل نہیں کیا جا سکتا۔ پتے بستانی "بقلۃ الحمقاء" کے پتوں کی طرح اور گول ہوتے ہیں جن کا زیریں حصّہ کسی قدر سُرخ ہوتا ہے۔ انھیں پتوں کے نیچے "بیلص" کے پھلوں کی طرح پھل موجود ہوتے ہیں جو حلق میں زخم ڈالتے ہیں۔ پودے کو اُکھاڑ کر حفاظت سے رکھ لیتے ہیں اور بوقت ضرورت کھلاتے ہیں "بیلص" کو بھی اُکھاڑ کر محفوظ کر لیتے ہیں اور حلبیثا کی طرح نمک و پانی کے ساتھ اس کا مرکب بنایا جاتا ہے جو قوت میں "بیلص" سے مُشابہ ہوتا

ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے میں بھی یتوعی پودوں کی طرح دُودھ موجود ہوتا ہے۔ زیادہ تر سمندر کے پاس اُگتا ہے۔ بابس نامی پودے کی جڑ کی طرح اس کی جڑ سے بھی کوئی فائدہ حاصل نہیں کیا جا سکتا۔ اس کے دُودھ میں قوت موجود تو ہوتی ہے لیکن کثیر المنفعت نہیں ہوتا۔ اس کے بیج کارآمد ہیں جن کا مزاج گرم ہوتا ہے اور یہ تخم "بابس" کی طرح مسہل ہوتے ہیں۔ (جالینوس)

حلبیب

اس کے نام میں دو بار اور ان دونوں کے درمیان پائے ساکنہ ہے۔

ایک ہندوستانی دوا ہے اور سورنجان سے مشابہ ہوتی ہے۔ مزاج دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بلغم خام، کرم شکم، کدو دانے اور گاڑھے اخلاط کی مسہل ہے۔ اس کے کھانے سے جوڑوں کے درد اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

حلفا

یونانی نام : اغیراطون
فارسی نام : وکریہ، پیزر

مشہور پودا ہے۔ تین پودوں کو لے کر ان کے سروں کو جلانے کے بعد تین مرتبہ داغنے سے پھوڑے جب ابتدا میں ہوتے ہیں تو بڑھنے نہیں پاتے۔ اس کی راکھ گرم و خشک ہوتی ہے اور اس سے جب سر کو دھوتے ہیں تو "ابردہ" کا تنقیہ ہو جاتا ہے اس مقصد کے لیے یہ دوا اپنا ثانی نہیں رکھتی۔ اس کو سرکہ اور شہد کے ساتھ کھانے سے کرم شکم مر جاتے ہیں اس مقصد کے لیے اسے تین دن تک متواتر کھانا چاہیے اس کے سروں کو جلانے کے بعد بڑھنے والی صفراوی پھُنسیوں کو داغنے سے نمایاں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

حُلاب

نباتی نام : Periploca laevigata Ait.

ایک چھوٹی سی روئیدگی ہے جو مکانوں کے کناروں اور قابل کاشت زمینوں میں پیدا ہوتی ہے پتے باریک

اور ٹہنیاں پتلی پتلی ہوتی ہیں، پھول سفید اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں اس روئیدگی کی لمبائی ایک بالشت سے زیادہ نہیں ہوتی۔ مزاج سرد و خشک ہے اس کے عصارے میں حواری[1] کا آٹا ملا کر لگانے سے ہڈیوں کے ٹوٹنے، اکھڑنے، موچ آنے اور "وھن[2]" میں فائدہ ہوتا ہے۔ مہندی میں ملا کر چھوٹے بچوں کے ہاتھوں میں لگانے سے تر خارش ٹھیک ہو جاتی اور پانی کا بہنا بند ہو جاتا ہے۔ (شریف)

حلتیت

یونانی نام : سلیقون، میدلیفوس، سوریانفس، فورنیاس
عربی نام : صمغ المحروث
فارسی نام : عامہ انگژد، انگوزہ، نغورہ، کماہ، نگست گندہ
ہندی نام : ہینگ، باسنا، ہیرا ہینگ
سریانی نام : حلتیثا
انگریزی نام : Asafetide
نباتی نام : Ferula foetida Linn.

یہ انجدان کا گوند ہے۔

اس کی قوت جاذبہ کافی بڑھی ہوئی ہوتی ہے اسی لیے یہ گوند بدگوشت کو گھٹاتا اور پگھلا دیتا ہے۔ اس میں حرارت و لطافت انجدان کے دودھ سے زیادہ پائی جاتی ہے اسی لیے یہ دودھ سے زیادہ محلل ہوتا ہے جس طرح "فاوانیا" (عود صلیب) مرگی میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے اسی طرح ہینگ ورم لہاۃ میں مفید ثابت ہوتی ہے۔ قاطاجانس میں لکھا ہے کہ جاؤشیر کی حرارت کبھی حلتیت کی حرارت کو نہیں پا سکتی۔ (جالینوس)

صمغ انجدان یعنی حلتیت کو انجدان کی جڑ اور تنے میں شگاف دے کر حاصل کیا جاتا ہے سرخ صاف و شفاف، مُر سے مشابہ، تیز بو والا جس کی بو "کراث" کی بو سے مشابہ نہیں ہوتی اور نہ ہی جس کا مزہ ناگوار ہوتا ہے اور پانی میں آسانی سے حل ہو کر سفید ہو جاتا ہے سب سے عمدہ ہوتا ہے۔

"قورنیا" سے لایا جانے والا "قورنیاس" نامی حلتیت کو تھوڑی مقدار میں کھا لینے سے پورے جسم کا مزاج بدل جاتا ہے۔ اس کی بو بھی ناگوار نہیں ہوتی۔ اسی لیے اس کو کھانے سے منہ بدبودار نہیں ہوتا "میدلیفوس" نامی حلتیت جسے حلتیت مائی بھی کہتے ہیں اور "سوریانفس" نامی حلتیت جو سوریا سے لایا جاتا ہے "فورنیاس" نامی حلتیت سے قوت میں کمزور اور بو

---

[1] بہت نرم و سفید گیہوں کا آٹا جس سے بھوسی نکال دی گئی ہو۔ [2] وھن، ہڈیوں پر چوٹ آنا، لغات کشوری، ص ۲۵۰۔

کے لحاظ سے خراب ہوتا ہے۔ حلتیت کی سبھی قسموں کو سونگھنے سے پہلے "سکبینج" یا باقلہ کا آٹا ملا کر نقلی بنایا جاتا ہے جو اپنی بو اور ذائقہ کے ذریعہ شناخت میں آجاتا ہے۔ کچھ لوگ اس پودے کے تنے کو "سلیقون" جڑ کو "مار عطارس" اور پتوں کو "مسقطس" کہتے ہیں تنا، جڑ اور پتوں میں سب سے زیادہ قوت گوند کے اندر پائی جاتی ہے گوند کے بعد سب سے زیادہ موثر اس کے پتے اور پتوں کے بعد اس کا تنا ہوتا ہے۔ گوند میں تیزی موجود ہوتی ہے جیسے شہد میں ملا کر بطور سرمہ لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے اور موتیا بند کا ابتدائی عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ دانتوں کے سڑے ہوئے مقام پر رکھنے سے درد موقوف ہو جاتا ہے۔ کندر میں ملانے کے بعد ایک کپڑے میں رکھ کر دانتوں پر رکھنے سے درد زائل ہو جاتا ہے۔ زوفا، ہینگ، انجیر اور سرکہ کے جوشاندے سے کلی کرنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو سگ دیوانہ کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ سبھی زہریلے جانوروں کے کاٹے اور زہر میں بجھائے ہوئے نیزے کے لگنے میں اس کو کھانے اور لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ روغن زیتون میں بھگو کر بچھو کے کاٹے میں بھی اسے لگایا جاتا ہے۔ "عبقرا" نامی ورم اور اس جیسے دوسرے ورموں میں پچھنا لگا کر عضو ماؤف پر لگانا مفید ہے۔ اسے تنہا یا سداب، بورۂ ارمنی اور شہد میں ملا کر لگانے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے "مسماریہ" نامی مسوں اور بیرونی گلٹیوں میں قیروطی یا انجیر کے گودے میں ملا کر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے ابتدائی داد کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے "قلنت اور زنجار" میں ملا کر نتھنوں میں چند روز تک رکھنے سے ناک کا بدگوشت زائل ہو جاتا ہے جب یہ دوا بدگوشت کو کاٹ دے تو اسے سوقولامیس نامی کلبتین کے ذریعہ نکال دینا چاہیے۔ گوشت کی مزمن خشونت میں بھی اس کا استعمال مفید ہے پانی میں بھگونے کے بعد چلو چلو پینے سے گلا بیٹھ جانے کی وجہ سے آواز صاف ہو جاتی ہے شہد میں ملا کر تالو میں لگانے سے کوّے کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے ماء العسل میں ملا کر غرغرہ کرنے سے "سوندجی" میں فائدہ ہوتا ہے۔ ہمراہ غذا استعمال کرنے سے رنگ نکھر جاتا ہے۔ بیضۂ مرغ میں ملا کر کھانے سے خشک کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ حریرہ میں ملا کر کھانا پسلی کے ورم میں مفید ہے۔ انجیر خشک میں ملا کر استعمال کرنے سے یرقان اور سستی میں فائدہ ہوتا ہے۔ فلفل، سداب اور شراب میں ملا کر کھانے سے کزاز میں تسکین ہوتی ہے ایک "اربولوس" کی مقدار میں لے کر موم میں ملا کر نگلنا فالج کے مرض میں گردن پیچھے کی طرف مڑ جانے میں مفید ہے۔ سرکہ میں ملا کر غرغرہ کرنے سے حلق میں لٹکی ہوئی جونک ساقط ہو جاتی ہے۔ سکنجبین کے ساتھ اس کا کھانا جوف بدن کے اندر دودھ جم جانے اور مرگی میں نافع ہے۔ فلفل اور کانجی کے ساتھ اس کا کھانا مدر حیض ہے، دانۂ انگور میں رکھ کر کھانے سے اسہال مزمن، میں فائدہ ہوتا ہے۔ راکھ کے پانی کے ساتھ اس کو کھانے سے اطراف عضلات اور عضلات کے گل جانے اور پرانے دستوں میں فائدہ ہوتا ہے بوقت ضرورت روغن بادام تلخ یا سداب یا گرم روٹی میں پگھلا کر بھی کھاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اعصابی امراض کے اندر حرارت بخشنے اور بخار کو زائل کرنے میں، میں نے اسے ایک بے مثال دوا پایا ہے باقلا کے برابر صبح و شام کسی قدر عمدہ شراب کے ساتھ مریض کو کھلانا چاہیے مذکورہ ترکیب کے ساتھ کھلانے پر جسم میں فوراً

حرارت پیدا ہو جاتی ہے۔

کتاب الحاوی میں مذکور ہے اہل ہند کی کتابوں میں یہ پڑھا ہے کہ قوت باہ میں ان لوگوں کا اس پر کافی اعتماد ہے جو میرے نزدیک بھی کافی اہمیت رکھتا ہے کیونکہ انتہائی گرم ہونے کے ساتھ اس کے سبھی اجزا نفاخ ہوتے ہیں۔ احلیل میں رکھنے سے اعلیٰ درجے کا نعوظ پیدا ہوتا ہے۔ ایک شیشی میں چنبیلی کا تیل لیں اور اس میں تھوڑی سی ہینگ ڈال کر اس کی تھوڑی سی مقدار کچھ دن رکھ چھوڑنے کے بعد عضو مخصوص پر لگانے سے مرد اور عورت کو عجیب و غریب لذت حاصل ہوتی ہے۔ (رازی)

اس کا مزاج چوتھے درجے کی ابتدا میں گرم و خشک ہے اور اس کے افعال تقریباً سمیات کے سے ہیں۔ معدہ و جگر کے لیے مضر ہے۔ دانتوں کے سڑے ہوئے مقام پر رکھنے سے دانت ٹوٹ جاتے ہیں۔ بُو کافی تیز ہوتی ہے اور اس میں حرارت تقریباً بلادر کی سی موجود ہوتی ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ "سند" کے باشندے اسی دوا سے اپنی کھیتی کی حفاظت کرتے ہیں اور طریقہ یہ اپناتے ہیں کہ نہروں کے دہانوں پر ہینگ کو کپڑوں میں باندھ کر لٹکا دیتے ہیں جس کی جھار سے کھیتی کو نقصان پہنچانے والے کیڑے مکوڑے مر جاتے ہیں یہ بھی کہا جاتا ہے کہ "ارمینیہ" کے لوگ جب زہر آلود تیر سے زخمی ہو جاتے ہیں تو زخم کی جگہ پر اس کو رکھنے سے نجات مل جاتی ہے۔ (حبیش بن الحسن)

ہینگ آنتوں میں مروڑ پیدا کرتی اور بواسیر میں مفید ہے۔ پیشاب کھل کے لاتی ہے۔ (ابن سینا)

قابض ہونے کے ساتھ ساتھ اس میں قوت مسہلہ موجود ہوتی ہے کچھ لوگوں کی دریافت کے مطابق ٹھنڈک کی وجہ سے عارض ہونے والے اسہال کہنہ میں نافع ہے اور چوتھیا بخار میں بے انتہا مفید ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ جوڑوں کی رطوبات کو زائل کرنے میں اسے عجیب و غریب خاصیت حاصل ہے کدو دانے اور کینچوے کو مارتی ہے۔ (بولس)

جسم کی خلاؤں کے ورموں میں جب پیپ پڑ جاتی ہے تو پونے دو گرام حلتیت کو آب لسان الحمل (بارتنگ) میں ملا کر کھانے سے فائدہ ہوتا ہے قابض ادویہ کے ساتھ ملانے سے اس کے افعال میں اضافہ ہو جاتا ہے چنانچہ اس کے کھانے سے لیسدار اخلاط اور رطوبات کی وجہ سے پیدا ہونے والے دستوں میں فائدہ ہوتا ہے پونے دو گرام حلتیت ہموزن سکنجبین کے ساتھ برابر کھانا فالج، تشنج اور بے حد سردی کے باعث عارض ہونے والے وجع المفاصل میں مفید ہے مذکورہ بالا فوائد اس کو ہاتھ میں لینے سے حاصل ہوتے ہیں خواہ یہ روگ انتہائی سردی کی وجہ سے کیوں نہ عارض ہوا ہو۔ اس کا کھانا اور لگانا بچھو کے کاٹے میں بے حد فائدہ مند ہے۔ سرد مزاج لوگوں میں بچھو کے کاٹے کا درد ختم ہو جانے کے بعد عضو ماؤف کی گرانی اس کو لگانے سے زائل ہو جاتی ہے لہسن اور "جنطیانا" میں ملا کر کھانے سے سگ دیوانہ کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (تجربتین)

حلبوب

یونانی نام : لیشورسطس، برسانیون، اربوطانون

دیگر نام : عصار ہرمس

اندلسی نام : حرلق الملس، خصار ہرمس

نباتی نام : Mercurialis annua Linn.

ہمارے یہاں اندلس کے ماہرین نباتات اسے "خربق الملس"، "خصار ہرمس" اور "عصار ہرمس" بھی کہتے ہیں۔ اس کے تلفظ میں حائے مہملہ ہے۔

"لیشورسطس" اس کا یونانی نام ہے۔ کچھ لوگ اسے "برسانیون" اور کچھ "اریونولوطانون" بھی کہتے ہیں ایک پودا ہے جس کے پتے "باذروج" کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے چھوٹے اور "قیسی" نامی پودے کے پتوں سے تقریباً ملتے جلتے ہیں ٹہنیاں گرہ دار شاخ در شاخ ہوتی ہیں۔ اس کی مادہ قسم کے پھل خوشوں سے مشابہ ہوتے ہیں جن کی کثافت موجود ہوتی ہے۔ نر قسم کے پتے چھوٹے چھوٹے، پھل بھی چھوٹے چھوٹے گول گول، دو دو کر کے ٹکلے اُوپر موجود ہوتے ہیں پودا ایک بالشت لمبا ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سبھی لوگ اسے امراض شکم میں استعمال کرتے ہیں جس کا مشاہدہ اس کا ضماد کر کے ہر شخص کر سکتا ہے۔ (جالینوس)

اس کی دونوں قسموں کو پکا کر کھانا ملین شکم ہے اس کے جوشاندے کا پینا مرۃ صفرا اور دوسری آبی رطوبات کا مسہل ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کی مادہ قسم کے پتوں کو پیس کر حیض کے بعد حمول کرنے سے لڑکی پیدا ہوتی ہے اور نر قسم کے پتوں کو پیس کر حیض کے بعد حمول کرنے سے لڑکا پیدا ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حلزون

یونانی نام : فوطیاس، فوخلیا، ساسلیس، ساسالیطس

فارسی نام : کاوک، سفید مہرہ، خر مہرہ

ہندی نام : سنکھ، کوڑی، گھونگھا

لاطینی نام : Helix pomatia

"فوطیاس" نامی جانور کو (جو حلزون کی جنس سے ہے) اس کی اُوپر کی خول سمیت جلا کر راکھ کو مازوئے سبز اور فلفل سفید میں ملا کر استعمال کرنے سے آنتوں کے غیر متعفن زخموں میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ ترکیب استعمال حسب ذیل

کہتے ہیں ارمینیہ نامی شہر کا سب سے عُمدہ ہوتا ہے جس کا رنگ سُنہرا اور جس کی لکڑی کا رنگ یاقوتی ہوتا اور یہی انتہائی خوشبودار بھی ہوتا ہے۔"ماہ فلانہ" (میدیا) کا جو مرطوب مقامات اور صحراؤں میں پیدا ہوتا ہے جسامت میں بڑا مگر سب سے کمزور ہوتا ہے اس کا رنگ سبز اور چھونے میں نرم ہوتا ہے اس کی لکڑی شنظایا[1] کی طرح ہوتی ہے۔بُو سذاب کی بُو سے ملتی جُلتی ہے۔نیطس نامی شہر کے حمایا کا رنگ یاقوتی ہوتا ہے یہ لمبا نہیں ہوتا اور آسانی سے ٹوٹ جاتا ہے اپنی ہیئت میں یہ خوشوں سے ملتا جُلتا اور پھلوں سے بھرا ہوتا ہے اس کی بُو تیز ہوتی ہے۔تازہ، سفید اور سُرخی مائل عُمدہ ہوتا ہے نیز جو کمزور، آپس میں لپٹا ہوا خول دار نہیں ہوتا، علیحدہ علیحدہ دانوں سے بھرا ہوا ہوتا ہے اور چھوٹے چھوٹے خوشوں سے مشابہ ہوتا ہے جس کی خوشبو انتہائی ناگوار ہوتی ہے، زبان کو پکڑتا ہے جس کا رنگ ہمیشہ یکساں رہتا ہے عُمدہ ہوتا ہے۔

اس میں حرارت، قبض اور خشکی پیدا کرنے کی قوت موجود ہوتی ہے، خواب آور ہے، پیشانی پر اس کو لگانے سے دردِ سر کو سکون ملتا ہے۔زبیب میں ملا کر بچھو کے کاٹے میں لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور یہ گرم ورموں کو نضج دے کر تحلیل کر دیتا ہے ورم رحم میں اس کا فرزجہ بنا کر استعمال کرنا مُفید ہے اور اس کے پانی میں آبزن کرنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے جگر، گردہ اور نقرس کے مریضوں کے لیے اس کا جوشاندہ مُفید ہے بعض مرکب ادویہ کے اجزا میں شامل کیا جاتا ہے اسے عمدہ خوشبویات میں بھی شامل کرتے ہیں۔کچھ لوگ "امولیس" نامی دوا سے حماما کو نقلی بنا لیتے ہیں کیونکہ دوائے امولیس حماما سے مشابہ ہوتی ہے البتہ اس میں کوئی بُو نہیں ہوتی اور نہ ہی اس میں پھل آتے ہیں۔شہر "ارمینیہ" میں پیدا ہوتی ہے اس کے پھول پہاڑی پودینہ کے پھولوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔حماما اور اس سے مشابہ دوسرے پودوں کی باہمی شناخت کا طریقہ حسب ذیل ہے۔اس کی ٹوٹی ہوئی ٹہنیوں کو نظر انداز کر کے صرف سالم ٹہنیوں کو جو ایک جڑ سے لگی ہوئی ہوں لے کر شناخت کریں۔ (دیسقوریدوس)

اس کی قوت "وج" کی قوت سے ملتی جُلتی ہے لیکن وج میں خشکی پیدا کرنے کی قوت زیادہ ہوتی ہے جب کہ حماما میں نضج پیدا کرنے کی قوت نسبتاً زیادہ ہے۔ (جالینوس)

اس کے اندر گرمی، قبض اور خشکی پیدا کرنے کی قوت موجود ہوتی ہے۔خواب آور ہے پیشانی پر لگانے سے دردِ سر کو یہ پودا سکون بخشتا ہے، گرم ورموں کو پکاتا ہے اس کو لگانے سے بچھو کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

جالینوس نے فصول بقراطی کی شرح میں بتایا ہے کہ حماما میں گرمی و لطافت موجود ہوتی ہے یہ دردِ سر پیدا کرتا ہے اسی طرح اکثر خوشبودار مصالحہ جات دردِ سر پیدا کرتے ہیں کیونکہ یہ گرم و لطیف ہوتے ہیں۔ (غافقی)

---

[1] شظلایا: بجری ہوئی لکڑی یا خمیدہ لکڑی۔مصباح اللغات، ص ۴۴۴

معدہ کا تنقیہ کرنے، جگر کو طاقت بخشنے اور ریاح کو توڑنے میں یہ بالخاصہ مُفید ہے۔ (ابن ماسویہ/ بولس)

حماما کا مزاج تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے نیز اس کا شمار مسکرات میں ہوتا ہے، نشہ اور نیند لانے کی ماہیت رکھتا ہے۔ (حنین)

جگر کے سرد سدوں میں مُفید ہے۔ (رازی)

اس کا بدل ہموزن اسارون ہے۔وج اور "عود قرنفل" کو بھی اس کی جگہ استعمال کیا جا سکتا ہے۔ (تیاذوق)

وج اور حماما قوت میں یکساں البتہ حماما میں قوت نضج زیادہ اور وج میں قوت تجفیف زیادہ ہوتی ہے اسی لیے حماما کو استعمال کرتے وقت اس میں مجفف اور وج کو استعمال کرتے وقت اس میں ملین دوائیں ملا لینا چاہیے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کا بدل ہموزن وج اور زیرہ سفید ہے۔ (رازی)

حِمّص

یونانی نام : واربالیس، وارکفن

فارسی نام : نخود

ہندی نام : چنا

ترکی نام : بولچاق

نباتی نام : Gram Cicer arietinum Linn.

اس کا شمار غلوں میں ہوتا ہے، یہ نفخ پیدا کرتا اور ملین بھی ہوتا ہے، دُودھ اور منی کو بڑھاتا ہے، مدر بول و حیض ہے۔سیاہ چنا اپنی تمام قسموں سے زیادہ پیشاب آور ہے۔اس کا جوشاندہ گردہ کی پتھریوں کو توڑتا ہے۔اس کی دوسری قسم جو "حمص کرسنی" کے نام سے متعارف ہے جاذب، محلل، قاطع اور مفتت ہے حرارت اور رطوبت کے ساتھ ساتھ کسی قدر تلخی اس کے اندر موجود ہوتی ہے۔اسی لیے جگر و طحال اور گردوں کے سدّوں کو کھولتا ہے۔داد، خارش، کان اور خُصیوں کے سخت ورموں کو زائل کرتا ہے۔شہد کے ساتھ استعمال کرنے سے پیپ والے گرم ورموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

ملین ہونے کے ساتھ ساتھ نفخ پیدا کرتا اور چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے، مدر بول و حیض ہے جنین کو خارج کرتا اور دُودھ کو بڑھاتا ہے۔چنے کی "ارونیاس" نامی قسم کو پانی میں پکانے کے بعد شہد میں ملا کر گردوں کے ورموں، داد، سر کی مرطوب پھنسیوں، سرطانی پھوڑوں، تر خارش اور زہریلی پھنسیوں میں بطور ضماد استعمال کرتے ہیں چنے کی "ارونیاس" اور "قریوس" (جس کے دانے سیاہ اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں) نامی قسموں کو

نا بوطیس" نام کی روئیدگی کے ساتھ جوش دے کر پینا استسقا اور یرقان میں فضلات کو پیشاب کے ذریعہ خارج کر کے نفع
ش ثابت ہوتا ہے۔ چنے کی مذکورہ بالا دونوں قسمیں گردہ و مثانہ کے زخموں میں مضر ثابت ہوتی ہیں۔ کچھ لوگوں کا خیال
ر چنا "افروحودس" اور "مریقیا" نامی مسّوں کو زائل کرتا ہے۔ ترکیب استعمال حسب ذیل ہے۔ مہینے کی ابتدا میں ہر
مسّے پر ایک عدد چنا رکھیں اور پھر انھیں چنوں کی پوٹلی بنا کر مریض کے شانوں پر سے پیچھے کی جانب گرا دیں۔
سقوریدوس)

چنا تمام چیزوں سے زیادہ پھیپھڑوں کو غذائیت و طاقت بخشتا ہے چنانچہ ہم پھیپھڑوں کے زخموں میں اس
ے آٹے کو تازہ دُودھ میں جوش دے کر پلاتے ہیں۔ یہ قوت جماع میں تحریک پیدا کرتا اور منی کو بڑھاتا ہے اسی لیے
ھوڑے کافی رغبت کے ساتھ کھاتے ہیں۔ (ماسرجویہ)

اس میں کافی غذائیت پائی جاتی ہے گوشت میں نفخ پیدا کرتا جس طرح سرکہ مٹی کے اور خمیر آٹے کے حجم کو بڑھا دیتا
ہے اسی طرح چنا جسم کو فربہ کر دیتا ہے۔ (روفس)

سر اور تمام جسم کی خارش میں نافع ہے۔ بھگونے کے بعد نہار مُنہ کچا کھا کر اس کا پانی پی لینے سے نعوظ بڑھتا اور ذکر
مضبوط ہو جاتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

فعل جماع میں جن تین چیزوں کی ضرورت پڑتی ہے وہ چنے میں بدرجۂ اتم (پوری طرح) موجود ہوتی ہیں اور
وہ چیزیں حسب ذیل ہیں:۔

۱۔ ماکول کے اندر معتدل حرارت کی کثرت جو حرارت غریزیہ کو طاقت بخشتی اور جماع کی خواہش کو بیدار کر دیتی ہے۔
۲۔ ماکول میں غذائی قوت اور رطوبت کی موجودگی جو بدن کو مرطوب بنا کر منی کو بڑھا دیتی ہے۔
۳۔ غذا میں ریاح اور قوت نفخ کا پایا جانا جو قضیب کی وریدوں میں بھر کر اسے مضبوط بنا دیتی ہے۔ مذکورہ سبھی چیزیں
چنے میں موجود ہوتی ہیں۔ (اربیاسیس)

چنے کو رات بھر سرکہ میں بھگونے کے بعد صبح کو نہار مُنہ کھا کر دو پہر تک بھوکے رہنے سے پیٹ کے کیڑے
مر جاتے ہیں، کمر کے درد اور مَس میں فائدہ ہوتا ہے۔ (طبری)

ہرا چنا خشک سے زیادہ فضلات پیدا کرتا ہے اور خشک چنا سیاہ داغ دھبّوں کو زائل کرنے میں زیادہ مؤثر
ہے، یہ درد پشت میں بھی زیادہ نافع ہے اس کا خیساندہ دانتوں کے درد اور مسوڑھوں کے گرم درموں میں مُفید ہے۔
اس کے روغن سے داد میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

چنے میں دو جوہر موجود ہوتے ہیں:۔
۱۔ جوہر مالح (کھاری جوہر) جو ملیّن ہوتا ہے۔
۲۔ جوہر حلو (شیریں جوہر) جو مدر بول ہونے کے ساتھ ساتھ نفخ پیدا کرتا ہے۔ مذکورہ دونوں جوہر چنے کو پکا

دینے سے زائل ہو جاتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ گوشت جب چنا کے ساتھ پکایا جاتا ہے تو آسانی سے گل جاتا ہے۔ کپڑوں پر اگر خون کے
داغ پڑ گئے ہوں تو چنے کے پانی سے دھونے سے زائل ہو جاتے ہیں۔ (بقراط)

چنے کو پکانے کے بعد کپڑے کی تھیلی میں رکھ لیں اور پھر خصیوں کو اس کے ابخرات میں رکھیں خصیوں کا ورم
تحلیل ہو جائے گا اور درد بھی جاتا رہے گا۔ (تجربتین)

سیاہ چنے میں حرارت سفید سے زیادہ اور رطوبت کم ہوتی ہے۔ اسی لیے اس کی تلخی شیرینی پر غالب ہوتی
ہے چنانچہ جگر و طحال کے سدوں کو کھولنا، پتھریوں کو توڑنا، کینچوؤں، کدو دانوں اور جنین کو خارج کرتا ہے استسقاء اور جگر و
طحال کے سدّوں کے باعث پیدا ہونے والے یرقان میں نافع ہونا اس کے افعال میں شامل ہے۔ نمایاں تلخی بھی اس
میں موجود ہوتی ہے اس کے برخلاف منی اور دُودھ کی زیادہ، چہرے کے رنگ کو نکھارنے اور ادرار بول میں سفید چنے
کو خصوصیت حاصل ہے کیونکہ یہ خوشگوار، لذیذ اور کافی غذائیت کا حامل ہوتا ہے۔ غذا سے پہلے اور غذا کے بعد اسے
نہیں کھانا چاہیے البتہ غذا کے وسط میں کھائیں کیونکہ غذا سے پہلے کھانے پر یہ اپنی قوت جلا و تلطیف کے باعث ہضم
معدی کی تکمیل سے پہلے نیچے اُتر جائے گا چنانچہ ایسی حالت میں جسم پر اس کے غذائی اثرات مرتب نہ ہو کر دوائی اثرات
مرتب ہوں گے۔ غذا کے بعد کھانے کی حالت میں یہ عام غذا سے جُدا ہو کر اُوپر ہی ٹھہرا رہتا ہے نیز نفخ پیدا کرتا اور پہلوؤں
میں کھنچاؤ اور بے چینی کی سی کیفیت پیدا کرتا ہے۔ غذا کے وسط میں کھانے سے یہ اُوپر نہیں تیرتا اور نہ ہی تیزی کے ساتھ
نیچے کو اُترتا ہے بلکہ غذا میں حل کر آہستہ آہستہ ہضم ہو جاتا ہے ایسی حالت میں جسم پر اس کے غذائی اور دوائی اثرات
ساتھ ساتھ مرتب ہوتے ہیں۔ (اسرائیلی)

پورے جسم کو مضبوط اور فربہ بناتا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

فالج، سرد امراض اور رطوبت کی وجہ سے پیدا ہونے والے جوڑوں کے ورموں میں سیاہ چنے کا پانی
مُفید ہے۔

اس کا پانی ملیّن شکم اور کاسر ریاح ہے۔ زیرہ، سویا، روغن زیتون اور رائی میں پکا کر کھانے سے بلغمی امراض
میں فائدہ ہوتا ہے۔ پھیپھڑوں کی خشکی اور آواز کے بیٹھ جانے میں دُودھ کے ساتھ اس کا حریرہ مفید ہے۔ تر و تازہ
چنا نفاخ اور دیر ہضم ہوتا ہے۔ اس کو کھانے کے فوراً بعد پانی نہیں پینا چاہیے کیونکہ ایسی حالت میں نفخ زیادہ پیدا
ہو جاتا ہے خاص طور سے جب اس کو کافی مقدار میں کھا لیا گیا ہو بلکہ اس کے بعد کسی قدر خالص شراب یا جوارش
کمونی اور فلافلی کھا لینا چاہیے البتہ چنے کے کھانے سے اگر نعوظ میں زیادتی مقصود ہو تو ایسی حالت میں اس کے
بعد شراب یا جوارشات کے استعمال کی ضرورت نہیں ہوتی۔ (رازی)

چنے کی ایک قسم جنگلی ہوتی ہے جس کے پتے بُستانی چنے کے پتّوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور جس کی بُو تیز

ہوتی ہے اس کے پھل بستانی چنے کے پھلوں سے مختلف ہوتے ہیں جن امراض میں بستانی چنا مفید ہے ان میں جنگلی سے بھی فائدہ ہوتا ہے البتہ اس میں گرمی و تیزی نسبتاً زیادہ ہوتی ہے اس لیے گرمی و خشکی زیادہ پیدا کرتا ہے۔

(دیسقوریدوس)

حمص الامیر

اسے "کوبج" اور حسک بھی کہا جاتا ہے اور حسک کا تذکرہ کیا جا چکا ہے۔

حماض

یونانی نام : طوطاق اغریلون، لاپائن، اکسو بالا بالو، افضلیس، قلیس، لاپونایون
عربی نام : حمضیض
فارسی نام : ترشہ، ترخ پار، حلیمون
دیگر نام : اشلیہ کیاتم، اطریفلین
ہندی نام : چوکا، امرولہ، چوکی کا ساگ
نباتی نام : Rumex vesicarius Linn.

شیریں و تلخ کی دو قسمیں ہوتی ہیں اور دونوں کی جڑیں سرخ ہوتی ہیں۔ پھل لمبے لمبے بال جیسے ریشوں والے کھردرے خوشوں میں موجود ہوتے ہیں اور پختہ ہو کر سفید ہو جاتے ہیں توڑنے پر ان میں سے چھوٹے چھوٹے سیاہ بیج نکلتے ہیں اس کے بیج اور پتے علاج و معالجہ میں استعمال کیے جاتے ہیں۔ (ابوحنیفہ)

حماض کا یونانی نام "لاپاثن" ہے۔ اور اس کی دوسری قسم کا یونانی نام "اکسو بالا بالو" ہے یہ قسم رکے ہوئے پانی کی جگہوں (آجام) میں پیدا ہوتی ہے اس میں سختی موجود ہوتی ہے اس کے پتوں کے کنارے دھار دار ہوتے ہیں اور اس کی ایک قسم بستانی ہوتی ہے جس کے پتے چقندر کے پتوں کی طرح چوڑے ہوتے ہیں البتہ ان پتوں کی ہیئت چقندر کے پتوں سے جداگانہ ہوتی ہے۔ اس کی تیسری قسم جنگلی ہے جو چھوٹی قمی نرم اور پودۂ بارتنگ سے مشابہ ہوتی ہے۔ چوتھی قسم کو بعض لوگ "افضلیس" "قیس" اور "لاپونایون" بھی کہتے ہیں۔ اس کے پتے مذکورہ بالا جنگلی حماض کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں چوتھی ہی قسم میں ایک اور قسم ہوتی ہے جس کی شاخوں کے کنارے دھار دار ہوتے ہیں اور یہ کچھ خاص بڑا نہیں ہوتا۔ اس کی ٹہنیوں میں پھل لگتے ہیں جن کے سرے سرخ ہوتے ہیں ذائقہ تیز اور ترش ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

پھیکے حماض میں کسی قدر قوت محللہ موجود ہوتی ہے اور ترش میں قوت رادعہ و محللہ ساتھ ساتھ پائی جاتی ہیں۔

تخم حماض ترش میں قوت قبض نمایاں طور سے موجود ہوتی چنانچہ یہ آنتوں کے زخموں کو زائل کرنے اور اسہال شکم میں نفع بخش ثابت ہوتے ہیں خاص طور سے حماض کی بڑی قسم کے بیجوں میں یہ تاثیر پوری طرح موجود ہوتی ہے۔ جو رکے ہوئے پانی کی جگہوں (آجام) میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے قوت میں نسبتاً ضعیف ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اس کی سبھی قسموں کا پکا کر استعمال کرنا ملین شکم ہے حماض خام میں روغن گل اور زعفران ملا کر لگانے سے "مالیکیدیدیس" نامی ورم تحلیل ہو جاتے ہیں مالیکیدیدیس کو "شہدیہ" بھی کہتے ہیں۔ اسے پانی اور شراب کے ساتھ بھی کھایا جاتا ہے، جنگل حماض، "افسولاباین" نامی جنگلی حماض اور "افضلیس" نامی حماض کے بیجوں کو استعمال کرنے سے آنتوں کے زخموں، اسہال مزمن، غثیان اور بچھو کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اس کو کھانے کے بعد جب بچھو کاٹتا ہے تو اس کی سمیت اثر انداز نہیں ہوتی۔ حماض کی مذکورہ بالا سبھی قسموں کو سرکہ کے ساتھ پکا کر یا پکائے بغیر لگانے سے مرطوب پھنسیاں، داد، ناخن کے شگاف اور بہری میں فائدہ ہوتا ہے۔ لگانے سے پہلے عضو ماؤف پر دھوپ میں بورہ ارمنی اور سرکہ کی مالش کر لینا چاہیے۔ اس کے جوشاندے کو مقام خارش پر دھارنے یا آب حماض میں ملا کر غسل کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اسے شراب میں پکا کر کلی کرنے سے دانتوں کا درد موقوف ہو جاتا ہے شراب میں پکا کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں اور کان کی جڑوں کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور سرکہ میں پکا کر لگانے سے ورم طحال تحلیل ہو جاتا ہے کچھ لوگ اس کی جڑوں کا گلے میں لٹکانا خنازیری گلٹیوں میں مفید سمجھتے ہیں۔ اس کی جڑوں کو پیس کر حمول کرنے سے سیلان رحم مزمن میں فائدہ ہوتا ہے۔ شراب میں پکا کر کھانا یرقان میں مفید ہے۔ اس کے کھانے سے پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں خون حیض آسانی سے خارج ہو جاتا ہے اور بچھو کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ "اقولاباین" نامی حماض میں پتے کثرت سے پائے جاتے ہیں یہ رکے ہوئے پانی کی جگہوں میں پیدا ہوتا ہے اور قوت میں حماض کی سبھی قسموں سے مماثل ہوتا ہے۔

(دیسقوریدوس)

پھیکے حماض کو "سلق بری" کہتے ہیں۔ (دمشقی)

کاسنی کی طرح حماض کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے اس میں رطوبت فضلیہ موجود ہوتی ہے۔ اس کے بھنے ہوئے بیج قبض پیدا کرتے اور معدہ کی اصلاح کرتے ہیں پانی میں اس کی سبزی پکانے کے بعد روغن زیتون خام، کشنیز خشک، زیرہ سفید اور آب انار میں بھون کر کھانا حابس شکم ہے۔ جب اسے صرف پکا کر کھایا جاتا ہے تو اپنی لزوجت کے باعث آنتوں میں ازلاقی کیفیت پیدا کر دیتا ہے۔ چنانچہ مرۂ صفراء کے باعث عارض ہونے والی آنتوں کی خراش میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ حماض خشک اپنی ازلاقی کیفیت سے صفراء کو خارج کر کے لزوجت کے باعث منافذ کے منہ پر چپک کر آنتوں کی خراش کو دور کر دیتا ہے۔ حماض کی سبھی قسمیں مرۂ صفراء کو سکون دیتی ہیں اور اس سے پیدا ہونے والا کیموس خراب نہیں ہوتا۔ (ابن ماسویہ)

حماض گرمی کو بجھاتا اور پیاس کو زائل کرتا ہے، صفراوی ہیجان اور حرارت کے غلبہ میں نافع ہے، قے کو ختم کرتا ہے، بھوک لگاتا اور قوت جماع میں ہیجان پیدا کرتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ حماض ترش غثیان صفراوی کو سکون دیتا اور سرخ بادہ کو زائل کرتا ہے۔ (اسحٰق ابن عمران)

اس کا مزاج دوسرے درجے میں سرد و خشک ہے بیج پہلے درجہ میں سرد اور دوسرے میں خشک ہوتے ہیں جس میں ترشی بہت زیادہ نہیں ہوتی غذائیت اس سے زیادہ ملتی ہے۔ یہ کاسنی سے مشابہ ہوتا ہے اس کو کھانے سے صفرا ختم ہو جاتا ہے اور خلط صالح پیدا ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

حماض ترش عورتوں کو لاحق ہونے والے یونانی زبان کے "نبطاء"[1] نامی مرض میں مفید ہے۔ اس میں غذائیت نسبتاً کم پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

حماض ترش کی پوٹلی بنا کر عورت کے بائیں بازو میں لٹکانے سے اس وقت تک استقرار حمل نہیں ہوتا جب تک پوٹلی بازو میں لٹکی ہوتی ہے۔ (قسطس)

حماض الماء

بقول صاحب فلاحتہ پانی کے آس پاس پیدا ہونے والا ایک پودا ہے جس کے پتے بقدر انگشت لانبے زمین پر پھیلے ہوئے ہوتے ہیں نیز یہ برگ کاسنی سے مشابہ ہوتے ہیں تنا چھوٹا ہوتا ہے، سرخی مائل سیاہ بیج گھنڈیوں کے اندر پھول آئے بغیر پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس پودے کا مزہ حماض ہی کی طرح عمدہ ہوتا ہے۔ پکا کر کھانا ملین شکم ہے۔ بیجوں کو پیس کر شراب کے ساتھ کھانے سے طبیعت میں سرور آجاتا ہے۔ انقباض زائل ہو جاتا ہے نیز توحش اور خفقان حار میں فائدہ ہوتا ہے پودا اور بیج دونوں ہی غثیان کو زائل کرتے اور استرخائے مقعد میں نفع بخش ثابت ہوتے ہیں اس کے جوشاندے سے عضو ماؤف کو دھارنے سے خارش میں فائدہ ہوتا ہے اس کے بیج اور پتوں کو چبانے سے دانتوں کا درد موقوف ہو جاتا ہے اور مسوڑھوں کے استرخاء میں فائدہ ہوتا ہے مسلسل کھاتے رہنے سے یرقان زائل ہو جاتا ہے۔ (غافقی)

حماض الارنب

ایک قول کے مطابق یہ "کشوث" ہے جس کا تذکرہ حرف کاف کے عنوان میں آئے گا۔

---

[1] ایک مرض ہے جس میں مٹی یا دوسری خراب چیزیں کھانے کو جی چاہتا ہے۔

حمضیض

ایک ترش ساگ ہے جو "پنیر" بنانے میں مستعمل ہے یہ سخت اور لمبی روئیدگی ہے جو کنکریلی زمینوں میں پیدا ہوتی ہے۔ (ابو حنیفہ)

حماض البقر

نباتی نام : Rumex Spp.

یہ حماض بری ہے جو حماض بستانی عریض سے مشابہ مگر چھوٹا ہوتا ہے اس کے بیج کھردرے غلافوں میں موجود ہوتے ہیں اور بشکل خارج ہوتے ہیں مثلث شکل کے سرخی مائل کھردرے غلافوں میں اس کے چھوٹے چھوٹے بیج پائے جاتے ہیں۔

حماض سواقی

یہ "حماض آجامی" ہے جسے حماض کی اقسام میں بیان کیا جا چکا ہے۔

حماحم

عربی نام : ریم

فارسی نام : لالۂ خطائی

دیگر نام : بستان افروز، حبق بستانی، حبق کرمانی، حبق بنطی

ہندی نام : مہورا

یہ چوڑے پتوں والا "حبق کرمانی" ہے جسے اہل شام حبق بنطی کہتے ہیں ٹہنیاں سبز، چوکور، نرم اور کلیاں سفید ہوتی ہیں بیج حبق سے مشابہ ہوتے ہیں مزاج دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے بلغمی مزاج والوں کے لیے نافع ہے سر اور دماغ کے بلغمی سدوں کو کھولتا ہے۔ رطوبت کی وجہ سے پیدا ہونے والے زکام میں مفید ہے۔ (ابن عمران)

یہ "شاہسفرم" سے زیادہ گرم و خشک ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ مقوی قلب ہے گرم مزاج والوں کو اس سے کوئی نقصان نہیں ہوتا ہے۔ احتراق بلغم اور سوزش میں اس کے پتوں کو بطور ضماد استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کے بیجوں کو روغن گل میں بریاں کر کے تازہ پانی کے ساتھ کھانے سے اسہال مزمن میں فائدہ ہوتا ہے۔ (مسیح)

حُمّر

یہ تمرِ ہندی ہے جسے میں نے حرف تار کے عنوان میں بیان کر دیا ہے کچھ لوگ اسے "قفر الیہود" کہتے ہیں جس کا تذکرہ حرف قاف کے عنوان میں آئے گا۔

حمیرا

اہل اندلس اسے "اجل الحمام" کہتے ہیں۔ یہ شجار ہے جس کا تذکرہ حرف شین کے عنوان میں آئے گا۔

حماط

یہ جمیز ایک قسم جس کو حرف جمیز کے عنوان میں بیان کیا جا چکا ہے۔

حُمحُم

اہل شام، دیار بکر اور مشرقی ایشیا والے اسے "لسان الثور" کہتے ہیں۔ مذکورہ بالا مقامات کے لوگوں سے میں نے اس کا تلفظ دونوں حا مع ضمے کے ساتھ ادا کرتے ہوئے سُنا ہے۔ لسان الثور کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں آئے گا۔

حمض

یہ "اُشنان" ہے اور بقول "اصمعی" ہر وہ پودا جس میں شوریت ہوتی ہے اُسے "حمض" کہتے ہیں اس کے پتوں اور پھلوں کو پانی میں جب بھگویا جاتا ہے تو یہ پانی کو جذب کر لیتے ہیں اور ان سے تیز بو پھیلتی ہے جب اس سے کپڑا دھویا جاتا ہے تو میل صاف ہو جاتا ہے۔ بکریاں اسے رغبت سے چرتی ہیں۔

حمام

فارسی نام : کبوتر

حیوانی نام :/ انگریزی نام : Pigeon

اس کا گوشت گردوں کے لیے نافع ہے، منی اور خون کو بڑھاتا ہے۔ (ماسرجویہ)

جوان کے مقابلہ میں اس کا چوزہ زیادہ گرم اور زود ہضم ہوتا ہے۔ (رازی)

بچھو کے کاٹے میں زندہ کبوتر کے شکم کو چاک کر کے مقام ماؤف پر گرم گرم رکھنے سے نمایاں فائدہ ہوتا ہے اس کی چربی کو لگانے سے زخموں کے نشانات زائل ہو جاتے ہیں حمامِ مسرول[1] کے سر کو پروں سمیت جلانے کے بعد پیس کر بطور سُرمہ لگانے سے تاریکیٔ چشم اور دُھندلا دِکھائی دینے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

خدر یعنی سُن کا مریض جب کبوتروں سے قریب سکونت اختیار کرتا ہے خواہ کبوتر بالاخانے پر ہوں اور مریضِ سُن مکان کے نچلے حصے میں مقیم ہو یا کبوتر نچلے حصے میں ہو اور مریض اُوپر والے مکان میں مقیم ہو دونوں صورتوں میں مرض زائل ہو جاتا ہے۔ قدرتی طور پر اس کے اندر ایک نمایاں خاصیت یہ پائی جاتی ہے کہ اس کا پڑوسی خدر یعنی سُن، فالج، سکتہ، سبات اور جمود سے محفوظ رہتا ہے۔ (خواص ابن جابر)

چکور، بگلہ کبوتر اور ورشان میں سے کسی ایک کے خون کو لے کر گرم گرم آنکھوں میں لگانے سے آنکھوں کے زخموں، قرنیہ کے نیچے خون کے جم جانے اور دُھندلا دِکھائی دینے میں فائدہ ہوتا ہے۔ انتہائی سردی کے باعث دماغی جھلیوں سے جریان خون کو کبوتر کا خون روک دیتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

متقدمین اطبا نے سر کے شگاف میں کبوتر کا خون استعمال کیا ہے، چنانچہ سر میں جب کوئی شگاف آ جاتا تو کبوتر کے خون کو اس میں ٹپکاتے اور جب انھیں کبوتر کا خون دستیاب نہ ہوتا تو ورشان، چکور یا جنگلی کبوتر میں سے کسی ایک کا خون جو آسانی سے مل جاتا استعمال کر لیتے میں نے سر کے شگاف میں خون کی جگہ روغن گل ٹپکایا ہے اور مُفید پایا ہے نیز مریضوں میں اس سے کوئی نقصان ہوتا ہوا نظر نہیں آیا۔ روغن گل میں چونکہ خون کی سی حرارت موجود ہوتی ہے اس لیے میں نے یہ سمجھا کہ شگاف مذکور میں خون کی صرف حرارت ہی مُفید ہوتی ہے نہ کہ اس کی کوئی اور قوت۔ روغن گل میں چونکہ اعتدال کے ساتھ گرمی موجود ہوتی ہے اور ساتھ ہی ساتھ اس میں قوت قبض (سُکڑنے کی قوت) بھی پائی جاتی ہے اس لیے سر کے شگاف میں روغن گل سے علاج کرنا سب سے بہتر ہے۔ بعض اطبا آنکھوں کے اندر خون اکٹھا ہو جانے اور سیاہ نقطہ پڑ جانے میں کبوتر کے گرم گرم خون کو ٹپکاتے تھے اور فائدہ ہوتا تھا۔ بعض دوسرے اطبا چوزۂ کبوتر کے پروں کو اُکھاڑ کر ان میں بھری ہوئی رطوبت کو تازہ تازہ نچوڑ کر آنکھوں میں ٹپکاتے تھے اور خاطر خواہ فائدہ ہوتا تھا۔ (جالینوس)

کبوتر کی بیٹ دوسرے پرندوں کی بیٹ سے گرمی اور جلن زیادہ پیدا کرتی ہے۔ اِسے جَو کے آٹے میں ملا کر فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔ سرکہ میں ملا کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں۔ تخم کتان اور شہد میں ملا کر بطور لیپ استعمال کرنے سے سخت ورم ٹوٹ جاتے ہیں، خشک ریشہ اور جمرہ جاتا رہتا ہے روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے آگ سے جلنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

گھروں اور میناروں پر رہنے والے جنگلی کبوتر کی بیٹ گرم ہوتی ہے پہاڑی کبوتر کی بیٹ انتہائی گرم

---

[1] وہ کبوتر جس کی پوری ٹانگوں میں پر موجود ہوتے ہیں۔

ہوتی ہے میں بہت سے امراض میں کبوتر کی بیٹ استعمال کرتا ہوں چنانچہ تخم بالون یا رائی کوٹ چھان کر اکثر و بیشتر اس کے اندر ملایا ہے اور پھر ان سرد امراض میں استعمال کیا ہے جن میں حرارت پہنچانے کی ضرورت پڑتی ہے۔ شقیقہ، درد سر، سر چکرانے، درد پہلو، درد مثانہ، درد پشت، درد گردہ اور نقرس جیسے مزمن امراض میں خاص طور سے استعمال کیا ہے۔ درد شکم اور جوڑوں کے درد میں بھی یہ استعمال کی جاتی ہے۔ سوکھنے کے بعد اس میں کوئی بدبو نہیں رہتی اس لیے ہم اس کی بیٹ کو اکثر شہروں میں استعمال کرتے ہیں۔ (جالینوس)

اسے جو کے آٹے کے ساتھ پانی میں اس قدر حل کریں کر حریرہ کی طرح ہو جائے اس کے بعد سرکہ و شہد میں پکا کر لگائیں تو دُبیلہ، خنازیری گلٹیاں اور سخت ورم تحلیل ہو جائیں گے۔ کبوتر کی بیٹ کو پانی میں گندھے ہوئے آٹے اور قطران میں ملانے کے بعد پیس کر مرہم کی طرح بنالیں اور کتان کے کپڑے میں رکھ کر مقام برص پر تین یوم تک رکھ چھوڑیں تین دن کے بعد اسے ہٹا کر مذکورہ ترکیب کے ساتھ یہی دوا استعمال کریں تو برص میں فائدہ ہوگا جب تک پوری طرح فائدہ نہ ہو جائے علاج کی مذکورہ ترکیب استعمال کرتے رہیں۔ (طبری)

کبوتر کی بیٹ کو پانی میں پکا کر اس میں بیٹھنے سے عسر البول میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ (حور)

بچھو کے کاٹے میں اس کا لگانا مفید ہے۔ (ابن سینا)

اس کو لگانے اور سکنجبین کے ساتھ کھانے سے استسقا میں فائدہ ہوتا ہے۔ تخم کتان کے ساتھ کوٹنے کے بعد سرکہ میں گوندھ کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں۔ سُرخ کبوتر کی سات گرام بیٹ ساڑھے دس گرام دارچینی کے ساتھ کھانے سے پتھریوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ کتان کے کپڑے میں پوٹلی بنانے کے بعد جلا کر راکھ کو روغن زیتون میں ملا کر آگ سے جلے ہوئے مقام پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ کبوتر کو تخم کتان کھلا کر اس کی بیٹ کو ایک یا دو کف بھر چند یوم پھانکنے سے پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں اور پیشاب خارج ہونے میں آسانی ہوتی ہے۔ (مجہول)

حمار اہلی

عربی نام : ابوالزماد، حمار
فارسی نام : الاغ، خر
ہندی نام : گدھا
ترکی نام : ایشک
انگریزی نام : Donkey

کچھ لوگ بوڑھے اور پالتو گدھے کا گوشت کھاتے ہیں اس سے نہایت ردی خون کی تولید ہوتی ہے

دیر ہضم ہے اور معدہ کے لیے مضر ہے بے مزہ ہوتا ہے اور گوشت بدبودار ہوتا ہے طبیعت اسے قبول نہیں کرتی اس کا گوشت کھانے والوں کی طبیعت اور جسم گدھے کی طرح ہو جاتا ہے۔ (جالینوس، کتاب الاغذیہ)

حور کے بقول خشکی کے باعث پیدا ہونے والے کزاز میں گدھے کے گوشت کے پکائے ہوئے پانی میں مریض کو بٹھانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ (رازی)

کچھ لوگ اس کے کھر کی راکھ کو مرگی والوں کو کھلاتے ہیں۔ اور خنازیری گلٹیوں کو تحلیل کرنے کے لیے روغن زیتون کے ساتھ لگاتے بھی ہیں کچھ لوگوں کے خیال کے مطابق ہاتھ پیروں کے ناخن کی جڑوں کے ڈھیلے پڑ جانے میں اس کے کھر کی راکھ چھڑکنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

گدھے کے کھر کی راکھ پانچ گرام مقدار میں کچھ دن تک کھاتے رہنے سے مرگی والوں کو فائدہ ہوتا ہے روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں اور سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے جلدی شگاف میں بھی فائدہ مند ہے۔

اس کی کلیجی پکانے یا صرف بریاں کرنے کے بعد نہار مُنہ کھانا مرگی میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

حنین نے اپنے ایک طبی سفر میں اس کے اندر مرگی کے خلاف عجیب و غریب خاصیت یہ دیکھی ہے کہ گدھے کے پیشانی کی پرانی کھال سال بھر پہننے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے ایک اور جگہ لکھا ہے کہ ہرمس سے منسوب ایک کتاب میں میں نے دیکھا ہے کہ گدھے کے دائیں کھر کی بنی ہوئی انگوٹھی جب مرگی کا مریض پہنتا ہے تو دورے نہیں پڑتے۔ (رازی)

ایک قول کے مطابق گدھے کی چربی مندمل زخموں کے نشانات کو جسم کی عام جلد سے مشابہہ بنا دیتی ہے گدھوں اور گھوڑوں کی لید کو جلا کر یا جلائے بغیر سرکہ میں ملا کر استعمال کرنے سے خون کا بہنا موقوف ہو جاتا ہے تازہ گھاس کھانے والے گدھے کی خشک لید کو شراب میں ملانے کے بعد صاف کر کے کھانے سے بچھو کے کاٹے میں بے انتہا فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

گدھے کی پیشانی کی کھال کو بچوں کے گلے میں لٹکانے سے خوف ختم ہو جاتا ہے یہ بھی مشہور ہے کہ گدھے کے کان کا میل تقریباً چار ملی گرام کھلانے سے بچوں کا رونا کم ہو جاتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ پالتو گدھے کی لید بھگونے کے بعد ناک میں نچوڑنے سے شریان کے پھٹ جانے سے بہنے والا خون بند ہو جاتا ہے اسی طرح لید پر سرکہ ڈال کر ناک میں ٹپکانے سے نکسیر کا عارضہ موقوف ہو جاتا ہے تازہ لید کو نچوڑ کر پینے سے پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں گدھے اور گھوڑے کی لید کے فوائد یکساں ہیں برذون (گھوڑے کی ایک خاص قسم) کی لید مردہ جنین اور مشیمہ کو باہر نکالتی ہے۔ (الطہور سفس)

اگر کسی کو بچھو کاٹ لے اور وہ گدھے پر اس کی دُم کی طرف رُخ کر کے سوار ہو جائے تو زہر گدھے کی دُم میں

ائے گا۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اگر کسی کو بچھو کاٹ لے اور وہ گدھے کے کان میں کہے کہ مجھے بچھو نے کاٹ لیا
و تکلیف جاتی رہے گی۔ (الفلاحۃ الفارسیۃ)

گدھے کے رینکنے سے کتوں کو تکلیف ہوتی ہے چنانچہ کتے تکلیف کی شدت سے رونے لگتے ہیں۔
س ابن زہر)

حمار وحشی

فارسی نام : ایلاغ وحشی، گورخر

انگریزی نام : Wild Donkey

جنگلی گدھے کی آنکھ کی طرف دیکھنے سے آنکھوں کی بینائی مستقل بنی رہتی ہے اور موتیا بند عارض
نے کا اندیشہ ختم ہوجاتا ہے آنکھوں کی صحت محفوظ رکھنے کی عجیب وغریب خاصیت اس میں قدرتی طور پر موجود
تی ہے۔ (عبدالملک ابن زہر)

جنگلی گدھے کے گوشت میں غلظت ہوتی ہے فربہ اور نوجوان گدھے کا گوشت تقریباً اونٹ کے گوشت
بلتا جلتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے گوشت میں بے انتہا غلظت ہوتی ہے نمک، پانی، زنجبیل اور دارچینی زیادہ مقدار میں ڈال کر
نے کے بعد اس کا شوربہ پینے اور فربہ جنگلی گدھے کے گوشت کو کھانے سے جوڑوں کے بند ہو جانے اور
ار یاحوں میں فائدہ ہوتا ہے روغن زیتون اور اخروٹ میں پکا کر کھانے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے ایسے لوگ
س کا گوشت برابر کھاتے ہوں اور ان کا مزاج بلغمی ہو انہیں سودا کو خارج کرنے والی دواؤں اور تری پہنچانے
چیزوں سے اپنے جسم کی اصلاح کرتے رہنا چاہیے۔ گوشت کھانے سے جب معدہ میں تمدد (کھنچاؤ) پیدا
ائے اور فضلات آسانی سے نہ نکلیں تو ایسی حالت میں جوارش شہریاران جیسی مسہل ادویہ اور تربد، سقمونیا
وشبودار مصالحہ جات سے مرکب مسہل جوارشات استعمال کرنا چاہیے۔ (رازی)

جنگلی گدھے کی چربی لگانے سے چہرے کے داغ دھبے زائل ہوجاتے ہیں روغن قسط میں جوش دے کر
ال کرنے سے بلغم اور فاسد ریاح کے باعث ہونے والے درد پشت اور درد گردہ میں فائدہ ہوتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ جنگلی گدھے کے پتے کو لگانے سے داءالثعلب (بالخورہ) اور دوالی میں فائدہ ہوتا
(ابن ماسویہ)

حمار قبان

اسے عیر قبان اور حمار البیت بھی کہتے ہیں گھڑوں اور مٹکوں کے نیچے رہنے والا ایک کیڑا ہے ہاتھ سے چھونے پر گول ہوجاتا ہے اسے ہدبہ بھی کہتے ہیں اس کا تذکرہ حرف ہا میں آئے گا۔

حنظل

یونانی نام : قولو، اغرلیوس، قرقینا، قاقا

عربی نام : علقم، کسب

فارسی نام : تلخ ہندوانہ، خربزہ تلخ، خربزہ روبا، ہندوانہ ابوجہل، خیار تلخ، گوشت، خرزہرہ

ہندی نام : مہاکال، تنبہ، سلو، اندرائن

سریانی نام : قسطس جومانہ

انگریزی نام : Colocynth

نباتی نام : Citrullus colocynthis (L.) Kuntze

ایک پودا ہے جس کے پتے اور ٹہنیاں بستانی ککڑی کی ٹہنیوں اور پتوں کی طرح زمین پر مفروش ہوتی ہیں پتے اوپر کی طرف اٹھے ہوئے ہوتے ہیں پھل گول متوسط (گیند) کے برابر ہوتے ہیں ذائقہ بیحد تلخ ہوتا ہے جب ان کی رنگت زرد ہونے لگتی ہے تو انہیں توڑ کر اکٹھا کرلیتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے تاہم کھانے سے عام تلخ ادویہ کی طرح افعال مرتب نہیں ہوتے کیونکہ بیحد مسہل ہونے کے باعث براہ دست خارج ہوجاتا ہے تر وتازہ حنظل کی مالش سے کولہے کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ (جالینوس)

تخم حنظل شراب کے ساتھ ساڑھے تین گرام کی مقدار میں کھانے سے قے آنے لگتی ہے بورہ ارمنی، مرکی اور جوش دیے ہوئے شہد میں ملانے کے بعد گولیاں بنا کر کھلانے سے دست آنے لگتے ہیں اس کے مسلم پھلوں کو کھانے کے بعد پیس کر حقنے کی بعض دواؤں میں ملا کر استعمال کرنے سے عرق النساء، فالج اور قولنج میں فائدہ ہوتا ہے اور بلغم خون اور آنتوں کی رطوبات براہ دست فوراً خارج ہوجاتی ہیں اس کا حمول قاتل جنین ہے اس کے پھلوں میں سوراخ کرکے گودے وغیرہ کو نکالنے کے بعد اس میں سرکہ بھر کر سوراخ کو مٹی سے بند کرکے گرم کرنے کے بعد کلی کرنے سے دانتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے اس کی بیل کو ماء القراطن یعنی ماء العسل یا اغلوقس یعنی شراب طلا میں پکانے کے بعد صاف کرکے پلانے سے گاڑھے کیموس اور آنتوں کی رطوبت بذریعہ

دست خارج ہوجاتی ہے اور اعضاء کے درد میں فائدہ ہوتا ہے معدہ کے لیے بیحد مضر ہے اسہال شکم کے لیے اس کا شافہ بنا کر استعمال کرتے ہیں سبز پھلوں کے عصارہ کی مالش عرق النساء میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

سال کے آخر میں زرد ہوجانے پر اسے توڑنا چاہیے پھل سے تخم کو علیحدہ کر لینے پر اس کی قوت بہت جلد کمزور ہوجاتی ہے البتہ عرصہ تک پھلوں کے ساتھ تخم کو رہنے دینے سے قوت بہت دنوں تک برقرار رہتی ہے پورے درخت پر اگر ایک ہی پھل ہوتا ہے تو وہ سم قاتل ہوجاتا ہے۔ (ابن جریج)

حنظل کے پیڑ میں صرف ایک ہی پھل لگے تو اس سے احتیاط کرنا چاہیے کیونکہ وہ بیحد مہلک ہوتا ہے سب سے عمدہ وہ ہے جس کا بیرونی پوست زرد اور اندرونی حصہ سفید زردی مائل ہو اور ہلکا اور جوفدار ہو یہی تمام نشانیاں اس کے اچھی طرح پختہ ہونے کی ہوتی ہیں۔ (ابن ماسویہ)

نر و مادہ اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں چنانچہ نر قسم ریشہ دار اور مادہ قسم سفید اور چکنی ہوتی ہے۔ (بصری)

اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے میں خشک ہے۔ (دمشقی)

تخم حنظل صفراء اور لیسدار فضلات کو براہ دست خارج کرتا ہے۔ سقمونیا اور خربق کی طرح خونی دست نہیں لاتا البتہ عصبی اعضاء سے مادہ کو خارج کرتا ہے چنانچہ درد سر، صفاق اور کنپٹی کی بیماریوں، مرگی، سغیقہ ابیلسا (مرگی کی ایک قسم)، فالج، لقوہ، آنکھوں کے نزلہ، ضیق النفس، انتصابی، مسعال مزمن، وجع المفاصل، عرق النساء، گردہ و مثانہ کے امراض اور ربو کے مرض میں فائدہ مند ہے۔

تخم حنظل کی خاصیت گاڑھے بلغم کا اخراج ہے اور یرقان کے باعث عارض ہونے والی آنکھوں کی زردی اس کے پانی کو ٹپکانے سے زائل ہوجاتی ہے۔ (طبری)

اعضاء کے جوڑوں پر گرنے والے بلغم کا مسہل ہے اس بلغم کا بھی جو دماغ کی طرف صعود کرے چنانچہ مرہ سودا جیسے خراب اخلاط کا مسہل ہے شدید گرمی اور شدید سردی میں اسے استعمال نہیں کرنا چاہیے بے حد گرمی میں اس کا استعمال معدہ اور معقد کے لیے انتہائی مضر ہے خلفہ کی حالت میں رگوں کے مُنہ سے خون تک جاری ہوجاتا ہے انتہائی سردی میں کھلانے سے مروڑ اور شدید بے چینی پیدا ہوجاتی ہے اور اجابت بھی صاف نہیں ہوتی سرد ممالک کے باشندگان اور غذاؤں میں پنیر مایہ اور دُودھ استعمال کرنے والوں کی طبیعتیں اسے قبول نہیں کرتیں۔ چنانچہ انھیں اسہال کا عارضہ لاحق ہوجاتا ہے کیونکہ ایسے لوگوں کی طبیعتیں اسہال کے لیے مسہلات قویہ کی عادی ہوتی ہیں اس کی اصلاح کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے بیجوں اور چھلکو کو بالکل صاف کر لیا جائے۔ اس کے بعد ہموزن صمغ عربی یا کتیرا اور نشاستہ دونوں کو ہموزن یا الگ الگ اس میں ملایا جائے۔ اس طریقہ سے مدبّر کیے ہوئے تخم حنظل کی مقدار خوراک زیادہ سے زیادہ ایک گرام اور کم سے کم ۲۵۰ ملی گرام ہے قوی مزاج والوں کے لیے مقدار خوراک پونے دو گرام ہے۔ (حبیش بن الحسن)

تخم حنظل کی مقدار خوراک زیادہ سے زیادہ ۷۵ ر۰ گرام ہمراہ ۱۰۰ ملی لیٹر ماء العسل یا شہد ڈال کر جوش دی ہوئی شراب ہے تخم حنظل کو زیادہ باریک پیس کر استعمال نہیں کرنا چاہیے کیونکہ ایسی صورت میں یہ آنتوں میں چپک جاتا ہے اور آنتوں میں خراش پیدا ہوجاتی ہے اور اعصاب میں بَل پڑ جاتے ہیں۔ (بولس)

حنظل سے آنتوں میں مروڑ، اینٹھن اور خراش ہوجاتی ہے لہٰذا کھانے سے پہلے کتیرا سے اس کی اصلاح کرا لینا چاہیے کچھ لوگ صمغ عربی سے بھی اس کی اصلاح کرتے ہیں مذکورہ دونوں دوائیں اس کے مضر اثرات زائل کرنے میں یکساں خصوصیت کی حامل ہیں کتیرا اپنی تاثیر تلیین اور اسہال میں معاون ہونے کے باعث اس کا سب سے بہترین مصلح ہے جبکہ صمغ عربی مانع اسہال ہے حنظل کو اچھی طرح پیسے بغیر استعمال کرنا چاہیے کیونکہ ایسی حالت میں یہ آنتوں میں چپک جاتا ہے اور زخم پیدا کر دیتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

اس کے اندر گرمی اور لطافت پائی جاتی ہے چنانچہ اطراف بدن سے مادوں کو جذب کرتا ہے۔ (کندی)

چلتے کیموس کو بذریعہ دست خارج کرتا ہے۔ (دمشقی)

حنظل کو توڑے بغیر حقنے کے جوشاندے میں ڈال کر استعمال کرنے سے قولنج میں فائدہ ہوتا ہے بلغم خام اور مرہ سودا خارج ہوجاتا ہے حقنے کی دواؤں میں سات گرام سے چودہ گرام تک شامل کرتے ہیں۔ (حبیش)

حنظل کے بالائی سرے پر سوراخ کر کے گودے کو نکال دیں اور پھر اس میں روغن زیتی بھر کر سوراخ کو آٹے یا مٹی سے بند کر کے آگ پر رکھ دیں جب دو تین اُبال آجائیں تو آگ سے اُتار کر روغن کو حفاظت سے رکھ لیں اس طرح تیار شدہ روغن لگانے سے بال سیاہ ہوجاتے ہیں اور دوبارہ جلد سفید نہیں ہوتے۔ (اسحٰق بن عمران)

حنظل کو دھو کر صاف کر لیں اور خوشبودار بنا کر کوٹ لینے کے بعد دُودھ، کھجور یا آٹے میں ملا کر پکا لیں پھر اس کی کڑواہٹ دُور کر کے کھانے سے دوار اور سلخ کا عارضہ ختم ہوجاتا ہے اور صحت بحال رہتی ہے۔ (عبداللہ بن زیاد)

حنظل اور اس کے پوست کو کسی دوا میں ملا کر استعمال نہیں کرنا چاہیے کیونکہ یہ دونوں اپنی انتہائی غلاظت اور خشکی کے باعث معدہ اور آنتوں سے چپک جاتے ہیں، مروڑ پیدا کرتے ہیں اور بہ آسانی دستوں میں خارج نہیں ہوتے۔ (حبیش)

اس کے تازہ پتّوں کو نشاستہ کے ساتھ لگانے سے ورم تحلیل ہوجاتے ہیں اور خون کا بہنا بند ہوجاتا ہے اس کے پتّوں کو عام سبزیوں کی طرح پکا کر کھانے سے دست آنے لگتے ہیں اس کی ٹہنیاں بھی انھیں خواص کی حامل ہوتی ہیں۔ (دمشقی)

اس کے پتّوں سے جب علاج کرنا مقصود ہو تو انھیں اس وقت توڑیں جب اس کے پھل پختہ ہوجائیں ایسے وقت میں اس کے پتّوں کی اصلاح قدرتی طور سے ہوجاتی ہے چنانچہ ایسی حالت میں حنظل توڑنے ۔ وقت

...ا ہیں سردی محسوس ہوتی ہے توڑنے کے بعد انھیں سایہ میں اس قدر خشک کریں کہ نمی بالکل باقی نہ رہے شحم حنظل سے جب علاج کرنا مقصود ہو تو اس میں نشاستہ اور صمغ عربی ملا لینا چاہیے کیونکہ ایسی صورت میں مرہ سودا کا استعمال بخوبی ہوجاتا ہے ...یسون، افتیمون، نمک ہندی، تازہ صبر، اور ایارج فیقرا ایس ملا کر استعمال کرتے ہیں مرہ سودا کی وجہ سے پیدا ہونے والے ...ردوں میں اس سے زیادہ موثر مسہل دوا مجھے نہیں ملی حیرت ہے کہ متقدمین اطبا نے اس کا تذکرہ نہیں کیا ہے اور نہ ...س سے علاج کیا ہے۔ میں نے مالیخولیا، مرگی، توحش، بالخورہ، داء الحیہ اور جذام میں اسے استعمال کیا ہے اور مجرب پایا ...ہے اکثر اس کے کھانے سے قے آنے لگتی ہے پھر بھی مرض میں فائدہ ہوتا ہے جذامیوں کی تکلیف بھی اس سے کم ...ہوجاتی ہے پھر دوبارہ نہیں بڑھتی اور ان کے جسم سے علیحدہ شدہ اعضاء بحال ہونے لگتے ہیں ایک سال سے لے کر ...ین سالوں تک کے پُرانے برگ حنظل کی قوت کم ہوجاتی ہے ایسی صورت میں مقدار خوراک زیادہ کرکے استعمال ...کرنا چاہیے۔ (حبیش بن الحسن)

اس کی جڑ کا جوشاندہ استسقاء اور افعی کے کاٹے میں مُفید ہے۔ (مسیح دمشقی)

متعدد لوگوں نے مجھ سے بتایا کہ اس کی جڑ بچھو اور افعی کی کاٹنے میں سب سے اچھی دوا ہے اور دیہاتوں ...یں کافی مشہور ہے ایک دیہاتی نے مجھے بتایا کہ میرے لڑکے کو بچھو نے چار جگہ کاٹ لیا تھا اسے بیخ حنظل دی گئی ...و اس کی تکلیف ختم ہوگئی ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کی جڑ کو پینے کے بعد لگانے سے بچھو کے کاٹے کا درد موقوف ہوجاتا ہے نر حنظل کی جڑ اس مقصد کے لیے خاص طور سے مُفید ہے۔ (کندی)

حنظل کو روغن زیتون میں پکا کر ٹپکانے سے کان بجنا بند ہوجاتا ہے اور اس کے لگانے سے دانت آسانی سے اُکھاڑے جاسکتے ہیں قولنج ریحی اور رطوبی دونوں میں حنظل بے حد مُفید ہے۔ (ابن سینا)

پوست حنظل کی راکھ درد مقعد میں بطور زرور استعمال کرنے سے سکون بخشتی ہے اس کے پھلوں کا بھپارہ ...دانتوں کے درد میں مُفید ہے گھر میں اس کے جوشاندہ کو چھڑکنے سے مچھر مرجاتے ہیں بلند مقام پر پیدا ہونے والا حنظل جو بارش کے پانی سے سیراب ہوتا رہتا ہے تالاب یا دریا کے پاس پیدا ہونے والے حنظل سے بہتر ہوتا ہے ریشہ دار ...نر حنظل مادہ سے موثر ہوتا ہے۔ (مجہول)

حنطہ و دقیق

یونانی نام : افوری فورس
فارسی نام : گندم، رغنم افغانی
ہندی نام : گیہوں
انگریزی نام : Triticum aestivum Linn. Wheat

(گیہوں کا یونانی نام افوری ہے) کچھ لوگ اسے افورس بھی کہتے ہیں نیا، موٹا اور زردی مائل سب سے عُمدہ ہوتا ہے اس کے بعد گیہوں کی وہ قسم عُمدہ ہوتی ہے جس کے بونے اور کاٹنے میں تین ماہ صرف ہوتے ہیں ایسے گیہوں کو "سطانیوس" کہتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

خارجی طور پر گیہوں استعمال کرنے سے دوسرے درجہ کی گرم ادویہ کے اثرات نمایاں ہوتے ہیں البتہ واضح طور سے خُشکی یا تری نہیں پیدا ہوتی اس کے اندر ایک لیسدار چیز موجود ہوتی ہے جس سے منافذ کے مُنہ بند ہوجاتے ہیں گھوڑے کے لیے گیہوں مضر ہے۔ (جالینوس)

کچا گیہوں کھانے سے پیٹ میں کیڑے پیدا ہوجاتے ہیں، سگ دیوانہ کے کاٹے میں گیہوں کو چبا کر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اوسط درجہ کا سخت، کافی موٹا، چکنا اور سُرخ و سفید گیہوں سب سے عُمدہ ہوتا ہے کالے رنگ کا اچھا نہیں ہوتا گیہوں رطوبت اور یبوست میں معتدل ہے بڑے اور سُرخ رنگ کے گیہوں میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے بریاں کیے ہوئے گیہوں دیر ہضم اور نفاخ ہوتے ہیں تاہم برابر کھانے سے غذائیت حاصل ہوتی ہے میدہ کا مزاج نشاستہ سے مشابہ ہے لیکن اس میں گرمی ہوتی ہے آٹے میں طبعاً لزوجت موجود ہوتی ہے جو پکانے سے کچھ کم ہوجاتی ہے طبعی اور مصنوعی لزوجت دونوں میں خاصا فرق ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

معتدل جسم کے لیے گیہوں تمام غلّوں کے مقابلے میں سب سے زیادہ نفع بخش ہے اس سے روٹیاں پکتی ہیں کچا گیہوں کھانے سے اکثر کدو دانے پیدا ہوجاتے ہیں اس کے لیے بطور مربی نبطی اور سرکہ کہنہ استعمال کرنا چاہیے گیہوں کی گرم روٹی مستقل کھانے سے قبض کی شکایت ہوجاتی ہے اسی لیے اس کے کھانے کے بعد فانیذ شجری اور تین الفلک جیسی مسہلات استعمال کرنی چاہئیں بغیر بھوسی کا اور اُبالا ہوا گیہوں نفاخ ہوتا ہے چنانچہ اس کے کھانے کے بعد جوارش کمونی اور جوارش فلافلی کھالینا چاہیے اور کھانے کے بعد پانی زیادہ نہیں پینا چاہیے۔ (رازی)

گیہوں کا تازہ تازہ پسا ہوا آٹا گرم اور حابس شکم ہوتا ہے کیونکہ چکّی کی حرارت ناریہ اس میں موجود ہوتی ہے البتہ پسنے کے کچھ دنوں بعد استعمال کرنے سے یہ بات ختم ہوجاتی ہے اور زود ہضم ہوجاتا ہے۔ (بقراط)

آنتوں میں نفخ اور اعصاب پر فضلات کے گرنے میں عصارہ بیخ کے ساتھ گیہوں کے آٹے کا لیپ کیا جاتا ہے آرد گندم کو سکنجبین میں ملا کر لگانے سے مُہاسے ختم ہوجاتے ہیں سطانیوک نامی گیہوں کے آٹے کو سرکہ یا شراب میں ملا کر لگانا کیڑوں مکوڑوں کی سمیت میں مفید ہے اسے لئی کی طرح پکا کر چاٹنے سے کھانسی اور نفث الدم میں فائدہ ہوتا ہے سینے کی خشونت، کھانسی میں پودینہ اور مسکہ میں ملا کر پکانے کے بعد چاٹنے سے بھی یہی فائدے حاصل ہوتے ہیں گیہوں کے آٹے سے حاصل ہونے والی چکّی کی گرد کو ماء القراطن نامی شراب یا پانی اور روغن زیتون میں ملا کر پکانے کے بعد استعمال کرنے سے گرم اورام تحلیل ہوجاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حنظہ رومیہ

یہ "خندروس" (مکئی) ہے جس کا تذکرہ حرف خا کے عنوان میں آئے گا۔

حندقوقی بستانی

یونانی نام : لوطوس
عربی نام : ذرق
فارسی نام : اندقوقو، رکمان
رومی نام : طریفیلون، طریفلن
اصفہانی نام : شبدر
مازندرانی نام: شرویت
نبطی نام : حندقوقی
لاطینی نام : Lotus argyraeus Linn

"لوطوس" اس کا یونانی نام ہے، باغات میں اُگتا ہے اور کچھ لوگ اسے "طریفلن" کہتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

خشکی اور جلاء پیدا کرنے کی قوت اس میں اعتدال کے ساتھ پائی جاتی ہے۔ اسی طرح گرمی اور سردی میں یہ دوا اوسط درجہ کی معتدل ہے۔ (جالینوس)

اس کے عصارے کو شہد میں ملا کر استعمال کرنے سے آنکھوں کے "ارغاما" اور "باقالیا"[1] نامی زخموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ آنکھوں میں عارض ہونے والے مرض "قوما" اور تاریکیٔ چشم میں نافع ہے۔ (دیسقوریدوس)

حندقوقی بری

یونانی نام : لوطوس اغریوس، لوعریا
عربی نام : حباقا
فارسی نام : دیوسپست صحرائی، دیونچہ کوہی

---

[1] غالباً یہ "قاتالیون" ہے جیسا کہ صاحب مخزن الجواہر نے لکھا ہے کہ یہ یونانی لفظ ہے خفیف سفیدی جو آنکھوں کی سیاہی پر پیدا ہوجاتی ہے۔ جسے سحاب اور غمام بھی کہتے ہیں۔

اس کا عربی نام "ذرق" اور "حباقی" بھی ہے۔ (مولف)

"حندقوقی بری" کا یونانی نام "لوطوس اغریوس" ہے۔ شہر "لینوی" میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ اس کا تنا ایک گز یا اس سے کچھ لمبا ہوتا ہے۔ جس سے بہت سی شاخیں نکلتی ہیں۔ اس کے پتے چراگاہوں میں اُگنے والے پودہ حندقوقی کے پتوں سے ملتے جلتے ہیں۔ اس کو "طریفلن" بھی کہتے ہیں اس کے بیج میتھی کے بیجوں سے مشابہ مگر اُن سے کافی چھوٹے ہوتے ہیں جن کا مزہ ناگوار ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

شہر نوبہ[1] میں پیدا ہونے والا پودہ حندقوقی سب سے بڑا ہوتا ہے اس کے بیج تیسرے درجے میں گرم ہوتے ہیں اور ساتھ ہی ساتھ ان میں قوت جلا بھی پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

اسے باریک پیس کر تنہا یا شراب یا شراب طلا اور تخم خیاری کے ساتھ کھانے یا صرف شراب اور شراب طلا کے ساتھ کھانے سے درد مثانہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

"حندقوقی" خصیوں کے دردوں اور ابتدائے استسقاء میں نافع ہے۔ (ماسرجویہ)

سرد مزاج معدہ کے لیے مفید ہے گاڑھے ریاح کو خارج کرتا ہے اس کا پانی حابس شکم ہونے کے ساتھ ساتھ حیض میں مفید ہے۔ (ابوجریج راہب)

مدر بول و حیض ہے لیسدار بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے پسلیوں کے درد اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے درد معدہ میں نافع ہے نیز معدہ سے ریاح کا تنقیہ کرتا ہے مگر درد سر پیدا کر دیتا ہے۔ (مسیح بن الحکم)

گدلا اور گاڑھا گرم مزاج والوں میں یہ خاص طور سے درد حلق پیدا کرتا ہے اسی لیے اس کو کھانے کے بعد دھنیا، کاسنی اور کاہو کھا لینے سے درد حلق کا اندیشہ نہیں رہتا۔ (ابن سینا)

مرگی والوں کے لیے مفید اور گرم مزاج والوں کے لیے بے انتہا مضر ہے اس کے مضر اثرات کی اصلاح کسی بھی چیز سے ممکن نہیں ہے۔ مثانہ کی سردی اور قطرہ قطرہ پیشاب آنے میں نافع ہے۔ (رازی)

بریاں کیا ہوا خاص طور سے حابس شکم ہوتا ہے۔ اس کے نچوڑے ہوئے پانی کو ناک میں ٹپکانے سے مرگی و جنون میں فائدہ ہوتا ہے اہل افریقہ اسے اشنان بنانے میں استعمال کرتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ سدوں کی وجہ سے عارض ہونے والے درد پہلو میں اس کے بیجوں کو ساڑھے تین گرام ہمراہ آب گرم کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

جوشاندۂ حندقوقی میں بچوں کو آبزن کرانے سے اُن کے اعضاء کی حرکات میں تیزی پیدا ہوجاتی ہے اس کے روغن کی مالش سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ (تجربات)

---

[1] نوبہ: افریقہ کا ایک شہر ہے۔ المنجد الکبیر صفحہ ۵۴۴

حند قوقی اور تخم حند قوقی دونوں ہی باہ میں ہیجان پیدا کرتے ہیں۔ (خوز)

جسم کی ریاحی تکالیف کے لیے جوشاندۂ حند قوقی سے روغن تیار کیا جاتا ہے۔ (طبری)

طبری نے لکھا ہے کہ انھوں نے روغن حند قوقی سے بارہا "تقریباً اپاہج لوگوں" کا علاج کیا ہے اور وہ چلنے لگے۔ (رازی)

حند قوقی سے متعلق رازی نے اپنی کتاب "الحاوی" میں "ابوجریج راہب" سے نقل کیا ہے کہ اس کے پانی کو بچھو کے کاٹے پر قطرہ قطرہ گرانے سے فائدہ ہوتا ہے عضو ماؤف کے علاوہ کسی اور مقام پر دھارنے سے شدید درد پیدا ہو جاتا ہے لیکن فاضل موصوف کا یہ قول درست نہیں ہے کیونکہ مذکورہ بالا افعال و خواص حند قوقی کے نہیں ہیں بلکہ "طریفلن" نامی یونانی دوا (جسے عربی میں جرمانہ کہتے ہیں) کے ہیں جس کا تذکرہ "دیسقوریدوس" نے اپنی کتاب کے تیسرے باب میں کیا ہے۔

تنبیہ:۔ مذکورہ بالا غلطی کا سبب دیسقوریدوس کا وہ قول ہے جس میں فاضل موصوف نے حند قوقی بستانی کا تذکرہ کرتے ہوئے یہ کہا ہے کہ کچھ لوگ اس کا نام "طریفلن" بتاتے ہیں۔ چنانچہ اس دوسری دوا کا ترجمہ بھی کتاب دیسقوریدوس کے تیسرے مقالے میں "طریفلن" ہے۔ "ابوجریج" نے ناموں کی یکسانیت کی بنا پر غلطی سے سمجھ لیا کہ یہ دونوں نام ایک ہی دوا کے ہیں جبکہ یہ دونوں دو دواؤں کے الگ الگ نام ہیں۔ میں نے اپنی کتاب "الابانة والاعلام بما فی المنهاج من الغلط والاوهام" میں اس طرح کے شبہات اور غلطیوں سے پوری طرح آگاہ کر دیا ہے۔

مفردات جالینوس کے ساتویں باب میں حند قوقی کا ترجمہ نقل کرتے ہوئے "حنین" نے کہا ہے کہ حند قوقی کی ایک قسم مصری ہوتی ہے جس کے بیجوں سے روٹی بنائی جاتی ہے۔ فاضل موصوف کا مندرجہ بالا قول بھی غور طلب ہے کیونکہ یہ قسم "مصر" میں "بشنین" نامی پودے سے مشہور و معروف ہے اور قوت و ماہیت میں حند قوقی سے اس کا کوئی تعلق نہیں ہے نیز اسے میں نے حرف بار کے عنوان میں بیان کر دیا ہے۔

اس مقام پر شبہ کا باعث کتاب دیسقوریدوس کے تیسرے باب کا یونانی نام "لوطوس" ہے جس کا اطلاق اہل یونان کے نزدیک بشنین اور حند قوقی کی تین قسموں پر ہوتا ہے چونکہ یہ نام (لوطوس) مذکورہ بالا تینوں نباتات پر مشترک ہے اس لیے دیسقوریدوس نے تینوں پودوں کی ماہیت اور مزاج کا تذکرہ الگ الگ تین عنوانات قائم کر کے کیا ہے تاکہ کسی غلطی کا امکان باقی نہ رہ جائے۔ زیر بحث مسئلے میں "اشکال" نقل کرتے وقت تلاش و جستجو میں کوتاہی اور خلط ملط کر دینے کی وجہ سے پیدا ہوا ہے کیونکہ "حنین" نے اشتراک اسمیت کی بنا پر بشنین کا تذکرہ حند قوقی کے ساتھ کرتے ہوئے اسے حند قوقی کی ایک قسم بتایا ہے جیسا کہ میں نے فاضل موصوف کے قول "واما الحند قوقی المصری فیتخذ منه خبزا"[1] سے پہلے ہی آگاہ کر دیا ہے۔ حند قوقی کی کوئی قسم مصر میں پیدا نہیں ہوتی چہ جائیکہ اس کے بیجوں سے روٹی بنائی جائے۔

---

[1] مصری حند قوقی سے روٹی بنائی جاتی ہے۔

فاضل موصوف نے "دیسقوریدوس" کے کلام پر بھروسہ تو کیا لیکن اُسے سمجھا نہیں اور نہ ہی جُوں کا تُوں نقل کیا جبکہ علما، مشتبہ مسائل کی تفتیش عوام الناس سے نسبتاً زیادہ کرتے ہیں اور اسے اپنی یا غیر کی طرف منسوب کرنے میں بیحد محتاط ہوتے ہیں چنانچہ حکماء کا قول ہے "لا تقل زلة العالم لانه يزل بزلته العالم" زیر بحث مسئلے میں "حنین" نے خلاف توقع مات کھائی کیونکہ یونانی زبان نیز یونانی کو عربی میں منتقل کرنے پر فاضل موصوف کی مہارت مسلّم ہے لیکن اس مقام پر انھوں نے تلاش و جستجو سے کام نہیں لیا اور اپنی غلطی کی وجہ سے بعد کے ہم عصر اطبا، ابن وافد، ابن سینا، ابن جزلہ، ابن سمجون اور غافقی وغیرہ کو غلطی میں ڈال دیا جبکہ مذکورہ بالا اصحاب کی طبّی مہارت مشرق و مغرب میں مسلّم ہے اور جالینوس کا یہ قول کہ "لوطوس" کے بیجوں سے روٹی بنائی جاتی ہے بالکل دُرست ہے کیونکہ "لوطوس" سے جالینوس کی مراد "بشنین" ہے نہ کہ حند قوقی اس لیے اس غلطی کو جالینوس اور دیسقوریدوس سے منسوب کرنا مناسب نہیں ہے۔

حنّا

یونانی نام : ارقان، ایرقان، ارقون، فقولیون، علام

اُردو/ہندوستانی نام : مہندی

رومی نام : شنبہ

انگریزی نام : Henna

نباتی نام : Lawsonia alba Lamk.

اس کا درخت بیری کے درخت کے برابر ہوتا ہے اس کی کلیوں کو "فاغیہ" کہتے ہیں اس میں بیج آتے ہیں اور اس کے خوشے باہم ملے ہوئے ہوتے ہیں جن کے کنارے کھلنے کے بعد دھنیا کے خوشوں کی طرح ہو جاتے ہیں مگر اس میں خوشبو نسبتاً زیادہ ہوتی ہے۔ پھولوں کے جھڑ جانے کے بعد صرف اس کے بیج باقی رہ جاتے ہیں جو فلفل سیاہ سے چھوٹے اور بھورے رنگ کے ہوتے ہیں یوں تو "فاغیہ" ہر خوشبودار پھول کو کہتے ہیں لیکن مطلق "فاغیہ" سے "گل حنا" ہی مراد ہوتا ہے جو سرخ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ ابتداً یہ خوشوں کی طرح رونما ہوتے ہیں اور پھر انھیں خوشوں میں چھوٹے چھوٹے پھول کھلتے ہیں جنھیں تازہ تازہ توڑ کر جب کسی روغن میں ڈال دیا جاتا ہے تو وہ روغن "روغن حنا" اور "دُھن مفغو" کہلاتا ہے۔ برگ حنا کو پیس کر بھی استعمال کیا جاتا ہے اس کے پھول سال بھر میں دو بار لگتے ہیں یہ سرزمین عرب میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ (ابو حنیفہ)

حنا کے پتے زیتون کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے زیادہ چوڑے، نرم اور انتہائی سبز ہوتے ہیں۔ پھول اُشنہ کی طرح سفید اور خوشبودار ہوتے ہیں اس کے سیاہ بیج "اوطی" نامی پودے کے بیجوں سے مشابہ ہوتے ہیں "اسقالو ‌زلطفی" اور "ماریوس" نامی شہروں کی مہندی سب سے عُمدہ ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

مہندی کے پتّے اور ٹہنیاں خاص طور سے دواً استعمال ہوتی ہیں اس کے پتّے اور ٹہنیاں دونوں ہی "مُرکب القویٰ" ہیں کیونکہ ان میں قوتِ تحلیل خود ان کے معتدل حرارت والے مرطوب جوہر کی وجہ سے پائی جاتی ہے اور قوتِ قبض ان کے سرد خشک جوہر کی وجہ سے ان میں موجود ہوتی ہے چنانچہ اس کے جوشاندے کو آگ سے جلے ہوئے مقام پر دھارا جاتا ہے، سوزش پیدا کرنے والے ورموں اور سرخبادہ کے علاج میں مستعمل ہے کیونکہ یہ بغیر کسی چُبھن کے خشکی پیدا کرتا ہے۔ نامعلوم خارجی سبب کی وجہ سے پیدا ہونے والے مُنہ کے زخموں میں نافع ہے خاص طور سے مُنہ آنے میں مُفید ہے نیز بچّوں کے قلاع میں بھی فائدہ مند ہے۔ (جالینوس)

اس کے پتّے قابض ہوتے ہیں۔ مُنہ کے "جمر" نامی زخموں نیز مُنہ کے آنے میں ان کا چبانا مُفید ہے۔ گرم ورموں پر اس کے لیپ سے فائدہ ہوتا ہے آگ سے جلے ہوئے مقامات کو اس کے جوشاندے سے دھارتے ہیں اس کے پتّوں کو کُوٹنے کے بعد آبِ "اسطرینون" میں بھگو کر لگانے سے بال سُرخ ہوجاتے ہیں یا ریک پیسنے کے بعد سرکہ میں ملا کر پیشانی پر لگانے سے دردِ سر میں فائدہ ہوتا ہے۔ گرم دواؤں کی اصلاح کے لیے اسے مرکّبات میں شامل کیا جاتا ہے اور اسے خوشبویات کے اجزا میں بھی ملاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

طحال کی مُفید دواؤں میں اسے ملایا جاتا ہے۔ (بولس)

مہندی کا مزاج پہلے درجے میں سرد اور دوسرے میں خشک ہے چنانچہ خضاب میں استعمال ہوتی ہے اور (کھال کو) سُرخ بنا دیتی ہے اس لیے بعض اطباء نے اسے گرم بتایا ہے۔ جالینوس کے بقول اس میں لطافت جوہر مائی حار کی وجہ سے پائی جاتی ہے میرا خیال ہے کہ (اس کو گرم بتانے والے اصحاب) جالینوس کی "کتاب فی الادویۃ المفردہ" کے پہلے باب کے شرائط سے واقف نہیں ہیں۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

زخموں میں اس کے تاثیرات "دم الاخوین" کے سے ہیں۔ (دمشقی)

مہندی کے پھل خوشبودار ہوتے ہیں صاف شدہ موم اور روغنِ گُل میں ملا کر استعمال کرنے سے دردِ پہلو اور اس کی کمزوری میں فائدہ ہوتا ہے یہ بچّوں کے مُنہ سے رال بہنے میں بھی مُفید ہے۔ (بصری)

اسے کوٹنے کے بعد گرم اور ڈھیلے ورموں پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (طبری)

ایک قابلِ اعتبار شخص نے مجھے بتایا کہ میں نے ایک کو دیکھا ہے جس کے ناخن کی شکل بگڑ گئی تھی بہتیرے علاج کرنے کے بعد بھی فائدہ نہیں ہوا تھا ایک عورت نے ۳۵ گرام آبِ حنا پینے کو کہا چنانچہ پہلے اس کی طبیعت نے گوارا نہیں کیا پھر اس نے حنا کو پانی میں بھگو کر استعمال کیا تو ناخنوں کا سابقہ حُسن بحال ہوگیا۔ شخصِ مذکور نے یہ بھی کہا کہ حنا کے استعمال سے ناخن از سرِ نو اُگتے ہوئے مَیں نے دیکھا ہے۔ (ابن رضوان)

حنا کو پینے کے بعد ناخن میں لگانے سے فائدہ کے ساتھ ہی ساتھ اُن کے حُسن میں بھی اضافہ ہوجاتا ہے۔ (ابن زہر)

حنا کے پتّوں کو ۱۴۰ گرام آبِ شیریں میں بھگونے کے بعد صاف کرکے ۳۵ گرام شکر ملا کر بیس یوم تک پیتے رہنے سے جذام کی ابتدا میں فائدہ ہوتا ہے۔ حنا کے استعمال کے زمانے میں جذامی کو بچۂ بُز کا گوشت کھلانا چاہیے۔ اگر اس دوا کو استعمال کرتے ہوئے ۴۰ روز پورے ہوجائیں اور کوئی فائدہ محسوس نہ ہو تو سمجھنا چاہیے کہ اب فائدہ نہیں ہوگا۔ اسے چربی میں گوندھنے کے بعد لگانے سے (عضو کے باقی ماندہ ورم جن سے زرد آب خارج ہو رہا ہو اور حرارت کے ساتھ درد کا بھی احساس ہو) درد موقوف ہوجاتا ہے، مادہ خشک ہوجاتا ہے اور زخم مندمل ہوجاتے ہیں مجرب ہے۔ (شریف)

بچّوں کے جدری نکلنے کی ابتدا میں حنا کو پانی میں پیس کر پاؤں کے تلووں میں لگانے سے آنکھوں میں اُس کے نکلنے کا اندیشہ جاتا رہتا ہے۔ یہ عمل تجربہ کی کسوٹی پر کھرا ثابت ہوا ہے۔ (ابن ماسویہ)

مہندی کے لگانے سے خشکی اور جلد سے بھُوسی چھوٹنے کا عارضہ ختم ہوجاتا ہے۔ ساڑھے چار گرام تخمِ حنا ہمراہ شہد کھانے یا انہیں پیس کر ہمراہ شہد چاٹنے سے دماغ کو بیحد فائدہ ہوتا ہے اور گرمی و تری سے پیدا ہونے والے خراب عوارضات زائل ہوجاتے ہیں۔ (مجہول)

اس کے پتّوں کو پیس کر بچّوں کی پیشانی اور کنپٹیوں میں لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اُن کی آنکھوں سے مادّوں کا گرنا موقوف ہوجاتا ہے اس مقصد کے لیے اسے آبِ برگِ کشنیز سبز میں گوندھا جاتا ہے آگ سے جلنے کی ابتدا میں بھی اسے آبِ برگِ کشنیز سبز میں گوندھ کر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے روغنِ زیتون اور قطران میں گوندھنے کے بعد سر میں لگانے سے بال اُگتے اور خوبصورت ہوجاتے ہیں زفت سیاہ میں پیسنے کے بعد روغنِ زیتون یا روغنِ گُل میں گوندھ کر لگانے سے بچّوں کے سروں کی پھُنسیاں سُوکھ کر مندمل ہوجاتی ہیں۔ (حجر بتین)

اس کے پھولوں کو اُونی کپڑے کی تہوں میں رکھنے سے کپڑے خوشبودار ہوجاتے ہیں نیز انھیں کپڑوں کے کاٹنے کا اندیشہ نہیں رہتا۔ (تمیمی)

حنا الغولہ

مصر کے عوام اس دوا کا دوسرا نام "شنجار" بتاتے ہیں جسے حرف شین کے تحت بیان کروں گا۔

حنا قریش

اہل مصر کے نزدیک یہ "حزاز الصخر" ہے۔

حنا معجون

حرف واؤ میں "وسمہ" کے تحت اسے بیان کیا جائے گا۔

حنجرہ

ہندوستانی نام: زرخرہ

انگریزی نام : Larynx

اس کا مزاج سرد وخشک ہے بغضروفیت کی وجہ سے اس میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ گرم افاویہ (خوشبو دار مصالحہ) کے ساتھ اسے کھانا چاہیے۔ (ابن ماسہ)

حور

یونانی نام : بورقی

فارسی نام : توز

ہندی نام : برنج

لاطینی نام : Populus alba Linn.

اس دوا کا مزاج جوہر مائی فاتر یعنی "گرم وتر جوہر" اور جوہر ارضی یعنی "سرد وخشک" جوہر سے مرکب ہوتا ہے اسی لیے اس کا مزاج مرکب ہوتا ہے یعنی مرکب القویٰ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

"حور" کا یونانی نام "بورقی" ہے پوست درخت حور ساڑھے چار گرام کھانے سے عرق النسا اور قطرہ قطرہ]پیشاب آنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ خچر کے گردے کے ساتھ اس کو کھانے سے استقرار حمل نہیں ہوتا]ور یہ بھی مشہور ہے کہ اس کے پتوں کو طہر یعنی حیض کے بعد کھانے سے یہی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کے نچوڑے]وئے پانی کو نیم گرم کان میں ٹپکانے سے درد زائل ہو جاتا ہے۔ اس کے کچے پھل کوٹ کر اور اس کے پتوں کو پیسنے]ے بعد شہد میں ملا کر بطور سرمہ لگانے سے تاریکیٔ چشم کا عارضہ زائل ہو جاتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ حور کے]موٹے ٹکڑے کر کے کوڑے خانے پر اس کی پود لگانے سے پورے سال اس میں پھل آتے رہتے ہیں۔ اس کے]پھلوں کو کھایا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

حوررومی

یونانی نام : اغرس، طریقون، کروفس

عربی نام : جوز، شجرۃ ازواج

اندلسی نام : سردولہ

رومی نام : اکبروس

نباتی نام : Populus nigra Linn.

ہمارے یہاں "زوج" اور "شجرۃ ازواج" کے نام سے مشہور ہے یہ درخت اخروٹ سے مشابہ ہوتا ہے اور اس کے اندرونی حصے ملاحظہ ہوں صفحہ ۸۴۔ پہلے اس کے بعد کے صفحہ ملاحظہ ہوں۔ اس کے پتوں کو سرکہ کے ساتھ پیس کر لگانے سے عرق النسا کی ٹیسوں میں فائدہ ہوتا ہے اس کی گوند مرہموں کے اجزاء میں شامل کی جاتی ہے۔ یہ بھی مشہور ہے کہ سرکہ کے ساتھ اس کے پھلوں کا کھانا مرگی میں مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ "ازیدانوس" نامی نہر میں بہنے والی گوند نہر ہی میں منجمد ہو جاتی ہے یہی دوا "بلغطورس" ہے کچھ لوگ اسے "حورفوردن" کہتے ہیں جو کہربا ہے۔ چیکیہ اما سے رگڑنے پر اس سے خوشبو نکلتی ہے۔ رنگ سنہرا ہوتا ہے۔ اس کو کھانے سے معدہ اور آنتوں پر رطوبات کا گرنا موقوف ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

مترجمین کا یہ کہنا کہ کہربا اسی درخت کی گوند ہے غور طلب ہے کیونکہ مذکورہ بالا صفات کہربا کے نہیں ہیں جیسا کہ کہربا کے تحت حرف کاف میں معلوم ہو جائے گا۔ (موتف)

حوک

یہ "باذروج" ہے جسے حرف بار کے عنوان میں بیان کیا جا چکا ہے۔ (موتف)

اس میں زرد چھلکا موجود ہوتا ہے جسے کمان میں بطور استر استعمال کرتے ہیں۔ اس کا پھل "برد" کے نام سے مشہور و معروف ہے اس کی گوند سنہری ہوتی ہے اس کے پوست کو اس کی لکڑیوں پر تہہ بر تہہ رکھنے کے بعد نیچے سے ایک ہانڈی رکھ دی جائے اور لکڑیوں میں جب آگ لگا دی جاتی ہے تو روغن بلساں کی طرح چیچپا اور خوشبو دار روغن ہانڈی میں بہہ نکلتا ہے۔ (ابن حسان)

اس کے پھول کا مزاج تیسرے درجے میں گرم ہے البتہ خشکی و تری کے اعتبار سے اس کے پھولوں کے مزاج میں معتدل اشیا کی خشکی سے کسی قدر فرق ہوتا ہے (اس کے پھول کسی قدر مائل بخشکی ہوتے ہیں) اس کے پھولوں میں (لطافت جو کہ غلظت سے بہتر ہوتی ہے) موجود ہوتی ہے۔ اس کے پھول اور پتوں کی تاثیرات تقریباً یکساں ہیں، پتوں کی تاثیر میں کچھ کمی ہوتی ہے اس کے گوند کو کہربا کہتے ہیں جو قوت میں اس کے پھولوں سے مشابہ مگر پھولوں سے گرم ہوتی ہے۔ البتہ اس کے بیج گوند سے زیادہ لطیف ہوتے ہیں لیکن ان میں گرمی زیادہ نہیں ہوتی۔ (جالینوس)

حوم

یہ تمر ہندی ہے جسے حرف تار کے عنوان میں بیان کیا جا چکا ہے۔

حواری

سفید آٹا ہے جس میں سے بھوسی نکال دی جاتی ہے۔ (جسے میدہ کہتے ہیں)

حوجم

یہ گلِ سرخ ہے جس کا تذکرہ حرف واؤ میں "وردا حمر" کے ذیل میں آئے گا۔

حومانہ

طریفل نامی یونانی دوا کا یہ عربی نام ہے جس کا تذکرہ حرف طا کے عنوان میں آئے گا۔

حواصل

ہندی نام : گگن بھیڑ، دہنچڑی
مصری نام : گئی
انگریزی نام :

مصر میں کثرت سے پایا جانے والا ایک پرندہ ہے۔ وہاں کے لوگ اسے "گئی" کہتے ہیں۔ سیاہ و سفید اس کی دو قسمیں
...تی ہیں سیاہ کی بُو ناگوار ہوتی ہے اسے استعمال نہیں کیا جاتا۔ سفید پرندہ عمدہ، طاقت بخش اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس
... حرارت کم اور رطوبت زیادہ پائی جاتی ہے۔ اس کی کھال کا لباس جوانوں، گرم مزاج والوں اور صفراوی مزاج والو
... لیے مفید ہوتا ہے۔ (ماسی)

حی العالم

یونانی نام : ایرون، سقوطون
عربی نام : زلائف الملوک، ابلیو
فارسی نام : ہمیشہ بہار، بیش بہار، سرخ مرو، زلف عروساں

"ایرون" الکبیر جس کے معنی زندۂ جاوید کے ہیں۔ اس کے پتے چونکہ ہمیشہ باقی رہتے ہیں اسی لیے اس کا نام
حی العالم" ہے ایک پودا ہے جس کی ٹہنیاں ایک ہاتھ لانبی اور ایک انگشت سے زیادہ موٹی ہوتی ہیں تر و تازہ ہونے
... حالت میں اس کے اندر ہاتھوں میں چپکنے والی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس کی ایک قسم "طاراقیاس" نامی۔ تو ی قسم
... ملتی جلتی ہے اس کے پتے زبان کی نوک سے مشابہ ہوتے ہیں۔ پودے کے نچلے حصے میں پائے جانے والے پتے مُڑے
...دے ہوتے ہیں اور بالائی حصے کے پتے اُوپر نیچے کھڑے ہوتے ہیں ان کے اُگنے کی جگہ ٹہنیوں کے کنارے ہیں چنانچہ اس کی
...کل آنکھ کی سی ہو جاتی ہے پہاڑوں اور شہروں میں اور گھر کی چھتوں پر یہ پودا اُگتا ہے۔ قوت کے اعتبار سے اس کے

پتے سرد ہوتے ہیں اور ... تھ ہی ساتھ یہ قبض بھی پیدا کرتے ہیں۔ ان کو تنہا یا ستو کے ساتھ لگانے سے سرخباد، نملہ، زہریلے پھوڑے، آنکھوں کو عارض ہونے والے گرم ورم آگ سے جل جانے اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کے نچوڑے ہوئے پانی کو روغنِ گل میں ملا کر دردِ سر میں عضوِ ماؤف پر لگایا جاتا ہے۔ زہریلا کے کاٹے اسہال اور آنتوں کے زخموں میں اسے کھلایا جاتا ہے۔ شراب کے ساتھ اس کو کھانے سے شکم کے لانبے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں اسے بطور حمول استعمال کرنے سے سیلان رحم مزمن موقوف ہو جاتا ہے آشوب چشم میں اسے بطور سرمہ لگا کر فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔

"حی العالم صغیر" دیواروں، کنکریلی زمینوں، ویرانوں، باغات اور سایہ دار مقامات میں اُگتا ہے۔ اس کی چھوٹی چھوٹی ٹہنیاں ایک ہی جڑ سے نکلتی ہیں۔ یہ ٹہنیاں بڑی بھی ہوتی ہیں جو چھوٹے چھوٹے گول گول اور لانبے لانبے پتوں سے بھری ہوئی ہوتی ہیں جن کے اندر ہاتھوں میں چپکنے والی رطوبت موجود ہوتی ہے اور کنارے دھاردار ہوتے ہیں وسط میں ایک بالشت لانبی ڈنٹھل موجود ہوتی ہے جس میں اس کے اکلیل (چھتر) اور باریک باریک زرد پھول لگتے ہیں حی العالم صغیر اور کبیر دونوں قوت میں یکساں ہوتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

حی العالم کی چھوٹی اور بڑی دونوں قسمیں کسی قدر خشکی پیدا کرتی ہیں ان دونوں قسموں کا کوئی خاص مزہ نہیں ہوتا کیونکہ دونوں میں جو ہر مائی کثرت سے موجود ہوتا ہے۔ دونوں قسمیں انتہا درجے کی سردی پیدا کرتی ہیں اور تیسرے درجے کی سرد اشیا سے مشابہ ہوتی ہیں۔ اسی لیے یہ سرخبادہ، انصباب مادہ کے باعث عارض ہونے والے گرم ورم اور جسم میں پھیلنے والے پھوڑوں اور ورموں میں نافع ہیں۔ (جالینوس)

حی العالم کی ایک تیسری قسم بھی ہوتی ہے جسے کچھ لوگ "بقلۃ الحمقا بریہ" کچھ لوگ "طیلاقون" کچھ لوگ "اندریتی طیلاقون" اور اہل روم "ایلیفتوانا مغرا" کہتے ہیں۔ اس تیسری قسم والے حی العالم کے پتے "بقلۃ الحمقا" کے پتوں کی طرح مسطح ہوتے ہیں نیز ان میں روئیں موجود ہوتے ہیں۔ پتھریلی زمینوں میں یہ پودا پیدا ہوتا ہے قوت میں یہ مسخن و گرم ہے جلد میں زخم ڈال دیتا ہے۔ پُرانی چربی میں ملا کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

خانق النمر

یونانی نام : اقونیطن

عربی نام : قاتل النمر

لاطینی نام : Doronicum paradalianches Linn. Great Leopard's Bane

اقونیطن ایک نبات ہے جس کے پتے فقلامینوس نامی پودے کے پتوں یا ککڑی کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے چھوٹے اور تعداد میں صرف تین یا چار ہوتے ہیں۔ ان میں کچھ کھردراہٹ بھی ہوتی ہے۔ تنا ایک بالشت لمبا اور جڑ بچھو کی دُم سے مشابہ اور شیشے کی طرح چمکتی ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ بچھو اس کی جڑ کے پاس رکھنے سے بے ہوش ہو جاتا ہے۔ اور اس پر خربق رکھنے سے اُٹھ کھڑا ہوتا ہے۔ آنکھوں کے درد کو تسکین دینے والی ادویہ میں اسے شامل کرتے ہیں۔ گوشت کے ساتھ کِھلانے سے تیندوے، خنزیر اور بھیڑیے اور دوسرے درندے مرجاتے ہیں۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کے کھاتے ہی زبان پر شیرینی اور قبوضیت محسوس ہوتی ہے۔ اس کے بعد کھڑے ہوتے ہی چکر آنے لگتے ہیں اور آنکھوں میں رطوبت آجاتی ہے۔ سینہ اور شکم میں گرانی محسوس ہوتی ہے اور ساتھ ہی ساتھ ریاح کثرت سے خارج ہوتے ہیں۔ ایسے موقع پر قے اور حقنہ سے دوا کو خارج کرا دینا چاہیے اور صعتر، سداب، فراسیون، افسنتین، جرجیر، قیصوم اور کمافیطوس جیسی دواؤں میں کوئی ایک دوا شراب کے ساتھ استعمال کرانا چاہیے۔ ایسے لوگوں کے لیے روغنِ بلساں بھی فائدہ کرتا ہے۔ اسے سات گرام خرگوش، بکری یا اونٹنی کے پنیر مایہ میں ملا کر کھلاتے ہیں۔ سرکہ کے ساتھ بھی استعمال ہوتا ہے۔ خبث الحدید، حدید بذاتِ خود یا سونا چاندی کو گرم کرنے کے بعد قدرے ٹھنڈا کر کے شراب میں بجھا کر پلانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے۔ ماءالرماد کو شراب کے ساتھ پلانا بھی مفید ہے۔ ایک قول کے مطابق مذکورہ بالا کیفیت میں گگرونده بے حد فائدہ مند ہے۔ (دیسقوریدوس)

خانق الذئب

یونانی نام : ادفقطوس

عربی نام : قاتل الذئب

لاطینی نام : Aconitum lycoctonum Linn. Yellow Wolf's Bane

اسے قاتل الذئب بھی کہتے ہیں۔ (موفق)

اقونیطس کی ایک قسم ہے۔ اس کا دوسرا نام اوفقطوس ہے۔ اولسطینا پہاڑوں کے دامن میں واقع ایطالیا نامی شہروں میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتے چنار کی طرح ہوتے ہیں۔ لیکن اس سے چھوٹے بکثرت اور سیاہی مائل ہوتے ہیں۔ اس کا تنا بطارس کے تنے سے مشابہ ہوتا ہے۔ ٹہنیاں ننگی (پتوں سے خالی) ہوتی ہیں اور کم و بیش ایک ہاتھ لمبی ہوتی ہیں۔ اس کے پھل کسی قدر لمبے اور غلاف کے اندر ہوتے ہیں۔ جڑیں اربیان کی جڑوں سے مشابہ ہوتی ہیں۔ مزاج اس کا سرد ہے۔ بھیڑیوں کو ہلاک کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔ اسے تازہ حالت میں گوشت کے ساتھ اس مقصد سے استعمال کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

قوت میں یہ خانق النمر سے مشابہ ہے۔ لیکن یہ بھیڑیوں کے لیے اور خانق النمر تیندوے کے ہلاک کرنے کے لیے مخصوص ہے۔ (جالینوس)

خانق الکلاب

عربی نام : قاتل الکلاب

لاطینی نام : Cynanchum erectum Linn. Dog's bane

ایک نبات ہے جس کی ٹہنیاں لمبی اور پتلی ہوتی ہیں۔ انھیں آسانی سے توڑا نہیں جا سکتا۔ اس کے پتے برگِ قسوس سے مشابہ مگر اس سے زیادہ ملائم ہوتے ہیں۔ جن کے کنارے دھاردار ہوتے ہیں۔ بُو ناگوار ہوتی ہے۔ ان کے اندر زرد رنگ کی ایک چپکنے والی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا ثمر ایک بالشت لمبا باقلا کے غلاف کی شکل کا ہوتا ہے جس کے اندر سیاہ، سخت اور چھوٹے چھوٹے بیج بھرے ہوتے ہیں۔ اس کے پتوں کو چربی اور روٹی میں ملا کر کھلانے سے کتے، بھیڑیے، تیندوے اور لومڑیاں مرجاتی ہیں۔ کھاتے ہی پاؤں کمزور ہو جاتے ہیں اور پھر وہ اٹھ نہیں پاتے۔ (دیسقوریدوس)

یہ نبات کتوں کو بہت جلد ہلاک کر دیتی ہے۔ اسی لیے اس کا نام خانق الکلب رکھا گیا ہے جس طرح قاتل الذئب سے بھیڑیے مرجاتے ہیں۔ یہ پودا انتہائی بدبودار ہوتا ہے۔ اسی لیے یہ گرم مزاج کا ہوتا ہے۔ اس کی گرمی اور خشکی میں باہم کوئی تناسب نہیں ہوتا۔ اسی لیے اس کا ضماد کافی محلل ہوتا ہے (جالینوس)

خانق الکرسنہ

اسے جعفیل کہتے ہیں۔ اس کا یونانی نام اوربغی ہے۔ جسے حرف الف کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

خالوماقی

ایک پودا ہے۔ جسے اچھی طرح کوٹ کر پانی کے ساتھ کھانے سے دردِ دل میں تسکین ہوتی ہے۔
(دیسقوریدوس)

اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔ (جالینوس)

خاماقیس

لاطینی نام : Chamakisoos

ایک نبات ہے جس کے پتے گیہوں کی بالی کے پتوں سے مشابہ مگر زیادہ لمبے اور باریک ہوتے ہیں۔ اور
رت سے پائے جاتے ہیں۔ اس کی ٹہنیاں ایک بالشت لمبی اور ریتوں سے بھری ہوتی ہیں۔ پانچ یا چھ ٹہنیاں زمین سے
ں ہوتی ہیں۔ پھول سفید گل خیری سے مشابہ مگر اس سے زیادہ چھوٹے اور انتہائی تلخ ہوتے ہیں۔ جڑ پتلی اور سفید
رتی ہے جو دوائی کام نہیں آتی۔ زیادہ تر باغات میں یہ پودا اُگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)
اس کے پھول بے حد تلخ ہونے کی وجہ سے جگر کے سدّوں کو کھولتے ہیں۔ بعض لوگ اسے کولہے
کے درد میں کھلاتے ہیں۔ (جالینوس)

خاماسوقی

ہندی نام : انجیر زمینی

لاطینی نام : Euphorbia chamaesyce Linn.

کچھ لوگ اسے سوقی کہتے ہیں۔ ایک پودا ہے جس کی شاخیں ۴ انگل لمبی ہوتی ہیں۔ دودھ سے بھری ہوئی ان
اخوں پر مسور کی شکل کے پتے ہوتے ہیں جو نیلس نامی پودے کے پتوں کی طرح چھوٹے اور باریک باریک
زمین پر بچھے ہوتے ہیں۔ پتوں کے نیچے نیلس کے پھل کی طرح گول گول پھل لگتے ہیں۔ اس پودے میں کوئی تنا
یں ہوتا۔ اس کی جڑ بے حد باریک ہوتی ہے جو دوائی کام میں نہیں آتی۔ (دیسقوریدوس)
اس پودے میں قوت جلاء کے ساتھ ساتھ گرمی اور تیزی پائی جاتی ہے۔ اسی لیے اس کی ٹہنیوں کے ضماد
ردُوس المسامیر نامی مسوں اور تل پر لگانے سے مسے اور تل زائل ہو جاتے ہیں۔ اسے تنہا لگانے سے بھی یہی فائدہ
تا ہے۔ اس کی ٹہنیوں سے تیار شدہ ضماد یا صرف اس کی ٹہنی ہی کو شہد کے ساتھ آنکھوں میں پیدا ہونے والے
نت نشانات میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ گاڑھے اخلاط کے باعث پیدا ہونے والے تاریکیٔ چشم

کے عارضہ اور موتیابند کی ابتداء میں بھی یہ دونوں چیزیں مفید ہیں۔ (جالینوس)
اس کی شاخوں کو باریک کوٹ کر شراب میں ملا کر بطور فرزجہ حمول کرنے سے دردِ رحم میں تسکین ہوتی ہے
بطور ضماد اس کے استعمال سے بلغمی ورموں کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے۔ نیز اقروحودیس نامی مسے اور ایسے مسے
جن میں چیونٹیوں کی سی رینگن محسوس ہوتی ہے ان میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو پکا کر کھانے سے شکم میں نرمی پیدا
ہو جاتی ہے۔ اس کی ٹہنیوں کی رطوبت اور صرف اس کی ٹہنیوں کے فوائد یکساں ہیں: بچھو کے کاٹے میں اس کا
لگانا فائدہ مند ہے۔ آنکھوں کی دھند اور اس کو عارض ہونے والے انخیلوس نامی زخم جسے میقالیون بھی کہتے ہیں۔
میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ زخموں کے مندمل ہونے کے بعد آنکھوں میں پیدا ہونے والے نشانات
اور موتیابند کی ابتداء میں اسے شہد کے ساتھ بطورِ سرمہ لگانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے۔ پتھریلے اور خشک مقامات پر
یہ پودا اُگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)
مفردات جالینوس کے آٹھویں باب میں فاضل مترجم حنین نے اس پودے کو تین جبلی سے تعبیر کیا ہے۔
جو درست نہیں ہے۔ کیونکہ دیسقوریدوس نے اپنی کتاب کے پہلے مقالہ میں تین جبلی کو قدآور درخت کی قسموں میں
بیان کیا ہے۔ جالینوس نے بھی اس کا تذکرہ تین ہی کے ذیل میں کیا ہے اور اسے تین الفج بتایا ہے۔ زیرِ بحث پودے
اور تین میں ناموں کی یکسانیت کے علاوہ اور کوئی باہمی تعلق نہیں ہے۔ کیونکہ تین کو یونانی میں سوقی کہتے ہیں۔ اسی لیے
نے اس پودے کو تین جبلی سمجھا ہے۔ حنین کی اس غلطی سے ابن واقد جیسے دوسرے اور بہت سے مصنفین
بھی غلط فہمی میں مبتلا ہو گئے ہیں۔ چنانچہ جس شخص نے اس دوا سے متعلق دیسقوریدوس و جالینوس کے قول کو یکجا
کرنے کی کوشش کی ہے۔ اس نے خاماسوقی کے فوائد کو تو لے لیا اور اسے تین ہی کے عنوان میں لکھا رہنے دیا۔
نتیجہ کے طور پر ناقلین نے محض ناموں کی یکسانیت پر اکتفا کرتے ہوئے خاماسوقی اور تین میں باہمی فرق کو نظرانداز
کردیا۔ اس پودے کے متعلق میں نے قاہرہ کے مسطریہ اور عین الشمس نامی مقامات میں معلومات حاصل کی ہیں یہ
پودا دیسقوریدوس کے بتائے ہوئے صفات کے مطابق ہے۔ مذکورہ بالا مقامات کے باشندوں کا خیال
ہے کہ تر و تازہ خاماسوقی کو روٹی کے ساتھ کھانے سے بواسیر کے مرض میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے اندر کسی قدر
سمیت (پودے میں گرم اور زہریلے دودھ کی موجودگی) ہوتی ہے۔ (مؤلف)

خامالاون

اکثر مترجمین کے مطابق یہ حرباء کے نام سے مشہور ہے۔ یہ ایک جانور ہے ذکر حرباء کے ذیل میں حرف
حاء میں ہو چکا ہے۔

خامالاون لوقس

یونانی زبان میں لوقس سفیدی کو کہتے ہیں۔ عربی میں اس پودے کو اشخیص اور بربری زبان میں اداد کہتے ہیں۔ اندلس کے دیہاتوں میں شکرانیہ کے نام سے مشہور ہے۔ اشخیص ابیض کا تذکرہ حرف الف میں ہو چکا ہے۔

خامالاون مالس

اس سے مراد خامالاون اسود ہے۔ بربری زبان میں اسے آداد اسود کہتے ہیں۔ یہ مہلک اثرات رکھتا ہے۔ اہل بربر اسے وحید کے نام سے جانتے ہیں۔ کیونکہ یہ پودا جب اگتا ہے تو آس پاس کوئی دوسرا پودا نہیں اگتا۔ اسی لیے بعض ماہرین نے اس کا نام اسدالارض رکھا ہے۔ یہ پودا سرزمین افریقہ میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ خاص طور پر قیروان کے قریب والے ایک قصبہ جسے عزرہ کہتے ہیں۔ یہ پودا وہاں بھی کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ وہاں کے لوگ اس سے درندوں کو مارتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے اس کی جڑ کو باریک پیس کر کسی چوپائے کے شکم پر رکھ کر راستہ میں پھینک دیتے ہیں اس طرح جو بھی درندہ اسے کھاتا ہے ہلاک ہو جاتا ہے۔

خامالاء

خامالاء اس پودے کا یونانی نام ہے۔ عربی میں اسے زیتون الارض کہتے ہیں۔ بہت سے ماہرین نے غلطی سے اسدالارض کو ماذریون بتایا ہے۔ حالانکہ اسدالارض خامالاون اسود کے نام سے مشہور ہے۔ اس غلط فہمی کا سبب دونوں کے یونانی ناموں کا باہم اشتراک ہے اور دونوں کے حروف میں صوری مماثلت ہے۔ چنانچہ خامالاء اور خامالاون میں کوئی فرق معلوم نہیں ہوتا۔ اس طرح کی غلطیوں اور شبہات سے متعلق میں نے اپنی کتاب الابانۃ والاعلام بمافی المنہاج من الغلط والاوہام میں تفصیل سے بحث کی ہے۔

خالیدونیون

خطافی کا یہ یونانی نام ہے جو خطاف (یعنی ابابیل) کی طرف منسوب ہے۔ الطبار کے نزدیک یہ عروق الصفر ہے جس کا تذکرہ حرف عین کے عنوان میں آئے گا۔ (مؤلف)

کچھ لوگوں کے خیال کے مطابق جب خطاطیف (یعنی ابابیل) نمودار ہوتا ہے تو یہ پودا اگتا ہے اور اس کے غائب ہوتے ہوتے سوکھ جاتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ ابابیل کے بچوں کی بینائی جب زائل ہو جاتی ہے تو مادہ ابابیل اس پودے کو بچوں کے پاس رکھ دیتی ہے اور بینائی واپس آجاتی ہے۔ اسی لیے اس کا نام خالیدونیون

رکھا گیا ہے۔

خامامیلن

یونانی میں اس کے معنی تفاح الارض کے ہیں۔ اسے بابونہ کے ذیل میں حرف باء میں تذکرہ ہو چکا ہے۔

خامازاقنی

خامازاقنی یونانی لفظ ہے اس کا عربی نام غارالارض ہے۔ اس کا بیان ذاقنی اسکندرانی کے ساتھ حرف ذال میں آئے گا۔

خافور

کچھ لوگوں کے خیال کے مطابق یہ مُر ہے اور عریض ہے جو ہمارے اندلس (کے مقام دور) میں تیار کیا جاتا ہے۔ اس کی جملہ اقسام کو حرفِ میم میں بیان کروں گا۔ خافور اہلِ مصر کے نزدیک خرطال ہے جو جَو میں پایا جاتا ہے اس کا ذکر بعد میں آئے گا۔

ایک پودا ہے جس کے دانوں کو چیونٹیاں اپنے گھروں میں جمع کرتی ہیں۔

خامانیطس

یہ یونانی لفظ ہے اس کے معنی صنوبرالارض کے ہیں۔ اسے کمافیطوس بھی کہتے ہیں حرفِ کاف میں تذکرہ آئے گا۔

خامازریوس

بلوط الارض کا یونانی نام ہے۔ اسے کمازریوس بھی کہتے ہیں اس کا ذکر حرف کاف میں ہو گا

خامااقطی

غافقی کے خیال کے مطابق خمان الارض کا یونانی نام خامااقطی ہے۔ اسے خمان کبیر بھی کہتے ہیں۔ تذکرہ بعد میں آئے گا۔

خامشہ

بیت المقدس اور اس کے مضافات میں یہ شیطرج شامی کے نام سے مشہور ہے۔ شام کے آس پاس پایا جاتا ہے۔ تذکرہ حرفِ شین کے عنوان میں آئے گا۔

خبازی

یونانی نام : افیورسفسیاغن
فارسی نام : نان کلاغ، خطمی کوچک، پنیرک، خروج، خورپرست
دیگر نام : ایم کماجی، انجلیک، ملوخیا، ملوکیا، ملوکیائے شجری
ہندی نام : چگینز، پاپڑا
نباتی نام : Malva parviflora Linn.

ہمارے بعض ماہرینِ نباتات کے مطابق اس کی ایک قسم بستانی ہوتی ہے جسے "ملوکیہ" کہتے ہیں اور ایک دوسری قسم اس کی بری ہے۔ اس کی ایک اور قسم خطمی کی طرح جسامت میں بڑی ہوتی ہے۔ (مؤلف)

خبازی بستانی جسے اہلِ شام "ملوکیہ" کہتے ہیں "خبازی بری" سے زیادہ کھائی جاتی ہے۔ یہ معدہ کے لئے مفر، ملینِ شکم اور مدر بول ہے۔ اس کی ٹہنیاں مثانہ اور آنتوں کے لئے خاص طور پر نافع ہیں۔ اس کے تازہ پتوں کو چبانے کے بعد نمک ملا کر لگانے سے آنکھوں کے ناصور کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور اس میں تازہ گوشت اگنے لگتا ہے۔ بغرضِ اندمالِ زخم اسے نمک ملائے بغیر استعمال کیا جاتا ہے۔ تتیا اور شہد کی مکھیوں کے کاٹے میں اس کا لگانا مفید ہے۔ تر و تازہ خبازی کو کوٹنے کے بعد مسکہ میں ملا کر لگانے سے بچھو کے ڈنک کا کوئی اثر نہیں ہوتا۔ اسے پیشاب میں ملا کر لگانے سے سر کی مرطوب پھنسیاں اور بھوسی صاف ہو جاتی ہے۔ برگِ خبازی کو تنہا یا کسی روغن میں ملا کر لگانے سے لزوجت کے باعث "تتیا" ڈنک نہیں لگاتی۔ اس کے پتوں کو پکانے اور باریک پیسنے کے بعد روغنِ زیتون کے ساتھ لگانا آگ سے جل جانے اور سر خبادا میں مفید ہے۔ اس کے جوشاندے میں بیٹھنے سے عورتوں کے رحم اور ران کی مقعد کی سختی جاتی رہتی ہے۔ مقعد رحم اور آنتوں کی چبھن کے لئے اس سے مفید حقنہ تیار کیا جاتا ہے۔ اس کے پتے اور تنے کو جڑ سمیت پکا کر استعمال کرنے سے مہلک دواؤں کے کھا لینے میں فائدہ ہوتا ہے۔ چنانچہ ایسی حالت میں اسے کھا کر قے کر لینا چاہئے۔ رتیلا کے کاٹے میں نافع ہے اور دودھ کو یہ دوا بڑھاتی ہے۔ اس کے بیجوں کو "حندقوقی بری" کے بیجوں میں ملا کر شراب کے ساتھ کھانے سے دردِ مثانہ موقوف ہو جاتا ہے۔
(دیسقوریدوس)

"ملوکیہ بریہ" یعنی خبازی میں قوتِ تحلیل و تلیین موجود ہوتی ہے۔ باغات اور ساگ کے کھیتوں میں پیدا ہونے والی خبازی میں جس قدر رطوبت مائیہ موجود ہوتی ہے۔ اسی قدر اس میں قوتاً ضعف ہوتا ہے۔ البتہ دونوں ہی قسموں کے بیجوں میں قوت نسبتاً زیادہ ہوتی ہے۔ خبازی کی ایک اور قسم جسے "ملوکیہ الشجر" کہا جاتا ہے۔ مذکورہ دونوں قسموں کے بین بین ہوتی ہے البتہ اس میں قوتِ تحلیل مذکورہ بالا دونوں قسموں سے زیادہ پائی جاتی ہے اور اس کا ایک مخصوص نام "خطمی" ہے۔ (جالینوس)

اس کے پتوں کو پانی میں پکا کر پھوڑوں اور ورموں پر لگانے سے پھوڑے اور ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔ مواد پھوٹ کر بہنے لگتا ہے۔ مقعد، رحم اور آنتوں کی چبھن کے لیے اس سے مفید حقنے تیار کیے جاتے ہیں۔ (شریف)

یہ پہلے درجے میں سرد و تر ہے۔ بستانی خاص طور سے مرطوب مزاج معدہ والوں کے لیے مضر اور دردِ مثانہ میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کے بیج مذکورہ بالا امراض میں زیادہ مفید ہوتے ہیں۔ مثانہ اور سینہ و پھیپھڑوں کی خشونت میں ان سے فائدہ ہوتا ہے۔ روغن میں پکانے کے بعد گردہ اور مثانہ کے ورموں میں اس کا لگانا مفید ہے۔ نیز اس کے لگانے سے دوسرے گرم ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور درد بھی جاتا رہتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

سینے کی خشونت کی وجہ سے پیدا ہونے والی خشک کھانسی میں اسے بطور غذا کھانے سے فائدہ ہوتا ہے! اس کے بیجوں کو حقنے کی دواؤں میں ملانے کے بعد بطور حقنہ استعمال کرنے سے گرم دواؤں کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ (سفیان اندلسی)

خبہ

فارسی/شیرازی نام: خاکشی، شفترک، خاکجی، تخم شہوة، السنہ
دیگر نام : تودری
ہندی نام : خوب کلاں
نباتی نام : Sisymbrium irio Linn

یہ خشخاش سے مشابہ یا اس سے چھوٹے چھوٹے بیج ہیں اور پودا ز بان سے مشابہ ہوتا ہے۔ پھولوں کے جھڑ جانے کے بعد سینگ کی طرح باریک و لطیف ابھرے ہوئے اوعیہ یعنی پھل اس میں لگتے ہیں۔ جن میں اس کے بیج موجود ہوتے ہیں۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ "تودری" (یعنی خشخاش سرخ) ہے۔ (مؤلف)

اس کا فارسی[1] نام "السنہ" ہے اور اس کو ہمارے یہاں سے عراق لے جایا جاتا ہے۔ اس کے دانے زرد

---

[1] ایک دوسرے نسخے میں اس کا یونانی نام "السنہ" بتایا گیا ہے۔

یا بی نام ہوتے ہیں جنھیں کھایا جاتا اور دودھ میں ملا کر پیا جاتا ہے۔ عورتیں اسے رغبت سے کھاتی ہیں۔ (ابو حنیفہ)
سب سے عمدہ وہ ہے جسے بلاد "اکراد" سے درآمد کرتے ہیں۔ مزاج گرم و تر ہے۔ رطوبت اس میں زیادہ
جاتی ہے۔ شکر کے ساتھ کھانے سے سودا والوں کو فائدہ ہوتا ہے اور یہ جسم کو فربہ بھی کرتا ہے۔ (مجوسی)

خُبث

انگریزی نام : Wicked

یوں تو سبھی خبث (دھاتوں کو پگھلاتے وقت ان سے جدا ہونے والا میل) انتہائی خشکی پیدا کرتے ہیں۔ لیکن
بث الحدید" سب سے زیادہ خشکی پیدا کرتا ہے۔ اگر اسے کافی ترش سرکۂ انگوری میں پیس کر پکا لیا جائے تو یہ
ایسی دوا بن جاتی ہے جو عرصۂ دراز سے بہنے والی کان کی رطوبت کو سکھا دیتی ہے۔ تجربہ سے پہلے یعنی پہلی بار اس
اکو پکاتے وقت دیکھنے والا شخص متحیر ہو کر یہ سمجھنے لگتا ہے کہ اس دوا کو کان برداشت نہیں کر سکتا۔ چاندی کا میل
شکی پیدا کرنے والے مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے۔ (جالینوس)

* خبث النحاس" (تانبے کے میل) کو جلے ہوئے تانبے کی طرح دھویا جاتا ہے۔ قوت میں یہ دونوں باہم
لتے جلتے ہیں۔ مگر جلے ہوئے تانبے سے اس کی قوت کمزور ہوتی ہے البتہ "خبث الحدید" قوت میں "زنجار الحدید"
ے مشابہ مگر اس سے کمزور ہوتا ہے۔ اسے سکنجبین کے ساتھ کھانے سے "اقونیطن" یعنی "خانق النمر" نامی مہلک دوا
کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ "خبث الرصاص" (سیسے کا میل) سب سے عمدہ ہوتا ہے جس کا رنگ زرد گندھک
کے رنگ سے ملتا جلتا ہے اور اس میں کثافت موجود ہوتی ہے، جو بمشکل ٹوٹتا ہے، جس میں سیسے کے اجزاء شامل
نہیں ہوتے۔ اور جو زرد ہونے کے ساتھ ساتھ شیشے کی طرح صاف و شفاف ہوتا ہے۔ قوت میں سیسے کا میل انتہائی
قابض ہوتا ہے۔ اور اس کو کھرل میں رکھ کر دھویا جاتا ہے۔ جس کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ کھرل میں اس کو رکھ کر کھرل
کو ایک برتن میں رکھ دیں اور اس پر مسلسل پانی ڈالتے جائیں یہاں تک کہ سیسے کا میل نقائص سے پاک و صاف ہو جائے
پھر اسے اپنی حالت پر چھوڑ دیں۔ تاکہ اس کی لزوجت کم ہو جائے اور اس کا اصل رنگ جاتا رہے۔ مذکورہ بالا عمل
اس وقت تک کرتے رہیں جب تک کہ اس کی بو اور غلظت ختم نہ ہو جائے اور پھر پانی کو اپنی حالت پر چھوڑ دیں
تاکہ سیسے کا میل تہہ نشین ہو جائے اس کے بعد پانی کو پھینک کر میل حاصل کر لیں اور اس کی ٹکیاں بنا کر حفاظت سے
رکھ لیں۔ چاندی کے میل کی قوت "مولیدایا" کی قوت سے ملتی جلتی ہے۔ اسی لیے "دکن" نامی مرہموں میں اسے
شامل کیا جاتا ہے۔ نیز چپکانے والے مرہموں میں شامل کرتے ہیں۔ بے حد قابض ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

۱؎ لوہے کا میل جو بترکیب خاص حاصل کیا جاتا ہے۔

* خبث الحدید" گرم ورموں کو تحلیل کرتا اور ریگوں کی خشونت میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ شراب کہنہ یا
شراب طلاء کے ساتھ اس کا کھانا معدہ کے فضلات کو زائل کر کے اس کے استرخاء کو ختم کر دیتا ہے، بواسیری خون
کو روکتا ہے، خاص طور پر جب اسے نبیذ اور شراب کہنہ میں بھگو کر استعمال کیا جاتا ہے۔ اعلیٰ درجے کا مانع حمل اور
مانع خون حیض ہے اسی طرح یہ پیشاب کو روکتا ہے اور اس کو لگانے سے مقعد مضبوط ہو جاتی ہے۔ (ابن سینا)
لوہے کے پسے ہوئے میل (جو لوہا پگھلاتے وقت اس پر تیرتا رہتا ہے جسے لوہا زین الحدید کہتے ہیں) کو
معدہ و جگر اور طحال کے مرطوب ہو جانے کی مفید دواؤں نیز اندرونی اعضاء میں خشکی و قبض پیدا کرنے والی قطرہ
قطرہ پیشاب آنے، مثانہ اور آنتوں کے زخموں کی مفید دواؤں کے ساتھ استعمال کرنے سے بے انتہا فائدہ ہوتا ہے۔
استعمال کرنے سے قبل اسے سرکہ میں پیسنے کے بعد دھوپ میں سکھا لینا ضروری ہے۔ (تجربتین)
خبث الحدید باہ کو بڑھاتی اور ورم طحال کو تحلیل کرتا ہے اسے باریک کر کے کم و بیش ۲۰ مرتبہ دھونے
کے بعد ایک ہانڈی میں رکھ دیں اور پھر ہانڈی میں دو سے تین انگشت اوپر تک روغن کنجد ڈال دیں اس کے بعد
سکھائیں یہاں تک کہ تہائی روغن جل جائے۔ اس کے بعد ۳۵ گرام مٹی کے ٹھیکروں کو کوٹ چھان کر اس میں ملا
لیں اور حفاظت سے رکھ لیں اور پھر روزانہ صبح صبح اسے چاٹتے رہیں۔ بدن کے فضلات زائل ہو جائیں گے اور
جلد کا نکھر جائے گا۔ (غافقی)

خُبز

فارسی نام : نان
انگریزی نام : Bread

گیہوں کی روٹی سے بنا ہوا ضماد جاذب اور محلل ہوتا ہے کیونکہ روٹی میں نمک اور خمیر ملا ہوا ہوتا ہے۔ خمیر
میں تحلیل اور مادوں کو جسم کی گہرائی سے جذب کرنے کی قوت موجود ہوتی ہے۔ (جالینوس)
گیہوں کے میدے سے بنی ہوئی روٹی میں گیہوں کے بھوسی والے آٹے کی روٹی سے غذائیت زیادہ ہوتی
ہے "سطانبو" نامی گیہوں کے آٹے سے بنی ہوئی روٹی زیادہ ہلکی اور زود ہضم ہوتی ہے۔ گیہوں کے آٹے سے
بنی روٹی کو شہد کے ساتھ پکا کر یا پکائے بغیر صرف شہد میں گوندھ کر بعض مفید بوٹیوں میں ملا کر لگانے سے گرم
ورموں کا بڑھنا رک جاتا ہے۔ نیز ان میں سردی اور نرمی پیدا ہو جاتی ہے۔ پرانی خشک روٹی حابس شکم ہے خواہ
اسے تنہا استعمال کیا جائے یا دوسری چیزوں کے ساتھ نرم روٹی کو پانی اور نمک میں ابال کر لگانے سے داد
کا مزمن عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)
جالینوس نے اپنی کتاب "الاغذیہ" میں لکھا ہے کہ زیادہ بھوسی والے آٹے کی روٹی زود ہضم اور کم غذائیت کی حامل ہوتی ہے اس کے

س میدے کی روٹی دیرہضم اور زیادہ غذائیت کی حامل ہوتی ہے نیز میدے کی روٹی میں لزوجت زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے جب گندھے دے میدے کو کھینچ کر بڑھایا جاتا ہے تو یہ بڑھ جاتا ہے۔ اسی بنا پر اسے خمیر اور زیادہ گوندھنے کی ضرورت پیش آتی ہے اس کی روٹی گوندھنے کے فوراً بعد نہیں پکانی چاہیے۔ البتہ زیادہ بھوسی والے آٹے کی روٹی اس کے برعکس ہوتی ہے۔ اسی لیے اس کی روٹی کاتے وقت تنور میں دیر تک نہیں روکنا چاہیے۔ بھوسی کی کمی و زیادتی کے اعتبار سے مذکورہ بالا دونوں قسموں کی روٹیوں کے بین بین ایک اور قسم کی روٹی ہوتی ہے۔ بھوسی روٹی میں کثرت پیدا کر دیتی ہے۔ کیوں کہ یہ روٹیاں ہلکے وزن والے بڑ چھلے اور نرم گیہوں کے آٹے سے بنائی جاتی ہیں اور ان کے پکانے میں کوئی اہتمام نہیں کیا جاتا۔ ایسی روٹیوں میں غذائیت بھی کم ہوتی ہے۔ سب سے بہترین روٹی وہ ہوتی ہے جس کے پکانے میں کافی اہتمام کیا جاتا ہے۔ چنانچہ اچھی طرح گندھے ہوئے خمیری آٹے کی روٹی سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ جس کو اچھی طرح ہلکی آنچ پر پکایا جاتا ہے۔ تاکہ اس کا خارجی حصہ جلنے سے محفوظ رہے اور اندرونی حصہ کچا نہ رہ جائے۔ ایسی روٹی خراب ہوتی ہے کیونکہ اس کا اندرونی حصہ کچا رہ جاتا ہے اور خارجی حصہ "خزفی" (ٹھیکرے کی طرح) ہو جاتا ہے اور اگر کافی ہلکی آنچ سے پکایا جائے تو روٹی کے خام رہ جانے کے امکانات زیادہ ہیں۔ بعض روٹیاں بعض لوگوں کے لیے مفید ہوتی ہیں۔ چنانچہ محنت کش لوگوں کے لیے نمک اور خمیر سے پاک آٹے کی کچی روٹی سب سے زیادہ مفید ہوتی ہے۔ بوڑھوں۔ بیماری سے اُٹھے ہوئے کمزوروں اور آرام طلب لوگوں کے لیے خمیری روٹی جسے اچھی طرح پکایا گیا ہو سب سے زیادہ مفید ہوتی ہے۔ کچے خمیر کی روٹی سبھی لوگوں کے لیے نقصان دہ ثابت ہوتی ہے۔ زراعت پیشہ جیسے سخت جان انسان جو ہر طرح کی دیرہضم غذاؤں کو ہضم کر لیتے ہیں اسے ہضم نہیں کر پاتے۔ چہ جائیکہ عام لوگ اس کے ہضم کرنے پر قادر ہوں۔ مٹی کے توے کی روٹی تنور کی روٹی سے عمدہ ہوتی ہے۔ کیوں کہ اس کا اندرونی اور بیرونی حصہ یکساں طور پر پک جاتا ہے۔ جبکہ تنور میں پکی ہوئی روٹی اس کے برعکس ہوتی ہے۔ توے، کوئلے اور بھوبھل میں دفن کر کے پکائی ہوئی روٹی خراب ہوتی ہے۔ کیوں کہ ایسی روٹیوں کا اندرونی حصہ خام رہ جاتا ہے یکساں طور سے پک نہیں پاتا۔ دھلی ہوئی روٹی میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ یہ تمام روٹیوں کی طرح سدے نہیں پیدا کرتی کیوں کہ اس کی غلظت و لزوجت زائل ہو چکی ہوتی ہے۔ نیز اس میں ہوائیت غالب رہتی ہے جس کی دلیل اس کے وزن کا ہلکا ہونا اور اس کا پانی کی سطح پر تیرنا ہے (رازی)

بھوسی والے آٹے کی روٹی ملین اور میدے کی روٹی قابض ہوتی ہے۔ خمیری روٹی ملین اور کچے خمیر کی روٹی سدے پیدا کرتی ہے۔ روٹی کی بڑی ٹکیہ زیادہ غذائیت کی حامل اور چھوٹی سی ہلکی ہوتی ہے۔ توے کی روٹی تنور کی روٹی سے زیادہ رطوبت پیدا کرتی ہے۔ بھوبھل میں دفن ہو کر پکی ہوئی روٹی حابس ہوتی ہے۔ دودھ سے بنی ہوئی روٹی میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے۔ گرم روٹی گرمی اور خشکی پیدا کرتی ہے۔ جبکہ ٹھنڈی روٹی کے تاثیرات ایسے نہیں ہوتے۔ نئے گیہوں کی روٹی جسم کو فربہ کرتی ہے۔ تخم خشخاش چھڑک کر پکی ہوئی روٹی خواب آور ہوتی ہے۔ زیرہ اور سونٹھ چھڑک کر پکی ہوئی روٹی خشکی زیادہ پیدا کرتی ہے اور نفخ کو زائل کرتی ہے۔ نرم روٹی میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے۔

یہ تری زیادہ پیدا کرتی اور زود ہضم ہوتی ہے۔ خشک روٹی کے تاثیرات اس کے بالکل برعکس ہیں۔ (روفس)

سب سے بہتر اور زیادہ غذائیت کی حامل میدے کی روٹی ہوتی ہے۔ چونکہ بھوسی اس میں کم ہوتی ہے اس لیے دیرہضم ہوتی ہے۔ اس کے بعد مذکورہ بالا صفات کی حامل "حواری" یعنی بھوسی نکالے اور دُھلے ہوئے نرم و سفید گیہوں کے آٹے کی روٹی ہے۔ اس کے بعد عمدگی میں خشکار یعنی بھوسی نکالے ہوئے آٹے کی روٹی ہے۔ اس کو کھانے کا بہترین وقت جس روز اسے پکایا گیا ہو اسی روز کا آخری حصہ ہے۔ یا تو پھر اسے سوکھنے اور سخت ہونے سے پہلے باسی کر کے کھانا بہتر ہوتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

"دیوجانیس" نے کہا ہے کہ بھوبھل کی روٹی سب سے زیادہ خشک اور دیرہضم ہوتی ہے۔ اسی لیے معدہ کی نمی اور آنتوں کی تری میں اسے کھلایا جاتا ہے۔

"کتاب العادات" میں لکھا ہے کہ گرم روٹی میں عارضی حرارت ہوتی ہے۔ اور ساتھ ہی ساتھ یہ کافی رطوبت پیدا کرتی ہے۔ اپنی عارضی حرارت کے باعث پیاس لگاتی ہے۔ چنانچہ انھیں دونوں خصوصیات کی بنا پر اسے شکم سیر کھلایا جاتا ہے۔ ٹھنڈی روٹی میں مذکورہ بالا صفات موجود نہیں ہوتیں۔ کیوں کہ عارضی حرارت اس میں نہیں پائی جاتی۔ اور رطوبتِ بخاریہ بھی اس کی تحلیل ہو چکی ہوتی ہے۔ (حنین)

بھوسی نکالے ہوئے اور دُھلے ہوئے گیہوں کے آٹے کی روٹی جسم کو فربہ بناتی ہے۔ (خوز)

کچے خمیر کے آٹے کی روٹی خمیری آٹے کی روٹی سے زیادہ ریاح پیدا کرتی ہے۔ (ماسرجویہ)

انسان روٹی استعمال کرنے کا عادی ہے اور وہ اسے ہمیشہ استعمال کرتا رہتا ہے۔ نیز اس سے غذا حاصل کرنے کی عادت سی پڑ گئی ہے۔ روٹی سے کچھ نقصانات بھی ہیں۔ جن کی تفصیل بیان کر دینا ضروری ہے۔ روٹی سمید یعنی میدے، حواری یعنی بھوسی سے پاک و صاف دُھلے ہوئے گیہوں کے آٹے اور بھوسی والے آٹے سے بنائی جاتی ہے۔ جن میں چوکر کم و بیش ہوتا ہے۔ اسی طرح فطیری یعنی کچے خمیر کے آٹے کی اور خمیری روٹی بھی بنائی جاتی ہے۔ نیز آٹے میں کافی نمک اور بورق ملا کر اور نمک ملائے بغیر بھی روٹی پکائی جاتی ہے۔ اسی طرح مٹی کے توے پر، تنور اور توے میں نیز بھوبھل میں دفن کر کے بھی روٹیاں بنائی جاتی ہیں۔ میدے اور بھوسی سے پاک و صاف دُھلے ہوئے گیہوں کے آٹے کی روٹی نقصانات حسب ذیل ہیں۔ سمید اور حواری دونوں کے آٹے کی روٹیاں خشکار یعنی بھوسی والے آٹے کی روٹی سے زیادہ قابض اور نفاخ ہوتی ہے نیز یہ جگر میں سدے اور گردے میں پتھریاں پیدا کرتی ہیں۔ گاڑھے ریاح والوں، گردے کی پتھری، شکم کی خشکی، جگر کے سدوں اور غلظتِ طحال والے مریضوں کو ایسی روٹیاں نہیں کھانا چاہیے۔ بلکہ مذکورہ بالا امراض والوں کو "خشکار" ہی کی روٹی پر اکتفا کرنا چاہیے۔ کیونکہ مذکورہ بالا امراض والے اصحاب کے جسموں میں "سمید" اور "حواری" کی روٹیاں امتلا پیدا کر دیتی ہیں نیز جوڑوں میں سختی اور درد پیدا کر دیتی ہیں۔ خمیر اور بورق کثیر مقدار

یں ان کے اندر ملا دینے سے ان کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ ایسی روٹیوں کے کھانے کے بعد بائیں جانب پہلو کے نیچے جب ثقل محسوس ہو تو سکنجبین بزوری، تخم خربزہ اور تخم کرفس شکر طبرزد کے ساتھ کھائیں۔ بھوسی والے آٹے کی روٹی سے خرابی کی حد تک سیاہی مائل خون پیدا ہوتا ہے۔ جس میں صفائی کم ہوتی ہے۔ خون جب کم صاف اور سیاہی مائل ہوگا تو لازمی طور پر اس کی مقدار بھی کم ہوگی اور ساتھ ہی ساتھ اس میں غلظت بھی ہوگی۔ چنا "سمیذ" اور "حواری" کی روٹی کھاتے رہنے سے سوداوی امراض لاحق ہو جاتے ہیں۔ نیز بڑھاپا جلد آجاتا ہے۔ عام جسمانی لاغری پیدا ہو جاتی ہے۔ خون کی پیدائش کم ہوتی ہے۔ اس لیے خارش اور بواسیر جیسے امراض لاحق ہو جاتے ہیں۔ اگر جسم کی ضرورت کے مطابق خون حاصل کرنا مقصود ہو تو خشکار یعنی بھوسی والے آٹے کی روٹی "حواری" کی روٹی سے زیادہ کھائیں۔ ایسی حالت میں خشکار کی روٹی معدہ میں ثقل پیدا کر دیتی ہے۔ جسم کی پرورش کرتی اور نفخ پیدا کر دیتی ہے خاص طور سے جب اس کے اوپر پانی پی لیا جائے۔ جس کے باعث نفخ سے "فتق" کا عارضہ تک لاحق ہو سکتا ہے۔ اگر خشکار کی روٹی کم کھائی جائے تو حسبِ ضرورت خون نہیں پیدا ہوگا۔ جس کی وجہ سے گوشت سخت ہو کر کم ہو جائے گا۔ نیز جسم کا نکھار، اس کی رونق اور رطوبت ختم ہو جائے گی۔ مذکورہ بالا مضر اثرات روغنیات، شیرینی اور دودھ کے کھاتے رہنے سے زائل ہو جاتے ہیں۔ نمکیات، کانجی اور تیز اشیاء سے پرہیز کریں۔ کیوں کہ مذکورہ چیزیں اس کی خرابی اور قلت غذائیت کو بڑھا دیتی ہیں اور ان کی وجہ سے دست بھی آنے لگتے ہیں۔ "خشکار" کی روٹی کی وجہ سے پیدا ہونے والی قلت غذا اور خون کی خرابی کے باعث مذکورہ بالا امراض لاحق ہو جاتے ہیں نیز بڑھاپا اور جسم کے گھلنے کا عارضہ جلد پیدا ہو جاتا ہے۔ خاص طور سے جب پانی اس پر کم پیا جائے یا ملک گرم ہو یا خشک ہو اور کھانے والا محنت کش ہو۔ اس لیے ان مضر اثرات کو تازہ دودھ اور روغنِ کنجد جیسے روغنیات (جن میں گرمی نہیں ہوتی) کے ذریعہ زائل کر لینا چاہیے۔ روغنِ زیتون ایسی حالت میں مفید نہیں ہوتا۔ شرابِ انگوری، شکر اور کھجور سے بھی اس کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ شہد بھی ایسی حالت میں مفید نہیں ہوتا۔ کیوں کہ اس سے دست آنے لگتے ہیں۔ لیکن اگر شہد کو کافی چکنائی اور چکنائی والے مغزیات کے ساتھ استعمال کریں تو کوئی مضائقہ نہیں ہے اسی طرح انگوری شراب کو چکنائی کے ساتھ استعمال کرنے میں کوئی مضائقہ نہیں ہے کمثریٰ یعنی ناشپاتی ایسی حالت میں سب سے زیادہ مفید شیرینی ثابت ہوتی ہے۔ مسکہ، گھی، چکنائیاں اور تازہ دودھ جو ترش نہ ہو ایسی حالت میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کے بعد چکنائی والے اسفید باجات یعنی چوزہ مرغ، بچہ بز، ترکاریوں، غلوں اور خوشبودار مصالحہ جات سے بنے ہوئے شوربے مفید ہوتے ہیں۔ سبھی ترش، نمکین اور تیز جوشاندے ایسی حالت میں مضر ثابت ہوتے ہیں مگر یہ روٹی کم غذائیت کی حامل اور ملین ہوتی ہے۔ چکنائیاں اور شیرینیاں اس روٹی کی غذائیت میں اضافہ کر دیتی ہیں۔ نیز جلد کو نکھارتی ہیں اُسے گندگی اور خشکی سے بچاتی اور محفوظ رکھتی ہیں بھوسی کی کثرت اور ملین ہونے کی وجہ سے آنتیں اسے جلد ہی سے باہر کر دیتی ہیں البتہ فطیر یعنی کچے خمیر کی روٹی قابض

ہونے اور ریاح پیدا کرنے کی وجہ سے مضر ہوتی ہے۔ اسی لیے قولنج والوں کو اس سے بے حد نقصان پہنچتا ہے۔ حواری کی فطیری روٹی نسبتاً زیادہ سدے اور پتھریاں پیدا کرتی ہے۔ اسی لیے فطیری روٹی سے پرہیز کرنا چاہیے۔ اگر کسی وجہ سے اس کا استعمال کرنا ضروری ہو تو اس کے مضر اثرات کو ان چیزوں کے ذریعہ زائل کر لیں جن سے حواری کی روٹی کے مضر اثرات زائل کیے جاتے ہیں۔ فطیری روٹی آرام طلب لوگوں کے لیے سب سے زیادہ نقصان دہ ثابت ہوتی ہے۔ البتہ محنت کش اصحاب اس کے مضر اثرات سے محفوظ رہتے ہیں۔ خمیری روٹی میں مذکورہ بالا مضر اثرات نہیں پائے جاتے۔ لیکن غذائیت اس میں کم ہوتی ہے۔ چنانچہ محنت کش اور ڈھیلے جسم والے اس کے کھاتے رہنے سے کمزور ہو جاتے ہیں۔ اس کی اس مضرت کو گاڑھے اور لیسدار شوربے کے برابر کھاتے رہنے سے زائل کیا جاتا ہے۔ مثلاً بھیڑ کے بچے کا شوربہ، اسی طرح عجاجیل (بچھڑے)، ہریس[1] وغیرہ کا شوربہ اور عصاید[2]۔ نیز محنت کے ترک کر دینے، حمام، پسینہ خارج کرنے والے اعمال، تیز اور ملطف غذائیں مثلاً گرم مصالحہ جات، تیز مزہ والی سبزیاں، نمک، کانجی اور شراب کہنہ سے بھی اس کی مضرت زائل ہو جاتی ہے۔ مغلظ حلوے بھی ایسی حالت میں نفع بخش ثابت ہوتے ہیں۔ نمک کی کثرت نیز بورق میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ اور ساتھ ہی ساتھ یہ زود ہضم ہوتے ہیں۔ اس کی مضرت کو دفع کرنے کے طریقے بیان کر دیئے گئے۔

تندوری روٹی توے کی روٹی سے زود ہضم ہوتی ہے نیز تندوری روٹی نسبتاً نفخ، سدے، غلظت و لزوجت کم پیدا کرتی ہے۔ لیکن توے کی روٹی میں غذائیت تندوری روٹی سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے مٹی کے توے کی روٹی محنت کش اور ان لوگوں کے لیے فائدہ مند ہوتی ہے جنھیں مقوی غذاؤں کی ضرورت ہوتی ہے۔ بھوبل میں دفن کر کے پکائی ہوئی روٹی (بھوری) مٹی کے توے کی روٹی سے زیادہ غلظت پیدا کرتی ہے۔ اور طاقت بخشتی ہے۔ نیز یہ دیر ہضم ہوتی ہے۔ البتہ ہضم ہو جانے پر اُس سے عمدہ غذائیت ملتی ہے۔ اُس کے مضر اثرات اور مصلح کا تذکرہ جیسا کہ میں نے پہلے کیا ہے کوئی چھپی ہوئی چیز نہیں ہے۔

لوہے کی توے کی روٹی تندوری روٹی سے زیادہ ہلکی ہوتی ہے۔ خاص طور سے جب اسے نرم بنا لیا جاتا ہے۔ اسی لیے یہ روٹی دیر ہضم ہوتی ہے اور تنور کی روٹی سے زیادہ اس میں غذائیت نہیں ہوتی۔

جَو کی روٹی نفاخ ہونے کے ساتھ ہی ساتھ سرد ہوتی اسی لیے اگر اس سے مقصود جسم کو ٹھنڈک پہچانا نہ ہو تو اسے نہیں کھانا چاہیئے۔ اگر کسی وجہ سے اسے برابر کھاتے رہنے کی ضرورت پیش آجائے تو شہد، کھجور الیہ (چکتی) اور زیادہ مصالحہ جات والے شوربے کے ساتھ استعمال کرنا چاہیئے اور اوپر سے ماء العسل پی لینا

---

[1] ایک قسم کا سالن جو گوشت اور کُٹے ہوئے گیہوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ مصباح ص۹۸۹

[2] ایک قسم کا کھانا ہے جو گھی اور آٹے سے بنایا جاتا ہے۔

چاہیئے۔ تاکہ مفاصل کا عارضہ جاتا رہے اور زیادہ درد پیدا کرنے والے مرض قولنج کے پیدا ہونے کا شبہ بھی زائل ہو جائے۔

چنے کی روٹی انتہائی دیر ہضم ہونے کے باعث قابض ہوتی ہے۔ اسی لیے اس میں نمک زیادہ شامل کر لینا چاہیئے یا نمک کے ساتھ کھانا چاہیے۔ نیز اگر اسے کھانے کی ضرورت پیش آ جائے تو نمکین انتہائی چکنائی والے شوربوں میں ڈال کر استعمال کرنا چاہیئے۔ اگر ایسا نہیں کیا گیا تو یہ معدہ میں درد اور ثقل پیدا کر دیتی ہے اور قابض بھی ہو جاتی ہے، گردوں اور آنتوں میں بھی درد پیدا کرتی ہے

فول (باقلا۔ یا چنا) کی روٹی نفاخ ہوتی ہے۔ کوئی بھی غلہ اس قدر نفاخ نہیں ہوتا اور ساتھ ہی ساتھ اس سے بخارات کثرت کے ساتھ سر کی طرف صعود کرتے ہیں جس کے باعث سر بوجھل ہو جاتا ہے۔ ریاح والوں کے لیے بہتر یہ ہے کہ اس کے قریب نہ جائیں اگر انھیں اس کو کھانے کی ضرورت پیش آ جائے تو چکنے شوربوں کے ساتھ کھائیں اور اوپر سے جوارش فلافلی یا فودنجی یا کمونی کھا لیں جن اصحاب کو اس کے کھانے سے ریاحات سر کی طرف صعود کرتے ہوں انھیں اس کے بعد سرکہ استعمال کر لینا چاہیئے۔ (رازی)

خبز رومی

اسے "کعک" اور "قسماطا" کہا جاتا ہے۔ اہل عرب اسے "بسماط" کہتے ہیں۔

خبز القرود

اُندلس کے بعض ماہرین نباتات اس کا نام کا اطلاق "لوف کبیر" کی بہت سی قسموں پر کرتے ہیں جس کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں آئے گا۔

خبز المشائخ

افریقی عوام اس نام کا اطلاق "بخور مریم" نامی دوا پر کرتے ہیں جس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

خثی

"خثی" "زبل البقر" گائے کے گوبر کو کہتے ہیں جس کا تذکرہ بقر کے ساتھ کر دیا گیا ہے۔

خدرنق

اس کے لغوی معنی مکڑی کے ہیں جس کا تذکرہ حرف عین کے عنوان میں "عنکبوت" سے کیا جائے گا۔

خرنوب

یونانی نام : قراطیا، قاراطیا
فارسی نام : ترمازرونی، کوزرو، کوزرہ
شیرازی نام : کوزک
نباتی نام : Ceratonia siliqua Linn. Csrob-Tree

مزاج و قوت کے لحاظ سے یہ پودا "مجفف" اور "قابض" ہے اور یہی مزاج اس کے پھل کا بھی ہے۔ اس خرنوب سے مراد "خرنوب شامی" ہے۔ اس کے پھل میں کسی قدر شیرینی بھی ہوتی ہے۔ یہ "قراصیا" کے پھل سے مشابہ ہوتے ہیں اور جب تک تر و تازہ رہتے ہیں دست آور ہوتے ہیں سوکھ جانے پر حابس شکم ہو جاتے ہیں۔ کیوں کہ ایسی حالت میں اس کی رطوبت تحلیل ہو جاتی ہے۔ اور صرف اس کا جوہر ارضی باقی رہ جاتا ہے جو خشکی پہنچاتا ہے خرنوب شامی خراب اخلاط پیدا کرتا ہے۔ نیز اس کے اندر خشبیت موجود ہوتی ہے۔ جس کے باعث لازمی طور پر یہ دیر ہضم ہوتا ہے جو اس کا ایک مضر پہلو ہے۔

سب سے عمدہ "خرنوب شامی" مغربی ممالک کا ہوتا ہے۔ بلاد مشرق کا اچھا نہیں ہوتا۔ (جالینوس)

خرنوب شامی کا یونانی نام "قراطیا" ہے اور جب تک یہ تر و تازہ رہتا ہے معدہ کے لیے مضر ہوتا ہے البتہ سوکھ جانے پر معدہ کے لیے مفید ثابت ہوتا ہے۔ تر و تازہ حابس شکم اور مدر بول ہوتا ہے۔ خاص طور پر جب یہ شیرۂ انگور کو جذب کر لیتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خرنوب خام کو عضو ماؤف پر شدت کے ساتھ ملتے رہنے سے بواسیری مسے ختم ہوتے ہوئے میں نے دیکھا ہے۔ خرنوب شامی سینہ و پھیپھڑہ کے لیے مضر نہیں ہوتا اعتدال کے ساتھ حرارت پیدا کرتا ہے، حابس شکم ہے اور چونکہ معدہ سے بہت جلد خارج ہو جاتا ہے اس لیے اس سے پرہیز کرنا چاہیئے۔ ماء العسل اور گلاب سے بھی پرہیز کرنا چاہیئے کیوں کہ اس کے تاثیرات بھی یہی ہیں۔ (رازی)

خرنوب شامی کی تین قسمیں ہوتی ہیں اس کا مزاج پہلے درجے کی ابتداء میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے حابس شکم ہونے کے ساتھ ساتھ خونِ حیض کو بھی روکتا ہے جبکہ یہ خون اپنی طبعی مدت سے تجاوز کر جاتا ہے۔ سینہ و پھیپھڑہ کے لیے مضر اور مقوی معدہ ہے۔ اس تمام قسموں سے زیادہ بہتر قسم "صیدلانی" ہے جس میں نرمی دوسری دونوں قسموں سے زیادہ پائی جاتی ہے، یہ قسم سب سے زیادہ شیریں ہوتی ہے اور اس کی لکڑیاں

ب سے زیادہ ہلکی ہوتی ہیں۔ ہمارے یہاں شام میں خرنوب کی یہ قسم کھائی جاتی ہے۔

اس کی دوسری قسم "شابونی" ہے۔ جس میں شیرینی تقریباً "صیدلانی" جیسی پائی جاتی ہے۔ البتہ جسامت ں یہ قسم نسبتاً عمدہ ہوتی ہے اور لکڑیاں وزنی ہوتی ہیں۔ اسے زراعت پیشہ اصحاب کھاتے ہیں۔

اس کی تیسری قسم جسامت میں سب سے ٹھوس ہوتی ہے۔ جس کی لکڑیاں بھی سب سے وزنی ہوتی ہیں۔ ں کے اندر نمایاں شیرینی غلظت اور خشبیت کے ساتھ ساتھ موجود ہوتی ہے یہ قسم نمایاں خشکی اور شدید قبض یدا کرتی ہے۔ اس کی ایک اور قسم ہوتی ہے۔ جس کو ملک شام میں "رب الخرنوب" کہتے ہیں۔ اس میں عجیب و ریب قوت قبض موجود ہوتی ہے۔ یہاں تک کہ اگر اسے پیس کر تنہا نہار منہ کھایا جائے تو اپنی قوت قبض کے باعث شدید قبض پیدا کردے چہ جائیکہ اسے کسی مناسب قابض دوا کے ساتھ کھایا جائے۔ اسے پانی میں بھگونے کے بعد وڑ کر پانی سے "رب الخرنوب" نامی رب بنایا جاتا ہے۔ جو مائل بہ سردی و تری اور دست آور ہونے کے ساتھ ساتھ فرا میں تحریک پیدا کرتا ہے۔ کیونکہ معدہ میں پہنچ کر یہ بہت جلد صفرا میں تبدیل ہو جاتا ہے۔

خرنوب بری میں نہ شیرینی ہوتی ہے اور نہ ہی اس کا کوئی مزہ ہوتا ہے اور اس کے پھلوں سے کوئی فائدہ صل نہیں کیا جا سکتا اسے بکریاں چرتی ہیں۔ (تمیمی)

خرنوب ہندی

یہ خیار شنبر ہے جسے بعد میں بیان کروں گا۔

خرنوب نبطی

اہل شام اسے "خرنوب الشوک" اور "خرنوب المعزی" بھی کہتے ہیں۔ اس کا عربی نام "ینبوب" ہے۔ سے حرف یار کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

خرنوب الخنزیر

• اناغورس" اس کا یونانی نام ہے اور اس کا پھل مصر کے عطاروں میں "حب الکلی" کے نام سے مشہور ہے۔ اغورس کو حرف الف کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

خرنوب مصری

اسے خرنوب قبطی بھی کہتے ہیں۔ درخت "سنط" ہی خرنوب ہے۔ جب یہ تر و تازہ ہوتا ہے تو مصر میں اسی

سے اقاقیا نچوڑا جاتا ہے اور اس کے عصارے کو "رب القرظ" کہا جاتا ہے۔ جس کا تذکرہ حرف قاف کے عنوان میں آئے گا۔

خردل

فارسی نام : سپندان گرد، اسپندان خوش، سناہ

اردو/ہندی نام : رائی

سریانی نام : خردلا

انگریزی نام : Rape Seed

نباتی نام : Brassica campestris Linn.

بڑے دانوں والی رائی جو بہت زیادہ خشک و سرخ نہیں ہوتی، کوٹنے پر جس کا اندرونی حصہ زردی و نمی لیے ہوئے ہوتا ہے سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ یہ اپنی قوت کے لحاظ سے محلل، مسخن، ملطف اور جاذب ہے۔ اس کا چبانا بلغم کو نکال باہر کرتا ہے۔ اور اس کو باریک کوٹنے کے بعد پانی میں گوندھ کر شراب اور دمالی کے ساتھ غرارہ کرنے سے زبان کی جڑ کے دونوں کناروں کے ورم اور "قصبۃ الریہ" کی مزمن خشونت میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسے کوٹنے کے بعد سونگھنے سے چھینکیں آتی ہیں۔ مرگی والے ہوش میں آجاتے ہیں۔ اختناق الرحم اور وجع الرحم کی بے ہوشی جاتی رہتی ہے۔ نقرس میں اس کا لیپ نافع ہے "لیثرغش" یعنی سرسام بلغمی میں سر کے بالوں کو استرے سے مونڈنے کے بعد اس کا لیپ کیا جاتا ہے۔ اس کو انجیر میں ملانے کے بعد مقام ماؤف پر جلد کے سرخ ہونے تک کے لیے جب چھوڑ دیا جاتا ہے تو عرق النساء اور ورم طحال میں فائدہ ہوتا ہے۔ بحیثیت مجموعی یہ ہر مزمن درد میں نافع ہے اور جبکہ مادے کو بدن کی گہرائی سے باہر کی طرف جذب کرنا مقصود ہوتا ہے تو اسے استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ اس کو لگانے سے بالخورے کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ شہد۔ چربی، پگھلے ہوئے موم اور روغن زیتون میں ملا کر استعمال کرنے سے چہرے کے داغ دھبے اور آنکھوں میں خون جم جانے کی وجہ سے پیدا ہونے والے نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ سرکہ میں ملا کر تر خارش اور داد میں لگایا جاتا ہے۔ نیم کوب کر کے اسے تازہ پانی کے ساتھ بعض نوبتی بخاروں میں کھایا جاتا ہے۔ جاذب اور خارش کے مرہموں میں اسے شامل کر کے فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔ انجیر میں ملا کر استعمال کرنے سے کان کی سنسناہٹ اور ثقل سماعت میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسے کوٹنے کے بعد پانی میں گوندھ کر شہد کے ساتھ بطور سرمہ لگانے سے پلکوں کی خشونت اور تاریکی چشم میں فائدہ ہوتا ہے۔ رائی کے تروتازہ دانوں سے عصارہ نکال کر دھوپ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

رائی چوتھے درجے میں گرم و خشک ہے۔ (جالینوس)

رائی معدہ، سر اور پورے جسم کی رطوبات کو تحلیل کرتی ہے۔ درد طحال، درد جگر، ریاح اور رطوبات کے باعث پیدا ہونے والے امراض میں نافع ہے، محلل بلغم ہے اور بلغم کی وجہ سے عارض ہونے والے زبان کے ثقل کو زائل کرتی ہے۔ یہ حریف اور مجلی ہے، پیاس لگاتی اور غشیان پیدا کرتی ہے۔ (مسیح)

خردل کو باریک پیس کر شہد میں گوندھ کر سرد مزاج لوگوں کے مقدم دماغ پر لگانے سے حرارت آجاتی ہے اور دائمی نزلہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ سرد مزاج اعضاء جن میں حرکت کم ہوتی ہے۔ اس کو لگانے سے گرم ہو جاتے ہیں اور اچھی طرح حرکت کرنے لگتے ہیں۔ اس کو غذا کے ساتھ کھانے سے معدہ گرم ہو جاتا ہے۔ اور غذا اچھی طرح ہضم ہو جاتی ہے۔ چقندر میں ملا کر قے سے پہلے کھانے سے بلغم ختم ہو جاتا اور خارج ہونے کے لائق ہو جاتا ہے۔ (تجربتین)

رائی کی کانجی گرم، حریف، مجلئ بلغم اور مسخن معدہ و جگر ہے اسے مستقل طور سے نہیں کھانا چاہیئے صرف ثقیل غذاؤں کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں۔ (رازی)

رائی کے دانوں کو شراب کے ساتھ نہار منہ کھانے سے حرکاتِ قلب میں تیزی پیدا ہو جاتی ہے چنانچہ کھانے والے میں باہ کے لیے چستی آجاتی ہے اور اس کو شہد کے ساتھ کھانے سے کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی دھونی سے سانپ بہت تیز بھاگتے ہیں۔ حبق یعنی نہری پودینہ میں ملا کر شراب کے ساتھ کھانے سے کرم شکم خارج ہو جاتے ہیں سکبینج اور گندھک کے پانی میں ملا کر لگانے سے خنازیری گلٹیاں اچھی طرح تحلیل ہو جاتی ہیں۔

رائی کے پانی کو مقام ماؤف پر ٹپکانے سے دانت اور کان کا درد موقوف ہو جاتا ہے۔ (قسطس)

رائی مسخن اور ملین شکم ہے۔ (روفس)

سفید رائی بلغمی ورموں کو تحلیل کرتی ہے۔ (بدیغورس)

رائی حرف سے زیادہ گرم ہوتی ہے اور یہ لرزہ کے ساتھ بخار آنے میں نافع ہے۔ (ماسرجویہ)

دانتوں اور مسوڑوں کے دائمی درد کے ساتھ جب کوئی ورم نہیں ہوتا تو اسے باریک پیس کر لگانے سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ (رازی)

رائی کا کثرتِ استعمال غم پیدا کرتا ہے اور برص میں اس کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے چقندر کے ساتھ اسے پکا کر کھانا مرگی اور بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے سدوں میں مفید ہے۔ (ابن ماسویہ)

رائی بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے بعض دردوں میں نافع ہے۔ نیز بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے اس مرۂ سوداء میں اس سے فائدہ ہوتا ہے جس کا بدن کی گہرائی سے سطح جسم کے ذریعہ خارج کرنا مقصود ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کی سبزی پکا کر کھائی جاتی ہے جو درد سر پیدا کرتی اور معدہ کے لیے مضر ثابت ہوتی ہے۔ (بصری)

خردل بری

ایک خیال کے مطابق یہ "لبسان" ہے جس کا تذکرہ حرفِ لام کے عنوان میں آئے گا۔

خردل فارسی

عربی نام : خردل ابیض، حُرف ابیض، حشیشۃ السلطان
فارسی نام : خرفق
دیگر نام : ضباب بری
نباتی نام : Brassica alba (L.) Rabenh.

چوڑے پتوں والی رائی کی ایک قسم کا نام خردل فارسی ہے جس کا تذکرہ "بلسقی" کے تحت کیا جا چکا ہے۔ خردل کی اسی قسم کا شمار حرف یعنی بالون میں ہوتا ہے جسے اندلس کے ماہرین نباتات "ضباب بری" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں اور دیارِ مصر میں یہ پودا "حشیشۃ السلطان" کے نام سے متعارف ہے۔ اس میں اعلیٰ درجے کی حریفیت پائی جاتی ہے۔ اسکندریہ اور قاہرہ کے باغات نیز سرزمین شام میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔

خرفق

دمشق اور اس کے مضافات میں لوگ خردل فارسی کو "غرفق" کہتے ہیں۔

خروع

یونانی نام : فینقن، قیقی، قیمو سارقوس، سوسوقیروس، فسقی
فارسی نام : بیدانجیر
اُردو/ہندی نام : ارنڈ
سریانی نام : قلما
رومی نام : قیروس
شیرازی نام : کنتو
ترکی نام : کرچک
نباتی نام : Ricinus communis Linn.
انگریزی نام : Castor Oil Seed

ایک درخت ہے جو انجیر کے چھوٹے درخت کے برابر ہوتا ہے۔ پتے "دلب" یعنی چنار کے پتوں کی رقیق (پتلے) مگر اس سے بڑے، چکنے اور سیاہ ہوتے ہیں۔ تنا اور شاخیں بانس کی طرح جوفدار ہوتی ہیں۔ پھل ...رے خوشوں میں موجود ہوتے ہیں۔ جن کی شکل چھلکوں کو جدا کر دینے پر "قراد" کی طرح ہو جاتی ہے۔ انھیں پھلوں ... "اسقس" نامی روغن نچوڑا جاتا ہے۔ جس کو "دہن الخروع" کہتے ہیں جس کا استعمال غذاؤں میں نہیں ہوتا البتہ ...غ جلانے اور بعض مرہموں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

تخم ارنڈ کسی قدر محلل اور مسہل ہوتے ہیں اور یہی تاثیرات اس کے پتوں کے بھی ہیں کیوں کہ قوت کے اعتبار ...دونوں تقریباً مساوی ہوتے ہیں مگر پتے اپنی تاثیرات سے کمزور ہوتے ہیں۔ اس کا روغن سادہ روغن سے ...دہ گرم و لطیف ہوتا ہے اسی لیے زیادہ محلل بھی ہوتا ہے۔ (جالینوس)

ارنڈ کے تیس دانوں کو صاف کرنے کے بعد پیس کر کھانے سے بلغم، صفرا اور رطوبت مائیہ کا اسہال ہو جاتا ...، نیز قے عارض ہو جاتی ہے۔ تخم ارنڈ چونکہ معدہ میں استرخاء پیدا کرتا اور متلی و قے میں ہیجان پیدا کر دیتا ہے۔ اس ...اس کے ذریعے اسہال میں پیچیدگی پیدا ہو جاتی ہے۔ تخم ارنڈ کو پیسنے کے بعد لگانے سے "الوسو" نامی مسے ...جلد کے داغ دھبے صاف ہو جاتے ہیں۔ اس کے پتوں کو باریک پیسنے کے بعد ستو میں ملا کر لگانے سے بلغمی ورم ...نکھوں کے گرم ورموں کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے۔ اس کے پتوں کو تنہا یا سرکہ میں ملا کر لگانے سے ایام نفاس ...عارض ہونے والے پستانوں کے ورم، نقرس اور سرخباد امیں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

ارنڈ دوسرے درجے کے اخیر میں گرم ہے۔ محلل رطوبات اور ملین عصب ہے، مسہل شکم اور منقی عروق ...، بلغمی اور سرد امراض میں نافع ہے۔ مذکورہ بالا فوائد اس کے روغن کے بھی ہیں۔ (دمشقی)

تاثیر تلیین اس میں ملین دواؤں سے زیادہ پائی جاتی ہے۔ اس کا کھانا اور لگانا ہر طرح کی صلابت میں نرمی پیدا ...ا ہے۔ (خوز)

تخم ارنڈ فالج اور قولنج میں نافع ہے اس کو لگانے سے صلابات میں نرمی پیدا ہوتی ہے۔ (رازی)

پگھلانا، رقت اور لطافت پیدا کرنا نیز اعضاء کو مضبوط بنانا اس کی خاصیت ہے۔ (بدیغورس)

تخم ارنڈ بلغم کا کسی قدر مسہل ہے۔ چنانچہ اس مقصد کے لیے اسے مقشر کر کے قدما کی رائے کے مطابق گیارہ ...سے لے کر سترہ دانے تک کھلانا چاہیے جبکہ متاخرین اطباء اس کی مقدار خوراک صرف گیارہ دانے بتاتے ...۔ (ابن سرابیون)

اس کے تازہ پتوں کو پکانے کے بعد یا پکائے بغیر لگانے سے سردی کے باعث عارض ہونے والے ...نقرس اور وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پتوں پر کوئی بھی روغن لگا کر استعمال کرنے سے بھی یہی ...ہوتا ہے۔

ایک خیال کے مطابق لقوہ اور رطوبت کی وجہ سے عارض ہونے والے وجع المفاصل میں حب الخروع کا بطور مسہل استعمال کرنا مفید ہے، جسم کو صحت مند بنا دیتا ہے اور ریکتوں کے لیے اعلیٰ درجے کا قاتل بھی ہے۔ (تجربتین)

برگ ارنڈ کو گرم پتھر پر گرم کر کے دن رات میں تین تین بار ایک ہفتہ تک لگاتے رہنے سے تالو کا ورم تحلیل ہو کر ختم ہو جاتا ہے مجرب ہے۔ (شریف ادریسی)

خربق ابیض

یونانی نام : انبورسیا

عربی نام : قاتل الکلب

فارسی نام : خربق سفید

ہندی نام : بس

انگریزی نام : Sneeze Wort, White Hellebore

نباتی نام : Veratrum album Linn.

ایک پودا ہے جس کے پتے بارتنگ یا چقندر کے پتوں سے مشابہ مگر ان سے چھوٹے اور سیاہی مائل ہوتے ہیں اور پھول سرخ ہوتے ہیں۔ تنا چار انگشت لمبا اور جوفدار ہوتا ہے۔ سوکھنے پر اس کا پوست علیحدہ ہو جاتا ہے۔ لانبی پیاز سے مشابہ ایک مستطیل جڑ سے اس کے بہت سے باریک باریک ریشے نکلتے ہیں پہاڑی مقامات پر یہ پودا اگتا ہے۔ اس کی جڑ کو سکھا کر حصاد یعنی فصل کاٹنے کے موسم میں جمع کر لیا جاتا ہے۔ اوسط درجہ کی چوڑی سفید، آسانی سے ٹوٹ جانے والی، مغز سے بھری ہوئی جو "بیخ اذخر" کی طرح نوکیلی نہیں ہوتی سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ اسی طرح وہ بھی عمدہ ہوتی ہے جس میں غبار کی طرح ایک چیز ظاہر ہوتی ہے اور جس کا گودا نرم ہوتا ہے چکھنے پر زبان میں فوراً چبھن نہیں ہوتی اور نہ ہی لعاب خارج ہوتا ہے۔ کیوں کہ جس خربق کو چکھنے سے زبان میں فوراً چبھن ہوتی ہے۔ وہ خراب ہوتی ہے اور خناق پیدا کرتی ہے۔ "غالاطیا" "عالیا" اور "قنادوقیا" نامی شہروں کی خربق سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ کیوں کہ یہ اذخر کی طرح سفید اور خشک ہوتی ہے۔ سفید خربق کو کھانے سے قے کے ذریعہ معدہ کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور مختلف طرح کی اشیاء خارج ہو جاتی ہیں۔ تاریکی چشم کے جالی شیافات کے اجزاء میں اسے شامل کیا جاتا ہے۔ اس کا حمول مدر حیض اور قاتل جنین ہے۔ خربق چھینک لاتی ہے اس کو ستو اور شہد میں گوندھ کر کھلانے سے چوہے مر جاتے ہیں۔ گوشت میں گلاوٹ کے طور پر اسے استعمال کیا جاتا ہے۔ اسے تنہا یا "ستماموذاس" نامی دوا یا "مصارہ" "شافیا" یا "ماء العسل" یا "قس" نامی دانوں جن کا شمار قسوں کے

سام میں ہوتا ہے، کے ساتھ نہار منہ کھلایا جاتا ہے۔ اس کو "خبیص" یعنی خاگینہ اور مسور کے حریرے میں ملایا
تا ہے اور کبھی آٹے میں اس کی روٹی پکائی جاتی ہے۔ کچھ لوگ حریرے کی کافی مقدار میں ملا کر اور کچھ اصحاب
یلوس" نامی حریرے کی کافی مقدار میں ملا کر بوقت ضرورت کھلاتے ہیں۔ بعض اصحاب خربق سفید کو ہلکی غذا م
کے بعد کھلاتے ہیں۔ خربق سفید کا مذکورہ بالا استعمال ان لوگوں کے لیے ہے جن کو عام جسمانی کمزوری ہوتی ہے
ر جو عارضۂ اختناق سے مامون نہیں ہوتے۔ چنانچہ مذکورہ بالا طریقۂ استعمال انھیں خربق سفید کی مضرت سے
حفوظ رکھتا ہے۔ کیونکہ معدہ جب خالی رہتا ہے تو خربق سفید کو قبول نہیں کرتا' جن اصحاب نے اس سے
تعلق سیر تفصیل بحث کی ہے انھوں نے اس کے مختلف طریقے بتائے ہیں اور استعمال کے بعد مصلح غذاؤں کا
ذکرہ بھی کیا ہے۔ اس کے فتیلے کا حمول قے کی تحریک کا باعث ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

لعاب دار اور چکنے والے مادہ کو براہ دست خارج کرتا ہے۔ (بدیغورس)

اس کو کھانے والا اکثر تشنج کے عارضہ میں مبتلا ہو جاتا ہے' زیادہ مقدار میں کھانے سے آدمی مر جاتے
یں' خنزیر اور کتوں کے لیے زہر ہے۔ خربق کھانے والوں کا براز کھا کر مرغیاں مر جاتی ہیں۔ حالانکہ "سمان" نامی
رندہ اسے بطور غذا کھاتا ہے۔ خربق کے استعمال کرنے کا بہتر طریقہ یہ ہے کہ اسے ۱۸ گرام لے کر ۳۱۵ ملی لیٹر
ارش کے پانی میں تین دنوں تک بھگونے کے بعد صاف استعمال کریں اور سب سے بہتر طریقہ یہ ہے کہ ۴۰۰
گرام خربق کوٹ کر کاٹ لیں اور پھر ۳ لیٹر ۲۲۰ ملی لیٹر بارش کے پانی میں تین دنوں تک بھگوئیے۔ رکھنے کے بعد
پکائیں جب تہائی حصہ باقی رہ جائے تو پانی کو صاف کر لیں اور خربق کو پھینک دیں بچے ہوئے پانی میں صاف
کیا ہوا خالص شہد ۸۰۰ گرام ملائیں اور پھر اسے آگ پر رکھ دیں۔ یہاں تک کہ شربت کا قوام آ جائے۔ اس جھاگ
کو پھینک دیں اور ۱۸ ملی لیٹر گرم پانی کے ساتھ استعمال کریں۔ اس طرح سے خربق کو کھانے سے کسی نقصان کا
اندیشہ نہیں رہتا۔ (ابن سینا)

خربق اسود

یونانی نام : مالینودیون' جو یودبردن' انبوس مارس
فارسی نام : خربق سیاہ' خال زنگی
ہندی نام : کالا کچلا
رومی نام : فاردنیسون
انگریزی نام : Black Hellebore
نباتی نام : Helleborus nigra Linn.

سیاہ خربق کو کچھ لوگ "مالینودیون" کہتے ہیں اور اس نام کو "مالینوس" چرواہے سے منسوب کرتے ہیں۔
کیوں کہ مالینوس نے یہ دوا "بروطس" کی لڑکیوں کو جنھیں جنون کا عارضہ ہو گیا تھا، بغرض اسہال استعمال کرایا تھا۔
جس کی وجہ سے ان کا جنون زائل ہو گیا تھا۔ ایک پودا ہے جس کی سبز پتیاں "دلب" (چنار) کے پتوں سے مشابہ
مگر اس سے چھوٹی اور "سقندولیون" نامی پودے کے پتوں سے ملتی جلتی ہیں۔ البتہ جب یہ اوپر کو اٹھے ہوئے
ہوتے ہیں تو چنار کے پتوں سے بڑے لگتے ہیں اور نسبتاً سیاہ بھی ہوتے ہیں۔ ان میں کھردراہٹ بھی موجود ہوتی
ہے۔ خربق سیاہ کا تنا چھوٹا' پھول سفید اور بنفشئی خوشوں کی شکل میں پائے جاتے ہیں' پھل حب قرطم سے مشابہ ہوتے ہیں۔ "ابق لطیقوڈا" اسی کا نام
"ستماموند اس" بتاتے ہیں اور اسے بغرض اسہال استعمال کرتے ہیں۔ اس کی پتلی پتلی سیاہ جڑیں ایک ہی جڑ
سے نکلتی ہیں۔ اور اشقیل پیاز کی گانٹھ سے ملتی جلتی ہیں۔ اس کی یہی جڑیں عام طور سے استعمال کی جاتی ہیں ناہموار
مقامات چھوٹے چھوٹے ٹیلوں نیز ناہموار آباد مقامات پر یہ پودا اگتا ہے مذکورہ بالا مقامات میں پیدا ہونے والا
خربق "انطیقورا" کے خربق کی طرح سب سے عمدہ ہوتا ہے اور وہ خربق بھی عمدہ ہوتا ہے جو موٹا ہوتا ہے جس
میں سکڑن نہیں ہوتی اور اس میں پتلا سوراخ ہوتا ہے اور زبان پر رکھنے سے سوزش محسوس ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

خربق کی دونوں قسمیں جالی اور مسخن ہوتی ہیں۔ اس لیے بہق' داد' خشک و تر خارش اور جلد سے بھوسی چھوٹنے
میں فائدہ مند ہیں۔ سیاہ خربق کو "ناسور صلب" پر لگانے سے اس کی صلابت یعنی سختی دو یا تین دنوں میں زائل ہو
جاتی ہے۔ سرکہ میں ملا کر کلی کرنے سے دانتوں کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس لیے اس کا مزاج تیسرے درجہ
میں گرم و خشک ہے۔ مزے کے لحاظ سے سیاہ خربق میں تیزی و حرارت زیادہ پائی جاتی ہے۔ جبکہ سفید خربق میں
مرارت یعنی تلخی و کڑواہٹ زیادہ ہوتی ہے۔ (جالینوس)

۲ گرام ۶۲۵ ملی گرام یا ۷ گرام خربق سیاہ کو تنہا یا سقمونیا اور نمک کے ساتھ کھانے سے بلغم اور صفراء
براہ دست خارج ہو جاتے ہیں۔ مسور اور شوربے کے ساتھ پکا کر بھی اسہال کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مرگی'
مالیخولیا' جنون' وجع المفاصل' فالج اور استرخاء میں نافع ہے۔ اس کا حمول مدر حیض اور قاتل جنین ہے۔ ناسور کے
سوراخ میں تین دنوں تک اسے ڈالے رکھنے کے بعد چوتھے روز نکالنے سے ناسور کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ کان میں ۱-۲
دو یا تین دنوں تک رکھنے سے ثقل سماعت میں فائدہ ہوتا ہے۔ کندر اور موم میں ملا کر آب زفت یا روغن قطران کے
ہمراہ لگانے سے خارش کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ اسے تنہا یا ہمراہ سرکہ لگانے سے بہق' داد اور تر خارش زائل ہو جاتی
ہے۔ سرکہ میں جوش دے کر کلی کرنے سے دانت کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ بد گوشت کو گلا دینے والے مرہموں
کے اجزاء میں اسے شامل کیا جاتا ہے۔ جو کے آٹے اور شراب میں ملا کر لگانے سے زرد آب میں فائدہ ہوتا ہے
پودہ خربق جب انگور کے بیل کی جڑ کے پاس اگتا ہے تو اس کے تاثیرات انگور میں آ جاتے ہیں۔ چنانچہ ایسے انگور کی
شراب مسہل ہوتی ہے۔ خربق کو کچھ لوگ پانی میں ڈال کر گھروں میں اس خیال سے چھڑک دیتے ہیں کہ یہ مقدس ہے اسی

لیے یہ لوگ جب اس کو اکھیڑنے کا ارادہ کرتے ہیں تو اس کے چاروں طرف کھڑے ہو کر اللہ تعالیٰ سے دعائیں کرتے ہوئے اکھیڑتے ہیں کیونکہ انھیں کھودتے وقت عتابِ خداوندی اور کھودنے والے کی موت کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس کی بو سے سر میں گرانی پیدا ہو جاتی ہے۔ اس لیے اس کے کھودنے میں جلدی کرنی چاہیے۔ اسی خوف سے کھودنے والے حفظ ماتقدم کے طور پر لہسن اور شراب استعمال کر کے اس کی مضرت سے مامون ہو جاتے ہیں۔ اس کے جوف یعنی اندرونی حصے کو خربق سفید کے جوف کی طرح نکالا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سیاہ خربق سقمونیا سے زیادہ گاڑھے مرۂ صفراء کا مسہل ہے حاد اور مزمن صفراوی امراض میں مرۂ صفراء کے اسہال کے لیے اسے استعمال کیا جاتا ہے مثلاً مانیا یعنی "جنون سبعی" دردِ سر، شقیقہ، آنکھوں کی طرف مواد کے گرنے اور امراضِ صدر میں مستعمل ہے۔ احشاء، رحم اور مثانہ کا بخوبی تنقیہ کرتا ہے۔ قصبۃ الریہ کے امراضِ کہنہ یرقان، سودا کے باعث سوئی چبھونے جیسا احساس، خنازیر، پھنسیوں اور نملہ بڑھنے والے زخموں میں مفید ہے۔ پورے بدن سے بے چینی اور شدت پیدا کیے بغیر مادوں کو یہ دوا بذریعہ دست خارج کرتی ہے۔ خاص طور سے مرۂ صفراء کو کثرت کے ساتھ خارج کرتی ہے۔ اکثر و بیشتر مرۂ سودا کو اس سے بذریعہ دست خارج کرنے میں استعمال کرتے ہیں۔ چوں کہ یہ ایک آسان مسہل ہے اس لیے ہلکے پھلکے بخاروں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ قدماء کی رائے کے مطابق اس کی جڑ کی مقدار خوراک ماء العسل کے ساتھ ساڑھے چار گرام ہے۔ اور متاخرین صرف پونے دو گرام استعمال کراتے ہیں۔ پودینہ، صعتر اور تمام لطیف و گرم معطر مفید دوائیں اس کی مصلح ہیں۔ اس کے اوپر نامناسب غذاؤں سے بچنا ضروری ہے۔ (ابن سرابیون)

سیاہ خربق کی دھونی دانتوں کے درد میں مفید ہے۔ (ابن ماسویہ)

سیاہ خربق سودا کو جسم کے نچلے حصے سے زائل کرتی ہے اور سفید خربق قے کے ذریعے مادوں کو خارج کرتی ہے۔ (بقراط)

ترمس کے ساتھ اسے باریک پیسنے کے بعد میٹھے پانی میں ملا کر چہرے کو دھونے سے داغ دھبے زائل ہو جاتے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

مصلح بلغم و مرۂ سودا ہے، مصلح مزاج فاسد اور شباب آور ہے۔ (ابو الصلت)

قوی لوگوں، نوجوانوں اور زیادہ خون والے فربہ لوگوں کے لیے مفید ہے اس سے پہلے معتبر پرہیزی غذاؤں کا کھانا ضروری ہے۔ (غافقی)

اس کے خیساندے میں فول یعنی باقلا یا چنا، قمح یعنی گیہوں بھگو کر کھلانے سے کبوتر اور سارس مر جاتے ہیں۔ (ماسرجویہ)

خربق "قاتل (مہلک) بالذات نہیں بلکہ بالعرض ہے۔ کیوں کہ یہ گاڑھے بلغم کو جذب کر کے خناق پیدا کر دیتی جس کی وجہ سے موت واقع ہو جاتی ہے۔ سیاہ خربق سے شدید چبھن اور نہ رکنے والا اسہال کا عارضہ لاحق ہو جاتا

ہے۔ چنانچہ سلفی اور بَرُودات سے اس کا علاج کرنا چاہیئے۔ (عیسیٰ بن علی)

خروسوقومی

یونانی نام : خردسوقومی

عربی نام : راس الذہب

نباتی نام : Chrysoma linonyris

"خردسوقومی" اس کا یونانی نام ہے اور عربی میں اسے "راس الذہب" کہتے ہیں۔ (مولف)

ایک پودا ہے جس کی لمبائی ایک بالشت ہوتی ہے اور چیتر گول گول گھنڈیوں کی طرح "زوفار" کے چیتر سے مشابہ ہوتا ہے۔ جڑ سیاہ خربق کی جڑوں کی طرح پتلی اور روئیں دار ہوتی ہے۔ مزہ ناگوار نہیں ہوتا بلکہ شیریں اور پکسا ہوتا ہے۔ اس کی بو "سرو" کی بو سے مشابہ ہوتی ہے۔ پتھریلے اور سایہ دار مقامات پر یہ پودا اگتا ہے، اس کی جڑ قوت کے لحاظ سے مسخن اور قابض ہوتی ہے۔ درد جگر اور پھیپھڑوں کے گرم ورم میں مفید ہے۔ تنقیۂ رحم کے لیے شراب اور وِمالی کے ساتھ اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی جڑوں کے ذائقے میں حدت، حریفیت یعنی تیزی اور ساتھ ہی ساتھ کھٹاپن بھی غالب ہوتا ہے۔ اسی لیے ہم اسے بہت سے امراض میں استعمال کرتے ہیں۔ نیز ماء العسل کے ساتھ جوش دے کر پھیپھڑوں کے ورموں اور جگر کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کے اندر حیض جاری کرنے کی صلاحیت بھی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

خرطال

عربی نام : قرطمان

فارسی نام : ہرطمان

"خرطال" قرطمان کا فارسی نام ہے۔ (مولف)

ایک پودا ہے جس کا تنا اور پتے گیہوں کے تنے اور پتوں سے ملتے جلتے ہیں خرطال کا تنا گرہ دار ہوتا ہے۔ جس کے بالائی حصے میں اس کے پھل غلافوں کے اندر دو حصوں میں منقسم ہوتے ہیں۔ انھیں پھلوں کو غذاؤں میں جو کی طرح شامل کرتے ہیں۔ اس سے حابس شکم حریرہ تیار کیا جاتا ہے جس کو کھانے سے آش جو کے سے فوائد مرتب ہوتے ہیں اور کھانسی میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اسے دوا اثر استعمال کرنے سے جوکے سے اثرات مرتب ہوتے ہیں۔ چنانچہ اس کے آٹے کا لیپ کسی قدر محلل اور مخفف ہوتا ہے اور کوئی چبھن بھی نہیں ہوتی کسی قدر سرد ہونے کے ساتھ ساتھ اس کے مزاج میں تھوڑی قوتِ قبض موجود ہوتی ہے۔ چنانچہ اسہال شکم میں نافع ہے۔ (جالینوس)

خروسوموعالی

یونانی نام : خروسوموعالی، دسقس

نباتی نام :

کچھ لوگ اس کا نام "دسقس" بتاتے ہیں۔ اس کے پتے بلوط کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ یہ گھنیرہ پودا ہے۔ اس کے پھول اکالیل یعنی تاجوں میں استعمال ہونے والے پھولوں یعنی "قلوفس" نامی پودے کے پھولوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ جڑ شلجم کی جڑ سے ملتی جلتی ہے۔ جس کا اندرونی حصہ خون کی طرح انتہائی سرخ اور بیرونی حصہ سیاہ ہوتا ہے۔ اس کو اچھی طرح کوٹنے کے بعد سرکہ میں ملا کر لگانے سے موغالی یعنی نیولا کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خُرّم

یونانی نام : اسطراطیقوس، لخسین، لیخیطس

عربی نام : حالبی، سراج القطرب

فارسی نام : خُرّم

رازی نے اپنی کتاب الحاوی میں لکھا ہے: "اسطراطیقوس" نامی یونانی دوا دراصل "حالبی" ہے جس کا تذکرہ حرف الف کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔ بعض اصحاب کے مطابق یہ "لخسین" نامی یونانی دوا ہے۔ جس کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں آئے گا۔ کچھ لوگوں کے خیال کے مطابق یہ "لیخیطس" نامی یونانی پودا ہے۔ چنانچہ اسی دوا کا ترجمہ ابن جلجل نے "سراج القطرب" سے کیا ہے۔ جس کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔ "مفرداتِ شریف" کے مطابق خرم ایک ایسی دوا ہے جس کا تذکرہ نہ تو دیسقوریدوس نے کیا ہے اور نہ ہی جالینوس نے البتہ ابن وحشیہ نے اس سے متعلق بحث کرتے ہوئے بتایا ہے کہ "خرم" بستانوں میں پیدا ہونے والا ایک پودا ہے۔ جس کے پتے مختصر سی چوڑائی لیے ہوئے ہوتے ہیں۔ اور پھولوں کے پتے متفرق طور پر نمودار ہوتے ہیں۔ جن کا رنگ بنفشئی ہوتا ہے۔ بلکہ یہ بنفشہ سے بھی زیادہ حسین اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ سرزمین فارس میں یہ پودا کثرت کے ساتھ پایا جاتا ہے۔ اہلِ فارس اسے متبرک سمجھتے ہیں۔ کیوں کہ اس کو

سونگھنے اور اس کی کلیوں کو دیکھنے سے فرحت اور سرور حاصل ہوتا ہے اور بے سبب عارض ہونے والا غم زائل ہو جاتا ہے۔ اس کے پتوں کو مٹھی میں رکھنے سے انسان عوام کی نظروں میں محبوب ہو جاتے ہیں۔ یہی فائدہ اس کو جیب اور آستین میں رکھنے سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کے پھولوں سے تیار شدہ روغن کو سر میں لگانے سے مذکورہ بالا تمام فائدے حاصل ہوتے ہیں۔ اس کے روغن سے تیار ہونے والی قیروطی کو رات میں چہرے پر لگا کر صبح کو دھو ڈالنے سے جھریاں زائل ہو جاتی ہیں اور رنگت نکھر کر خوبصورت ہو جاتی ہے۔

خرگوش

بعض اقوال کے مطابق یہ لسان الحمل ہے جس کا تذکرہ حرفِ لام کے عنوان میں آئے گا۔

خرء الحمام

ابن جلجل کا کہنا ہے کہ اہلِ رقہ "خرء الحمام" کو "جوزجندم" کہتے ہیں اور جوزجندم کو حرفِ جیم کے عنوان میں بیان کیا جا چکا ہے۔

خربز

یہ بطیخ (خربزہ) ہے۔ بطیخ کا تذکرہ حرف باء میں ملاحظہ فرمائیں۔

خرنباش

ایک خیال کے مطابق یہ "مشکطرامشیع" ہے۔ لیکن یہ درست نہیں ہے۔ درحقیقت یہ "مرماجوز" ہے جسے حرف میم کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

خروشوقلا

اسے "غراۃ الذہب" اور "لحام الصاغہ" بھی کہا جاتا ہے۔ اس کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں کیا جائے گا۔

خرفہ

اسے "بقلۃ الحمقاء" کہتے ہیں اور اس کو حرف باء کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

خرقی

یہ جلبان ہے جسے حرف جیم کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

خرفع

عربی نام : خرفع، حنار العُشر، حراق الاعراب، قطن

اسے "حنار العشر" کہتے ہیں۔ تھیلی کی طرح ایک پھل ہے جب اسے توڑا جاتا ہے تو اس کے اندر تہہ بہ تہہ ایک نرم چیز ملتی ہے۔ اسے "حراق الاعراب" بھی کہتے ہیں یہ بھی کہا جاتا ہے کہ "خرفع" قطن ہے۔ (ابو حنیفہ)

خرزلی

یہ لغت بربری ہے۔

خرقطان

اسے "بنتومہ" بھی کہتے ہیں جس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

خریع

اس کے نام میں پہلا حرف خار مکسورہ اس کے بعد رائے مکسورہ مشددہ اور پھر یائے ساکنہ اور اس کے بعد عین ہے۔ "مغربی بربر" والوں کے نزدیک یہ "بربریہ تانقیت" نامی پودا ہے جو حرشف کی ایک قسم ہے۔ اس میں کانٹے نہیں ہوتے۔ تونس اور مضافاتِ افریقہ میں یہ پودا اسی نام سے مشہور ہے۔ تانقیت کو حرف تار کے عنوان میں بیان کر دیا گیا ہے۔

خراطین

یونانی نام : برانطو، خلیتن اطریا، طلیطلیس، طیلیلس، طیلیلیس
عربی نام : خراطین، شحم الارض، امعاء الارض، حمر الارض
فارسی نام : زغار، کرم گل خوردہ، کرم زمین
اردو/ہندی نام : کیچوہ، کیھنسہ

ترکی نام : سقولیجان
انگریزی نام : Earth worm

ایک قسم کے کیڑے ہیں جو کھیتوں میں ہل چلانے یا زمین کو کھودنے سے نکلتے ہیں۔ انھیں اچھی طرح پیس کر کٹے ہوئے اعصاب پر رکھنے سے حیرت انگیز طور پر فوراً فائدہ ہوتا ہے اور انھیں شیرۂ انگور کے ساتھ کھلانے سے پیشاب کا ادرار ہو جاتا ہے۔ "برانسطوی" اس کا یونانی نام ہے۔ اسے اچھی طرح کوٹنے کے بعد کٹے ہوئے اعصاب پر رکھنے سے زخم کے کنارے جڑ جاتے ہیں۔ لیکن تین دن کے بعد اسے عضوِ ماؤف سے ہٹا لینا چاہیئے۔ مرغابی کی چربی میں پکانے کے بعد کان میں ٹپکانے سے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ شراب طلا میں پکانے کے بعد مرغابی کی چربی میں ملا کر ٹپکانے سے کان کا درد بہت جلد موقوف ہو جاتا ہے۔ اسی طرح روغنِ زیتون میں پکانے کے بعد مخالف جانب کے کان میں ٹپکانے سے دانت کا درد جاتا رہتا ہے اور اس کو اچھی طرح کوٹ پیس کر شراب طلاء کے ساتھ کھانا مدرِ بول ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کو چکی کی گرد کے ساتھ کوٹ کر اعضاء کے تفرق واتصال اور موچ پر لگانے سے نمایاں فائدہ ہوتا ہے اس کو سکھانے کے بعد باریک پیس کر سویا کے جوشاندے کے ساتھ کھانے سے قولنج کا درد موقوف ہو جاتا ہے روغنِ بادام میں پیس کر لگانے سے سر کی جدا ہو جانے والی درزیں آپس میں جڑ جاتی ہیں۔ اس کام کے لیے اس سے بہتر اور کوئی دوا نہیں ہوتی۔ فتق امعاء یعنی آنت اُترنے میں اس کے لیپ سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

اس کو سکھانے کے بعد اچھی طرح کوٹ کر شراب طلاء کے ساتھ کھانے سے پتھریاں ٹوٹ جاتی ہیں۔ اور یرقان کا مرض زائل ہو جاتا ہے۔ (ابن سینا)

صماد آور ام مادہ کو تسکین پہنچاتا ہے اس کو دھونے کے بعد سکھا کر اچھی طرح پیس کر روغن کنجد میں ملا کر لگانے سے ذکر موٹا ہوتا ہے۔ (رازی)

خزف

عربی نام : خزف
فارسی نام : سفال
ہندی نام : ٹھیکری
انگریزی نام : Clay

ٹھیکری میں قوتِ جلاء و تجفیف پائی جاتی ہے۔ خاص طور سے تنور کی ٹھیکری میں کیونکہ تنور کی گرمی اُسے بہت

سکھا دیتی ہے۔ اسی لیے اس کو "القسطاشش" نامی مرہم کے اندر کافی مقدار میں شامل کرتے ہیں۔ چنانچہ یہ مرہم زخموں کے ناسور اور ان کو زائل کرنے میں بے حد مفید ہے۔ (جالینوس)

تنور کی انتہائی گرمی میں عملِ "کی" یعنی داغنے کی قوت موجود ہوتی ہے۔ اسی لیے اس کو سرکہ میں ملا کر لگانے سے کھجلی اور پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے اور نقرس میں بھی یہ نافع ہے اس کو قیروطی میں ملا کر لگانے سے خنازیری ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

ٹھیکری چبھن پیدا کیے بغیر خشکی پیدا کرتی ہے۔ اسی لیے ڈھیلے پھوڑوں، خشک مزاج اعضاء کے پھوڑوں اور کھال کے اتر جانے میں مفید ہے۔ نیز دانتوں کو جلا بخشتی ہے۔ (سفیان اندلسی)

خزامی

عربی نام : خزامی

فارسی نام : شب بوئے

اس کو "خیری البر" بھی کہتے ہیں۔ اس کی ٹہنیاں لانبی ہوتی ہیں۔ پتے چھوٹے چھوٹے اور پھول سرخ و خوشبودار ہوتے ہیں۔ لیکن اس کی خوشبو پھیلتی نہیں ہے البتہ گلِ حنا سے مشابہ ہوتی ہے۔ باغات اور ریتیلی زمینوں میں یہ پودا اگتا ہے۔ (غافقی)

یہ گرم اور ملطف ہے۔ سر پر اس کا رکھنا دماغ کی سردی کو زائل کر کے اس کو حرارت بخشتا ہے۔ جگر اور طحال کے سوءِ مزاج میں اسے کھلاتے ہیں۔ اس کی دھونی ہر طرح کی بدبو کو زائل کر دیتی ہے۔ (زہراوی)

یہ پودا رحم کو حرارت بخشتا ہے۔ سیلانِ مزمن میں رحمی رطوبات کو سکھا کر اعتدال پر لاتا ہے۔ اس کے فرزجے کا حمول استقرارِ حمل میں معین و مجرب ہے۔ (مولف)

خس

عربی نام : خس

فارسی نام : کاہو

انگریزی نام : Lettuce

نباتی نام : Lactuca sativa Linn.

معدے کے لیے مفید ہے، سردی پیدا کرتا ہے۔ ملین شکم ہے خواب آور اور مدرِ بول ہے۔ پکانے

سے اس میں غذائیت زیادہ ہو جاتی ہے۔ معدے کی تکالیف میں اس کو اکھیڑ کر دھوئے بغیر کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے بیجوں کا کھانا دائمی احتلام میں نافع ہے اور جماع کی خواہش کو زائل کر دیتا ہے۔ اس کو برابر کھاتے رہنے سے تاریکیٔ چشم پیدا ہو جاتی ہے۔ اس پودے کو ٹہنیوں اور بیجوں سمیت نمک اور پانی کے ساتھ پکاتے ہیں۔ اس کا عصارہ اور دودھ قوت میں جنگلی کاہو کے عصارے اور قوت سے ملتا جلتا ہے۔ جنگلی کاہو بستانی کاہو سے مشابہ ہوتا ہے۔ مگر جنگلی کاہو کا تنا بڑا، پتے نسبتاً سفید، باریک کھردرے ہوتے ہیں اور مزہ کڑوا ہوتا ہے۔ اس کا دودھ سیاہ خشخاش کے دودھ سے مشابہ ہوتا ہے۔ اسی لیے کچھ لوگ اس کے دودھ کو خشخاش کے عصارے میں ملا دیتے ہیں۔ اس کے پونے دو ملی لیٹر دودھ کو سرکہ اور پانی میں ملا کر پینے سے پتلا کیموس دست کے ذریعہ خارج ہو جاتا ہے۔ اس کو روغنِ گل کے ساتھ استعمال کرنے سے دردِ سر میں فائدہ ہوتا ہے۔ آنکھوں کے طبقۂ قرنیہ کے زخموں نیز "انجلوس" نامی زخموں اور قرنیہ کے "ارغامن" نامی زخموں کو بھی زائل کرتا ہے۔ اس کے تازہ دودھ کو بطور سرمہ لگانے سے آنکھوں کے طبقۂ قرنیہ میں عارض ہونے والے "اسقوما" نامی زخم میں فائدہ ہوتا ہے کاہو خواب آور، مسکن درد و مدرِ حیض ہے۔ بچھو اور رتیلا کے کاٹے میں اسے کھلاتے ہیں۔ بستانی کاہو کے بیجوں کی طرح اس کے بیجوں کا کھانا بھی کثرتِ احتلام اور جماع کی خواہش کو زائل کر دیتا ہے۔ جنگلی کاہو کے پانی سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ البتہ اس کی تاثیر کچھ کم ہوتی ہے۔ تمام عصارات کی طرح اس کے عصارے کو بھی دھوپ میں سکھا کر مٹی کے برتن میں رکھ لیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

کاہو کا مزاج سرد و تر ہے۔ لیکن بہت زیادہ سرد و تر نہیں ہوتا۔ اگر بہت زیادہ سرد و تر ہوتا تو اسے کھایا نہیں جاتا۔ سردی میں یہ تالاب یا نہر کے پانی سے مشابہ ہوتا ہے۔ اسی لیے یہ گرم ورموں اور سرخبادہ کی ابتدا میں نافع ہے۔ لیکن مذکورہ بالا امراض جب اپنی انتہا کو پہنچ جاتے ہیں تو کاہو کے ذریعہ ان کی تبرید نہیں ہو سکتی بطور غذا اس کھانے سے یہ پیاس کو بجھاتا ہے۔ تخم کاہو کے کھانے سے پیشاب اور منی قطرہ قطرہ آنے کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ چنانچہ کثرتِ احتلام کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔ یہی فائدہ جنگلی خس کے بیجوں سے ہوتا ہے۔ جس کے دودھ کو جمع کر لیتے ہیں اور پھر اس سے آنکھوں کے طبقۂ قرنیہ کے خارجی زخموں کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں ان زخموں کی تین قسمیں ہوتی ہیں ایک قسم کا نام "غشاوہ" ہے جس کا رنگ دھواں کا سا ہوتا ہے اور جو آنکھوں کی سیاہی کے ایک بڑے حصے میں واقع ہوتا ہے۔ دوسرے کا نام "مستنقع الوم" ہے جو آنکھوں کے سفید اور کسی قدر سیاہ حصے میں بھی واقع ہوتا ہے۔ تیسرے کا نام "احتراق" ہے جو طبقۂ قرنیہ کے کنارے واقع ہوتا ہے اور دینار سے مشابہ ہوتا ہے۔

کاہو غذائی اعتبار سے سبزیوں میں سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ کیوں کہ اعتدال کے ساتھ خونِ صالح پیدا کرتا ہے۔ لیکن ایسا بھی نہیں ہے کہ اسے بہت ہی عمدہ کہا جا سکے۔ میں اسے اپنے زمانۂ شباب میں کھایا کرتا تھا۔ کیوں

ر میرا معدہ صفرا زیادہ پیدا کرتا تھا۔ چنانچہ اس سے اپنے معدہ کی تبرید کیا کرتا تھا۔ اور آج کل میں اپنے بڑھاپے
یں اسے پکا کر کھاتا ہوں۔ کیوں کہ سبزیوں میں اس کے علاوہ اور کوئی دوسری چیز مجھے نہیں ملتی جس سے "سہر"
یعنی نیند کم آنے کا علاج کیا جائے۔ اس سے پیدا ہونے والی سرد و تر خلط خراب نہیں ہوتی۔ تمام سبزیوں کے
برخلاف اس کے باسی ہو جانے میں کوئی خرابی نہیں ہوتی۔ یہ حابس شکم نہیں ہوتا اور نہ ہی اس سے دست آتے
یں۔ البتہ اس میں قوتِ قبض ہوتی ہے۔ یہ نمکین کسیلا اور گرم نہیں ہوتا۔ اس میں قوت جلاء نہیں ہوتی اسی لیے یہ دست
آور نہیں ہوتا۔ اس کی صفات کے ذیل میں بعض جاہل اطباء کا کہنا ہے کہ یہ خون بکثرت پیدا کرتا ہے۔ جس سے امتلائے
دموی عارض میں ہو جاتا ہے جو اس کی خرابی ہے۔ لیکن درحقیقت یہ اس کی تعریف ہے۔ کیوں کہ اگر یہ خون کثرت
سے پیدا کرتا تو تمام سبزیوں اور غذاؤں سے عمدہ ہوتا۔ جہاں تک امتلائے دموی کا سوال ہے تو اس کا ازالہ
"موسیقی" اور ریاضت کے ذریعہ ہو جاتا ہے۔ لیکن یہاں یہ معاملہ نہیں ہے۔ گرم ورموں پر کاہو کے لیپ سے
یہ بات ثابت ہو جاتی ہے کہ اس کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد ہے۔ اگر ان تینوں سبزیوں یعنی کاہو، خبازی
ستانی اور چقندر کی رطوبت کا تقابل کیا جائے تو کاہو اور خبازی میں غلظت و لزوجت زیادہ محسوس ہوتی ہے۔ اور
چقندر کی رطوبت ان دونوں کے بین بین ہوتی ہے۔ کرم کلہ، چولائی اور بتھوے کی بہ نسبت کاہو میں رطوبت اور
قوتِ تجفیف اعتدال کے ساتھ پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

کاہو نشہ کی وجہ سے عارض ہونے والے تمام امراض کی شافی دوا ہے۔ جبکہ اسے شراب پینے کے درمیان
یں کھایا جائے۔ معدہ کی چبھن میں یہ نافع ہے اور آنتوں کے لیے یہ مضر ہے۔ یہ دوا شکم میں ہیجان پیدا کرتی ہے۔
کاہو جسم میں استرخاء پیدا کرتا ہے۔ (دوقس)

کاہو تمام سبزیوں سے زیادہ عمدہ خلط پیدا کرتا ہے اور سردی مائل خون صالح پیدا کرتا ہے۔ مغسول یعنی
دُھلا ہوا کاہو خراب ہوتا ہے۔ کیوں کہ تمام دھلی ہوئی سبزیاں قراقر اور نفخِ شکم میں اضافہ کر دیتی ہیں۔ اس کو کوٹنے کے
بعد یافوخ یعنی چندیا پر لگانے سے نیند آ جاتی ہے۔ نیز سر کی گرمی اور ہذیانی کیفیت موقوف ہو جاتی ہے۔ اور یہ
زود ہضم بھی ہوتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

کاہو بھوک لگاتا ہے اور سرکہ کے ساتھ اس کو کھانے سے صفراء میں سکون پیدا ہو جاتا ہے۔ روغن اور
سرکہ میں پکا کر کھانے سے یرقان کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ کاہو آب و ہوا اور سکونت کی تبدیلی کی دوا ہے۔ اس
کے استعمال سے پستانوں کا درد موقوف ہو جاتا ہے۔ تخم کاہو سے بچھو کے کاٹے اور سینے کا درد ختم ہو جاتا ہے۔
(قسطس)

مثانے کی طرف خلط صفراء کے انصباب کی وجہ سے عارض ہونے والی مثانہ کی سوزش میں نافع ہے اس
کے پانی میں جو کے ۔۔۔ کو گوندھ کر لگانے سے آنکھوں کے گرم ورموں کا بڑھنا رک جاتا ہے اور اس کا

آماس بھی زائل ہو جاتا ہے۔ تازہ کاہو کو سرکہ کے ساتھ کھانے سے صفراوی ابخرات کے باعث پیدا ہونے والا
دردِ سر ختم ہو جاتا ہے۔ (تجربتین)

جن لوگوں کے سینے میں پیپ ہوتی ہے یا جنہیں دمہ کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے۔ یا جن اصحاب کے جسم
سے کبھی خلط کے خارج کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ ایسے لوگوں کو اس کے استعمال سے پرہیز کرنا چاہیے۔
کیوں کہ اس کے استعمال سے انہیں خناق کا عارضہ بہت جلد لاحق ہو جاتا ہے اور اگر مذکورہ بالا اصحاب نے اسے کھا
لیا ہے تو انہیں ماء العسل کے ذریعہ قے کرانے میں جلدی کرنی چاہیے۔ اس کے بعد معجون ربو اور جوشاندہ زوفا
وغیرہ جیسی سینے کے مادے کو خارج کرنے والی دوائیں کھلانا چاہیے۔ سر سے رقیق مادے کے گرنے کے
باعث عارض ہونے والی خشک کھانسی جس میں مریض کی رات کی نیند اڑ جاتی ہے اس میں کاہو کا کھانا مفید ہے۔
کاہو کے متعلق عام طور سے یہ جو کہا جاتا ہے کہ یہ خون بکثرت پیدا کرتا ہے غلط ہے۔ فصد و حجامت کے مریضوں
کو اسے کھلاتے ہیں۔ کیوں کہ یہ خون کی گرمی کو بجھاتا اور ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔ خاص طور سے جب اس کو سرکہ کے
ساتھ کھایا جاتا ہے۔ کاہو کا کثرتِ استعمال بینائی کو کمزور کر دیتا ہے۔ اگر کسی نے اسے بہت زیادہ کھا لیا ہو تو
اسے چاہیے کہ سونف کا پانی اپنی آنکھوں میں ٹپکاتا رہے۔ (رازی)

خس الحمار

ایک قول کے مطابق یہ شنجار یعنی رتن جوت کی ایک بڑی قسم ہے جس کا تذکرہ صرف شین کے عنوان میں
آئے گا۔ اس کو "بقاق" بھی کہتے ہیں۔ جس کا تذکرہ حرف باء کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

خشخاش

عربی نام : ابو النوم
فارسی نام : کوکنار
دیگر نام : سقرطس، بولاقیطس، رواس
ہندی نام : پوستہ
انگریزی نام : Poppy Seeds
نباتی نام : Papaver somniferum Linn.

خشخاش کی ایک قسم بستانی ہوتی ہے۔ جس کے بیجوں کی روٹی پکا کر عالت صحت میں کھاتے ہیں۔ کنجد کے
بدل کے طور پر بھی شہد کے ساتھ استعمال ہوتا ہے۔ خشخاش کی یہ قسم بولاقیطس کے نام سے مشہور ہے۔ اس کی

گھنڈیاں لانبی اور بیج سفید ہوتے ہیں۔ اس کی ایک دوسری قسم جنگلی ہوتی ہے جس کی گھنڈیاں چوڑی اور بیج سیاہ ہوتے ہیں یہ قسم سقرطس کہلاتی ہے۔ کچھ لوگ اسے رواس بھی کہتے ہیں۔ جس کے معنی سائل کے ہیں کیونکہ اس سے رطوبت نکلتی ہے اس کی تیسری قسم بھی جنگلی ہوتی ہے جو دونوں قسموں سے چھوٹی اور بے حد ناگوار ہوتی ہے۔ اس کی گھنڈیاں بھی لمبی ہوتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

خشخاش کی تمام قسموں کا مزاج سرد ہوتا ہے۔ ریتیلی زمینوں اور باغات میں کاشت کیے جانے والے خشخاش کے بیج اعتدال کے ساتھ خواب آور ہوتے ہیں۔ چنانچہ عام طور سے لوگ اس کے بیجوں کو روٹیوں پر چھڑک کر شہد کے ساتھ کھاتے ہیں۔ اس کی دوسری قسم میں رد دائیت غالب ہوتی ہے اور انتہائی سرد ہوتی ہے اس کی تیسری قسم کا شمار دواؤں میں ہوتا ہے۔ اس کے اندر اس قدر برودت ہوتی ہے کہ انسان کو بے حس کر کے ہلاک کر دیتی ہے اسی وجہ سے ماہرین الطبار اس کو ایسی دواؤں کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ جو اس کی برودت کو کم کر دیتی ہیں۔ کیونکہ اس کا مزاج چوتھے درجہ کے آخر میں سرد ہے۔ (جالینوس)

خشخاش کی تینوں قسموں کا مزاج سرد ہوتا ہے اس کے پتوں کو گھنڈیوں سمیت پانی میں پکا کر سر پر دھار تے ہیں۔ اس کے جوشاندہ کو نیند کی کمی میں بھی پلاتے ہیں۔ اس کی گھنڈیوں کو اچھی طرح کوٹ کر پھر آٹے میں ملا کر لگانے سے سر جبادہ اور گرم ورموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی تازہ گھنڈیوں کو کوٹ کر گولیاں بناتے ہیں اور حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔ اس کی گھنڈیوں کو پانی میں پکائیں جب نصف پانی رہ جائے تو اس میں شہد ملا کر پھر پکائیں اور لعوق تیار کریں۔ اس طرح تیار شدہ لعوق کھانسی، سینے کی طرف گرنے والے فضلات اور پرانے دستوں کے لیے مفید ہے۔ اس میں عصارۂ ہیوق طیداشس اور اقاقیا کا اضافہ کرنے سے اس کے فوائد اور زیادہ ہو جاتے ہیں۔ سیاہ خشخاش کے بیجوں کو اچھی طرح کوٹ کر اسہال شکم اور سیلان رحم مزمن میں شراب کے ساتھ کھلاتے ہیں۔ نیند کی کمی کو دور کرنے کے لیے اسے پانی کے ساتھ ملا کر پیشانی اور کنپٹیوں پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سفید خشخاش کو پوست سمیت باریک پیس کر مقدم دماغ پر رکھنے سے گرمی کے باعث پیدا ہونے والے دردِ سر میں تسکین ہوتی ہے اور نیند آجاتی ہے۔ اسے باریک پیسنے کے بعد ہم وزن پسی ہوئی میتھی ملا کر تازہ پانی یا آبِ گلاب میں حسبِ ضرورت پکا کر آشوبِ چشم کی ابتدا میں عضو ماؤف پر رکھنے سے درد میں تسکین ہوتی ہے اور مادہ زائل ہو جاتا ہے رقیق مادے کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی میں مادے کو گاڑھا کر کے حرارت کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی میں حرارت کو اعتدال پر لا کر اور دماغ سے حلق پر گرنے والے مادے کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی میں مادے کے انصباب کو بند کر کے نفع بخش ثابت ہوتی ہے بشرطیکہ خشخاش کو کھانسی کی مفید دواؤں میں حسب استعمال پکا کر استعمال کیا جائے پوست خشخاش کو باریک پیس کر اسہال صفراوی کی دواؤں میں ملا کر استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اور مادہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے پوست یا بیج کو مثانہ کی جلن کی دواؤں میں شامل کرنے سے ان دواؤں کے اثرات تیز ہو جاتے ہیں

اور سوزش ختم ہو جاتی ہے۔ (تجربین)

پونے دو گرام سے زیادہ یا پونے دو گرام پوست خشخاش کو ٹھنڈے پانی کے ساتھ کھانے سے نیند آجاتی ہے۔ اور دستوں میں عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ بشرطیکہ دست گرمی، سوزش اور خلطوں کی رقت کی وجہ سے آرہے ہوں۔ اسہال خلطی اور اسہال خونی کے لیے خاص طور سے مجرب ہے۔ (ابن مدو رمصری)

خشخاش منثور

نباتی نام : Papaver rhoeas Linn.

انگریزی نام : Corn Poppy

یونانی میں اس دوا کو میقن رواس کہتے ہیں۔ اس کے پھول بہت جلد جھڑ جاتے ہیں قابل کاشت زمینوں میں موسم ربیع میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتے اریغازن یا جرجیر یا بقلہ دشتی کے پتوں کی طرح اوپر کو اٹھے ہوئے ہوتے ہیں۔ لیکن زیادہ لمبے اور کھردرے ہوتے ہیں۔ تنا بھی سخونس کے تنے کی طرح اوپر کو اٹھا ہوا ہوتا ہے۔ کھردرا ہوتا ہے۔ اس کی لمبائی ایک ہاتھ ہوتی ہے۔ البتہ شقائق النعمان کے تنے کے بالائی حصہ سے چھوٹا ہوتا ہے۔ پھول سرخ رنگ کے، جڑ لمبی سفیدی مائل چھنگلیا کے برابر موٹی ہوتی ہے۔ ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

چونکہ اس کے پھول بہت جلد جھڑ جاتے ہیں۔ اس لیے اسے منثور کہتے ہیں۔ اس کے بیجوں کو کھانے سے بے حد سردی معلوم ہوتی ہے۔ لیکن لوگ اسے بھوبھل کی پکی ہوئی روٹی، سوئیوں اور عام روٹیوں پر چھڑک کر کھاتے ہیں۔ (جالینوس)

اس کی پانچ یا سات گھنڈیوں کو ۱۲۶ ملی لیٹر شراب میں پکائیں۔ جب ۸۲ ملی لیٹر شراب باقی رہ جائے تو حفاظت سے رکھ لیں۔ پھر گہری نیند لانے کے لیے استعمال کرائیں۔ تخم خشخاش منثور کو ۸۰ گرام کی مقدار میں ماء العسل کے ساتھ کھانا کسی قدر ملین شکم ہے۔ کبھی اسے برفی اور سوئیوں میں ملا کر کھاتے ہیں۔ پتوں سمیت اس کی گھنڈیوں کا لیپ گرم ورموں کو تحلیل کرتا ہے اس کے جوشاندے کو سر پر دھار نا خواب آور ہے۔

(دیسقوریدوس)

خشخاش مقرن

یونانی نام : میقن، قرالیطس

عربی نام : خشخاش بحری

افریقی نام : سیاماسا

نباتی نام : Glaucium luteum Scop

ایک پودا ہے جس کے پتے سفید اور روئیں دار ہوتے ہیں۔ قونوس نامی پتوں سے مشابہ، اس کے کنارے آری کے دندانوں کی طرح اوپر کو اٹھے ہوتے ہیں اور جنگلی خشخاش کے پتوں سے ملتے جلتے ہیں کا تنا بھی جنگلی خشخاش کے تنے کی طرح ہوتا ہے۔ پھول زرد اور پھل باریک، چھوٹے چھوٹے سینگوں کی طرح ے ہوئے اور میتھی سے مشابہ ہوتے ہیں۔ اسی لیے اس کو قارالیطس یعنی مقرن کہتے ہیں۔ اس کے پھلوں میں ٹے چھوٹے سیاہ رنگ کے موٹے موٹے بیج ہوتے ہیں۔ دریاؤں کے کنارے اور ساحلی مقامات پایا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خشخاش کی ایک قسم ہے پھلوں کی وجہ سے اس کا نام مقرن رکھا گیا ہے۔ کیونکہ اس کی تھیلیاں میتھی کی تھیلی ی طرح کسی قدر ٹیڑھی ہوتی ہیں اور بیل کی سینگ سے مشابہ ہوتی ہیں۔ کچھ لوگ اسے خشخاش بحری بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ یہ اکثر دریاؤں کے کنارے رہتا ہے۔ اس میں قوت جلاء اور تقطیع پائی جاتی ہے۔ اسی لیے اس کی جڑ کو پانی ں ابال کر جب نصف حصہ رہ جائے تو جگر کی بیماریوں میں پلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پھول اور پتے بیپ والے خراب پھوڑوں میں مفید ہیں۔ لیکن پھوڑوں کا تنقیہ ہو جانے کے بعد اس کے استعمال سے پرہیز کرنا ہیے۔ کیونکہ اپنی قوت جلاء کی زیادتی کی وجہ سے گوشت کو بھی گلا دیتی ہے اپنی اسی خاصیت کی وجہ یہ دوا صرف میل کو کاٹتی ہے بلکہ لے ہوئے حصہ کی کھال کو ختم کر دیتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی جڑ کو پانی میں ابالیں جب نصف حصہ باقی رہ جائے تو درد جگر اور عرق النساء کے مریضوں کو پلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندہ کے پینے سے پیشاب کے گاڑھے پن اور پیشاب میں مکڑی کے دھاگے جیسی چیزوں کے نکلنے میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے بیجوں کو ۸۰ گرام کی مقدار میں ماء العسل کے ساتھ کھانے سے پتلے دست آنے لگتے ہیں۔ اس کے پھول اور پتوں کو روغن زیتون کے ساتھ لگانے سے زہریلے پھوڑے ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ بطور سرمہ لگانے سے آنکھوں کے طبقہ قرنیہ میں عارض ہونے والے ارغامن اور بافالیا نامی پھوڑے تحلیل ہو جاتے ہیں۔ چونکہ اس کے پتے مامیثا کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ اس لیے کچھ لوگوں کو یہ غلط فہمی ہو گئی ہے کہ شیاف مامیثا اسی پودے سے بنتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

خشخاش زبدی

یونانی نام : میقن افرودوس

دیگر نام : ارقلیا

انگریزی نام : Bird's Egg

نباتی نام : Silene inflata Sm.

خشخاش زبدی کا یونانی نام میقن افرودوس ہے۔ اس کی سفیدی چونکہ جھاگ سے مشابہ ہوتی ہے۔ اسی لیے اسے خشخاش زبدی کہتے ہیں۔ کچھ لوگ اسے ارقلیا بھی کہتے ہیں۔ ایک پودا ہے جس کا تنا ایک بالشت لمبا اور پتے چھوٹے چھوٹے سطرونیون نامی پودے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ پتوں کے پاس سفید پھل ہوتے ہیں۔ اس پودے کے سبھی اجزاء کی رنگت سفید ہوتی ہے۔ اس کا تنا پتے اور پھل جھاگ کی طرح سفید ہوتے ہیں۔ جڑ باریک ہوتی ہے۔ پھل موسم گرما میں پوری طرح بڑے ہو جاتے ہیں۔ چنانچہ اسی موسم میں انھیں جمع کر کے رکھ لیتے ہیں۔ ۸۰ گرام کی مقدار میں ماء العسل کے ساتھ کھانے سے براہ دہن مادہ کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ جس سے خاص طور سے مرگی کے مریضوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا مزاج کے مزاج کے مترادف ہے۔ (دیسقوریدوس۔ ابن سینا)

خشکنجبین

عربی نام : عسل یابس

فارسی نام : خشک انگبین

انگریزی نام : Dried Honey

شہد کی ایک قسم ہے جو خشک ہوتی ہے۔ فارس سے آتی ہے اس میں دوائی خوشبو پائی جاتی ہے۔ مزاجاً شہد سے زیادہ گرم و خشک ہے۔ اس کی تاثیر بھی ہر اعتبار سے شہد سے زیادہ ہوتی ہے۔ (مجوسی)

خشک

یہ کھائی جانے والی مقل ہے جو مقل مکی کے نام سے مشہور ہے۔

خشکار

وہ آٹا جس سے بھوسی نہ نکالی گئی ہو خشکار کہلاتا ہے۔

خصی الکلب

یونانی نام : ارخس، سارااقیاس

فارسی نام : خایہ سگ

انگریزی/نباتی نام : Orchis rubra Jacq. Red Orchis

اس کا یونانی نام ارخس ہے۔ اس کے پتے تنے کی جڑ سے نکل کر زمین سے قریب یا زمین پر پھیلے ہوئے
تے ہیں اور زیتون کے پتوں سے مشابہ تاہم ان سے باریک اور لمبے ہوتے ہیں۔ اس کی ٹہنیاں خوبصورت
ر ایک بالشت لمبی ہوتی ہیں۔ جن پر بنفشی پھول لگتے ہیں۔ جڑ بلبوس کی جڑ سے مشابہ مگر اس سے لمبی، پتلی،
وہری اور دو زیتونوں کے برابر آپس میں تلے اوپر لپٹے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کی ایک پرت رطوبت سے بھری
ئی اور دوسری ڈھیلی ہوتی ہے۔ جس پر شکنیں پڑی ہوتی ہوتی ہیں۔ اس کی جڑ کو بلبوس کی جڑ کی طرح بھون کر یا پکا کر
ماتے ہیں۔ یہ بھی مشہور ہے کہ اس کے بڑے حصے جب مرد کھاتے ہیں تو لڑکا اور چھوٹے حصے کو جب عورتیں کھاتی
یں تو لڑکی پیدا ہوتی ہے۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ انطالیا کی عورتیں جماع کی خواہش کو برانگیختہ کرنے کے لیے اس
کے تازہ پودے کو بکری کے دودھ کے ساتھ کھاتی ہیں اور جماع کی خواہش کم کرنے کے لیے سکھا کر استعمال
رتی ہیں۔ یہ بات بھی مشہور ہے کہ اس کی جو قسم بعد میں کھائی جاتی ہے۔ وہ پہلے کے اثرات کو زائل کر دیتی ہے۔
نکریلے اور ریتیلے مقامات پر یہ پودا اگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی جڑ کے دو دو حصے آپس میں ایک دوسرے سے ملے ہوئے، وترکی جڑ سے مشابہ ہوتے ہیں۔
س کا مزاج گرم و تر ہے۔ اسی لیے اس کا مزہ شیریں ہوتا ہے۔ اس کی بڑی جڑ میں رطوبت فضلیہ زیادہ پائی جاتی
ہے۔ جو نفخ پیدا کرتی ہے۔ چنانچہ اس کو کھانے سے جماع کے لئے تحریک پیدا ہوتی ہے۔ اس کی چھوٹی جڑ میں
طوبت نضیجیہ بہت زیادہ ہوتی ہے۔ اس کا مزاج بھی گرم خشک ہوتا ہے۔ چنانچہ قوت جماع میں اس سے کوئی
تحریک نہیں ہوتی۔ بلکہ اُسے کم کرتی ہے۔ ان دونوں جڑوں کو بلبوس کی جڑ کی طرح بھون کر
کھاتے ہیں۔

(جالینوس)

ارخس کی دوسری قسم کا نام عطاروں نے اندراس اور بعض نے ساراقیاس رکھا ہے۔ کیونکہ اس کے فائدے
ہت زیادہ ہیں۔ یہ ایک پودا ہے۔ پتے گندنا کے پتوں کی طرح لمبے مگر زیادہ چوڑے ہوتے ہیں۔ اس میں ایک
طوبت ہوتی ہے جو ہاتھ میں چپک جاتی ہے۔ تنا ایک بالشت لمبا ہوتا ہے اور پھول بنفشی رنگ کے ہوتے ہیں
س کی جڑ خصیوں سے مشابہ ہوتی ہے۔ اسے بطور ضماد استعمال کرنے سے بلغمی اورام تحلیل ہو جاتے ہیں۔
پھوڑوں کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور چھوٹے چھوٹے صفراوی دانے جسم میں پھیلنے نہیں پاتے۔ اس کے لگانے سے
واسیری مسے تحلیل ہو جاتے ہیں اور گرم اورام کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے۔ خشک حالت میں اسے استعمال کرنے
سے زہریلی پھنسیوں کا جسم میں پھیلنا رک جاتا ہے اور ان کی عفونت بھی ختم ہو جاتی ہے۔ نیز منہ کے زہریلے دانے
ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ اس کا کھانا حابس شکم ہے۔ اس دوا کے بارے میں مذکورہ بالا تفصیلات میں اس کی جڑ کا

تذکرہ بھی کر دیا گیا ہے (دیسقوریدوس)

اس کی جڑ مذکورہ دوسری جڑوں کے مقابلہ میں زیادہ خشک ہوتی ہے۔ اسی لیے یہ جڑ قوت جماع کے
لیے دوسری جڑوں کے مقابلے میں کم مفید ہوتی ہے۔ ڈھیلے ورموں میں بطور ضماد استعمال کرنے سے اورام
تحلیل ہو جاتے ہیں۔ نیز زخموں کے میل کو صاف کرتی ہے اور ایسے سرخباده کو ختم کرتی ہے۔ جو جسم میں پھیلنے
کی صلاحیت رکھتا ہے۔ خشک ہونے کے بعد اس کی یبوست بڑھ جاتی ہے اسی لیے یہ زہریلے متعفن زخموں
کو زائل کرتی ہے۔ قابض ہونے کی وجہ سے کھانے سے قبض پیدا ہو جاتا ہے۔ (جالینوس)

خصی الثعلب

یونانی نام : سالطورین
فارسی نام : خایہ روباہ
ہندی نام : کوکامندی
نباتی نام : Orchis latifolia Linn.

اس کا یونانی نام سالطورین ہے چونکہ ان میں زیادہ ترتین ہی پتے ہوتے ہیں۔ لہٰذا بعض لوگ اسے طریفلن
بھی کہتے ہیں۔ یہ پتے زمین کی طرف جھکے ہوئے اور حماض کی شکل کے سوسن کے پتوں سے مشابہ مگر اس
سے چھوٹے اور خون کی طرح سرخ ہوتے ہیں اس کا تنا پتلا اور ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے۔ جڑ پیاز کی طرح، گول سیب
کے برابر ہوتی ہے۔ جس کا ظاہری حصہ سرخ اور اندرونی حصہ انڈے کی طرح سفید ہوتا ہے۔ مزہ شیریں اور
خوشبودار ہوتا ہے۔ ایک قول کے مطابق اسے سیاہ اور قابض شراب کے ساتھ کھانے سے ایسے فالج
میں فائدہ ہوتا ہے۔ جس میں سر اور گردن دونوں پشت کی طرف مائل ہو جاتے ہیں۔ اس کی جڑ قوت جماع میں
ہیجان پیدا کرتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کا مزاج گرم و تر ہے۔ اسی وجہ سے اس کے چکھنے سے شیرینی محسوس ہوتی ہے۔ اس میں
نفخ پیدا کرنے والی رطوبت فضلیہ پائی جاتی ہے۔ اسی وجہ سے یہ قوت جماع کو برانگیختہ کرتی ہے۔ اس کی جڑ
کے بھی یہی فوائد ہیں۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ سیاہ اور قابض شراب کے ساتھ کھانے سے یہ دوا بھی ایسے
تشنج میں مفید ہے جس میں سر اور گردن دونوں پشت کی طرف مائل ہو جاتے ہیں۔ (جالینوس)

آرنقون نامی پودے کی ایک دوسری قسم کا نام سالطورین ہے۔ اس کے بیج السی کے بیجوں سے مشابہ
مگر اس سے بڑے، صاف و شفاف اور سخت ہوتے ہیں۔ یہ بھی مشہور ہے کہ سقنقور کی طرح قوتِ جماع
میں تحریک پیدا کرتے ہیں۔ اس کی جڑ کی پوست سرخ رنگ کی اور چکنی ہوتی ہے اور اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے۔ ذائقہ

شیریں اور خوشبودار ہوتا ہے۔ ایسے پہاڑی مقامات جہاں سورج کی کرنیں زیادہ پڑتی ہیں وہاں اس کی پیداوار زیادہ ہوتی ہے۔ یہ بھی مشہور ہے کہ اس کی جڑ کو ہاتھ میں لیے رہنے سے قوت جماع میں تحریک پیدا ہوتی ہے اسے شراب کے ساتھ کھانے سے بھی جماع میں تحریک ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

ہمارے یہاں اندلس میں خصیۃ الثعلب کے نام سے استعمال ہونے والا پودا دیسقوریدوس کی مذکورہ خصیۃ الثعلب سے جداگانہ ہے۔ اس کے پتے ایک انگشت لمبے، چوڑے، چکنے اور زمین سے ملے ہوئے ہوتے ہیں۔ تنا ایک بالشت لمبا ہوتا ہے۔ جس کے بالائی حصے پر دو زرد شگوفے ہوتے ہیں اور ہر شگوفے کے وسط میں ایک سیاہ چیز ہوتی ہے۔ اس کی دو چھوٹی چھوٹی جڑیں ہوتی ہیں۔ ان کی شکل ایسی ہوتی ہے جیسے چھوٹے چھوٹے انڈے زمین پر بچھے ہوتے ہیں اور ہر انڈے سے ایک باریک اور لمبا ریشہ نکلتا ہے۔ اس ریشہ کے آخر میں ایک دانہ اگتا ہے جو انڈے کو چھوٹا اور پژمردہ کر دیتا ہے اور خود یہ دانہ ایک سال تک باقی رہتا ہے۔ اس کے بعد جب دوسرا دانہ نکلتا ہے تو یہ خود پژمردہ ہو کر مرجھا جاتا ہے۔ اسی لیے اس کا نام قاتل اخیہ رکھا گیا ہے۔ اس کی جڑ سفید زردی مائل ہوتی ہے جس میں لزوجت ہوتی ہے۔ اس کا مزہ کسی قدر تیز اور بومنی سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس کو ۹ گرام کھانے سے جماع کی صلاحیت بڑھ جاتی ہے۔ شہد کے ساتھ اس کا مربہ بنا کر کھاتے ہیں۔ اس کی ایک اور قسم ہوتی ہے جس میں کھجور کے پھولوں کی طرح ایک چیز ہوتی ہے۔ اس کی دوسری اور جڑوں کی طرح اس جڑ کو بھی استعمال کرتے ہیں۔ کچھ لوگ اس کے مسلم پودے کو روغن زیتون میں ڈال دیتے ہیں اور پھر نعوظ یعنی ایستادگی ذکر کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ بعض مقتدمین اطبا کا کہنا ہے کہ خصی الثعلب کی ایک اور قسم ہے۔ جس کے پتے اور ٹہنیاں سرخ ہوتی ہیں جو شخص اس کو اکھاڑتا ہے۔ اس کا ہاتھ خشک ہو جاتا ہے۔ چنانچہ اس کا علاج ہے کہ اسے جلا کر باریک پیسنے کے بعد موم اور روغن زیتون ملا کر ہاتھ پر مالش کی جائے۔ (غافقی)

خصی ہرمس

اس کو خصی ہرمس کہتے ہیں اور یہی صحیح بھی ہے۔ ایک پودا ہے۔ جس کا یونانی نام لیورسلس ہے یہ حلبوب ہے جس کا تذکرہ حرف حا میں کر دیا گیا ہے۔

خصی الدیک

گول اور سفید دانے ہیں جو حب القراصیا یعنی آلوبالو سے مشابہ ہوتے ہیں اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے گاڑھے ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ اعلیٰ درجہ کا مجلّی ہے سخت سوداوی اورام پر لگانے سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ آب انیسون کے ساتھ اس کی مقدار خوراک پونے دو گرام ہے۔ (بالسی)

خصیۃ البحر

یہ جند بادستر ہے۔ جس کا تذکرہ حرف جیم کے عنوان میں کیا جا چکا ہے۔

خصی المواشی وغیرہا

فارسی نام : خایہ مویشیان
انگریزی نام :

جانوروں کے خصیوں کو ڈھیلے اور نرم گوشت میں شمار کرتے ہیں۔ خصیوں سے پیدا ہونے والی خلط البتا اول کے نرم گوشتوں سے پیدا ہونے والی خلط کی طرح عمدہ نہیں ہوتی۔ اس میں بدبو پائی جاتی ہے۔ نرم گوشتوں کی بہ نسبت ان کا گوشت دیر ہضم اور خراب ہوتا ہے۔ جوان جانوروں کے خصیے اچھے ہوتے ہیں۔ ہرن، مینڈھے اور بیل کے خصیے طبیعت کو خراب کر دیتے ہیں۔ نیز دیر ہضم ہوتے ہیں۔ اور ان سے پیدا ہونے والی خلط اچھی نہیں ہوتی۔ (رازی)

خنزیر، بکری کے نر بچوں، بیلوں، بکروں اور بھیڑوں کے خصیے دیر ہضم ہوتے ہیں۔ ان سے خراب خلط کی تولید ہوتی ہے۔ لیکن مناسب اصلاح کے بعد اس سے جسم کو غذائیت زیادہ حاصل ہوتی ہے۔ غذائیت کی کمی اور زیادتی کا انحصار خصی جانوروں کے گوشتوں کی غذائیت کے اعتبار سے ہوتا ہے۔ کیونکہ خصی خنزیر کا گوشت تمام حیوانات کے گوشتوں سے افضل ہوتا ہے۔ اسی طرح اس کا خصیہ تمام خصیوں سے عمدہ ہوتا ہے۔ خاص طور سے موٹے اور تندرست مرغ وغیرہ کا خصیہ سب سے اچھا ہوتا ہے۔ اس کا مصلح نمک اور پودینہ ہے۔ بھیڑے کے خصیے کو سکھانے کے بعد کوٹ کر کھانے سے نعوظ یعنی ذکر کی ایستادگی میں اضافہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

خصاف

یہ مقل مکی ہے۔ جسے حرف میم میں بیان کیا جائے گا

خطمی

یونانی نام : التیا
دیگر نام : شمم المرج، خبازی شمو
اندلسی نام : وردزوانی

نباتی نام : Althaea officinalis Linn. Marsh Mallow

اس کی ایک قسم بستانی ہے۔ جو ہمارے یہاں اندلس میں وروز دانی کے نام سے مشہور ہے۔ اس کی ایک دوسری قسم ہے جسے ہمارے یہاں کے عوام شمم المرج کے نام سے جانتے ہیں۔ اس قسم کا تذکرہ دیسقوریدوس نے بھی کیا ہے۔ اور اس کا یونانی نام القیا ہے۔ (مولف)

یہ ملوخیہ بریہ یعنی جنگلی خبازی کی ایک قسم ہے۔ اس کے پتے فعلا میثوس نامی پودے کے پتوں کی طرح گول ہوتے ہیں۔ پھول گلاب کے پھول سے مشابہ ہوتے ہیں۔ تنا ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے۔ جڑ میں لزوجت ہوتی ہے۔ اور اس کا اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ پودا محلل ہونے کے ساتھ نرمی بھی پیدا کرتا ہے۔ ورموں کو پیدا نہیں ہونے دیتا اور درد کو تسکین دیتا ہے۔ مشکل سے مندمل ہونے والے پھوڑوں کو اچھی طرح نضج دیتا ہے۔ اس کی جڑ اور بیجوں سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ مگر اس کے پتے اور ٹہنیاں زیادہ ملطف اور مجلی ہوتی ہیں۔ چنانچہ بہق کے لیے مفید ہیں اس کے بیج گردے کی پتھری توڑتے ہیں۔ خطمی کا جوشاندہ قابض ہونے کی وجہ سے آنتوں کے زخموں، نفث الدم اور دستوں کے لیے مستعمل ہے۔ (جالینوس)

اس پودے کو ماء العسل یا شراب میں پکانے کے بعد یا تنہا کوٹ کر پکائے بغیر استعمال کرنے سے پھوڑوں، کان کی جڑ کے ورموں، خنازیری گلٹیوں، اوندھے پھوڑوں، پستان اور مقعد کے گرم ورموں، سر کی خشکی اور اس کے اورام، نفخ اور تمدد اعصاب میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ ورموں کو نضج دے کر انھیں توڑتا ہے اور مندمل کرتا ہے۔ اس کو ماء العسل یا شراب میں پکانے کے بعد بطم کے گوند اور مرغابی کی چربی میں کوٹ کر حمول کرنا ورم رحم اور فم رحم کے بند ہو جانے میں مفید ہے۔ صرف اس کے جوشاندے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ مزید یہ کہ نفاس کے فضلات کا تنقیہ کرتا ہے۔ اس کی جڑ کو شراب میں جوش دے کر پینے سے عسر البول، مثانہ کی پتھریوں، پیچش اور گاڑھے فضلات، عرق النساء، آنتوں کے زخموں، رعشہ اور عضلات کی بندش کے ٹوٹنے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسے سرکہ میں پکا کر کلی کرنے سے دانتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ اس کے تازہ یا خشک بیجوں کو باریک پیسنے کے بعد سرکہ میں ملا کر دھوپ میں لگانے سے چھیپ کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ سرکہ اور روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے سمیات کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے اور آگ سے جل جانے میں اس کے پتوں کا لیپ بھی کرتے ہیں۔ کبھی اس میں کسی قدر روغن زیتون شامل کر لیتے ہیں۔ اس کی جڑ کو باریک پیس کر پانی میں ملانے کے بعد رات کو آسمان کے نیچے رکھ دینے سے پانی جم جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خطمی کا مزاج اعتدال کے ساتھ گرم ہے۔ (رازی)

پلکوں کی سوجن اور اس کے تہیج کو یہ پودا تحلیل کرتا ہے اور گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی میں مفید

ہے۔ چنانچہ فضلات ریہ کو آسانی سے خارج کرتا ہے۔ پہلو اور پھیپھڑے کے ضمادوں میں اس کے پتوں کو ملا کر لگانے سے فائدہ حاصل کرتے ہیں۔ (ابن سینا)

تخم خطمی کو پانی میں ملانے سے پانی قریطیؒ[1] کی طرح ہو جاتا ہے۔ چنانچہ اس کی پوٹلی بنا کر پانی میں ڈالنا ضروری ہے۔ جب اسے حقنہ کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ تو مقعد حقنہ کی مضر ادویہ سے محفوظ ہو جاتا ہے۔ اس کے لعاب کو گرم پانی کے ساتھ نکال کر بتاشہ یا شکر کے ساتھ کھلانے سے گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی ختم ہو جاتی ہے۔ اس کی جڑ کے ریشوں کو پانی میں پکا کر استعمال کرنے سے سخت اعضاء نرم ہو جاتے ہیں اور جوڑوں کی سختی زائل ہو جاتی ہے۔ اس کے پتوں کو پکانے کے بعد گھی میں ملا کر لگانے سے گرم ورموں میں نضج پیدا ہو جاتا ہے۔ (تجربتین)

گرم پانی سے نکالا ہوا اس کا لعاب معقد کے امراض اور عورتوں کے بانجھ پن میں مفید ہے۔ (شریف)

جنگلی خبازی کی ایک قسم کے پتے پھٹے پھٹے، انارایولطائی نامی پودے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ اس میں تین یا چار ٹہنیاں ہوتی ہیں۔ ان کے اوپر انگور کے درخت کی طرح چھال پائی جاتی ہے۔ اس کے چھوٹے چھوٹے پھول گلاب کے پھولوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ اس کی سفید اور چوڑی جڑیں ایک ہاتھ لمبی اور تعداد میں پانچ یا چھ ہوتی ہیں۔ انھیں شراب یا پانی کے ساتھ کھانے سے آنتوں کے زخم اور عضلات کی گرفت ختم ہو جانے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خطمی کے خشک پتوں کو کوٹ کر ان سے سر اور داڑھی کو دھونے سے گندگی دور ہو جاتی ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

دو حصہ کھجور کی گٹھلیوں کا آٹا اور ایک حصہ تخم خطمی کو سرکہ میں گوندھ کر لگانے سے عضو تناسل کا لا علاج ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔ (ابن الجزار)

خطر

ایک قول کے مطابق یہ ودیم ہے۔ اس کا ذکر حرف واؤ کے عنوان میں آئے گا۔

خطاف

عربی نام : ابابیل، عصفور الجنۃ
یونانی نام : شالیطون، خالیدوس

---

[1] ایک قسم کا سالن ہے۔

فارسی نام : پرستوک
ہندی نام : سیالی
انگریزی نام : Swallow

بہت سے لوگ ابابیل کو سوختہ کرکے خناق کے مریضوں اور لہاۃ کے ورم پر بطور ضماد استعمال کرتے ہیں۔ کچھ لوگ اس کی راکھ کو نظر تیز کرنے کے لیے بطور سرمہ لگاتے ہیں۔ بعض اسے خشک کرکے باریک پیس کر ساڑھے ۴ گرام کی مقدار میں کھلاتے بھی ہیں۔ (جالینوس)

ابابیل کے پہلے چوزے کو چودھویں چاند کی رات میں لے کر اس میں شگاف دیں تو اس کے اندر دو پتھر ملتے ہیں ایک یک رنگا دوسرا کئی رنگوں کا ہوتا ہے۔ چنانچہ ان دونوں پتھروں میں مٹی لگنے سے پہلے اونٹ یا بچھڑے کی کھال میں لپیٹ کر مرگی کے مریض کے بازو میں باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بار بار یہ عمل کیا گیا ہے اور تجربہ میں مفید ثابت ہوا ہے۔ سوقلندس نامی پرندے کی طرح لے کر اسے سکھانے کے بعد بطور سرمہ آنکھوں میں لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے اس کی راکھ کو تالو (حنک) پر لگانے سے خناق اور کوے کے ورم میں فائدہ ہوتا ہے۔ ابابیل کو پکانے کے بعد سکھا کر سات گرام کھانے سے بھی خناق ٹھیک ہو جاتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ ابابیل کی آنکھ کو باریک پیسنے کے بعد روغن زنبق میں ملا کر ایام نفاس میں عورتوں کی ناف پر لگانا فائدے مند ہے۔ یہ بھی مشہور ہے کہ اس کے دماغ (بھیجا) کو شہد کے ساتھ بطور سرمہ لگانے سے موتیابند کی ابتدا میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

نر اور مادہ دونوں کے سر کی راکھ کو ایک ساتھ شراب کے ہمراہ پینے سے نشہ نہیں آتا۔ اگر کوئی عورت لاعلمی میں اس کے خون کو پی لے تو اس کے جماع کی خواہش کم ہو جاتی ہے۔ (خواص ابن زہر)

ابابیل کے پتہ کو ناک میں سٹر کنے سے سر اور داڑھی کے سفید بال حتیٰ کہ پر کردانت بھی سیاہ ہو جاتے ہیں۔ منہ میں تازہ دودھ بھر کر اس کے پتہ کو سٹرکنا چاہیے۔ اس کی بیٹ کو گائے کے پتہ میں ملا کر لگانے سے سیاہ بال بہت جلد سفید ہو جاتے ہیں۔ (ارسطوطالیس)

اس کی بیٹ آنکھوں کی پھلی کے زائل کرنے میں عجیب و غریب خصوصیت کی حامل ہے۔ میں نے اس کا تجربہ کیا ہے۔ (ابن سینا)

خفاش

یونانی نام : وطواط
فارسی نام : شب پر
ہندی نام : چمگادڑ

انگریزی نام : Bat

اسے وطواط کہتے ہیں۔ رات میں دیکھنے دن میں نہ دیکھنے اور اس کی آنکھیں چھوٹی ہونے کی وجہ سے اس کا نام خفاش رکھا گیا ہے۔ یہ رات میں اڑتا ہے لیکن زیادہ بلندی تک نہیں جا سکتا۔ قصبوں اور آبادیوں میں رہتا ہے۔ نابالغ بچوں کے پیڑو پر اس کے خون کو لگانے سے موئے زیر ناف نہیں اگتے۔ روغن کنجد میں اسے پکا کر متواتر لگاتے رہنے سے عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کے شوربے کو بھی پینے سے دست آنے لگتے ہیں۔ کولھے کے درد میں مفید ہے، اس کی راکھ بینائی کو تیز کرتی ہے۔ (شریف)

چمگادڑ کے سر کو تانبے یا لوہے کی ہانڈی میں روغن زیتون کے ساتھ اس قدر پکائیں کہ پوری طرح گل جائے پھر روغن کو صاف کرکے رکھ لیں۔ اس روغن کی مالش سے نقرس، رعشہ، جسم کا ورم، دمہ اور فالج مزمن میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پتے کو عورت کی فرج پر لگانے سے ولادت فوراً اور آسانی سے ہو جاتی ہے۔ مجرب ہے، اس کے بھیجہ کو پیر کے نچلے حصہ میں لگانے سے باہ میں تحریک پیدا ہوتی ہے۔ چمگادڑ کو پانی میں اچھی طرح پکانے کے بعد احلیل پر لگانے سے پیشاب آسانی سے خارج ہو جاتا ہے۔ اس کے جوشاندے کے آبزن سے فالج کے مشدے تحلیل ہو جاتے ہیں۔ اس کے بھیجے کی راکھ کو باریک پیس کر بطور سرمہ لگانے سے آنکھوں کی پھلی زائل ہو جاتی ہے۔ اس کی بیٹ کو داد پر لگانا فائدہ مند ہے۔ اس کے بھیجے کو پیاز کے پانی کے ساتھ ملا کر بطور سرمہ لگانے سے موتیابند میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے سر کو تکیہ کے نیچے لاعلمی میں رکھ کر سونے سے نیند اڑ جاتی ہے۔ اس کے دل کے بھی یہی فوائد ہیں۔ اس کے سر کو کبوتروں کے گھونسلوں میں رکھنے سے تمام کبوتر وہاں جمع ہو جاتے ہیں اور اسے چوہے کے سوراخ میں رکھنے سے چوہے بھاگ جاتے ہیں۔ (خواص ابن زہر)

بعض اطباء نے اپنی کتابوں میں لکھا ہے کہ چمگادڑ کے خون کے فائدے بہت زیادہ ہیں چنانچہ اس کے خون کو باکرہ لڑکیوں کے پستانوں پر لگانے سے بہت دنوں تک نہ وہ ڈھلتی ہیں اور نہ بڑھتی ہیں لیکن تجربہ میں میں نے صحیح نہیں پایا۔ اسی طرح ان اطباء کا خیال ہے کہ اس کے خون کو بغل میں لگانے سے بال نہیں اگتے۔ میں کہتا ہوں کہ جب کسی عضو کو انتہائی برودت پہنچائی جائے گی تو لازمی طور پر وہاں بال نہیں اگیں گے اور ہم یہ بتا چکے ہیں کہ خون کا مزاج گرم ہوتا ہے اس میں بالکل برودت نہیں ہوتی تو یہ کیسے ممکن ہو سکتا ہے کہ چمگادڑ کا خون بال کا اگنا بند کر دے جبکہ اس کا مزاج گرم ہے۔

(جالینوس)

خفش

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ لسان ہے۔ تذکرہ حرف لام میں آئے گا۔

خل

سریانی نام : خلا
ہندی نام : سرکہ
انگریزی نام : Venegar

سرکہ دو متضاد یعنی سرد و گرم جوہروں سے مرکب ہوتا ہے۔ دونوں ہی لطیف ہوتے ہیں البتہ سرد جوہر میں لطافت گرم کے مقابلہ میں زیادہ ہوتی ہے۔ سرکہ اعلیٰ درجہ کا مجفف ہے۔ یہی وجہ ہے کہ تیز سرکہ کا مزاج تیسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ (جالینوس)

سرکہ سرد اور قابض ہے نیز معدہ کے لیے مفید ہے، بھوک بڑھاتا ہے۔ اسے کھانے یا اس میں آبزن کرنے سے تمام جسم سے خون کا رِسنا بند ہوجاتا ہے۔ غذا میں پکا کر کھانا شکم کی طرف فضلات کے گرنے کو روکتا ہے۔ دھوئے بغیر روئی، کپڑے کے ٹکڑے یا اسفنج کو اس میں ترکر کے استعمال کرنے سے زخموں کی ابتدا میں فائدہ ہوتا ہے نیز ورموں کو بڑھنے نہیں دیتا۔ ناف یا رحم کے باہر نکل جانے کی صورت میں بھی فائدہ مند ہے۔ جسم میں پھیلنے والے زہریلے پھوڑوں، سرخبادہ، چھوٹے چھوٹے صفراوی دانوں، ترخارش، داد، بواسیر اور بسہری میں بھی فائدہ کرتا ہے شرط یہ ہے کہ اسے مذکورہ بالا امراض میں مفید دواؤں کے ساتھ استعمال کرایا جائے۔ ڈھیلے مسوڑھوں کو مضبوط بناتا ہے۔ پھوڑوں کو سرکہ سے برابر دھوتے رہنے سے ان کا پھیلنا رک جاتا ہے۔ اس میں کسی قدر گندھک ملا کر دھارنے سے نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ آنکھ کے علاوہ دیگر جگہوں کے اجتماع دم کے نتیجے میں عارض ہونے والے جلدی نشانات ختم ہوجاتے ہیں۔ روغن گل میں ملا کر غیر مغسول اونی پڑے کے ٹکڑے یا اسفنج کو سرکہ میں ترکر کے رکھنے سے دردِ سر میں تسکین ہوتی ہے۔ اس کی گرم گرم بھاپ ستنقار، کم سننے کی تکلیف، کان کی سنسناہٹ اور کان کی جھنجھناہٹ کی تکالیف زائل ہوجاتی ہیں۔ قطرہ قطرہ ٹپکانے سے کان میں پیدا شدہ کیڑے ختم ہوجاتے ہیں۔ موخشلن نامی ورم پر اسے گرم گرم دھارنے سے تحلیل ہوجاتا ہے۔ اسفنج کو اس میں ترکر کے رکھنے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ کھجلی کو کم کرتا ہے، زہریلے کیڑوں کے کاٹنے کے نتیجہ میں جسم ٹھنڈا ہوجانے کی صورت میں سرکہ کے ٹھنڈے جوشاندے سے دھارنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ مہلک ادویہ مثلاً افیون، شوکران خانق النمر کے اثرات کی وجہ سے دودھ اور خون نے جم جانے میں سرکہ کو گرم گرم پینے سے قے ہوکر تسکین ہوجاتی ہے۔ نمک کے ساتھ پینے سے کھمبی اور سملنقس نامی زہر کے سمّی اثرات زائل ہوجاتے ہیں۔ تھوڑا تھوڑا پینے سے حلق کی جونک باہر نکل آتی ہے اور مزمن کھانسی میں تسکین ہوتی ہے لیکن غیر مزمن کھانسی میں تحریک پیدا ہوجاتی ہے۔ سرکہ کو گرم گرم پینے سے عسر النفس انتصابی میں فائدہ ہوتا ہے۔

اسے بطور غرغرہ استعمال کرنے سے حلق پر فضلات کا گرنا موقوف ہوجاتا ہے اور خناق اور کوے کے لٹکنے میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی گرم گرم کُلّی سے دانتوں کے درد کو تسکین ملتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

بحوالہ روفس سرکہ گاڑھے اخلاط کو لطیف بناتا اور شکم میں خشکی پیدا کرتا اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے کی وجہ سے سرکہ حرارت کو کم کرتا اور آگ سے جلی ہوئی جگہوں کو دیگر اور اشیاء کے مقابلہ میں جلد ٹھنڈا کرتا ہے۔ کمزور پھیپھڑے والوں کو اسے برابر کھانے سے استسقاء کا مرض ہوجاتا ہے۔ اسے کھانے کے بعد تھکن محسوس نہیں ہوتی۔ نفاخ ہے، ریاح پیدا کرتا ہے تاہم بھوک بڑھاتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے اور بلغم کو ختم کرتا ہے۔ (رازی)

صفراوی مزاج والوں کے لیے یہ مفید ہے کیونکہ صفراء کو بلغم میں تبدیل کر دیتا ہے۔ سوداوی مزاج والوں کے لیے مضر ہے اور چونکہ درد رحم پیدا کرتا ہے لہٰذا عورتوں کے لیے بھی مضر ہے۔ (بقراط)

تجربہ اور قیاس دونوں سے یہ بات ثابت ہوئی ہے کہ سرکہ اعصاب کے لیے مضر ہے چونکہ اعصاب کا مزاج بارد ہے اور ان میں خون نہیں ہوتا اسی لیے یہ تمام سرد اشیاء کے مضر اثرات کو آسانی سے قبول کرتے ہیں۔

خاص طور سے اگر یہ چیزیں لطیف ہوں تو اعصاب کی گہرائی میں جذب ہوکر اس کے تمام اجزاء میں مل جاتی ہیں چنانچہ یہی حال سرکہ کا ہے اسی لیے یہ رحم جیسے تمام عصبی اعضاء کے لیے مضر ہے۔

تیز سرکہ میں تھوڑی سی گرمی پائی جاتی ہے اسی وجہ سے ایسے سرکہ کے مقابلہ میں حرارت کو کم بجھاتا ہے جو تیز نہیں ہوتے۔ جب سرکہ تیز نہیں ہوتا تو اس میں برودت بہت ہوتی ہے اور جب اس کے مزے میں تیزی ہوتی ہے تو اس میں کسی قدر حرارت ہوتی ہے اسی لیے ایسے سرکہ کا مزاج تمام مرکب القویٰ جیسی ادویہ کا سا ہوتا ہے۔ سرکہ پکانے سے اس کی برودت کم ہوجاتی ہے۔ (جالینوس)

معدے کی حرارت کو مشتعل کرتا، چہرے کو زرد بناتا ہے اور بینائی کو کمزور کرتا ہے نیز بلغم کا قاطع ہے۔ (مسند مشار)

معدے کی سوزش اور طحال کے لیے مفید ہے اور ثقیل غذاؤں کو لطیف بناتا ہے۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

معدہ کے لیے مناسب ہے۔ اسے دھارنے سے گرم مادوں کا اعضاء پر گرنا موقوف ہوجاتا ہے۔ غذا میں ملا کر کھانے سے صفراء کے باعث عارض ہونے والے سرخبادہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ بطور غرغرہ اس کا استعمال لہاۃ کو سکیڑتا ہے۔ (یوحنا بن ماسویہ)

سرکہ صفراوی اور دموی مزاج والوں کے لیے مفید ہے البتہ سرد و خشک مزاج والوں کے لیے مضر ہے یعنی ایسے لوگوں کے لیے جن کا جسم سوداوی، نازک اور کم گوشت والا ہوتا ہے اور جن کے چہروں پر رونق کم

خلنج

یونانی نام : ارتقی
نباتی نام : Erica arborea Linn.

یہ نام ہمارے یہاں اندلس میں اس درخت کے لیے کہا جاتا ہے جس کی جڑ سے لوہار کوئلہ تیار کرتے ہیں۔ اس کا ونانی نام ارتقی ہے۔ اس کی ٹہنیاں قد آدم کے برابر ہوتی ہیں جس میں جھاؤ کے پتوں کی طرح چھوٹے چھوٹے پتے پائے اتے ہیں یہ نرمی اور سختی میں معتدل ہوتے ہیں اس کے پھول چھوٹے چھوٹے سرخی مائل گرد آلود اور لطیف ہوتے ہیں۔ کل میں سینگی لگانے والے آلے کی طرح ہوتے ہیں ان کے جوف میں سرخ نشانات ہوتے ہیں اور ہر نشان کے بالائی سرے رخردل کے دانوں سے زیادہ لطیف اور نرم بنفشی دانہ ہوتا ہے یہ دانے پھول کے وسط میں اس کے غلاف سے نکلتے ہیں۔ س کی ایک دوسری قسم ہے جس کی کلیاں سفید رنگ کی البتہ پہلی قسم کے مقابلہ میں زیادہ لطیف ہوتی ہیں جسامت اور کل پہلی ہی قسم کی کلیوں جیسی ہوتی ہے۔ (ابو عبید البکری)

ارتقی مشہور درخت ہے جھاؤ کے درخت سے مشابہ مگر اس سے بہت چھوٹا ہوتا ہے شہد کی مکھیاں اس کے پھول سے شہد بناتی ہیں تاہم یہ شہد اچھا نہیں ہوتا اس کے پھول یا پتوں کے لیپ سے کیڑے مکوڑوں کے کاٹے کی میت زائل ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ پودا چبھن پیدا کیے بغیر محلل اور قابض ہوتا ہے زیادہ تر اس کے پھول اور پتے ہی استعمال ہوتے ہیں۔ (جالینوس)

اس کے پھول کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے ان کو جمع کر کے روغن میں ڈال کر تین ہفتہ دھوپ یں رکھنے کے بعد اس تیل کی مالش سے تکان، جوڑوں کے درد اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

خلاف

عربی نام : صفصاف
ترکی نام : بال
ہندی نام : بید سادہ
دیگر نام : بادانک، لبخی

اس کی بہت سی قسمیں ہیں چنانچہ صفصاف بھی اس کی ایک قسم ہے اس کی بھی سرخ و سفید دو قسمیں ہیں اس کی ایک دوسری قسم بادانک ہے جسے ہمارے یہاں اندلس کے عوام معی کے نام سے جانتے ہیں۔ (غافقی)

اگر اسے کاٹ ڈالا جائے تو اسی جگہ سے دوسرا اگ آتا ہے اسی لیے اسے خلاف کہتے ہیں۔ (ابو حنیفہ)

خلاف صفصاف نہیں ہے بلکہ اس کی ایک قسم ہے دونوں درختوں کے پتوں کی کیفیت، ٹہنیوں کی لمبائی اور شکل و شباہت اگرچہ یکساں ہوتی ہے تاہم صفصاف کے پھول خلاف کے پھول جیسے نہیں ہوتے نیز خلاف کے پھول موسم ربیع کے آخر میں آتے ہیں، ٹہنیاں پتلی پتلی ہوتی ہیں اس کے پھل ٹہنیوں کے بالائی سروں اور پتوں کے درمیان سے نکلتے ہیں ہر ٹہنی کے بالائی سرے میں ریشمی یا مخملی کپڑے کی طرح بے حد ملائم خاکستری روئیں ہوتے ہیں جو خوشے کی طرح اور بارتنگ کے پتوں کے درمیان میں پائے جانے والے روئیں سے مشابہ ہوتے ہیں ایسے ہی روئیں کے درمیان میں بارتنگ کے بیج ہوتے ہیں یہی عمدہ روئیں والا خوشہ خلاف کا پھل کہلاتا ہے جس کی خوشبو تیز اور خوشگوار ہوتی ہے نیز یہ ملائم اور ریشمی کپڑے کی طرح ہوتا ہے اس کو موس سے لاتے ہیں درخت صفصاف میں خوشے کی طرح پھل نہیں ہوتے البتہ اس کے اندر بھی موسم ربیع کے آخری دنوں میں ٹہنیوں کے اندر ترتیب وار پھل لگتے ہیں یہ باجرے کی طرح، سفید زردی مائل ہوتے ہیں یہ علاجاً استعمال نہیں ہوتے خلاف کے پھولوں کا سونگھنا گرم مزاج والوں کے لیے مفید ہے اس سے ان کے دماغ کو تراوٹ پہنچتی ہے اور صفراوی ابخرات کی وجہ سے پیدا ہونے والے درد سر میں تسکین ہوتی ہے اس کے روغن کے نکالنے ہوئے پھولوں کی طرح اس کے تر و تازہ پھلوں کو کنجد مقشر میں بسا کر پھر ان تلوں کا روغن نکال لیا جاتا ہے۔ اس طرح نکالا ہوا روغن دھن الخلاف کہلاتا ہے۔ اس کی خوشبو اچھی اور عمدہ ہوتی ہے۔ اس کا تفصیلی ذکر ادھان کے (روغنیات) کے ساتھ حرف دال میں آئے گا۔ (تمیمی)

خلد

عربی نام : فارۃ المسک
فارسی نام : موش کور
انگریزی نام : Mole Rat

اس کی دم کے خون کو لگانے سے خنازیری گلٹیاں تحلیل ہو جاتی ہیں اس کے سر کی راکھ کو قلقطار کے ساتھ باریک پیس کر کان میں پھونک مارنے سے اس کی بدبو ختم ہو جاتی ہے اس کے بالائی ہونٹھ کو گلے میں لٹکانے سے چوتھیا بخار کا درد ٹھیک ہو جاتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

یہ ایک اندھا جانور ہے زمین کے اندر رہتا ہے اور درختوں کی جڑوں کو کھاتا ہے پیاز، لہسن اور گندنا کی بو اسے بہت مرغوب ہے چنانچہ ان چیزوں کی تلاش میں یہ اپنے سوراخ سے نکلتا ہے جب اسے شکار کرنا ہوتا ہے تو اس کے سوراخ کے پاس پیاز یا گندنا رکھ دیتے ہیں۔ (کتاب الفلاحۃ الفارسیۃ)

اس کے بھیجے کو روغن گل میں ملا کر لگانے سے برص، بہق، داد، کھجلی، چہرے کے داغ دھبے، خنازیری گلٹیاں اور جسم میں نمودار ہونے والی اس طرح کی دوسری تکالیف میں فائدہ ہوتا ہے۔ (مہراریس)

خُلّر

یہ جلبان ہے جس کا تذکرہ حرفِ جیم کے عنوان میں کیا جاچکا ہے۔ اس کے نام کا پہلا حرف خاء مضمومہ اس کے بعد لام مشدد مفتوحہ اور پھر راء ہے۔

خلباتی

اس کا یونانی نام "قت" ہے جسے حرفِ قاف کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

خمیر

یونانی نام : سیقومورون، سیمقور، روبی، ابروریمن
عربی نام : عجین
فارسی نام : خمیر ترش، خمیر مایہ
ہندی نام : ماوا
رومی نام : رینمو، ریماریو
سریانی نام : خمیرا
انگریزی نام / لاطینی نام : Leaved Bread

خمیر میں کسی قدر حرارت و لطافت پائی جاتی ہے۔ اسی لیے یہ جسم کی گہرائی سے مادّے کو بلا کسی تکلیف جذب کرتا ہے اور اسے تحلیل کر دیتا ہے۔ بہت سی چیزوں کی طرح یہ متضاد قوتوں سے مرکب ہوتا ہے۔ چنانچہ عفونت کی وجہ سے اس میں سردی، ترشی اور تیزی بھی پائی جاتی ہے اور ساتھ ہی ساتھ نمک کی وجہ سے اس میں طبعی حرارت بھی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کا یونانی نام "روبی" اور "ابروریمن" ہے اور عربی میں اس کو خمیر کہتے ہیں۔ گیہوں کے آٹے کا خمیر گرم اور تیز ہوتا ہے مادّے کو لطیف کرکے جذب کرتا ہے خاص طور سے پیر کے نچلے حصّے کے ورم کے مادّے کو تمام ورموں کے مادّوں کو نضج دے کر خارج ہونے کے قابل بنا دیتا ہے اور جب اس میں نمک ملایا جاتا ہے تو یہ پھوڑوں کو پکا کر ان کے منہ کو کھول دیتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خمیر آٹا اور روغنِ زیتون سے بنایا جاتا ہے۔ چنانچہ آٹے کو تھوڑے سے روغنِ زیتون اور پانی میں گوندھ کر رات بھر چھوڑے رکھنے سے دوسرے روز پک کر تیز خمیر تیار ہوجاتا ہے۔ معتدل خمیر کو پانی میں بھگونے سے دو گھنٹہ بعد صاف

کرکے اس میں ۵۰۰ ملی گرام طباشیر، ۲۵۰ ملی گرام زعفران، ۵۰۰ ملی گرام شکر اور ۵۰۰ ملی لیٹر پانی ڈال کر استعمال کرنے سے خمار یعنی مستی زائل ہوجاتی ہے اور پیاس بھی بجھ جاتی ہے خمیر کو پانی میں گھولنے کے بعد پانی کا ایک چوتھائی حصّہ روغن بنفشہ ملا کر غرغرہ کرنے سے حلق کے اندرونی ورموں میں فائدہ ہوتا ہے اس کو پانی میں حل کرنے کے بعد پینے کے لائق بنا کر کے چند قطرے سرکہ اور شراب میں ملا کر پینے سے دستوں کا آنا موقوف ہوجاتا ہے۔ (شریف)

خمر

یونانی نام : اونو
عربی نام : خمر، ام الخبائث، راح، طلا، عقار، رحیق
فارسی نام : مے، شراب
ہندی نام : مدہ
سریانی نام : خمر
رومی نام : اوشش
انگریزی نام : Wine

پُرانی شرابیں اعصاب اور قوتِ حاسّہ کے لیے مضر ثابت ہوتی ہیں لیکن ذائقہ میں لذیذ ہوتی ہیں۔ چنانچہ جب جسم کے کسی عضو میں مرض ہو تو ان سے پرہیز کرنا چاہیے۔ البتہ حالتِ صحت میں ان کی تھوڑی مقدار پانی کے ساتھ پینے سے کوئی نقصان نہیں ہوتا بہت زیادہ پُرانی سفید اور پتلی شراب کے پینے سے پیشاب آسانی کے ساتھ خارج ہوجاتا ہے لیکن دردِ سر بھی لاحق ہوجاتا ہے۔ اس کا کثرتِ استعمال معدہ کے لیے بیحد مضر ہے۔ نئی شراب نفاخ اور دیر ہضم ہوتی ہے نیز اس سے بُرے خواب دکھائی دیتے ہیں اور یہ مدربول بھی ہوتی ہے جو شراب نئی اور پُرانی ہونے کے لحاظ سے معتدل ہوتی ہے ان میں مذکورہ بالا دونوں مضر اثرات نہیں ہوتے اس لیے ایسی شراب کا حالتِ صحت و مرض دونوں میں پینا مفید ہوتا ہے۔ سفید اور پتلی شراب جسم میں آسانی سے جذب ہوجاتی ہے اور معدہ کے لیے مُفید ہوتی ہے۔ سب سے عمدہ شراب "خوصی" ہوتی ہے جو نئی اور پُرانی ہونے کے اعتبار سے معتدل ہوتی ہے۔ اس کی مقدار خوراک کا تعیّن زمانہ یعنی موسم، عمر، عادت اور شراب کی قوت و ضعف کے لحاظ سے کیا جاتا ہے۔ پیاس کی حالت میں پرانی شراب کو نہیں پینا چاہیے اور غذا کو حسبِ ضرورت اس سے تر کر لینا چاہیے۔ اس کے ساتھ ہر طرح کی شکر مضر ہوتی ہے خاص طور سے جب اسے مسلسل کھایا جاتا ہے کیونکہ ایسی حالت میں شکر کے اثرات اعصاب تک پہنچ کر ان کو کمزور اور ڈھیلا کر دیتے ہیں۔ شراب کے مسلسل کثرتِ استعمال سے حاد امراض پیدا ہوجانے کا اندیشہ لاحق ہوجاتا ہے۔ موسم کے اعتبار سے معتدل شراب معتدل مقدار میں پینا سب سے بہتر ہوتا ہے خاص طور سے جب پُرانی شراب میں پانی ملایا جاتا ہے تو گرمی کی وجہ سے ظاہر ہونے والے یا ذاتاً ظاہر ہونے والے فضلات کو ایسی شراب تحلیل کرکے کم کر دیتی ہے اور

خود جسم میں جلد نافذ بھی ہو جاتی ہے۔ شراب کے بعد پانی کا پینا مفید ہوتا ہے کیونکہ پانی سے اس کے اثرات موقوف ہو جاتے ہیں اور اس کی تیزی بھی کم ہو جاتی ہے۔

سیاہ شراب میں غلظت ہوتی ہے نیز یہ دیر ہضم ہوتی ہے اور گوشت زیادہ پیدا کرتی ہے۔ سرخ شراب سفید اور سیاہ شراب کے بین بین یعنی متوسط ہوتی ہے اسی لیے اس کا مزاج بھی سیاہ سفید شراب کے مزاج کے بین بین ہوتا ہے۔ سفید شراب کا پینا حالت صحت و مرض دونوں میں مُفید ہوتا ہے۔ شرابیں مختلف مزہ کے اعتبار سے بھی مختلف خصوصیات کی حامل ہوتی ہیں۔ چنانچہ شیریں شراب گاڑھی ہوتی ہے، معدہ میں نفخ پیدا کرتی اور عصارۂ انگور کی طرح دست آور ہوتی ہے لیکن نسبتاً کمزور ہوتی ہے اور گردہ مثانہ کے لیے مُفید ہوتی ہے۔

شراب قابض انتہائی مدر بول ہوتی ہے اور ساتھ ہی ساتھ درد سر پیدا کرتی اور نشہ آور ہوتی ہے۔

کسیلی شراب غذا کے اثرات کو بہت جلد نافذ کرا دیتی ہے اور قبض پیدا کرتی ہے نیز مادوں کے انصباب کو روکتی ہے۔

شراب لین اعصاب کے لیے کم مضر ہوتی اور پیشاب زیادہ لاتی ہے۔

دریا کے پانی سے بنی ہوئی شراب پیاس لگاتی، معدہ اور اعصاب کے لیے مضر ہوتی ہے۔ نیز یہ مسہل ہوتی ہے۔ اور بیماری سے اٹھے ہوئے کمزور اصحاب کے لیے مُفید نہیں ہوتی۔

"طریطیقوس" نامی انگور (وہ انگور جسے آفتاب کی دھوپ لگی ہو) سے بنی ہوئی شراب شیریں کو "قریصا بروطرس" اور "قراسیوس" کہتے ہیں۔ عصارۂ انگور سے بنی ہوئی شیریں شراب کو جب پکا لیتے ہیں تو اس کی سیاہ قسم کو "ماسلقون" کہتے ہیں یہ شراب گاڑھی ہوتی ہے اور اس میں غذائیت بھی زیادہ پائی جاتی ہے۔ اس کی سفید قسم سیاہ سے پتلی ہوتی ہے اور جس شراب کا رنگ سیاہ و سفید کے بین بین ہوتا ہے اس کا مزاج بھی سیاہ و سفید شراب کے بین بین ہوتا ہے۔ شراب کی یہ قسمیں قابض ہوتی ہیں اور زائل شدہ طاقت کو واپس لاتی ہیں۔ اس کی دونوں قسموں میں سے کسی ایک قسم کو روغنِ زیتون کے ساتھ پینے سے قے ہو جاتی ہے تو لازمی طور پر "میقونیون" اور "قونیوں" یعنی شوکراُن نامی مہلک دوا کے کھالینے میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز "ستقونیون" اور "طقسیقون" نامی مہلک دوا کے کھالینے، معدے میں دُودھ کے جم جانے گردہ و مثانہ کی سوزش اور ان کے زخموں میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ شراب کی یہ سبھی قسمیں نفخ پیدا کرتی ہیں اور معدے کے لیے مضر ہوتی ہیں اس کی سیاہ قسم خاص طور سے اسہال شکم میں نافع ہے اور سفید قسم اس کی دونوں

ے ایک مقدر بوٹی ہے اس کے پتے تخم اور جڑ مستعمل ہیں۔

آخری قسموں سے زیادہ ملین ہوتی ہے۔ جس شراب میں "جبسین"ے پڑا ہوا ہوتا ہے وہ اعصاب کے لیے مضر ہوتی ہے اور درد سر پیدا کرتی ہے اس سے جسم میں آگ کا سا شعلہ بھڑک اُٹھتا ہے یہ مثانہ کے لیے مفید نہیں ہوتی حالانکہ مہلک دواؤں کے کھالینے میں یہ دوسری دواؤں سے زیادہ نفع بخش ثابت ہوتی ہے جس شراب میں زفت یا رال پڑی ہوئی ہوتی ہے وہ گرم ہوتی ہے غذا کو ہضم کرتی ہے البتہ نفث الدم والوں کے لیے مفید نہیں ہوتی "بارساطیس" نامی شراب جس میں شراب شیریں ملی ہوئی ہوتی ہے اور جسے "اقساما" کہا جاتا ہے۔ اس سے بخارات کثرت کے ساتھ سر کی طرف صعود کرتے ہیں نیز یہ مسکن، نفاخ، دیر ہضم اور معدہ کے لیے مضر ہوتی ہے۔

"اقالاافالاوالس" نامی شراب جس کے متعلق عام خیال ہے کہ یہ "انطاکیا" کی تمام شرابوں سے عُمدہ ہوتی ہے جب یہ بہت پُرانی ہو جاتی ہے اور پھر استعمال کی جاتی ہے تو غذا کو ہضم کرتی، رُوح کو قوت بخشتی، شکم کو طاقت دیتی اور معدہ کے لیے نافع ہوتی ہے البتہ مثانہ اور تاریکی چشم میں یہ مُفید نہیں ہوتی ہے اور نہ ہی اس کا کثرت استعمال مفید ہوتا ہے۔

"نابوس" نامی شراب "قلابوس" نام کی شراب سے زیادہ گاڑھی ہوتی ہے اور شیریں بھی ہوتی ہے۔ معدے میں نفخ پیدا کرتی، ملین شکم ہوتی اور "فالاربوس" نامی شراب کی طرح غذا کے ہضم کرنے میں معاون ہوتی ہے لیکن یہ اعصاب کے لیے کسی قدر مضر ہوتی ہے اور کہنہ ہو جانے پر اس میں قوت قبض پیدا ہو جاتی ہے۔ "لیوس" نام کی شراب بھی شیریں "بابوس" نام کی شراب سے زیادہ گاڑھی ہوتی ہے۔ چنانچہ اس کا استعمال گوشت کو بڑھاتا، رنگ کو نکھارتا اور ہضم غذا میں مفید ہوتا ہے۔ "تیموریطقس" نام کی شراب چونکہ انتہائی قابض ہوتی ہے اس لیے معدہ اور آنتوں سے رطوبت کے سیلان کو زائل کرتی ہے اور اپنی لطافت کے باعث سر کے لیے کسی قدر مضر ثابت ہوتی ہے اور جب یہ پُرانی ہو جاتی ہے تو معدہ کے لیے مفید اور خوش ذائقہ ہو جاتی ہے۔ "اردریانوس" اور "بوطہوس" نام کی شرابیں جنھیں "صقلیہ" میں بنایا جاتا ہے یہ دونوں شرابیں گاڑھی ہونے میں مساوی ہوتی ہیں اور ان میں کسی قدر قوت قبض بھی پائی جاتی ہے ان کی قوت بہت جلد کمزور ہو جاتی ہے اور چونکہ ان میں لینت یعنی ارضیت کم اور مائیت زیادہ ہوتی ہے اس لیے یہ اعصاب کے لیے کسی قدر مضر ہوتی ہیں "صقلیہ" کے "ادرنا" نامی مقام پر بنائی جانے والی "تابوطافرس" نامی شراب خوشبودار ہوتی ہے اس لیے اس کی زیادہ مقدار کا پینا ممکن ہے اور پھر بھی یہ نشہ آور نہیں ہوتی اس کے پینے سے سرور دیر تک رہتا ہے "اسطریقیون" نامی شراب "قوانواطراشش" شراب سے مشابہ ہوتی ہے لیکن فضلات زیادہ پیدا کرتی ہے "حنوشش" نام کی شراب میں لینت یعنی ارضیت کم اور مائیت مذکورہ بالا تمام شرابوں سے زیادہ پائی جاتی ہے اسے "سلس" بھی کہتے ہیں اس میں غذائیت بھی پائی جاتی ہے، سرموں کے اجزاء میں شامل کر کے اس سے فائدہ حاصل

ے پتھر کی ایک قسم ہے جو بارت و رہارت ہوتا ہے یہ زود شکن اور سفید و شفاف بھی ہوتا ہے۔

کیا جاتا ہے "استریس" نامی شراب کا استحالہ جسم میں بہت جلد ہو جاتا ہے۔ لیکن "حبوس" نامی شراب سے قوت میں یہ کمزور ہوتا ہے اور یہ ملین بھی ہوتی ہے۔

"امابیلس" نامی شہر کی بنی ہوئی شراب اپنی قوت میں "بستلوس" نام کی شراب سے مساوی ہوتی ہے اور اسے "بوعالیطس" بھی کہا جاتا ہے۔ "قوقس" اور "فلارومانیوس" نامی شرابوں میں جب دریا کا پانی زیادہ ڈال دیا جاتا ہے تو یہ بہت جلد خراب ہو جاتی ہیں اور ساتھ ہی ساتھ نفاخ و مسہل بھی ہو جاتی ہیں۔ نیز یہ دونوں شرابیں اعصاب کے لیے مضر ہوتی ہیں مجموعی حیثیت سے تمام شرابیں جب خالص ہوتی ہیں، اُن میں کوئی دوسری چیز نہیں ہوتی اور ساتھ ہی ساتھ اُن میں قوت قبض بھی ہوتی ہے تو اس کے اثرات جسم میں بہت جلد نافذ ہو جاتے ہیں نیز شہوانی قوت بہت جلد پیدا ہو جاتی ہے، یہ گرمی پیدا کرتی، معدہ کو طاقت اور جسم کو غذائیت بخشتی ہے، خواب آور ہوتی، جسم کی قوت کو بڑھاتی اور رنگ کو نکھارتی ہے اس کی مناسب مقدار کے پینے سے شوکران، دھنیا، افیون، مردار سنگ اور کھمبی کے کھا لینے سے پیدا ہونے والے مضر اثرات میں فائدہ ہے، ان تمام مہلک دواؤں کے کھا لینے اور اُن مہلک کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں بھی اس سے فائدہ ہوتا ہے جن کی سمیتیں سردی کے باعث مہلک ثابت ہوتی ہیں اور جن کی سمیت سے معدہ میں استرخار پیدا ہو جاتا ہے۔

خوشبودار سفید و پرانی شراب نفخ مزمن، معدہ اور بالائی شکم کے زیریں حصے کی چبھن، ضعف معدہ کے باعث عارض ہونے والے استرخار، شکم اور آنتوں کی طرف گرنے والی رطوبات، کثرت کے ساتھ پسینہ کے خارج ہونے اور جسم کے تحلیل ہونے میں خاص طور سے نافع ہے۔ پرانی شراب شیریں گردہ و مثانہ کے امراض میں نافع ہے اُونی کپڑے کے ٹکڑے کو دھوئے بغیر اس میں تر کر کے زخموں اور ورموں پر رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ زہریلے پھوڑوں، گوشت کے خراب ہو جانے اور زخموں پر فضلات کے گرنے میں اس کا دھارنا مفید ہے۔ خام انگور کی شراب بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ کھٹمٹھے کچے انگور کو دھوپ میں تین یا چار روز رکھ چھوڑیں جب یہ مرجھا جائیں تو نچوڑ کر مشکوں میں ڈال کر کے دھوپ میں رکھ دیں۔ یہ شراب قابض ہوتی ہے، ڈھیلے معدے کو مضبوط کرتی ہے، حاملہ عورتوں کے بعض غیر فطری چیزوں کو کھانے کی خواہش میں نافع ہے اور اس قولنج میں بھی یہ مفید ثابت ہوتی ہے جس میں براز بذریعہ قے خارج ہوتا ہے۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ شراب وبائی امراض میں نافع ہے اس شراب کو کئی سال تک رکھ چھوڑ کر کہنہ کرنے کی ضرورت ہوتی ہے اگر ایسا نہیں کیا گیا تو یہ شراب نہیں کہلائے گی۔

شراب مائی جسے "شروب" بھی کہا جاتا ہے اس کے بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ اندازاً اتنا انگور لیں کہ اگر اسے نچوڑا جائے تو تیس گھڑا آب انگور نکلے اس نچوڑے ہوئے انگور میں تین گھڑا پانی ڈال کر پیروں سے کچلیں اور پھر اُسے نچوڑ کر پکائیں جب دو تہائی پانی ختم ہو جائے تو بچے ہوئے نچوڑے اور پکنے کے بعد بچے ہوئے پانی کے ہر کوز یعنی ساڑھے تین لیٹر میں آٹھ سو گرام نمک ڈال کر مشکوں میں رکھ لیں اور ایک سال کے بعد دوسرے مشکوں میں منتقل کر دیں اور پھر سال بھر کے بعد استعمال میں لائیں کیونکہ یہ شراب جلد خراب نہیں ہوتی اور اس شراب کی ضرورت اس وقت پیش آتی ہے جب کسی

شراب کے مضر اثرات کے باعث شہوت غالب ہوتی ہے اور یہ مرض سے اٹھے ہوئے کمزور اصحاب کے لیے بھی نافع ہے۔ شراب ضعیف اپنی قوت میں شراب مائی سے مشابہ ہوتی ہے اور اس کے بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ عصارۂ انگور اور پانی دونوں مساوی الوزن لے کر نرم آنچ پر پکائیں۔ جب ایک تہائی پانی ختم ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مشکوں میں رکھ لیں کچھ لوگ شراب ضعیف حسب ذیل طریقہ سے بناتے ہیں۔ دریا اور بارش کا پانی، شہد اور عصارۂ انگور سب کو مساوی الوزن لے کر آپس میں ملا لیتے ہیں اور پھر اسے مشکیوں میں ڈال کر چالیس روز تک دھوپ میں رکھ چھوڑتے ہیں اور پھر سال بھر کے بعد استعمال میں لاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

نشہ آور شراب کے فوائد اور اس کے نقصانات، اس کی قسمیں اور کون سی قسم کن کن حالات میں مفید و مضر ثابت ہوتی ہے، اس سے پیدا ہونے والے نقصانات کا ازالہ، اس کے لازمی عوارضات اور لاحق ہونے والے امراض کے بارے میں بیان کروں گا چنانچہ پہلا بیان نشہ آور شراب کی اقسام، اُن کے فوائد اور نقصانات کے ازالے سے متعلق ہے۔

نشہ آور شراب جسم کو حرارت بخشتی اور ہضم معدی میں معاون ہوتی ہے۔ معدے سے جگر میں بہت جلد پہنچ جاتی ہے اور جگر میں ہی اچھی طرح ہضم ہوتی ہے جگر سے عروق اور تمام بدن میں نفوذ کرتی ہے۔ پیاس کو بجھاتی ہے جبکہ اس میں پانی لیا جاتا ہے۔ پیاس کو بجھانے کے لیے اس قدر پانی ملایا جائے کہ اس کا کوئی مزہ باقی نہ رہے اور پھر پیا جائے تو پیاس بجھ جاتی ہے اور جسم میں کوئی گرمی نہیں پیدا ہوتی۔ جن چیزوں میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے ان کے کھانے کے بعد جب اسے پیا جاتا ہے تو جسم فربہ ہو جاتا ہے، رنگ نکھر جاتا ہے اور تمام فضلات نکلنے لگتے ہیں بول و براز، پسینہ اور مسامات کے ذریعہ ان کا نکلنا آسان ہو جاتا ہے صفرا بھی روز بروز پیشاب کے ذریعہ خارج ہوتا رہتا ہے چنانچہ اسے زیادہ مقدار میں اور اس کی کیفیت کو بدل کر نہیں پینا چاہیے کیوں کہ یہ صحت کی حفاظت میں اعلیٰ درجے کی معاون ہوتی ہے۔ کبھی کبھی اس کی معتدل مقدار کا استعمال کرنا مفید ہوتا ہے جو طبیعت کو قوت بخشتی اور اس پر غالب آجاتی ہے، گہری اور عمدہ نیند لاتی ہے تو لازمی طور پر نفسانی اعضاء کو اس نیند سے جس قدر سکون ملتا ہے اتنا شراب پیے بغیر نیند آنے سے نہیں ملتا چنانچہ طویل نیند اور حرکات کے کم ہونے کے باعث جسم قوی ہو جاتا ہے اور حرکات میں سہولت و آسانی ہو جاتی ہے، احساسات تیز اور لطیف ہو جاتے ہیں قوت ہاضمہ عمدہ ہو جاتی اور بڑھ جاتی ہے۔ اس شراب کا عادی ہونے کے بعد چھوڑ دینے سے جسم ٹھنڈا ہو جاتا ہے، سوداوی امراض لاحق ہو جاتے ہیں، قوت ہاضمہ ضعیف اور کمزور ہو جاتی ہے چنانچہ انھیں وجوہات کی بنا پر اس کی تین مقداریں مفید ہوتی ہیں۔

۱۔ اس کو غذا کے بعد اتنی مقدار میں پیا جائے کہ پیاس پوری طرح بجھ جائے اس کے علاوہ اور کوئی دوسرا مقصد تفریح یا سرور کا نہ ہو یہ مقدار گرم مزاج والوں کے لیے ہے جن کے جسم میں انتہائی گرمی ہوتی ہے یا جنھیں بخار کا عارضہ ہوتا ہے۔

۲۔ اس کو اتنی مقدار میں پیا جائے کہ سر اور قوت حاسہ میں بغیر کسی ثقل کے اعتدال کے ساتھ فرحت و سرور حاصل ہو جائے اور گہری نیند بھی نہ آئے۔ اگر اس کو اتنی مقدار میں پیا جائے کہ زبان ہکلانے لگے، سوچنے سمجھنے کی طاقت زائل ہو جائے

جوڑوں میں اضطراب کے باعث حرکات میں ضعف آجائے تو یہ حالت نشہ کی ہوگی جو بہت سی وجوہات کی بنا پر بے حد مضر ثابت ہوتی ہے خاص طور سے جب اس کو پے در پے اور تھوڑے وقفے کے ساتھ لگاتار پیا جاتا ہے اگر اسے لگاتار نہ پیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے مہینے میں ایک یا دو بار یا اس سے زیادہ پینا مفید ہے ایسی صورت میں یہ جسم کو گرم و تر رکھتی، اخلاط غلیظہ کو رقیق کرتی، عروق و مجاری کو کھولتی اور تمام خراب فضلات جب بستہ ہوکر جمع ہونے لگتے ہیں تو انھیں تحلیل کرکے عروق و مجاری اور سانس کے راستوں سے نکال باہر کرتی ہے خاص طور سے اس کو پینے کے بعد جب دوسرے روز پانی پی لیا جاتا ہے تو یہ پانی ایسی حالت میں شراب کی وجہ سے جمع ہونے والے تمام مادوں کو رقیق کرکے آسانی سے خارج کر دیتا ہے اور شراب کی وجہ سے جن اعضاء میں گرمی پیدا ہوجاتی ہے انھیں ٹھنڈا کرکے اعتدال پر لاتا ہے۔ اسی لیے یہ صحت کی حفاظت میں سب چیزوں سے بہتر ہے اور اس کو پینے کا عمدہ طریقہ یہ ہے کہ اس کو دو یا تین دن کے وقفے سے پیا جائے اور ان تین دنوں میں اس کی جگہ صرف پانی پیا جائے اس سے کم کا وقفہ مزاج کے اعتبار سے کیا جا سکتا ہے یہاں تک کہ اسے ایک یوم کے وقفے کے ساتھ پیا جائے۔

نشہ آور شراب کا خمار کی حالت میں برابر پیتے رہنا مہلک امراض کو وجود میں لاتا ہے ایسی صورت میں جسم اگرچہ اپنی اصلی حالت پر زیادہ دنوں تک باقی رہتا ہے تاہم دردِ سر، فالج، رعشہ، امراض حادہ، ورم احشاء خاص پر ورم جگر اور پھوڑوں جیسے خراب امراض میں مبتلا ہوجاتا ہے، عقل فاسد ہوجاتی ہے، حواس پراگندہ رہتے ہیں، حرکات میں ضعف آجاتا ہے، جسم ڈھیلا پڑجاتا ہے اور بھوک جاتی رہتی ہے۔ نشہ آور شراب کے انواع و اقسام کے لحاظ سے افعال و خواص بھی مختلف ہوتے ہیں۔ چنانچہ سیاہ گاڑھی اور شیریں شراب میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے اور یہ سیاہ و گاڑھا خون زیادہ پیدا کرتی ہے۔ امتلاء اور سوداوی امراض والوں کے لیے یہ مضر ثابت ہوتی ہے جبکہ طویل مرض سے اُٹھے ہوئے کمزور لوگوں اور ان لوگوں کے لیے مفید ہوتی ہے جو اپنا گوشت و پوست بڑھانا چاہتے ہیں۔ سفید اور پتلی شراب میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ اور یہ گرم مزاج اصحاب کے لیے سب سے زیادہ مفید ہوتی ہے۔ نشہ آور شراب جسم میں گرمی پیدا کرتی اور صفراء کو پیشاب کے ذریعہ تھوڑا تھوڑا کرکے خارج کرتی ہے جیسا کہ ہم پہلے بتا چکے ہیں چنانچہ صفراوی امراض کے پیدا ہونے کا اندیشہ ختم ہوجاتا ہے خاص طور سے سفید و رقیق شراب سے کیوں کہ یہ گرمی زیادہ پیدا نہیں کرتی اور اعلیٰ درجے کی مدرِ بول ہوتی ہے۔ غلظت و رقت کے لحاظ سے معتدل اور سرخ شراب کا مزاج بھی معتدل ہوتا ہے یہ خون صالح پیدا کرتی ہے۔ زرد رنگ اور انتہائی قوت والے مزے کی شراب کافی گرمی پیدا کرتی ہے یہ گرم مزاج اصحاب کے لیے مضر ہوتی ہے لیکن جب اس میں اعلیٰ درجے کی آمیزش کرکے اسے سرد میوہ جات میں منتقل کر دیا جاتا ہے تو گرم مزاج والوں کے لیے بھی مضر نہیں ہوتی۔ شرابِ ریحانی سے اکثر بخارات سر کی طرف صعود کرتے ہیں۔ اس لیے دردِ سر اور آشوبِ چشم والوں کو اس سے پرہیز کرنا چاہیے نیز یہ سر میں بہت جلد امتلاء پیدا کر دیتی ہے اگر کسی وجہ سے اس کو پینے کی ضرورت پیش آجائے تو کافور اور سرد خوشبویات کو سونگھ کر، آبِ گلاب، صندل، سرکہ اور روغنِ گل سے سر کو سردی پہنچا کر اس کی مضرت کا ازالہ کیا جاتا ہے۔ اس کو پینے کے فوراً بعد بھی اور ان تمام چیزوں کے کھانے سے اس کے مضر اثرات زائل ہوجاتے ہیں جن سے بخارات

سر کی طرف صعود نہیں کرتے مثلاً تمام ترش اور قابض میوہ جات۔

شراب کہنہ جسم میں خشکی زیادہ اور بخارات کم پیدا کرتی ہے۔ نئی شراب بخارات زیادہ اور بہت جلد پیدا کرتی ہے لیکن اس سے پیدا ہونے والے بخارات میں تری ہوتی ہے جس کی وجہ سے سر میں اتنی گرانی نہیں ہوتی جتنی شرابِ ریحانی سے ہوتی ہے۔ زرد رنگ کی تلخ انتہائی پرانی اور خالص شراب کا سریع اور ہاضم ہونے کی وجہ سے شکم میں مفید ہوتی ہے اور چونکہ اس سے بخارات سر کی طرف صعود کرتے ہیں اس وجہ سے سر کے لیے مضر ہوتی ہے جبکہ شرابِ ممزوج (پانی ملی ہوئی شراب) کے افعال و خواص اس کے بالکل برعکس ہوتے ہیں۔ معتدل شراب کے افعال و خواص بھی معتدل ہوتے ہیں چنانچہ اس کا پینا گرم مزاج اصحاب کے لیے مفید ہوتا ہے خاص طور سے جب یہ قوی اور اس قدر کہنہ ہوتی ہے کہ اس کا کوئی مزہ محسوس نہیں ہوتا۔ گرم مزاج لوگوں کو اسے کم پینا چاہیے۔ معتدل مزاج اور معتدل جسم والوں میں یہ اعتدال کو برقرار رکھتی ہے۔ شرابِ کدر (گندلی شراب) سدّوں کو نہیں کھولتی بلکہ اکثر یہ سدّہ پیدا کر دیتی ہے ساتھ ہی ساتھ جوڑوں میں خشکی اور گردوں میں پتھری پیدا کرتی ہے گاڑھی شراب میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے یہ جسم کو فربہ کرتی ہے۔ رقیق شراب ان لوگوں کے لیے مفید ہوتی ہے جو اپنے جسم میں لطافت پیدا کرنا چاہتے ہیں۔ شرابِ قابض حابس شکم ہوتی ہے اور معدے کو طاقت بخشتی ہے۔ جسم سے فضلات کو خارج کرنے میں اس کے اثرات شراب کی تمام قسموں سے جداگانہ ہوتے ہیں۔

قہوہ شراب کی ایک قسم ہے جو گرم مزاج والوں کے لیے نافع ہوتا ہے لیکن جماع کی خواہش کو زائل کر دیتا ہے شرابِ شمش بخار کا عارضہ اور خون میں عفونت بہت جلد پیدا کرتی ہے۔ صرف مویز سے بنی ہوئی نبیذ سیاہ گاڑھی شراب سے مشابہ ہے مگر جسم میں گرمی سیاہ گاڑھی شراب سے کم پیدا کرتی ہے اور زیادہ قابض ہوتی ہے البتہ جب اس میں شہد کا اضافہ کرلیا جاتا ہے اور پھر دھوپ میں رکھ چھوڑا جاتا ہے تو پرانی ہونے کے بعد یہ انتہائی گرمی پیدا کرتی، گردوں کا تنقیہ کرتی اور جوڑوں کے درد میں مفید ثابت ہوتی ہے کیونکہ یہ گاڑھی ہوتی ہے۔

شہد سے بنی ہوئی نبیذ، خاص طور سے مصر میں دریائے نیل کے پانی اور شہد سے بنی ہوئی نبیذ زیادہ گرم ہوتی ہے اور صفراء بھی زیادہ پیدا کرتی ہے۔

کھجور سے بنی ہوئی نبیذ اور چھوہارے کا پانی گدلا خون زیادہ پیدا کرتا اور کسی قدر ہاضم ہوتا ہے، اس قدر دست آور ہوتا ہے کہ اس سے کوئی فائدہ نہیں حاصل ہوتا کیونکہ اس کے اندر قوتِ اسہال "وازلاق" پائی جاتی ہے۔

شکر یا آبِ نیشکر (گنا) یا قند اور بتاشے سے بنی ہوئی نبیذ دردِ سر پیدا کرتی ہے اس سے ابخرات سر کی طرف بہت جلد صعود کرتے ہیں تاہم یہ مدرِ بول ہوتی، گردے و مثانے کا تنقیہ کرتی، اور سینہ و پھیپھڑا کی خشونت کو زائل کرتی ہے۔

اب ہم اپنے مذکورہ بالا قول کے مطابق شراب کے پینے سے عارض ہونے والے مضر اثرات اور ان چیزوں کو بیان

کریں گے جن سے مضر اثرات کا ازالہ ہوتا ہے۔ چنانچہ ہم کہتے ہیں کہ شراب کے پینے سے درد سر، آشوب چشم، حرارت جگر، بھوک کا زائل ہو جانا، متلی، سدر[1]، سر چکرانا، رعشہ اور خمار کا عارضہ لاحق ہوتا رہتا ہے جن لوگوں کو شراب کے پینے سے اکثر درد سر ہونے لگتا ہے انھیں سفید رقیق شراب جس میں ہوائیت بالکل نہ ہو پینا چاہیے اگر بدرجۂ مجبوری اس کے علاوہ کسی اور شراب کو پینا پڑے تو اس میں اس قدر آمیزش کرلیں کہ شراب کا مزہ باطل ہو جائے اور پھر اس کے بعد ترش بہی، بیر، بیر کا ستو کھائیں اگر بہی نہ مل سکے تو ترش سیب کا استعمال کریں۔ شراب پیتے وقت آبِ گلاب اور کافور میں تر کیے ہوئے کپڑے کے ٹکڑے کو سر پر رکھیں سوتے وقت روغن گل ناک سے سُڑکیں اس کے بعد بنفشہ اور نیلوفر وغیرہ سونگھیں۔

جن لوگوں کو شراب کے پینے سے آشوب چشم کا عارضہ لاحق ہوتا ہے انھیں شراب کے فوراً بعد برف سے ٹھنڈی کی ہوئی سکنجبین پینا چاہیے باقی سکنجبین کو سونے کے بعد یا نشہ اُتر جانے کے بعد پینا چاہیے۔ تجربے سے یہ بات مشاہدے میں آئی ہے کہ انتہائی ٹھنڈی کی ہوئی سادہ سکنجبین بہت کم متلی پیدا کرتی ہے البتہ بیحد کمزور معدہ والوں میں یہ متلی پیدا کرتی ہے چنانچہ ایسی حالت میں بہی اور شکر سے بنی ہوئی سکنجبین استعمال کرنا چاہیے۔ جس کے بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے ترش بہی کا صاف شدہ پانی ایک حصہ، سرکہ معتدل ایک حصہ اور شکر طبرزد[2] تین حصے کر پکائیں اور جھاگ کو نکالتے جائیں یہاں تک کہ قوام بن جائے اور پھر اسے وقت پلکوں، کنپٹیوں اور پیشانی پر شیاف مامیثا، صندل سرخ، سُپاری، گلِ ارمنی، آبِ گلاب اور سرکہ کے ساتھ لگائیں، سونے سے پہلے آبِ گلاب آنکھوں میں ٹپکائیں۔ آبِ گلاب میں اگر سماق بھگولیں تو اس کا اثر اور بھی زیادہ ہو جاتا ہے۔ ریحانی اور تلخ شراب سے پرہیز کریں البتہ پانی ملی ہوئی شراب اور قہوہ، عدسیہ[3]، قریص[4]، ہلام[5] اور تمام ترش غذاؤں کے بعد استعمال کریں، فصد و حجامت اور تلئین شکم کا خاص خیال رکھیں۔

شراب سے جن اصحاب کے جگر میں حرارت پیدا ہو جاتی ہے انھیں بھی قہوہ، کسیلی اور پانی ملی ہوئی شراب کے فوراً بعد انار ترش چوسنا چاہیے اور جیسا کہ ہم پہلے بیان کر چکے ہیں انھیں ٹھنڈی غذاؤں کو استعمال کرنا چاہیے جب شراب کے بعد بغیر کسی درد اور تنگیٔ تنفس کے جگر میں گرانی اور مقام جگر پر کوئی لٹکی ہوئی چیز محسوس ہو تو گاڑھی اور گدلی شراب

---

[1] سدر :۔ ایک حالت ہے جس میں آدمی مبہوت رہ جاتا ہے اور سر میں گرانی آنکھوں میں اندھیرا اور کبھی کانوں میں سنسناہٹ بھی معلوم ہوتی ہے کبھی عقل بھی جاتی رہتی ہے۔

[2] شکر طبرزد :۔ قند مکرر، آبلوج، قند سفید کو مکرر صاف کر کے قالب میں جمالیں اور سفید نمک کے مانند سخت ہو جائے تو اسے شکر طبرزد کہتے ہیں۔

[3] عدسیہ :۔ گندم سے بنی ہوئی حلیم کی طرح ایک غذا ہے۔

[4] قریص :۔ ایک قسم کی غذا ہے جو لطیف گوشتوں سے بنائی جاتی۔

[5] ہلام :۔ غذا کی ایک قسم ہے۔

سے پرہیز کرنا چاہیے اور شراب رقیق کے فوراً بعد مُربّۂ کرفس اور گاجر کھانا چاہیے۔ غذا میں حرشف، کبر مخلل یعنی سرکہ میں پڑا ہوا کبر، کاسنی اور جنگلی کاسنی استعمال کرنا چاہیے۔ ایسی حالت میں جگر کے سدوں کو کھولنے والی دواؤں کو خاص طور سے استعمال کرنا چاہیے، خمیری آٹے اور نشاستہ سے بنی ہوئی شیریں شراب سے بھی پرہیز کرنا چاہیے۔ اگر شراب کے پینے سے جگر کی گرانی کے ساتھ ساتھ تنگیٔ تنفس اور بخار کا عارضہ بھی ہو تو ایسی صورت میں فصد اور مذکورہ بالا تمام تدابیر اختیار کرنا چاہیے اور مقام جگر پر سرد ضمادوں کا استعمال مُفید ہوتا ہے اگر یہ تدابیر کافی ہو جائیں تو ٹھیک ہے ورنہ ایک مدت تک شراب کا استعمال ترک کر دینا چاہیے۔ کیونکہ یہ ایک ایسا عارضہ ہے جس سے کمزوری کا احتمال اور ورم جگر کا اندیشہ رہتا ہے اسی لیے اسے صحت کی حدود سے خارج کر کے مرضی حالت میں شمار کیا جاتا ہے۔ شراب عام حالات میں بہت کم مضر ہوتی ہے۔ البتہ سرد مزاج اصحاب اور بے حد بڑھی ہوئی طحال میں سبز گاڑھے خون والوں کے لیے مضر ہوتی ہے۔ سیاہ شیریں رقیق شراب سے جن اصحاب کو مذکورہ بالا امراض لاحق ہوتے ہوں انھیں سیاہ گاڑھی گدلی و شیریں شراب سے پرہیز لازم ہے۔ چنانچہ ایسے لوگوں کو زردی و سیاہی مائل سُرخ شراب مفید ہوتی ہے جس میں تھوڑی سی آمیزش سے اس کے مزاج کو خفیف بنا دیا جاتا ہے اور پھر اسے ہلکی لطیف غذا کے بعد پیا جاتا ہے اس کو شکم پُری کی حالت میں نہیں پینا چاہیے۔ کچھ ایسے لوگ بھی مجھے ملے جو شراب پلا کر قے کے ذریعہ خلط سودا کا تنقیہ کراتے ہیں چنانچہ اس عمل سے سودا والوں کو بیحد فائدہ ہوتا ہے جبکہ یہ خلط آسانی سے خارج ہو جاتی ہے۔ چنانچہ ایسی حالت میں اس خلط کو میاری کے ذریعہ اپنی اصلی حالت پر نہیں لوٹانا چاہیے لیکن اگر شراب کے بعد سودا آسانی سے نہ خارج ہو اور ہچکی و بے چینی عارض ہو جائے تو ایسی صورت میں گُلاب کو گرم پانی کے ساتھ کھلائیں تاکہ سودا آسانی سے خارج ہو جائے اور پھر مسہل سودا دوا دویہ استعمال کرائیں اور داہنے ہاتھ کی باسلیق کا فصد کرائیں۔ شراب سے اگر تشنّج و قراقر شکم کے ساتھ درد جگر عارض ہو جائے اور ہاضمہ بھی کمزور ہو جائے تو ایسی حالت میں بھُنے ہوئے شوربے اور غذاؤں میں پڑنے والے گرم مصالحہ جات و خوشبویات کے بعد زرد رنگ کی انتہائی تلخ شراب پلائیں اس کے فوراً بعد اخروٹ بادام اور پستہ استعمال کرائیں، سبزیوں اور ترمیوہ جات سے پرہیز کرائیں یہاں تک کہ مذکورہ بالا عوارضات موقوف ہو جائیں۔ شراب کے لگاتار پینے سے اگر بھوک زائل ہو جائے، متلی اور ہیجان ہو، سر کی گرانی کے ساتھ جسم چُور چُور ہو رہا ہو، آرام کی نیند کا فقدان ہو جائے اور بُرے خیالات دل میں آنے لگیں تو یہ خمار[1] کے عوارضات کہلائیں گے اور خمار بیند کا تخمہ[2] ہوتا ہے ایسی صورت میں لمبی نیند لانے کی کوشش کریں اور نیند ہی کی حالت میں ہاتھ پیر کھینچتے رہیں اس کے بعد مریض کو حمام میں لے جائیں اور سر پر گرم پانی بکثرت دھاریں اور پھر حمام سے نکال کر آرام کرائیں مذکورہ بالا تدابیر سے اگر عوارضات میں تخفیف ہو جائے اور بھوک لگنے لگے تو بہتر ہے

---

[1] خمار :۔ شراب کے ہضم ہو جانے کے بعد جو ثقل معدہ میں باقی رہ جائے اور اس میں رطوبت مل جانے سے جو گرانی اور درد سر لاحق ہوتا ہے۔

[2] تخمہ :۔ معدہ میں غذا کا ہضم نہ ہونا بلکہ فاسد ہو جانا۔

ورنہ پھر سے نیند اور سکون کی طرف توجہ دیں اور پھر حمام میں داخل کریں یہاں تک کہ عوارضات خفیف ہوجائیں اور بھوک لگنے لگے اگر بعض عوارضات مثلاً متلی اور دردِ سر میں اضافہ ہوجائے تو سکنجبین اور گرم پانی سے چند بار قے کرائیں یہاں تک کہ معدے کے فضلات خارج ہوجائیں اس کے بعد انار اور بہی کا نچوڑا ہوا پانی پلائیں یا صرف ریباس کے پانی میں گلِ نیشاپوری ملاکر کھلائیں اگر بھوک لگنے لگے تو چوزۂ مرغ میں پودینہ ملاکر آبِ انگور خام کے ساتھ کھلائیں۔ اگر صرف دردِ سر میں اضافہ ہو تو مذکورہ بالا تدابیر کے برعکس تبرید اور حرارت کو بجھانے کی تدبیر اختیار کریں جبکہ چہرہ اور سر دونوں پر ہاتھ رکھنے سے حرارت محسوس ہو ساتھ ہی ساتھ دونوں کنپٹیوں میں ٹیس اُٹھ رہی ہو۔ اگر سر میں صرف گرانی ہی گرانی ہو اس کے ساتھ کوئی حرارت یا درد نہ ہو تو ایسی صورت میں حمام کرائیں اور سر پر گرم پانی دھاریں جب بھوک لگنے لگے تو عدشیہ[1] اور کرنبیہ[2] کھلائیں۔ کچھ لوگ ایسے بھی ہیں جن سے خمار کے عوارضات زائل نہیں ہوتے جنھیں پوری طرح سکون نہیں ملتا جب تک کہ وہ کسی قدر شراب نہیں پی لیتے لیکن ایسی حالت میں شراب کا پینا اگرچہ انتہائی غلط بات ہے کیونکہ یہ نشہ کو واپس لاتی ہے تاہم اس میں پانی ملاکر تھوڑا تھوڑا کرکے استعمال کرسکتے ہیں اور مناسب اوقات میں سکون کے پیشِ نظر اس کی زیادہ مقدار بھی استعمال کرسکتے ہیں۔ چنانچہ جب سکون حاصل ہوجائے اور خمار کے موذی اعراض سے نجات مل جائے تو شراب کو ترک کردیں۔ گلاب کو برف کے ساتھ استعمال کرنے سے نیز قفاع[3]، ماءالجبن، قابض اور ترش میوہ جات کے روغنوں سے شراب کی عادت جاتی رہتی ہے۔ شراب سے جن لوگوں کو رعشہ لاحق ہوجاتا ہے لازم ہے کہ ایسے اصحاب اسے کم کردیں یا بالکل ترک کردیں کیونکہ اس کے پینے سے فالج اور سکتہ کا اندیشہ رہتا ہے بہت سے لوگ جب شراب پیتے ہیں تو نشہ کی ابتدا میں رعشہ جاتا رہتا ہے لیکن ایسی حالت میں شراب کا پینا بہت بُرا ہوتا ہے کیونکہ نشہ کے اُتر جانے کے بعد رعشہ پہلے سے بھی بڑھ جاتا ہے۔ اور ایسا اس لیے ہوتا ہے کہ شراب بحیثیت مجموعی اعصاب میں استرخاء پیدا کرتی اور دماغ کو کمزور کردیتی ہے ایسی حالت میں دماغ اور اعصاب کے مریضوں کو ٹھنڈا پانی خاص طور سے مفید ہوتا ہے۔ شراب پینے سے جن لوگوں کے سر چکراتے ہیں انھیں نبیذ پینا چاہیے کیونکہ اس سے بخارات سر کی طرف کم صعود کرتے ہیں اور اس کے فوراً بعد انھیں کو روکنے والی اشیا کا استعمال کرنا چاہیے نیز اعلیٰ درجے کی مسہلات کی طرف توجہ کرنا چاہیے خاص طور سے ان ایارجات کا استعمال کرانا چاہیے جن میں زعفران نہیں ہوتا ایسی حالت میں معمولی سی غفلت مرگی یا سبات کا عارضہ پیدا کرتی ہے۔

شراب کے لگاتار پینے سے دو خراب عارضے لاحق ہوجاتے ہیں ایک تو تنگیٔ تنفس کا عارضہ ہے جس میں مادّے کا اضافہ ہوتا رہتا ہے یہ عارضہ مہلک ہوتا ہے اس سے اچانک موت واقع ہوجانے کا اندیشہ رہتا ہے نیز اس سے

---

[1] عدسیہ: ایک قسم کی غذا ہے جسے گندم سے بنایا جاتا ہے۔

[2] کرنبیہ ایک قسم کی غذا ہے۔

[3] قفاع: ایک شراب ہے جو جو کے آٹے یا دیگر غلوں سے گرم مصالحہ ڈال کر بنائی جاتی ہے۔

اختلاج قلب کا اندیشہ رہتا ہے چنانچہ شراب سے جب معمولی سا بھی خفقان ہو تو ایسی حالت میں شراب قطعی طور پر ترک کردیں اور بائیں ہاتھ کی باسلیق کی فصد کرائیں کیونکہ معاملہ بہت اہم ہوتا ہے۔ اس میں غفلت بالکل نہیں برتنی چاہیے اس کے بعد ایک عرصہ تک شراب کو ترک کیے رکھیں، لطیف غذائیں استعمال کرائیں اور ایسی ملین ادویہ استعمال کرائیں جن میں حرارت بالکل نہ ہو مثلاً دواءالمسک کہ یہ خفقان کی ایک ایسی دوا ہے جس میں کوئی گرمی نہیں ہوتی۔

اس کے بنانے کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔

گلاب کا سفوف، طباشیر، کشنیز خشک، کہربا، ہر ایک مساوی الوزن، چھوٹا موتی نصف حصہ، مُشک خالص چھٹا حصہ، ترش سیب کے نچوڑے اور صاف کیے ہوئے پانی میں شکر "طبرزد" ڈال کر پکائیں یہاں تک کی شہد کی طرح قوام بن جائے اسی قوام میں "اُترج" کے چند پتے ڈال دیں اس کے بعد مذکورہ بالا تمام دواؤں کے سفوف کو قوام میں ڈال کر گوندھیں اور پھر حفاظت سے رکھ لیں۔ یہ ایک انتہائی عمدہ دوا ہے جس سے جسم میں کوئی حرارت نہیں پیدا ہوتی اور قلب کی تقویت کے لیے بیحد مُفید ہے، خفقان اور اختلاج میں حرارت پیدا کیے بغیر مفید ثابت ہوتی ہے۔

دوسرا عارضہ تشنج اور امتداد کا ہے جو شراب پینے والوں کو لاحق ہوتا ہے۔ اس میں تمدد نسبتاً خراب ہوتا ہے پورے جسم میں اختلاج کا اندیشہ رہتا ہے چنانچہ جب یہ عارضہ لاحق ہو تو فوراً شراب کو ترک کردیں اور قے کی طرف خاص توجہ دیں اگر قے آسانی سے نہ ہو تو قے آور دوائیں استعمال کرائیں قے کے ذریعہ جب معدہ سے تمام چیزیں خارج ہوجائیں تو مریض کو گرم پانی میں بٹھائیں یہاں تک کہ شکم میں نرمی پیدا ہوجائے اس کے بعد پشت کے مہروں اور جوڑوں پر روغن قسط اور روغن نرگس، روغن سوسن یا روغن بان کی نیم گرم مالش کرائیں اور اسی دن ایک روز اور رات بھر کوئی چیز نہ کھلائیں اور حسبِ دستور سابق آبزن، نیم گرم مالش کراتے رہیں خاص طور سے جب تشنج کا عارضہ ظاہر ہو ان عوارضات میں اگر اضافہ ہو تو ایک عرصہ تک شراب ترک کرادیں اور بقیہ زندگی میں اس کے کثرت استعمال سے پرہیز کراتے رہیں اور مشہور ایارجات استعمال کراتے رہیں اس ذیل میں ایارج روفس کو سب سے زیادہ استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ یہ مختصر بھی ہے اور مفید بھی، اس کے بنانے کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ تازہ اسطوخودوس کا سفوف سات گرام "قنطوریون صغیر" ساڑھے تین گرام، شحم حنظل ایک گرام، غاریقون دو گرام، افربیون پانچ سو ملی گرام، زنجبیل، وج اور جندبیدستر ہر ایک پانچ سو ملی گرام تمام دواؤں کے سفوف کو لے کر حسبِ دستور ایارج بنالیں۔ اس کے استعمال سے اعصاب، دماغ، کنپٹیوں اور حرام مغز کے فضلات خارج ہوجاتے ہیں نیز یہ مرگی، سکتہ، فالج، سبات، جمود تشنج اور امتداد کی ایک بے مثل دوا ہے اسے امراض میں اکثر عصارۂ "قثاء الحمار" کے ہموزن شحم حنظل کہنہ ملاکر استعمال کرایا جاتا ہے نیز مذکورہ بالا امراض والوں کو لطیف غذائیں کھلائیں اور مسمنات استعمال کرائیں مثلاً خردل کو آب نخود کے ساتھ اور روغن زیتون بھنا ہوا مُرغ گوشت جس میں غذاؤں کے اندر ڈالے جانے والے خوشبودار گرم مصالحہ جات شامل کیے گئے ہوں

اور شکار کیے ہوئے پرندوں کے گوشت میں خوشبودار گرم مصالحہ جات ملا کر استعمال کرائیں۔ خفقان والوں کو تیتر، تیہو اور آب انگور خام سے بنی ہوئی یا اس جیسی دوسری غذائیں استعمال کرائیں مثلاً قریص، ہیسی لطیف گوشتوں سے بنی ہوئی غذا وغیرہ۔ شراب کے منافع اور اس کے نقصانات کو زائل کرنے کے طریقوں کو پوری طرح ہم نے بیان کر دیا۔ (رازی)

خمان

یونانی نام : اقطی
بگڑ نام : خابور، بدقہ
نباتی نام : Sambucus nigra Linn.
انگریزی نام : Europaean Elder

اس کی دو قسمیں ہیں ایک بڑی جسے خابور کہتے ہیں اور اس کا لاطینی نام شوقر ہے یونانی میں اقطی کے نام سے معروف ہے۔ دوسری چھوٹی قسم رقعا کے نام سے متعارف ہے اور لاطینی میں اسے بدقر اور یونانی میں خاما اقطی کہتے یہی قسم علاجاً مستعمل ہے یہ خیال غلط ہے کہ اس کی چھوٹی قسم کا لاطینی نام شبوقر اور بڑی کا لاطینی نام بدقر ہے نیز یہ بات بھی دُرست نہیں ہے کہ خاما اقطی ایک ہندوستانی درخت ہے اور اس کے پھل کو بل اور فل کہنا بھی صحیح نہیں ہے۔ (غافقی)

اقطی کی دو قسمیں ہیں ایک درخت کی جنس کی ہوتی اس کی ٹہنیاں بانس کی طرح گول، لمبی اور سفید ہوتی ہیں اس کے تین یا چار پتے ہر شاخ پر الگ الگ پائے جاتے ہیں شکل میں یہ اخروٹ کے پتوں سے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اور ان سے ناپسندیدہ بو محسوس ہوتی ہے اس کی ٹہنیوں کے سروں پر چتر ہوتے ہیں جن میں سفید رنگ کے پھول لگتے ہیں پھل حبۃ الخضراء سے مشابہ مگر کسی قدر سیاہی لیے ہوئے بنفشی رنگ کے ہوتے ہیں شکل گچھوں کی سی ہوتی ہے ان کے اندر مائیت بہت ہوتی ہے جن سے شراب کی سی بو پھیلتی ہے اس کی ایک اور قسم سُرخ ہے جسے خاما اقطی اور بوشش کہتے ہیں یہ دوسری قسم سے چھوٹی اور عشب سے مشابہ ہوتی ہے ٹہنیاں چوکور ہوتی ہیں جن میں گرہیں کثرت سے پائی جاتی ہیں پتے اُوپر کو اُٹھے ہوئے الگ الگ ہر گرہ کے پاس سے اُگتے ہیں اور بادام کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں ان کے کناروں پر شگاف ہوتا ہے اور بادام کے پتوں سے لمبے ہوتے ہیں ان میں ناگوار بو پائی جاتی ہے اس قسم کے پھول اور پھل اور ٹہنیوں کے سروں پر موجود چتر بھی دوسری قسم کے چتر کے مانند ہوتے ہیں اس کی جڑ لمبی اور ایک انگل موٹی ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ دونوں قسمیں مجفف ہوتی ہیں نیز اعتدال کے ساتھ تحلیل اور اندمال کی خاصیت بھی رکھتی ہیں۔ (جالینوس)

اس کا مزاج سرد ہے یہ دوا رطوبات کو براہِ دست خارج کرتی ہے معدہ کے لیے مضر ہے اس کے پتوں کو صحرائی ساگ کی طرح پکا کر کھانے سے بلغم اور صفرا براہِ دست خارج ہو جاتا ہے اس کی ترو تازہ ٹہنیوں کو پکا کر کھانے سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں اس کی جڑ کو شراب کے ساتھ پکا کر کھانا استسقاء کے لیے مفید ہے اور اس کے کھانے سے سانپ کے کاٹے میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندے کے آبزن سے رحم کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے اور اس کا مُنہ بھی کُھل جاتا ہے نیز رحم کے دوسرے عوارضات کی بھی اصلاح ہو جاتی ہے اس کے پھلوں کو شراب کے ساتھ کھانے سے بھی یہی فائدے حاصل ہوتے ہیں اسے بطور خضاب لگانے سے بال سیاہ ہو جاتے ہیں اس کے ترو تازہ پتوں کو جَو کے ستو میں ملا کر لگانے سے گرم ورموں کا بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے آگ سے جلنے اور سگِ دیوانہ کے کاٹے میں بھی مُفید ہے نواصیر کے زخموں کو مندمل کرتا ہے اسے بکرے کی چربی میں ملا کر لگانے سے نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کو بدقر (ایک غیر مشہور بوٹی) کے پانی کے ساتھ کھانے سے ہڈیوں کے ٹوٹ جانے، موچ آنے، اگر پڑنے کی وجہ سے شدید چوٹ لگنے میں بے حد فائدہ ہوتا ہے یہ سبھی مشہور ہے کہ یہ دوا سگ دیوانہ کے کاٹے میں مفید ہے۔ (غافقی)

خماہان

عربی نام : صندل حدیدی

یہ صندل حدیدی ہے۔ (مؤلف)

یہ لوہے کی ایک قسم ہے یا انتہائی سخت پتھر ہے مرطوب اور غیر شفاف ہوتا ہے وزنی اور مزاج کے اعتبار سے سرد ہوتا ہے۔

نر و مادہ اس کی دو قسمیں ہیں نر میں سختی زیادہ اور مائیت کم ہوتی ہے نیز اس کے جوہر میں کثافت ہوتی ہے سنگ مسن یعنی ساق کے پتھر پر جب اسے گھستے ہیں تو ہڑتال کی طرح زرد ایک چیز نکلتی ہے اس کی مادہ قسم نر کے مقابلہ میں کم سخت ہوتی ہے اس کا جوہر عمدہ ہوتا ہے اور اس میں بھربھراہٹ پائی جاتی ہے اس کے نگینے کو گھسنے سے اس سے حاصل شدہ چیز یعنی جوہر اور مائیت دونوں چیزیں نر سے عمدہ نکلتی ہیں اور سنگ مسن پر پانی کے ساتھ رگڑنے سے شنگرف کی طرح انتہائی سُرخ چیز نکلتی ہے جسے ورم اور سرخبادہ پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے، حرارت بجھ جاتی ہے اور ٹیس کا درد موقوف ہو جاتا ہے اس کی نر اور مادہ دونوں کو گھسنے کے بعد نکلنے والی چیزیں خونی و صفراوی حاد امراض میں مفید ہیں مادہ قسم کے گھسنے سے جو چیز نکلتی ہے وہ نر کے مقابلہ میں زیادہ سرد اور مسکن ہوتی ہے اسے سان پر گھسنے کے بعد گرمی سے پیدا ہونے والے آشوب چشم کے ورم پر لگاتے ہیں اسے گھسنے سے نکلنے والی چیز شادنج سے بھی زیادہ سرخ ہوتی ہے نیز سردی اور دوسری خصوصیات میں شادنج کے مشابہ ہوتی ہے شادنج کی طرح اس میں بھی دوسری چیزوں کی آمیزش کر کے اسے نقلی بناتے ہیں اس کے مزے میں بیحد قبضیت ہونا اس بات کی دلیل ہے کہ اس میں سردی پیدا کرنے کی صلاحیت

ہوتی ہے اعضاء کو طاقت بخشتی ہے اور مادوں کے انصباب کو بند کرتی ہے ایک خیال یہ بھی ہے کہ دست آور دواؤں کے کھانے یا مروڑ کے ساتھ درد شکم میں اس کی گھسی ہوئی چیز فائدہ مند ہے اور نمیذ کی وجہ سے پیدا ہونے والے مضر اثرات میں اس کا چاٹنا بھی مفید ہے۔ (تمیمی)

خمخم

غافقی کے خیال کے مطابق خمخم ایک ایسی دوا ہے جسے یونانی میں ارغاموني کہتے ہیں لیکن میرے نزدیک یہ بات دُرست نہیں ہے کیونکہ خمخم عربی لفظ ہے جس کی ماہیت ارغاموني کی ماہیت سے علیحدہ ہے۔ (مولف)

یہ ایسے پودے کا عربی نام ہے جس کی شکل سیاہ انجرہ سے ملتی ہے۔ (اور سیاہ انجرہ کو کچھ لوگ حشیشۃ الزجاج اور انجرہ جرشا کہتے ہیں) لیکن یہ زیادہ سبز ہوتا ہے اس کی ٹہنیاں انجرہ کے درختوں کی طرح سُرخ مگر زیادہ سخت ہوتی ہیں نمناک اور سیلابی مقامات پر یہ پودا اُگتا ہے اس میں چھوٹے چھوٹے کانٹے ہوتے ہیں چنانچہ کپڑا وغیرہ اس میں پھنس جاتا ہے اس کے چھونے سے کوئی تکلیف نہیں محسوس ہوتی اس کے پھول بھی انجرہ کے پھولوں جیسے ہوتے ہیں ذائقہ پھیکا ہوتا ہے اور ہلکی سی قبضیت (کسیلا پن) بھی ہوتی ہے۔ (ابوالعباس نباتی)

قاہرہ میں واقع جبل احمر کے نیچے، سیلابی مقامات اور پہاڑ کی نشیبی زمینوں کے آس پاس یہ پودا کثرت سے پایا جاتا ہے۔ بعض ماہرین نباتات کا خیال ہے کہ خمخم لسان الثور کو کہتے ہیں یہ خیال دُرست نہیں ہے اس ذیل میں کتاب الرحلہ کے مصنف ابوالعباس نباتی کی بات صحیح ہے مشرقی ایشیا اور بحر کے لوگ لسان الثور کو حمحم کہتے ہیں اور چونکہ خمخم اور حمحم دونوں میں لفظی مماثلت بہت زیادہ ہے اس لیے یہ غلط فہمی ہوگئی ہے۔

خندریلی

یونانی نام : خندریلی

لاطینی نام : Thrincia tuberosa DC.

یہ تلخ مزہ والی جنگلی کاسنی کی ایک قسم ہے بعض لوگ اسے یعضید بھی کہتے ہیں۔ (مولف)

ایک پودا ہے جس کے پتے، پھل، پھول اور ٹہنیاں جنگلی کاسنی کے پتوں، ٹہنیوں، پھلوں اور پھولوں سے مشابہہ ہوتے ہیں اسی لیے بعض لوگ اسے جنگلی کاسنی سمجھتے ہیں اس کے پتے جنگلی کاسنی کے پتے، جڑ اور تنا جنگلی کاسنی کے پتوں، جڑ اور تنے سے باریک ہوتے ہیں اس کی ٹہنیوں پر مصطگی کی طرح باقلا کے برابر گوند پایا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

چونکہ اس کا مزاج ہندبا سے مشابہہ ہے اسی لیے اسے بعض حضرات ہندبا کہتے ہیں البتہ اس میں تلخی اور

خشکی پیدا کرنے کی صلاحیت ہندبا سے زیادہ ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کے گوند کو سفوف مُر میں ملا کر کپڑے کے ایک ٹکڑے میں زیتون کے پھل کے برابر رکھ کر حمول کرنے سے پیشاب آسانی سے ساتھ خارج ہو جاتا ہے اس کے پودے کو جڑ سمیت کوٹنے کے بعد نچوڑ کر شہد ملا کر ٹکیاں بنائی جاتی ہیں اس کے خیساندہ میں نطرون ملا کر استعمال کرنے سے بہق (چھیپ) کا عارضہ زائل ہو جاتا ہے اس کا گوند آنکھوں میں اُگنے والے زائد بال کو چپکا دیتا ہے اس کی تر و تازہ جڑ میں سُوئی چبھونے سے نکلنے والی رطوبت سے بھی آنکھوں کے زائد بال چپک جاتے ہیں اس کی جڑ کو شراب کے ساتھ کھانے سے بچھو اور سانپ کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اس کے پانی کا پینا حابس شکم ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے گوند کو آب کاسنی میں بھگو کر بطور سرمہ لگانے سے آنکھوں کی پھلی زائل ہو جاتی ہے سانپ کے کاٹے میں اس کے سات گرام کو شراب کے ساتھ کھلاتے اور عضو ماؤف پر لگاتے بھی ہیں اس کے اندر چپکانے کی عجیب و غریب خاصیت پائی جاتی ہے اس کے پتوں کے عصارہ کو لگانے سے بواسیر کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ (الفلاحۃ)

اس پودے کی ایک اور قسم بھی ہے جس کے پتوں میں گھن لگا ہوا ہوتا ہے لمبے اور زمین پر مفروش ہوتے ہیں اس کا تنا دُودھ سے بھرا ہوا ہوتا ہے جڑ ہلکی ہوتی ہے جس کے کنارے پتلے ہوتے ہیں اس کے سروں میں سُرخی مائل گول برتن نما ایک چیز ہوتی ہے جس میں دُودھ بھرا ہوتا ہے اس کے تنے اور پتوں میں مادوں میں نضج پیدا کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے اس کا دُودھ آنکھوں میں اُگنے والے زائد بال کو چپکاتا ہے مٹیاری اور قابل کاشت زمینوں میں یہ پودا اُگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خندروس

عربی نام : حنطہ رومی

فارسی نام : ذرّہ مکّی، جوار

ہندی نام : مکئی

نباتی نام : Zea maya Linn.

انگریزی نام : indian Corn

یہ زار کی ایک قسم ہے جس میں صرف دو دانے ہوتے ہیں اس کے اندر چاول سے زیادہ غذائیت ہوتی ہے انتہائی حابس شکم ہے لیکن معدہ کے لیے بیحد مفید بھی ہے۔ (دیسقوریدوس)

گیہوں کی طرح اس میں بھی بہترین غذائیت ہوتی ہے دوائی طور پر استعمال کرنے سے چیک اور خراش پیدا کرتا ہے مزاج گیہوں کے مزاج سے مشابہہ ہے تاہم اس میں لزوجت زیادہ ہوتی ہے اسی لیے اس میں غذائیت بھی

زیادہ ہوتی ہے نیز یہ سرکہ، دریا کے پانی اور آبِ شور کی طرح خشکی پیدا کرتا ہے جن میں تنفیح پیدا کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے کیوں کر گیہوں بذاتِ خود خشک نہیں ہوتا البتہ جب اس میں خشک ادویہ کی آمیزش کی جاتی ہے تو اس میں خشکی پیدا کرنے کی صلاحیت پیدا ہو جاتی ہے۔ (جالینوس)

اسے سرکہ میں پکا کر لگانے سے مرطوب پھنسیاں، ناخن کے پھٹنے اور ان سے بھوسی کے چھوٹنے کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے نیز آنکھوں کے کویہ کے ابتدائی نواصیر اس کے لگانے سے زائل ہو جاتے ہیں۔ آنتوں کے زخموں میں اس کے جوشاندے سے حقنہ تیار کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خنثی

عربی نام : کراث الحمار
دیگر نام : برواق، انخہ، خنثیٰ
سریانی نام :
بربری نام : یتعلیلس
نباتی نام : Asphodelus ramosus Linn.
انگریزی نام : King's Rod, Silver Rod

اس کا دوسرا نام برواق ہے اندلس کے دیہاتی اسے انخہ کہتے ہیں یتعلیلس اس کا بربری نام ہے۔ (مؤلف)

مشہور پودا ہے اس کے پتے کراث شامی کے پتوں سے مشابہہ ہوتے ہیں اس کا تنا چکنا ہوتا ہے جس کے سرے میں ابنارہن نامی سفید پھول لگتے ہیں اس کی جڑیں لمبی گولائی لیے ہوئے بلوط کی جڑوں کی شکل کی ہوتی ہیں ذائقہ تیز ہوتا ہے اور مزاج گرم ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

لوف کی جڑ کی طرح اس کی بھی جڑ دواً مستعمل ہے اس کے اندر قوتِ جلاء و تحلیل پائی جاتی ہے اس کی راکھ انتہائی گرم و خشک ملطف اور محلل ہوتی ہے اسی لیے بالخورہ میں فائدہ مند ہے۔ (جالینوس)

اس کا کھانا، مدرِ بول و حیض ہے اس کو سات گرام کی مقدار میں شراب کے ساتھ کھانے سے پہلو کے درد کھانسی اور عضلات کے چوٹ میں فائدہ ہوتا ہے اس کی جڑ کو ہتھیلی بھر کھانے سے قے آسانی سے ہو جاتی ہے ساڑھے دس گرام کھانے سے کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اس کے پتوں، جڑ اور پھولوں کو شراب میں ملا کر عضوِ ماؤف پر لگانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے اور جڑ کو شراب کی تلچھٹ کے ساتھ پکا کر لگانے سے گندے اور زہریلے پھوڑوں، پستانوں کے ورموں، پتھریوں، زرد آب والے ورموں میں فائدہ ہوتا ہے اس کو شراب میں ملا کر لگانے سے گرم ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اس کی جڑ کے نچوڑے ہوئے پانی میں شراب کہنہ شیریں، مر اور زعفران ملا کر پکانے سے ایک ایسی دوا تیار ہو جاتی ہے جسے آنکھوں

کے امراض میں بطور سرمہ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اس کے پانی کو تنہا یا کندر، شہد، شراب، مر اور فقر میں ملا کر ٹپکانے سے کانوں سے پیپ کا بہنا بند ہو جاتا ہے اور مخالف جانب کے کان میں ٹپکانے سے دانتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے اس کی جڑ کی راکھ کو بالخورہ میں لگانے سے بال اگ آتے ہیں۔ اس کو لگانے کے بعد اونی کپڑے کے ٹکڑے سے عضوِ ماؤف کو رگڑا جاتا ہے اس کی جڑیں خول بنانے کے بعد اس میں روغنِ زیتون بھر کر آگ پر جوش دے کر پھر اس روغن کی مالش کرنے سے سردی کے باعث عارض ہونے والے شگاف اور آگ سے جلنے میں فائدہ ہوتا ہے کان کے درد اور ثقلِ سماعت میں بھی اس کا ٹپکانا مفید ہے دھوپ میں بیٹھ کر سفید بہق کے مقام پر کپڑے کے ٹکڑے پر اس کی مالش کرنے کے بعد جڑ کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے بچھو کے کاٹے اور مستولوقندریا یعنی عقربان نامی حیوان کی سمیت میں شراب کے ساتھ کھانے سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے یہ دست آور ہے۔ (دیسقوریدوس)

امراضِ چشم کے لیے اس کی جڑ سے بنی ہوئی دوا پلکوں کے احتراق، سلاق[1] اور آنکھوں کی فاسد رطوبات میں مفید ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

اس کی جڑ داد اور دانتوں کے درد میں مفید ہے اس مقصد کے لیے اسے سرکہ میں پیس کر درد والے ہاتھ کے انگوٹھے میں لگاتے ہیں یا روغنِ زیتون میں پکا کر مخالف جانب کے کان میں ٹپکاتے ہیں نیز اس کی جڑ کو شہد میں پیس کر استقاء کے مریضوں کے شکم میں لگاتے ہیں اس کے تر و تازہ تنے کو پکا کر سرکہ اور روغنِ زیتون کے ساتھ کھانا یرقان میں بیحد نافع ہے اور یرقان کی تمام دواؤں سے زیادہ مؤثر بھی ہے اسی لیے استقاء کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔ (غافقی)

اس کی جڑ کو لگانے سے بہق (چھیپ) اور چہرہ کے داغ دھبے زائل ہو جاتے ہیں اس کی راکھ کو اچھی طرح پیس کر بطور سرمہ لگانے سے آنکھوں کی پھلی میں فائدہ ہوتا ہے اس کے پانی میں سفیدۂ کاشغری گوندھ کر لگانا آگ سے جلنے میں بیحد مفید ہے اس کے پانی میں گندھک ملا کر لگانے سے داد کا مرض دور ہو جاتا ہے اس کے پانی میں ہرس کے آٹے کو گوندھ کر لگانے سے خارش میں فائدہ ہوتا ہے لیکن اسے مسلسل لگاتے رہنا چاہیے۔ (مجربین)

خنفسا

ہندی نام : گبرولا
انگریزی نام : Beetle

جالینوس نے تریاق الی قیصر میں لکھا ہے کہ گبرولا کو روغنِ زیتون میں جوش دے کر کان میں ٹپکانے سے درد میں فوری طور پر تسکین ہے۔ (کتاب الحاوی)

---

[1] آنکھوں کا ایک مرض ہے جس میں پپوٹا سرخ ہو جاتا ہے اور پلکیں جھڑنے لگتی ہیں۔

گل سُرخ کے اندر اسے رکھنے سے یہ مُرجھانے لگتا ہے اور مرجاتا ہے اس کے بعد جب اسے گوبر میں دفن کرنے سے یہ پھر چاق وچوبند ہوجاتا ہے اس کا سر کبوتر خانے میں رکھنے سے کبوتر اس کے چاروں طرف جمع ہوجاتے ہیں۔ (خواص ابن زہر)
اس کے پچھلے حصّہ کو کاٹ کر اس کی رطوبت میں سلائی ڈبو کر بطور سُرمہ لگانے سے بینائی کو طاقت ملتی ہے اور شبکوری میں فائدہ ہوتا ہے روغن زیتون میں پکانے کے بعد کان میں ٹپکانے سے درد کو تسکین ہوتی ہے اور یہی عمل بار بار کرنے سے ابتدائی بہرہ پن کی تکلیف ختم ہوجاتی ہے اسے چیر کر مالنکونیا یعنی پنڈلیوں کے پھوڑوں میں لگانا بیحد فائدہ مند ہے روغن زیتون میں اس قدر پکا کر کہ اس کی پوری قوت روغن میں آجائے پھر مقعد کی بواسیر میں مسلسل لگانے سے عجیب وغریب فائدہ ہوتا ہے بچھو کے کاٹے میں اس کو کاٹ کر عضو ماؤف پر رکھنا بیحد مُفید ہے۔ (شریف)

خنزیر

فارسی نام : خوک
ہندی نام : سُور
انگریزی نام : Pig

خنزیر کی تازہ یا خشک شُدہ کلیجی کو پیس کر شراب کے ساتھ کھانے سے کیڑے مکوڑوں کے کاٹے کے اثرات زائل ہوجاتے ہیں اس کے ٹخنوں کو اس قدر جلائیں کہ سیاہ رنگ سفیدی میں تبدیل ہوجائے پھر باریک پیس کر کھانے سے قولون نامی آنتوں کے نفخ اور مزمن مروڑ میں فائدہ ہوتا ہے جنگلی خنزیر کا پیشاب اپنی قوت میں بیل کے پیشاب سے مشابہہ ہوتا ہے لیکن یہ مثانہ کی پتھری بھی توڑتا ہے اس کے پیشاب یا خشک براز کو شراب یا پانی کے ساتھ کھانے سے سینہ و پھیپھڑے سے خون کا نکلنا بند ہوجاتا ہے اور پہلو کے مزمن درد میں تسکین ہوتی ہے سرکہ کے ساتھ استعمال کرنے سے عضلات کی چوٹ میں فائدہ ہوتا ہے اس کو روغن میں ملی ہوئی موم ملا کر استعمال کرنے سے اعصاب کے اندر کی گرہیں کُھل جاتی ہیں اس کے پتے کو کانوں کے پھوڑوں اور دوسرے پھوڑوں میں استعمال کرتے ہیں ایک خیال یہ بھی ہے کہ خنزیر کے پتے کو شہد اور فلفل کے ساتھ گنجے کے سر میں لگانے سے بال اُگ آتے ہیں۔ مجرب ہے اس کی چربی رحم اور مقعد کے درد اور آگ سے جلنے میں مفید ہے، پرانی چربی ملین اور مسخن ہوتی ہے چنانچہ اسے شراب سے دھونے کے بعد راکھ یا چُونے میں ملا کر استعمال کرنے سے پسلیوں کے اندر کے پردے کا ورم تحلیل ہوجاتا ہے نیز گرم ورموں کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔
(دیسقوریدوس)

اس کے جلے ہوئے ٹخنے کو باریک پیس کر شہد کے ساتھ مقام برص پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ گائے اور بکرے کے ٹخنوں سے بھی وہی فائدہ ہوتا ہے جو خنزیر کے ٹخنے سے ہوتا ہے۔
(شریف)

خولنجان

یونانی نام : طیغیلون
فارسی نام : خسرودارو
ہندی نام : کلنجن
انگریزی نام : Galangal Root
نباتی نام : Alpinia officinarum Hance

ایک قسم کی گرہ دار شاخ دار جڑیں ہیں رنگ سیاہی اور سُرخی کے درمیان ہوتا ہے۔ ایک قسم سعد کبیر کی جڑوں سے مشابہ ہوتی ہے۔ اُندلس میں اسے عرق کہتے ہیں۔ ذائقہ تیز ہوتا ہے ہندوستان سے ہمارے یہاں آتی ہے اس کے اندر خوشبو بھی ہوتی ہے۔ (موتمن)
اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے معدہ کے لیے یہ دوا بیحد مفید ہے مُنہ کی بو کو زائل کرتی اور غذا کو ہضم کرتی ہے۔ (ابن ماسویہ)
کاسر ریاح ہے اور قولنج ریحی کے مستقل مریضوں کے لیے فائدہ مند ہے ترش ڈکاروں کے لیے بھی مُفید ہے قوت باہ کو بڑھاتی ہے کوکھ اور گردے کی سردی کے لیے بھی مُفید ہے۔ (رازی)
معدہ کے اندر پیدا ہونے والی رطوبات اور بلغمی مزاج والوں کے لیے نفع بخش ہے محرک باہ ہے اس کی لکڑی کو مُنہ میں رکھنے سے اعلیٰ درجہ کا نعوظ پیدا ہوتا ہے۔ (ابن عمران)
باہ کے لیے اسے استعمال کرنے کا سب سے عُمدہ طریقہ یہ ہے کہ اسے سوا دو گرام یا ساڑھے تین گرام باریک پیس چھان کر گائے کے ۲۰۰ ملی لیٹر تازہ دُودھ میں چھڑک کر کے نہار مُنہ پیا جائے مذکورہ بالا طریقہ بیحد مفید اور مجرب ہے۔ (موتمن)
بے حد زود ہضم ہے اور معدہ وجگر کی سردی کے لیے دوسری دواؤں سے بہتر ہے۔
ایک خیال یہ بھی ہے کہ اندرونی اعضا کو طاقت بخشتی ہے اور اس کو کھانے سے پیشاب کثرت سے آنے کی تکلیف دور ہوجاتی ہے۔ (تجربتین)
اس کا بدل ہموزن دارچینی ہے دیگر اصحاب کے قول کے مطابق اس کا بدل ہموزن پوست درخت قرنفل ہے یہ بھی مشہور ہے کہ لونگ بھی اس کا بدل ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

خوخ

فارسی نام : شفتالو
ہندی نام : آڑو
انگریزی نام : Peach

نباتی نام : Prunus persica (L.) Batsch

شفتالو کے درخت کی ٹہنیاں اور پتے چونکہ تیز ہوتے ہیں اس لیے اس کے پتوں کو پیس کر ناف پر رکھنے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں اس دوا میں قوت تحلیل بھی ہوتی ہے پھلوں کا مزاج سرد و تر ہے انھیں کھایا بھی جاتا ہے اس کے پھل اور مغز میں موجود رطوبت بڑی جلدی خراب ہو جاتی ہے اس لیے یہ ہر اعتبار سے خراب ہوتی ہے چنانچہ اسے غذا کے بعد نہیں کھانا چاہیے کیونکہ ایسی صورت میں معدہ میں تیرنے لگتا ہے اور فاسد ہو جاتا ہے یہ ایک عمومی مسئلہ ہے جس کی اصلاح خراب، مرطوب اور تمام لیسدار خون پیدا کرنے والی معدہ سے بہت جلد نیچے اُتر جانے والی دواؤں کے ساتھ ہونا چاہیے۔

یہ بھی مشہور ہے کہ اسے کھانے سے پہلے کھانا چاہیے تو اس صورت میں یہ معدے سے جلد نیچے نہیں اُترتا، بعد میں کھائی جانے والی غذاؤں کے لیے راستہ ہموار کرتا اور ہضم میں معاون ہوتا ہے اور جب اسے غذا کے بعد کھاتے ہیں تو یہ خود فاسد ہو کر معدہ میں موجود دوسری غذاؤں میں فساد پیدا کرتا ہے۔ (جالینوس)

اس کا عمدہ پھل معدہ کے لیے مُفید اور ملین ہوتا ہے اس کا کسیلا پھل حابس شکم ہے سُوکھنے کے بعد اس کی قوت قبض اور بھی بڑھ جاتی ہے اس کے سُوکھے ہوئے پھل کے جوشاندے کے استعمال سے معدہ سے فضلات کے بہنے کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کا خشک شُدہ پھل دیر ہضم ہوتا ہے اور اس میں غذائیت زیادہ ہوتی ہے۔ (روفس)

اس کا مزاج پہلے درجہ کے آخر میں سرد اور دوسرے درجہ کی ابتدا گیا پہلے درجہ کے آخر میں تر ہے معدہ میں بہت جلد فاسد اور متعفن ہو جاتا اور گاڑھا بلغم پیدا کرتا ہے اس کے پتوں یا پھولوں کو کوٹنے کے بعد نچوڑ کر پینے سے کدو دانے اور کیچوے براہِ دست خارج ہو جاتے ہیں اس کے پھولوں کو جسم میں ملنے کے بعد اس کے پتوں کے ملنے سے پھولوں کی بُو زائل ہو جاتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

شفتالو سے بھوک بڑھتی ہے اور گرم معدہ اور پیاس کو تسکین ہوتی ہے قوت باہ کو بڑھاتا اور حرارت کو کم کرتا ہے۔ (رازی)

گرم و خشک مزاج والوں میں یہ باہ کو بڑھاتا ہے۔ (ابن سینا)

خوخ اور علیق کا مزاج سرد ہوتا ہے یہ دونوں دوائیں خالص صفراوی بخار یا حمی محرقہ میں نفع بخش ثابت ہوتی ہیں خوخ خون میں ایسی مائیت پیدا کرتا ہے جس کا استحالہ خون ہی میں عفونت کی طرف ہوتا ہے اور مشمش یعنی زرد آلو کی طرح ایک یا دو ماہ بعد بخاروں کو ہیجان میں لاتا ہے لیکن اس سے پیدا ہونے والے بخار میں لرزہ کی شدت زیادہ ہوتی ہے اور اس کی مدت بھی لمبی ہوتی ہے۔ (رازی)

خولان

یہ حضض ہے جس کا تذکرہ حرف حا میں کر دیا گیا ہے۔

خونسیاوشاں

یہ دم الاخوین کا فارسی نام ہے اور دم الاخوین کا تذکرہ حرفِ دال کے عنوان میں آئے گا۔

خورزہرج

سم الحمار کا فارسی نام ہے اسے دفلی بھی کہتے ہیں تذکرہ حرف دال میں آئے گا۔

خوص

ورق النخل، دوم اور نارجیل وغیرہ سے مشابہ ہے۔

خیار

فارسی نام : خیارج

ہندی نام : کھیرا

انگریزی نام : Snake Cucumber

نباتی نام : Cucumis utilissimus Roxb.

غلظت، ثقل اور سردی اس میں ککڑی سے زیادہ پائی جاتی ہے کیونکہ اس کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں سرد ہے جبکہ ککڑی کا مزاج دوسرے درجہ کے وسط میں سرد ہوتا ہے چنانچہ کھیرے میں کسی عضو کو سردی پہنچا کر حرارت کو کم کرنے کی قوت نسبتاً زیادہ ہوتی ہے اسی لیے یہ گاڑھا بلغم زیادہ پیدا کرتا ہے اور اعصاب و معدہ کے لیے مضر ہے چونکہ ککڑی کے مقابلہ میں زیادہ ثقیل اور دیر ہضم ہے لہٰذا ککڑی سے زیادہ غذا کو خام حالت میں رکھتا ہے اسی وجہ سے اس کے کھانے سے سرد اور گاڑھے بلغم کی تولید بہت ہوتی ہے مشہور ہے کہ ایسے تمام میوے جو مشکل سے ہضم ہوتے ہیں اور جن کا استحالہ دیر سے ہوتا ہے ان کے اندر تعفن پیدا ہو جاتا ہے اور تعفن ایسی سمی دواؤں کے مانند ہوتا ہے جن سے فاسد و خراب اخلاط کی تولید ہوتی ہے مذکورہ بالا تاثیرات میں سب سے زیادہ خصوصیت کھیرے کو حاصل ہے کیونکہ اس کا ہضم طبعی مشکل سے انجام پاتا ہے۔ جسامت کے لحاظ سے چھوٹا کھیرا عمدہ ہوتا ہے جس کے بیج باریک

اور دودھ سے بھرے ہوئے ہوتے ہیں کھیرے کے تمام اجزاء میں سب سے عُمدہ اندر کا گودا ہے کیونکہ یہ آسانی سے نیچے اُترتا اور جلد ہضم ہوجاتا ہے۔ (اسحٰق بن سلیمان)

گرم مزاج معدہ و جگر کے لیے کھیرا فائدہ مند ہے اس کے اندر کا گودا ککڑی کے گودے سے لطیف ہوتا ہے چنانچہ اسے تھوڑی مقدار میں کھانے سے فرحت ہوتی ہے۔ (غافقی)

اس کے اندر حرارت بہت ہوتی ہے اسی لیے اس کو سُونگھنے سے دست آنے لگتے ہیں یا غشی طاری ہوجاتی ہے ضعف آجاتا ہے اور قوت زائل ہوتی محسوس ہوتی ہے۔ (عیسیٰ بن ماسہ)

کھیرے اور ککڑی کو پکا کر کھلانے سے صفراوی بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (حبیش بن الحسن)

کھیرے کے بیجوں کا مزاج تیسرے درجہ میں سرد و تر ہے۔ صفرا کے جل جانے (احتراق) جگر و طحال کے گرم ورموں اور حرارت کی وجہ سے عارض ہونے والے پھیپھڑے کے درد اور پھوڑوں کے لیے نفع بخش ہے۔ (امین الدولہ)

کھیرا دیر ہضم ہے اور انتہائی مدر بول ہوتا ہے اس کے اندر سردی زیادہ ہوتی ہے اکثر کولھوں کے درد میں ہیجان پیدا کرتا ہے اس لیے گرم مزاج اصحاب کو اس کے اندر کا گودا کھلانا چاہیے اس کے بعد جوارش کمونی یا نانخواہ کُندر اور کشمکش سے بنی ہوئی جوارش کھلانا چاہیے قولنج، گاڑھے ریاح اور کوکھ کے درد والے لوگوں کو اس کے کثرت استعمال سے پرہیز کرنا چاہیے۔ سرکہ میں پڑا ہوا کھیرا اپنی ترشی اور کہنہ ہونے کے لحاظ سے انتہائی سردی اور لطافت پیدا کرتا ہے اس کو مضیرہ[1]، مصلیہ اور حصرمیہ[2] جیسی ثقیل غذاؤں کے ساتھ نہیں کھانا چاہیے کیونکہ معدہ میں دیر تک ٹھہرتا ہے اس کے کھانے کے بعد چوزہ مرغ کا شوربا پینا مفید ہے خشک شدہ کھیرے کا پوست چودہ گرام کھانے سے ولادت آسانی سے ہوجاتی ہے۔

خیارشنبر

فارسی نام : خیار چنبر
ہندی نام : املتاس، سیارلٹھیا
انگریزی نام : Indian Laburnum
نباتی نام : Cassia fistula Linn.

مشہور درخت ہے اس کا پھل بھی مصر و اسکندریہ اور اس کے مضافات میں کافی مشہور ہے مصر و اسکندریہ

---

[1] دہی سے تیار ہونے والی ایک غذا ہے۔
[2] ایسا سالن جس میں انگور خام ڈالا گیا ہو۔

ہی سے اسے شام کی طرف لاتے ہیں بصرہ میں یہ کثرت سے پایا جاتا ہے اور بصرہ ہی سے یہ مشرقی ایشیا اور عراق میں آتا ہے اس کا درخت اخروٹ کے درخت کے برابر ہوتا ہے اور پتے بھی اخروٹ کے پتوں جیسے لیکن اس سے کسی قدر چھوٹے ہوتے ہیں اور کنارے تیز ہوتے ہیں البتہ اخروٹ کے پتوں سے سخت ہوتے ہیں اس میں شاہ بلوط کے پتوں سے مشابہت ہوتی ہے اس میں نہایت خوبصورت پھول لگتے ہیں جو ستمبر کے مہینے میں پتوں کے درمیان میں نکلتے ہیں تقریباً ڈیڑھ ایک ہاتھ لمبے ہوتے ہیں جن کے چاروں طرف ایک ایک انگشت لمبی جڑیں نکلتی ہیں ان کے سروں پر یاسمینی شکل کے پھول کھلتے ہیں۔ ہر پھول میں پانچ پتے گہرے زرد رنگ کے ہوتے ہیں انھیں پتوں سے پھولوں کی ایک خمیدہ شکل بن جاتی ہے ثریا (ایک غیر مشہور بوٹی) کی طرح اس کے پھول ٹہنیوں کے درمیان میں لٹکے ہوتے ہیں پھولوں میں پھل لگتے وقت ان کا رنگ سفیدی مائل ہوجاتا ہے اس کے بعد مُرجھا کر گرنے لگتے ہیں اس کے بعد ٹہنیوں سے چھوٹی اور بڑی شنبری لڑیاں اپنی معروف شکل میں نمودار ہوتی ہیں نلیوں کے گچھے خرنوب کے گچھوں کی طرح لٹکے ہوئے ہوتے ہیں ہرے رنگ کی چھڑی کی طرح ہوتے ہیں جو پختہ ہونے پر سیاہ ہوجاتے ہیں۔ (ابوالعباس نباتی)

اس کے پھولوں میں کئی طبقات (پرتیں) ہوتی ہیں ایک پرت سیاہ رنگ کا شیریں اور شیرہ دار مغز کا ہوتا ہے اور دو طبقوں کے درمیان خرنوب کی طرح گٹھلی ہوتی ہے اس کے اندر کا مغز ہی دواءً مستعمل ہے اس کی گٹھلی اور نلی کا خول استعمال نہیں ہوتا۔ (اسحٰق بن سلیمان)

اس کا مزاج گرمی و سردی میں معتدل ہے یا پہلے درجہ میں گرم ہے۔ (بصری)

عُمدہ وہ ہوتا ہے جس کا جوف سیاہ یعنی گودا چمکدار اور وزنی ہوتا ہے جن کے اندر گٹھلی اور خول کے ٹکڑے نہیں ہوتے اور خول کے اندر ہوتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

یہ جلے ہوئے صفرا کا مسہل ہے خون کی حرارت کو کم کرتا اور گرم ورموں کو تحلیل کرتا ہے ملین صدر ہے اور اعصاب کا تنقیہ کرتا ہے اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام سے پینتیس گرام ہے گرم پانی میں گھول کر پیا جاتا ہے۔ (ابن سرابیون)

اس کا لیپ سخت ورموں کو تحلیل کرتا ہے کشمش کے جوشاندے میں ملا کر اور اس کے گودے کو ملا کر غرغرہ کرنے سے حلق اور اندرونی اعضاء کے ورم تحلیل ہوجاتے ہیں اور بغیر کسی تکلیف کے مادّے کا اسہال ہوجاتا ہے۔ (ماسرجویہ)

حاملہ عورتوں کو بغرض اسہال اس کے کھانے میں کوئی مضائقہ نہیں ہے یرقان کو زائل کرتا ہے اور درد جگر میں مفید ہے۔ (فارسی)

اس کو لگانے سے گرم اورام تحلیل ہوجاتے ہیں جوڑوں کے درد اور نقرس میں اس کا لیپ کرتے ہیں اس کے فلوس کو تر و تازہ (ہرا) دھنیا اور لعاب اسپغول میں بھگو کر غرغرہ کرنے سے خناق میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ جگر کا تنقیہ کرتا ہے۔ (ابن سینا)

اس کے کثرت استعمال سے عرصہ تک دست آتے رہتے ہیں اس کی مقدار خوراک ۵۵ گرام سے کچھ زیادہ ہے

ہرموسم میں گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والے بخاریں خیارشنبر کا کھانا مفید ہے اس کو کھانے سے اجابت صاف ہوتی ہے کے جوشاندہ کے ساتھ اس کے حقنہ سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے حلق کے اندرونی ورموں میں اس کے فلوس کو منہ میں رکھ کر چوسنے اور پانی میں بھگو کر غرغرے کرنے سے فائدہ ہوتا ہے پہلے درد کم ہوتا ہے پھر ورم بھی تحلیل ہو جاتا ہے اس کا دوسرا عمل یہ ہے کہ یہ ورم کو تحلیل کر دیتا ہے خاص طور سے جب اسے سفید اور رس دار انجیر کے جوشاندے میں ملا کر بطور غرغرہ استعمال کرتے ہیں۔ (تجربتین)

ملین ہے معدہ اور آنتوں کو صفرا اور دوسری رطوبات سے صاف کرتا ہے جامد اور بستہ براز کو آسانی سے خارج کرتا ہے املی کے ساتھ کھانے سے صفرا براہ دست خارج ہو جاتا ہے اور تربد کے ساتھ کھانے سے بلغم دستوں کے ذریعہ خارج ہوتا ہے عرق مکو یا عرق کاسنی کے ساتھ کھانے سے یرقان اور جگر کے گرم ورموں میں فائدہ ہوتا ہے خاص طور سے جب اس کے ساتھ کشوث کے پانی کا اضافہ کر لیتے ہیں البتہ کمزور آنتوں کے لوگوں میں مروڑ پیدا کرتا ہے اسی لیے عمدہ املتاس کو روغن بادام شیریں میں بھگو کر استعمال کرنا چاہیے۔ (ابوالصلت)

خیری

فارسی نام : گل شب بو

نباتی/لاطینی نام : **Cheiranthus cheiri Linn.** Wall Flower

مشہور درخت ہے **پھول** کئی رنگوں کے ہوتے ہیں بعض سفید بعض بنفشی اور بعض زرد ہوتے ہیں زرد ہی دواءً مستعمل ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کے سبھی اجزاء میں قوتِ جلا پائی جاتی ہے اس کے اندر لطافت اور مائیت بھی ہوتی ہے پھولوں میں قوتِ جلا نسبتاً زیادہ ہوتی ہے خاص طور سے خشک پھولوں میں اور زیادہ ہوتی ہے اسی وجہ سے آنکھوں کے گہرے نشانات میں لطافت پیدا کر کے انھیں ہلکا کر دیتا ہے اس کا جوشاندہ مدر حیض ہے اس میں آبزن کرنے سے مشیمہ اور مردہ جنین خارج ہو جاتے ہیں اسے پینے سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں یہ ایک ایسی دوا ہے جو اپنی شدت حرارت کے باعث جنین میں فساد پیدا کر دیتی ہے اس کے اندر اسی جیسی دوسری دوا کے ملانے سے اس کی قوت کم ہو جاتی ہے اور اس طرح ورم کے لیے **بہترین** دوا بن جاتی ہے یہی وجہ ہے خیری کے جوشاندے کی قوت جب کم ہوتی ہے تو اس میں آبزن کرانے سے رحم کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں خاص طور سے ورم صلب اور مزمن ورم ہیں۔ اس کے پانی میں موم اور روغن ملانے سے مشکل سے مندمل ہونے والے پھوڑے مندمل ہو جاتے ہیں بعض لوگ منہ آنے میں اس کے پانی کے ساتھ شہد ملا کر استعمال کرتے ہیں تخم خیری اپنی قوت میں بعینہ خیری جیسا ہوتا ہے البتہ اس کو نو گرام کھانے سے حیض آسانی سے خارج ہو جاتا ہے شہد کے ساتھ اس کے حمول کرنے سے زندہ جنین میں فساد پیدا ہو جاتا ہے

اور مردہ جنین رحم سے خارج ہو جاتا ہے اس کی جڑوں کی قوت بھی خیری ہی جیسی ہوتی ہے مگر اس کے اندر غلظت اور تھوڑی سی ارضیت بھی پائی جاتی ہے اس کی جڑ کو سرکہ میں ملا کر استعمال کرنے سے طحال کی صلابت میں فائدہ ہوتا ہے کچھ لوگ اس سے جوڑوں کی سختی کا علاج بھی کرتے ہیں۔ (جالینوس)

خشک شدہ خیری کے جوشاندہ میں آبزن کرنے سے ورم رحم تحلیل ہو جاتا ہے اور حیض بھی آسانی سے جاری ہو جاتا ہے اس کو قیروطی میں ملا کر لگانے سے مقعد اور انگلیوں کے شگاف میں فائدہ ہوتا ہے اور شہد میں ملا کر لگانے سے منھ آنے کی بیماری ختم ہو جاتی ہے اس کے سات گرام بیجوں کا کھانا اور شہد کے ساتھ حمول کرنا مدر حیض ہے اور ولادت کے وقت جنین کو آسانی سے خارج کر دیتا ہے سرکہ کے ساتھ اس کی خشک جڑوں کا لیپ کرنے سے طحال کا ورم ختم ہوتا اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ سر کے بلغمی امتلاء میں مفید ہے اور اس کی جڑوں کا جوشاندہ دانت کے درد کو تسکین دیتا ہے۔

(غافقی)

خیربوا

عربی نام : شوشمر

فارسی نام : ہیل بوا

ہندی نام : گجراتی الائچی

خیربوا الائچی کی طرح چھوٹے چھوٹے دانے ہیں انھیں سقالہ[1] سے درآمد کرتے ہیں اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اس کی قوت لونگ سے ملتی جلتی ہے مگر اور لطافت پیدا کرتا ہے اور الائچی سے زیادہ لطیف ہوتا ہے سرد مزاج معدہ اور جگر کے لیے مفید ہے معدہ کے لیے الائچی سے زیادہ مفید ہے اور قے کو روکتا ہے۔ (ابن سینا)

خشفوج

یہ حب القطن (پنبہ دانہ) ہے حرفِ قاف میں اس کا ذکر آئے گا۔

خیزران بلدی

اندلس کے ماہرین نباتات آس بری کو خیزران بلدی کہتے ہیں اس کا تذکرہ دیسقوریدوس نے اپنی کتاب کے چوتھے باب میں اور میں نے حرفِ الف میں کیا ہے۔

---

[1] مشرقی افریقہ کا ایک شہر ہے المنجد ص ۲۵۵

دارصینی

یونانی نام : قیاموسیس، قساموس، قوسولون
ہندی نام : دارچینی
سریانی نام : مرسلون
رومی نام : قیطرسینس
انگریزی نام : Cinnamon
نباتی نام : Cinnamomum zeylanicum Blume

دارچینی، شجرۃ العین کا فارسی نام ہے۔ دارچینی کی کئی قسمیں ہیں۔ ایک تو اصلی دارچینی ہے جو کہ چین کی دارچینی ہے۔ دوسری قسم اصلی دارچینی کے مقابلہ میں ہلکی اور کم درجہ کی ہوتی ہے۔ اس کو دارصوص کہتے ہیں۔ ایک اور قسم "قرفہ" ہے۔ اس کو قرفۃ قرنفل بھی کہتے ہیں۔ اصلی دارچینی جسامت میں دبیز، سخت اور اصلی قرفہ کی نسبت اس میں زیادہ کھوکھلا پن ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ دیگر چیزوں میں قرفہ ہی سے مشابہ ہے۔ قرفہ جتنا سیاہ ہوتا ہے اتنا ہی یہ سرخ رنگ کا ہوتا ہے اس کا بیرونی حصہ بیلوز کی طرح سرخ ہوتا ہے۔ ذائقہ میں چکھنے پر قبضیت کے ساتھ تیزی محسوس ہوتی ہے اس کے فوراً بعد شیرینی پھر ہلکی دھنیت کے ساتھ زعفران کی سی تلخی محسوس ہوتی ہے۔

اسے چبانے سے زعفران کے علاوہ قدرے نیلوفر کی بھی خوشبو محسوس ہوتی ہے۔ ہلکے قسم کی دارچینی یعنی دارصوص اپنی جسامت میں ہلکا، موٹائی اور سرخی میں تقریباً قرفہ جیسا ہوتا ہے البتہ سرخی اور چمک اس میں زیادہ ہوتی ہے۔ جسامت کے اعتبار سے نسبتاً پتلا اور سخت ہوتا ہے۔ اس کی لکڑیاں باریک خولدار اور ایک دوسرے سے لپٹی ہوتی ہیں۔ لکڑیاں السباح کی نلیوں سے مشابہ مگر ان سے لمبے اور اوپر سے چٹخے ہوئے دکھائی دیتے ہیں۔ اس کی بو اور مزہ قرفہ کے مانند ہوتا ہے مگر دارچینی میں حرارت زیادہ اور شیرینی اور کسیلا پن کم ہوتا ہے۔ قرفہ یعنی چھلکا موٹا اور پتلا دو طرح کا ہوتا ہے۔ دونوں ہی سرخ اور چکنے ہوتے ہیں۔ ذائقہ میں شیریں ہوتے ہیں۔ اس کا ظاہری حصہ کھردرا سرخ و سفیدی مائل سنج کے چھلکے سے مشابہ ہوتا ہے۔ اس میں تیز خوشبو ہوتی ہے۔ اس کے ذائقہ میں کسی قدر مٹھاس

کے ساتھ تیزی ہوتی ہے۔ جو چیز قرفۂ قرنفل کے نام سے مشہور ہے وہ پتلی، سخت اور سیاہی مائل ہوتی ہے اور کھوکھلی نہیں ہوتی۔ بُو، مزہ اور قوت قرنفل ہی جیسی ہوتی ہے مگر قرنفل قوت کے اعتبار سے کسی قدر کم قوی ہوتا ہے۔
(اسحٰق بن سلیمان)

دارچینی کی بہت سی قسمیں ہیں اور جائے پیدائش کے لحاظ سے اس کے بہت سے نام ہیں۔ اس کی مولوسون نامی قسم سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ اس میں اور تج کی موسولیطس نامی قسم میں کسی قدر مماثلت ہوتی ہے۔ مولوسون کی سب سے عمدہ قسم وہ ہے جو نئی ہوتی ہے اور جس کا رنگ سرخ خاکستری ہوتا ہے۔ اس کی لکڑی پتلی اور چکنی ہوتی ہے۔ اس کی شہنیاں آپس میں ایک دوسرے سے لپٹی ہوئی اور بے حد خوشبودار ہوتی ہے۔ اس کے بہتر ہونے کی پہچان یہ ہے کہ اس میں اپنی خوشبو کے ساتھ ساتھ سداب یا قردمانا کی بو بھی محسوس ہوتی ہے۔ اس کے اندر زبان کو پکڑنے والی تیزی ہوتی ہے۔ چکھنے پر حدت کے ساتھ ہلکی سی شیرینی محسوس ہوتی ہے اور توڑنے پر آسانی سے نہیں ٹوٹتی۔ نیز ٹوٹ جانے کے بعد اس کے اندر سے مٹی کی طرح ایک باریک چیز نکلتی ہے۔ بغرض تجربہ اس کی لکڑی کے ایک ٹکڑے کو لے لیں اور یہی طریقہ آسان ہے کیونکہ اس میں اور دوسرے ٹکڑے بھی ملے ہوتے ہیں اس کے سونگھنے سے ناک میں خوشبو بس جاتی ہے۔ اس طرح دوسرے اور ٹکڑوں کی شناخت میں غلطی کے امکانات نہیں رہتے۔

اس کی ایک قسم جبلی ہے جو موٹی، انتہائی چھوٹی اور یاقوتی رنگ کی سی ہوتی ہے۔ اس کی تیسری قسم تقریباً موسولوطس جیسی ہوتی ہے۔ یہ قسم سیاہ اور چکنی ہوتی ہے۔ اس میں زیادہ گرمی نہیں ہوتی۔ اس کی چوتھی قسم سفید، نرم اور کھردری ہوتی ہے۔ اس کی جڑ باریک ہوتی ہے اور آسانی سے ٹوٹ جاتی ہے۔ اس کی ایک پانچویں قسم بھی ہے جس کی بو تج سے مشابہ اور رنگ یاقوتی ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا سرخ رنگ کا تج کے چھلکوں جیسا ہوتا ہے۔ اس کا اندرونی حصہ سخت ہوتا اور متفرق نہیں ہوتا۔ ایک دوسرے نسخہ کے مطابق اس کے اندرونی حصہ میں کسی قسم کی خوشبو نہیں ہوتی۔ اس قسم کی جڑ موٹی ہوتی ہے۔ اس کی وہ قسمیں اچھی نہیں ہوتیں جن کی خوشبو کندر، آس یا تج کی خوشبو کے مانند ہوتی ہے نیز بدبودار بھی اچھی نہیں ہوتی۔ اس کی سفید، سکڑی ہوئی لکڑیوں والی قسم اور چکنی لکڑیوں والی قسم سے کوئی فائدے حاصل نہیں ہوتے۔

ایک اور چیز بھی ہوتی ہے جسے فسودوقیامون کہتے ہیں جس کے معنی دارچینی کے ہیں۔ اس کا پودا خوبصورت ہوتا ہے لیکن خوشبو نہیں ہوتی اور قوت کے اعتبار سے ضعیف ہوتا ہے۔ دارچینی کی ایک قسم قرفہ بھی ہے جسے زنجیا کہتے ہیں جو بظاہر دارچینی ہی جیسی ہوتی ہے لیکن قرفہ اور دارچینی میں بلحاظ خوشبو شناخت کی جا سکتی ہے جو چیز قرفہ کے نام سے مشہور ہے وہ کثرت فوائد اور اپنی جڑ کے لحاظ سے دارچینی سے مشابہت رکھتی ہے۔ دارچینی کی یہ قسم خشبی ہوتی ہے۔ اس کی لکڑیاں سخت، لمبی اور خوشبودار ہوتی ہیں لیکن اس کی خوشبو اصلی دارچینی کے مقابلہ میں

بہت کم ہوتی ہے۔ کچھ لوگوں کا کہنا ہے کہ قرفہ کا تعلق دارچینی کے علاوہ ایک دوسری جنس سے ہے جو دارچینی سے علیحدہ چیز ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس دوا میں لطافت بہت ہوتی ہے لیکن لطافت کے لحاظ سے اس میں حرارت کم ہوتی ہے بلکہ یہ تیسرے درجہ کی ابتدا میں گرم ہے حالانکہ اپنی لطافت کی وجہ سے کوئی دوا اس قدر خشکی نہیں پیدا کرتی۔ "قرفہ دارچینی" دارچینی کی طرح ضعیف ہوتی ہے۔ کچھ لوگ اسے دارچینی دون کہتے ہیں۔ (جالینوس)

دارچینی کی سبھی قسمیں مسخن، مدر بول وحیض، ملین اور منضج ہوتی ہیں۔ اس کے کھانے یا مُر کے ساتھ حمول کرنے سے جنین ساقط ہو جاتا ہے۔ مہلک دواؤں کے کھانے، زہریلے کیڑے مکوروں کے کاٹے اور دیگر سمیات میں فائدہ مند ہے۔ دارچینی آنکھوں کی دھند کو صاف کرتی ہے۔ مہاسے، چہرہ کے داغ دھبوں پر شہد کے ساتھ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ نزلہ، مزمن کھانسی، ذات الجنب، درد گردہ اور پیشاب دشواری سے آنے کی تکالیف کو ختم کرتی ہے۔ اہم خوشبویات کے اجزا میں اسے شامل کرتے ہیں۔ خلاصہ یہ کہ دارچینی کے فوائد بہت زیادہ ہیں۔ اس کے سفوف کو شراب میں گوندھ کر زمانۂ دراز تک کھلاتے ہیں۔ سایہ میں سکھا کر اسے محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ "قیاموسیس" نام کی ایک دوسری چیز بھی ہوتی ہے۔ بعض لوگ اسے "قسو دوقیاموس" کہتے ہیں۔ یہ قسم کھردری اور بے حد سخت ہوتی ہے۔ اس کی لکڑیاں دارچینی کی لکڑیوں سے موٹی ہوتی ہیں۔ اس کا ذائقہ اور بو بھی دارچینی سے بالکل مختلف ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

دارچینی معدہ کو خوشبو دار بناتی اور اس کی سردی کو زائل کرتی ہے، جگر کو حرارت بخشتی اور پیشاب اور حیض جاری کرتی ہے، سُدّوں کو کھولتی اور بینائی کو تیز کرتی ہے۔ سر اور معدہ کی رطوبات کو خشک کرتی ہے۔ اس کو کھانے یا بطور سُرمہ لگانے سے آنکھوں کی کمزوری دور ہو جاتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

دارچینی رطوبات کے گرنے کی وجہ سے پیدا ہونے والی آواز کی خشونت کو دور کرتی ہے۔ حلق، تالو اور قصبۃ الریہ کی طرف گرنے والے بلغم کو تحلیل کرتی ہے اور مذکورہ بالا اعضاء پر گرنے والی رطوبات کو خشک کرتی ہے اور حلق پر بلغم کے انصباب کی وجہ سے عارض ہونے والی آواز کی خشونت کو زائل کرتی ہے۔ غذاؤں میں مستعمل تمام خوشبودار گرم مصالحہ جات کے مقابلہ میں دارچینی اعضاء کی رطوباتِ فضلیہ کو سب سے زیادہ خشک کرتی ہے۔ جگر میں گرمی پیدا کر کے اس کی رطوباتِ فضلیہ کو خشک کر کے استسقاء لحمی اور زقی دونوں میں فائدہ پہنچاتی ہے، ذہن کو تیز کرتی ہے۔ خاص طور سے جب اسے ہلیلہ کابلی کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ (سفیان اندلسی)

دارچینی کاسر ریاح ہے، رحم کے درد کو تسکین دیتی ہے، عفونت اور فتق یعنی آنت اترنے میں مفید دواؤں میں اسے شامل کرتے ہیں۔ تپ، لرزہ اور رعشہ میں مفید ہے۔ (مسیح بن الحکم)

دارچینی گرم ہے۔ ثقیل غذاؤں کو لطیف بنا کر ہضم کرتی ہے۔ سرد معدہ میں عارض ہونے والے درد کو تسکین

دیتی ہے اسی لیے معدہ اور ربو والی غذاؤں میں اسے کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔ فلفل اور سورنجان کے مقابلہ میں کم کاسر ریاح ہوتی ہے بلکہ کسی قدر نفخ پیدا کرتی ہے اسی لیے نعوظ (ایستادگی) میں معاون ہے۔ (رازی)

اس میں کسی قدر قبضیت ہوتی ہے اور اپنی خوشبو کی وجہ سے مفرح قلب بھی ہے۔ اس کی حرارت و حرافت سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں چنانچہ انھیں خصوصیات کے باعث اس میں تریاقیت اور منفعت پائی جاتی ہے۔ اخلاطِ فاسدہ کی وجہ سے پیدا ہونے والی ہر طرح کی پیپ اور تمام طرح کے فساد و تعفن میں مفید ہے۔ (ابن سینا)

مصطگی کے ساتھ اس کا جوشاندہ بنا کر پینے سے ہچکی آنا بند ہو جاتی ہیں۔ (احمد بن ابی خالد)

سر سے سینہ و پھیپھڑہ پر گرنے والے نزلات میں مفید ہے۔ (اسرائیلی)

کچھ لوگ دارچینی کے بدل کے طور پر اس کا دوگنا ابہل استعمال کرتے ہیں۔ اس کا کھانا محلل اور ملطف ہے۔ (جالینوس)

اس کے بدل (ابہل) کو حاملہ عورتوں کو استعمال نہیں کرنا چاہیے۔ (رازی)

ایارج فیقرا میں دارچینی کی جگہ میں عمدہ سلیخہ استعمال کرتا ہوں کیونکہ دارچینی کا بدل اس کا ہموزن سلیخہ ہے۔ عمدہ دارچینی عمدہ سلیخہ سے زیادہ قوی التاثیر ہوتی ہے لیکن دارچینی کی جگہ سلیخہ کو استعمال کرتے ہیں۔ دارچینی دستیاب نہ ہونے کی صورت میں اس کی جگہ عمدہ سلیخہ استعمال کرنا چاہیے خواہ دارچینی کا دوگنا استعمال کریں یا ہموزن، بہرحال دارچینی سے کم نہیں ہونا چاہیے۔ اقراطیس نامی طبیب دارچینی کی جگہ اس کا دوگنا کبابہ استعمال کرتا تھا کیونکہ کبابہ میں دارچینی سے کم لطافت ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کا بدل ہموزن خولنجان ہے۔ (تیاذوق)

دارشیشعان

عربی نام : قندول، عود البرق
ہندی نام : کائپھل
بربری نام : ازوری
انگریزی نام : Box Myrtle
نباتی نام : Myrica sapida Wall.

یہ قندول ہے اور اس کا بربری نام ازوری ہے۔ یہ ایک درخت ہے۔ کافی موٹا ہونے کی وجہ سے اس کا شمار

خشبی درختوں میں ہوتا ہے۔ اس میں کانٹے بہت زیادہ ہوتے ہیں۔ "اصوون" اور "دوربا" نامی شہروں میں پیدا ہوتا ہے۔ عطار روغن کو قابض بنانے کے لیے اسے استعمال کرتے ہیں۔ سب سے عمدہ وہ ہے جو وزنی ہو۔ چھیلنے پر اندر سے خون کی طرح سرخ اور بنفشی نکلے، کثیف و خوشبودار ہو اور چکھنے میں کڑوا محسوس ہو۔ اس کی ایک دوسری قسم سفید، موٹی اور خشبی ہوتی ہے لیکن اس میں کوئی بو نہیں ہوتی۔ یہ قسم پہلی قسم سے مختلف ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اسے عودالبرق کہتے ہیں۔ یہ خوانق کی ایک قسم ہے۔ اس کا پودا رتم کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے لیکن یہ چوڑان میں پھیلا ہوا ہوتا ہے اور ڈیڑھ ہاتھ سے زیادہ بلند نہیں ہوتا۔ اس کی ٹہنیاں باریک اور سخت ہوتی ہیں جن کے کنارے کانٹے کی طرح دھار دار ہوتے ہیں۔ اس کی ہلکے ہلکے ٹہنیوں پر پتے ذرا فاصلہ پر لگے ہوتے ہیں جو آسانی سے دکھائی نہیں دیتے۔ اس کے پھول گہرے زرد اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ جڑ خشبی اور سیاہ ہوتی ہے یہی دوائر مستعمل ہے۔ اس کے پھولوں سے بھی روغن کو خوشبودار بناتے ہیں۔ اس پر ہاتھ رکھنے سے خوشبو آنے لگتی ہے۔ اس کا افریقی نام "عودالبرق" ہے۔ بان کے ساتھ اس کی لکڑی کی دھونی دینے کے بعد ریشمی کپڑے میں لپیٹ کر چاند کی چودھویں رات میں تکیہ کے نیچے رکھ کر سونے سے حسبِ خواہش خواب نظر آتے ہیں۔ اس کا تذکرہ ابن وحشیہ نے بھی کیا ہے۔ (شریف)

اس دوا کے مزے میں تیزی اور قبضیت ہوتی ہے اور اس کے مزے کے مطابق اس کی قوت بھی ہے۔ اس کی قوت اجزاءِ غیر متشابہہ الاجزاء سے مرکب ہوتی ہے۔ اسی وجہ سے یہ گرم اجزاء کی وجہ سے مسخن اور قابض اجزاء کی وجہ سے مبرد ہوتی ہے اور دونوں صفات کی وجہ سے مجفف ہوتی ہے اسی لیے مرطوب اور متعفن پھوڑوں کے لیے مفید ہے۔ (جالینوس)

قبضیت کے ساتھ ساتھ اس کا مزاج گرم ہے۔ شراب کے ساتھ جوشاندہ بنا کر کلی کرنے سے منہ کی گندی گھنسیاں اور قلاع کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ اس کا حقنہ ناک کی بدبو اور جسم کی زہریلی پھنسیوں میں مفید ہے۔ فرزجہ کے اجزاء میں اسے شامل کرنے سے جنین خارج ہو جاتا ہے۔ اس کے جوشاندے کا پینا حابس شکم ہے اور نفث الدم، عسر البول اور نفخ کو زائل کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

ایک خیال یہ بھی ہے کہ دارشیشعان کا مزاج پہلے درجہ میں گرم اور دوسرے میں خشک ہے۔

اعصاب کے استرخاء میں فائدہ مند ہے۔ (ماسرجویہ)

یہ دوا خشکی پیدا کرتی اور گاڑھے رطوبات کو صاف کرتی ہے۔ (مسیح)

مثانہ کو طاقت بخشتی ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

اس کے جوشاندے کی کلی محافظِ دنداں بھی ہے اور دانتوں کے لیے بے حد مفید بھی۔ اس کے سفوف کو خصیہ اور مقعد کے درمیان کے پھوڑوں اور سیون اور آلۂ تناسل کے پھوڑوں پر چھڑکتے ہیں۔ (ابن سینا)

اعصابی استرخاء کے لیے اس کا بدل ہموزن اسارون، تین گنا زراوند اور اس کا نصف وزن درونج ہے۔ (بدیغورس)

دادی

فارسی نام : جوجادو

یہ جَو کی طرح لیکن زیادہ لمبے اور باریک اور خاکستری رنگ کے دانے ہیں۔ ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔ بقول ماسرجویہ اس کا مزاج سرد ہے لیکن صحیح یہ ہے کہ یہ دوسرے درجے میں گرم و خشک ہے، حابس و قابض ہے۔ اپنی قبضیت کی وجہ سے یہ دوا مجفف ہوتی ہے اور نبیذ تمر کی ترشی کو کسی قدر زائل کر دیتی ہے۔ اس کے اندر سختیوں کو زائل کرنے کی عمدہ قوت ہوتی ہے۔ دردِ مقعد اور اس کے استرخاء میں اس کے جوشاندے میں بیٹھنا مفید ہے۔ اس کے سات گرام روغنِ زیتون میں لت کر کے لگانے سے بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے اور سمیات کے زائل کرنے میں بھی یہ نافع ہے۔ (ابن سینا)

سب سے عمدہ "دادی" سرخ، تازہ اور خوشبودار ہوتی ہے۔ اس کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے لیکن اس کی تلخی کسی قدر اس کے گرم ہونے کا باعث ہوتی ہے۔ اس کے اندر قوتِ قبض بھی پائی جاتی ہے۔ اس کو سات گرام شکر کے ساتھ کھانے سے بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے اور اس کے جوشاندے میں بیٹھنے سے بواسیری مسّے سوکھ کر زائل ہو جاتے ہیں اور باہر نکلی ہوئی مقعد و رحم سکڑ کر اپنی اصلی حالت پر آ جاتے ہیں۔ اس کے سفوف کو شہد میں گوندھ کر چاٹنے سے آنتوں کے کینچوے اور دوسرے کیڑے مر جاتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ دوا تھوک کو ڈھیلا کر کے خارج کرتی ہے، اس کو کھانے سے جسم میں حرارت اور رخساروں پر سرخی آ جاتی ہے اور اگلے روز سر چکرانے لگتا ہے۔ (مجوسی)

اس کو کھانے سے سر چکراتا ہے، آدمی بیہودہ باتیں بکتا ہے اور آنتیں جھلجھلانے لگتی ہیں۔ ورم صلب کے تحلیل کرنے میں اس کا بدل اس کا دو تہائی بادام اور اس کا نصف وزن ابہل ہے لیکن حاملہ عورتوں کو ابہل نہیں کھلایا جاتا۔ (کندی)

دادی رومی

حنین کے مطابق یہ "ہیوفاریقون" ہے۔ (مؤلف)

دارفلفل

اس کا تذکرہ حرف فار کے عنوان میں فلفل کے ساتھ کیا جائے گا۔

دارکیسہ

ایک قول کے مطابق یہ "طالیسفر" اور ایک دوسرے قول کے مطابق "بسباسہ" ہے۔ بساسہ کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کر چکا ہوں اور "طالیسفر" کا تذکرہ حرف طار کے عنوان میں آئے گا۔

دارج ابروج

دیگر نام : فلفل ابیض، قرطم ہندی، دانگ افرونگ

ایک طرح کا دانہ ہے جسے عراق کے بعض عطار "فلفل ابیض" اور بعض "قرطم ہندی" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔ (مولف)

یہ مثلث شکل کے دانے ہیں جنھیں فارس کے پہاڑوں سے لایا جاتا ہے۔ ان کا مزاج پہلے درجے میں گرم اور خشکی و تری کے لحاظ سے معتدل ہوتا ہے۔ یہ منی کو بڑھا کر جماع کی تحریک پیدا کرتے ہیں۔ (مجوسی)

دبق

یونانی نام : قسوس، اقسوس
عربی نام : موبزج عسل
فارسی نام : موبزک عسلی
انگریزی نام : Akrua

تازہ بھوسی اور خشونت سے پاک و صاف جس کا اندرونی حصہ گندنا کے رنگ سے مشابہ اور بالائی حصہ سرخی مائل ہوتا ہے سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ "قیس" یعنی شمشاد کے پتوں سے جس بلوط کے پتے مشابہ ہوتے ہیں اس بلوط پر پائے جانے والے گول پھلوں کو کوٹنے کے بعد دھو کر پکایا جاتا ہے اور کچھ لوگ انھیں دانتوں سے چبانے کے بعد دھو کر پکاتے ہیں۔ سیب اور ناشپاتی وغیرہ کے درختوں اور بعض چھوٹے درختوں کی جڑوں پر بھی یہ پھل پائے جاتے ہیں۔
(دیسقوریدوس)

اس کا جوہر جوہر ہوائی اور جوہر مائی سے مرکب ہوتا ہے۔ مذکورہ بالا دونوں جوہر اس میں بہت زیادہ پائے جاتے ہیں۔ جوہر ارضی بھی اس کی ترکیب میں شامل ہوتا ہے لیکن بہت کمی کے ساتھ۔ اسی لیے اس میں تیزی تلخی سے زیادہ ہوتی ہے۔ اس کے افعال و خواص بھی اس کے اندر مذکورہ بالا جوہر کے پائے جانے کا ثبوت فراہم کرتے ہیں کیونکہ یہ نہ صرف لطیف رطوبات کو جسم کی گہرائی سے پوری طرح جذب کرتا ہے بلکہ گاڑھے رطوبات کو لطیف بنا کر اسے جذب کرتا اور تحلیل کر کے زائل کر دیتا ہے۔ اس کا شمار ان چیزوں میں ہوتا ہے جن کو کسی عضو پر رکھنے سے فوراً حرارت نہیں حاصل ہوتی بلکہ "ثافسیا" کی طرح رکھنے کے کچھ دیر بعد وہ اعضا گرم ہوتے ہیں۔ یہ افعال ان دواؤں میں ہوتے ہیں جن میں حرارت کے ساتھ خام رطوبت فضلیہ بھی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کے اندر قوت محللہ، ملینہ اور جاذبہ پائی جاتی ہے۔ چنانچہ اس کو رال اور موم ہر ایک مساوی الوزن میں ملا کر استعمال کرنے سے پھوڑے، کان کی جڑوں کے بیرونی ورم اور دوسرے ورموں میں نضج آجاتا ہے۔ اس کو لگانے سے پتی کا عارضہ موقوف ہو جاتا ہے۔ اسے "کندر" میں ملا کر استعمال کرنے سے مزمن پھوڑے زائل ہو جاتے ہیں۔ چونا، مغناطیس اور اسیوس نامی پتھر کے ساتھ پکا کر لگانے سے زہریلے ورم اور طحال کے سخت ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔ مرغ اور زرد ہڑتال میں ملا کر لگانے سے فساد ناخن کے بقیہ نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ چونا اور عصارۂ انگور میں اسے ملا کر لگانے سے ناخن مضبوط ہو جاتے ہیں۔ طحال کی صلابت میں اس کو لگانے سے سختی اور ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔
(دیسقوریدوس)

ایک خیال یہ بھی ہے کہ دبق کا مزاج تیسرے درجے میں گرم اور پہلے درجے کے آخر میں خشک ہے۔
دبق کا بدل سخت ورموں کے تحلیل کرنے میں اس کا دو تہائی "کرنب" اور نصف "ابہل" ہے۔ (رازی)

دبیداریا

عربی نام : شجرۃ الجن
فارسی نام : دبیدارو، میدارو، دیودار
ہندی نام : چیندنہ
نباتی / انگریزی نام : Demon's tree

ہندوستانی سبزی ہے جس میں تیزی ہوتی ہے۔ اس میں خشبی تنا ہوتا ہے جس میں تروتازگی نہیں ہوتی اور تنے سے ہی اس کی ایک ہاتھ لمبی، تروتازہ شہنیاں نکلتی ہیں۔ اس کے پتے بہار کے پتوں کی طرح انتہائی سبز ہوتے ہیں۔ موسم ربیع میں بغیر پھول کے پنبہ کے پھل کی طرح اس میں پھل آتے ہیں جن میں نارنگی رنگ کے گول بیج ہوتے ہیں۔ انھیں بیجوں کو جوشاندے میں استعمال کیا جاتا ہے۔ شہنیوں کے زیریں حصے خار دار ہوتے ہیں۔ اس کے تروتازہ پتوں اور

ٹہنیوں کو کھایا جاتا ہے۔ اس کے مزے میں تیزی کسی قدر کڑواہٹ کے ساتھ ہوتی ہے۔ اس کی لکڑیوں سے مسواک کرنا مسوڑھوں کے لیے نافع ہے اور لہاۃ یعنی کوّے پر جمی ہوتی رطوبات کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کی بو ابہل کی بو سے مشابہ مگر اس سے خفیف ہوتی ہے۔ اس سے آنکھوں میں جلن پیدا ہو جاتی ہے۔ فالج، لقوہ اور نقرس والوں کو اس کا کھانا مفید ہے۔ اکثر اسے پکا کر کھایا جاتا ہے۔ سرکہ کے ساتھ اس کا کھانا معدہ کے لیے مفید ہے۔ بسا اوقات اس کو دودھ کے ساتھ کھایا جاتا ہے۔ (الفلاحہ)

دبس

فارسی نام : دوشاب

انگریزی نام : Treacle

سب سے عمدہ دوشاب بصری ہے جسے پختہ فارسی کھجور کے شیرہ سے بنایا جاتا ہے۔ اس کا مزاج گرم و تر ہوتا ہے، مجلی ہے چنانچہ اس میں قسط اور نمک ملا کر لگانے سے چہرے کے داغ دھبے زائل ہو جاتے ہیں۔ ملین طبع ہے اور اس سے غذائیت حاصل ہوتی ہے لیکن اس سے پیدا ہونے والا اخلاط گاڑھا اور خون گندہ ہوتا ہے۔ اس کا مصلح بادام اور خشخاش ہے اور پھر اس کے بعد سکنجبین سادہ یا کاہو کے مقشر ہے۔ (منہاج)

خام کھجور سے دوشاب بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ نئے عمدہ فارسی کھجور چار کلو اور چار لیٹر شیریں صاف پانی کو ایک ہانڈی میں رکھ کر اچھی طرح جوش دیں یہاں تک کہ کھجور ریزہ ریزہ ہو جائے اور پھر اسے حرکت دیتے رہیں تاکہ خوب پک جائے۔ اس کے بعد اس کو دھوپ میں نچوڑ دیں اور پھر ایک برتن میں رکھ کر دھوپ میں رکھ دیں تاکہ گرم ہو جائے جبکہ موسم گرما ہو۔ اور اگر موسم سرد ہے تو اسے دوسری ہانڈی میں رکھ کر جوش دیں یہاں تک کہ اس میں مناسب قوام آجائے۔ (ابن الحسن)

دبا

یہ قرع ہے اور قرع کا تذکرہ حرف قاف کے عنوان میں آئے گا۔

دباب

یہ "نمام" ہے جسے حرف نون کے عنوان میں بیان کروں گا۔

دبّ

فارسی نام : خرس

ہندی نام : ریچھ، بھالو، بھال

ترکی نام : ایو

انگریزی نام : Bear

مشہور و معروف جانور ہے۔ شکلاً خنزیر سے مشابہ ہوتا ہے البتہ اس کے ہاتھ اور پاؤں انسان کے ہاتھ پاؤں سے ملتے جلتے ہیں۔ یہ تمام جانوروں سے زیادہ سمجھ دار ہوتا ہے۔ انسان کی طرح اپنے دونوں پاؤں سے چلتا اور ہاتھوں سے بہتر مارتا ہے، بے حد طاقتور ہوتا ہے۔ موسم سرما میں بہت کم نکلتا ہے اور بھوک کی حالت میں اپنے ہاتھ پاؤں کو چوس کر سیری حاصل کر لیتا ہے۔ اس کے پتّے کو شہد اور فلفل میں ملا کر لگانے سے سر کے گنج کا عارضہ جاتا رہتا ہے اور بال بھی اُگ آتے ہیں۔ خاص طور سے جب اس کو تین یا پانچ بار مسلسل لگایا جاتا ہے۔ اس کے پتّے کو سکنجبین کے ساتھ پینے سے دردِ جگر میں فائدہ ہوتا ہے۔ انار کے بیجوں کو نکالنے کے بعد خول میں اس کی چربی کو بموزن روغنِ زیتون کے ساتھ رکھ کر گرم کر کے پلکوں پر لگانے سے اس میں بال بہت زیادہ اُگتے ہیں۔ ناصور کی خلاؤں میں اس کو بھرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے خون کے پینے سے جنون کی بیماری ختم ہو جاتی ہے۔ مفاصل کی مزمن گرہوں میں اس کی چربی کو باریک پیس کر لگانا مفید ہے۔ مقام ماؤف پر اسے لگاتار لگاتے رہنے سے برص کا عارضہ جاتا ہے۔ اس کی آنکھوں کو کپڑے میں باندھ کر آنکھوں پر لٹکانا چوتھیا بخار کو بالخاصہ زائل کرتا ہے۔ (شریف)

اس کی مادہ جب جنتی ہے تو بچے کے اعضا آپس میں ایک دوسرے سے ممتاز نہیں ہوتے چنانچہ اسے چاٹتی ہے جس کی وجہ سے اعضا نمایاں ہو جاتے ہیں۔ (عمرو بن بحر الجاحظ)

اس کی چربی مرض بالخورہ میں بال کو اُگاتی ہے اور ٹھنڈک کی وجہ سے عارض ہونے والی جلدی شگاف میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی چربی چوٹ اور موچ، مزمن اعصابی گرہوں اور اس کے گھل جانے میں بے حد مفید ہے۔ اعصاب کی سختی کو زائل کرتی ہے۔ دھوپ میں اس کی ہلکی ہلکی مالش کرنے سے اعضا میں جذب ہو جاتی ہے تو لازمی طور پر انتہائی نرمی پیدا ہو جاتی ہے۔ (اطہوریفس)

ریچھ کے گرم گرم خون کو لگانے سے پھوڑے بہت جلد پک جاتے ہیں۔ (جالینوس)

اس کا پتہ ان امراض میں مفید ہے جن میں بیل کا پتہ نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ بیل کا پتہ قوت

کے لحاظ سے ضعیف ہوتا ہے۔ ریچھ کے پتے کو چاٹنے سے مرگی والوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے پنیر مایہ کا پینا جسم کو فربہ کرتا ہے۔ بالخورہ میں اس کی چربی کو لگانے سے بال اُگ جاتے ہیں۔ اس کے پتے کو شہد اور تازہ سونف کے پانی کے ساتھ بطور سُرمہ لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے۔ پلکوں کے زائد بال کو اُکھیڑنے کے بعد اس کے خون کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی پگھلی ہوئی چربی کی مالش سے نومولود بچے ہر طرح کے امراض سے محفوظ رہتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کا گوشت لعابدار اور دیر ہضم ہوتا ہے۔ اس سے حاصل ہونے والی غذائیت انتہائی خراب ہوتی ہے۔ اس کا بال اور اس کی کھال نیز بھیڑیے کی کھال انتہائی گرم ہوتی ہے۔ بارش کے دنوں میں اس کی کھال کا پہننا مفید ہے اس لیے ترکی" اور "صقالیہ" کے لوگ اس کو دوسرے جانوروں کی کھال پر فوقیت دیتے ہیں۔ شعرانی ریچھ کی کھال انتہائی گرم اور خشک ہوتی ہے۔ نقرس والوں، سرد مزاج اصحاب خاص طور سے سردی کے باعث پیدا ہونے والے نقرس کے مرض میں اس کی کھال پر بیٹھنا مفید ہے۔ (خواص ابن زہر)

دجاج

یونانی نام : فطوریدس

فارسی نام : ماکیان

ہندی نام : مرغی، ککڑی

انگریزی نام : Hen

مرغی کے شوربے کا مزاج انسان کے مزاج کے مطابق ہوتا ہے البتہ بوڑھے مرغ کا شوربا دست آور ہوتا ہے چنانچہ بطور علاج استعمال کرنے کے لیے اس کو پانی میں اچھی طرح پکا لینا چاہیے۔ مرغ سے متعلق مذکورہ بالا باتوں پر میں نے تجربہ کیا ہے اور صحیح پایا ہے۔ (جالینوس)

مرغیوں کے بھیجے کو شراب کے ساتھ کھانے سے زہریلے کیڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اور دماغ کی جھلیوں سے خارج ہونے والا خون رُک جاتا ہے۔ زہریلے کیڑوں کے کاٹے میں مرغ شق کر کے گرم گرم رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے لیکن مرغ کو بدل بدل کر رکھنا چاہیے۔ اس کے معدے کی اندرونی جھلی کو جسے پھینک دیا جاتا ہے، سُکھا کر کے باریک پیس کر شراب کے ساتھ کھانے سے دردِ معدہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ جوزۂ مرغ کا سادہ شوربا ورم معدہ، عام جسمانی کمزوری اور تعدیلِ مزاج میں مفید ہے۔ بوڑھے مرغ کے شوربے کو بغرض اسہال شکم استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ چاک کرنے کے بعد آلائش کو نکال کر جوف میں نمک رکھ کر تین لیٹر پانچ سو ملی لیٹر پانی میں پکاتے ہیں، جب سات سو ملی لیٹر پانی باقی رہ جاتا ہے تو اس میں شراب ملا کر پیتے ہیں اور کچھ لوگ اسے سمندری کرم کلہ

یا "لسوبسطس" نامی پودے یا "قرطمار" نامی پودے یا بسفائج کے ساتھ پکا کر استعمال کرتے ہیں تو ایسی صورت میں یہ لیسدار تازہ گاڑھے اور سیاہ کیموس کو خارج کرتا ہے اور باری سے آنے والے مزمن بخاروں، رعشہ، ربو، وجع المفاصل، نفخ معدہ اور خراب قسم کے استرخا میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ مذکورہ بالا شوربا قولنج میں بے حد مفید ہے۔ جوان مرغ کا گوشت منی اور عقل کو بڑھاتا ہے اور آواز کو صاف کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

پالتو مرغی کا گوشت ایک عمدہ غذا ہے۔ اس کے بعد سب سے عمدہ غذائیت بھیڑ کے بچے میں ہوتی ہے لیکن مرغی میں غذائیت سب سے زیادہ ہوتی ہے اور فربہ مرغی میں غذائیت اور بھی زیادہ ہوتی ہے۔ فربہی، اس کی غذا کی نوعیت اور مقامِ سکونت کے لحاظ سے مرغ میں فضلات کی کمی و بیشی ہوتی رہتی ہے اور اپنے موٹے ہونے کے لحاظ سے یہ جسم انسانی میں تراوٹ و فربہی پیدا کرتا ہے۔ دُبلی پالتو مرغی کا گوشت معدہ اور تمام جسم میں تراوٹ تمام وحشی پرندوں سے زیادہ پیدا کرتا ہے اور ان تمام لوگوں کے حسبِ حال ہوتا ہے جو محنتِ شاقہ کے عادی نہیں ہوتے۔ رنگت کو نکھارتا ہے، منی کو بڑھاتا ہے۔ پالتو مرغیوں کا بھیجا دماغ کو بالخاصہ غذائیت پہنچاتا ہے اور ضعفِ عقل میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کو کسی مصلح اور تغذیہ بخش چیز کی ضرورت نہیں ہوتی البتہ سرد مزاج اصحاب کو چاہیے کہ بغیر کسی اصلاح کے اس کو نہ کھائیں کیونکہ ایسی حالت میں یہ انھیں قولنج میں مبتلا کر دیتا ہے خاص طور سے جب وہ لوگ اس کو انگور خام کے ساتھ کھاتے ہیں اور یہ بھی مناسب نہیں ہے کہ مرغ کے گوشت کو دہی کے ساتھ کھایا جائے کیونکہ اس صورت میں انتہائی شدید قولنج پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور پنیر کے ساتھ بھی اسے نہ کھائیں کیونکہ ایسی حالت میں قبض شدید پیدا ہو جاتا ہے۔ (رازی)

خشک کھانسی میں جب بلغم نہیں نکلتا تو جوان فربہ مرغی کو مسکہ کے ساتھ اچھی طرح پکا کر کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ قرطم کا گودا بارہ روز مرغی کو کھلا کر فربہ کر لیں۔ اس کے بعد اس کی چربی کو نکال کر گرم گرم جذامی کے اطرافِ بدن میں مالش کریں بے حد فائدہ ہوگا۔ مرغی کی چربی کو گرم کر کے مالیخولیائے سوداوی والوں کے سروں پر مالش کرنے سے بے انتہا فائدہ ہوتا ہے خاص طور سے جب اس کو تین بار مسلسل لگایا جاتا ہے۔ جن لوگوں کے جسم کی رنگت جب نامعلوم سبب کی وجہ سے زرد ہو جاتی ہے تو چربیلے مرغ کے شوربے کو پینے اور سات روز تک ایک مرغ یومیہ کے حساب سے میدے کی روٹی کے ساتھ کھانے سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

مرغی اور کبوتر کی بیٹ کے افعال و خواص یکساں ہیں مگر مرغی کی بیٹ باعتبار تاثیر ضعیف ہوتی ہے مہلک ادویہ اور مہلک کھمبی کے کھا لینے میں نافع ہے اور سرکہ یا شراب کے ساتھ کھانے سے قولنج میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

مرغی کی بیٹ کو میں نے کھمبی کھا لینے کی وجہ سے عارض ہونے والے خناق میں استعمال کرایا ہے اور طریقہ استعمال یہ ہوتا تھا کہ پہلے میں اسے اچھی طرح باریک کرکے سرکہ اور پانی میں گوندھ لیا کرتا تھا اور پھر کھلاتا تھا تو بلغم اور بلغمی اخلاط قے کے ذریعہ کثرت سے خارج ہو جاتے تھے اور بے حد فائدہ ہوتا تھا۔ دردِ قولنج جب طول پکڑ لیتا تھا تو بعض اطباء مرغ کی بیٹ کو شراب کے ساتھ کھلاتے تھے اور جب شراب سے کسی نقصان کا اندیشہ ہوتا تھا تو اس کو پانی ملے ہوئے سرکہ کے ساتھ کھلاتے تھے۔ اس بات کو اچھی طرح ذہن نشین کر لینا چاہیے کہ ایک ہی جنس کے دو جانوروں کے ایک ہی طرح کے اجزا میں رطوبت اور خشکی کے لحاظ سے بہت بڑا اختلاف ہوتا ہے۔ جس طرح ایک ہی جنس کے دو جانوروں میں مقامِ سکونت یعنی پہاڑی، صحرائی، نہری، دریائی، وحشی، اہلی، مریض اور صحت مند، موٹے اور دُبلے ہونے کے اعتبار سے اختلاف ہوتا ہے۔ چنانچہ جب کوئی جانور محنت شاقہ کرنے کی وجہ سے دبلا ہو جاتا ہے تو اس میں خشکی اسی جنس کے بیٹھ کر سرد و تر غذا کھانے والے جانور سے زیادہ پیدا ہو جاتی ہے اسی طرح گھروں میں چرنے والے کبوتروں کی بیٹ صحراؤں میں چرنے والے کبوتروں کی بیٹ سے زیادہ ضعیف ہوتی ہے، گھروں میں مقید رہ کر بھوسیوں کو کھانے والی مرغیوں کی بیٹ آزادی سے چگنے والی مرغیوں کی بیٹ سے کمزور تاثیرات کی حامل ہوتی ہے اور آزاد مرغی کی بیٹ اپنی تاثیر میں بے حد قوی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

مرغ کی بیٹ کو سرکہ میں پیس کر سگِ دیوانہ کے کاٹے پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (مجہول)

دَج

یونانی نام : ایامرون
فارسی نام : کبکِ دری
انگریزی نام :

یہ جنگلی پرندوں سے عمدہ ہوتا ہے۔ اس کے بعد سب سے عمدہ مینا اور بٹیر ہے اور پھر چکور، تیتر، تیہو، جنگلی کبوتر اور کبوتر کے چوزے "ورشان" اور فاختہ کا نمبر ہے۔ اس کا مزاج گرم و خشک ہے۔ (منہاج)

دخر

یہ لوبیا ہے جس کا تذکرہ حرف لام کے عنوان میں آئے گا۔

دخ الامیر

بکر اور اس کے مضافات میں یہ فارسی زبان کے بستان افروز نامی پودے کا عربی نام ہے جس کا تذکرہ

حرف بار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔ (مولف)

دُخن

عربی نام : دخن
یونانی نام : مرطلہ
ہندی نام : کنگنی، چینہ
دیگر نام : جاورس
ترکی نام : طرق
شیرازی نام : الم
انگریزی نام : Italian Millet
لاطینی نام : Setaria italica Beauv.

اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں جن میں سے ایک دوسرے سے سخت ہوتا ہے اور تحلیل ہو سکتا ہے نیز دھان کی طرح اس کے چھلکے کو آسانی سے الگ کیا جا سکتا ہے۔ اس کی دوسری قسم صاف اور سرد ہوتی ہے جس کے چھلکے جُدا نہیں ہوتے بلکہ چپٹے رہتے ہیں۔ (ابوحنیفہ)

غلے کی ایک قسم ہے جو شکلاً باجرے سے ملتا جلتا ہے اور قوت میں بھی یہ باجرے سے مشابہ ہوتا ہے۔ اس میں غذائیت برائے نام ہوتی ہے، باجرے کی طرح خشکی پیدا کرکے دستوں کو روکتا ہے۔ اس کا خارجی استعمال سردی کے باعث خشکی پیدا کرتا ہے۔ (جالینوس)

باجرے کی طرح اس کا شمار بھی ان دانوں میں ہوتا ہے جن سے روٹیاں پکائی جاتی ہیں۔ جن کیفیات میں باجرے کا استعمال مفید ہوتا ہے ان میں اس کا استعمال بھی نافع ہے البتہ اس میں غذائیت اور قوتِ قبض باجرے سے کم ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج پہلے درجے میں سرد اور دوسرے درجے میں خشک ہے۔ (دمشقی)

یہ مدر بول اور دیر ہضم ہوتا ہے۔ تازہ دودھ یا کسی چکنائی یا ربوب کے ساتھ استعمال کرنے سے اس کی مضرت اور خشکی کم ہو جاتی ہے اور عمدہ غذائیت حاصل ہوتی ہے۔ اس کا ستو صفراوی قے اور دستوں کو زائل کرتا ہے۔

(اسحٰق بن عمران)

دخان

یونانی نام : اسقولین
فارسی نام : دود
ہندی نام : دھواں

ہر طرح کے دھوئیں میں چونکہ جوہر ارضی ہوتا ہے اسی لیے سبھی دھوئیں خشکی پیدا کرتے ہیں۔ اس میں جلی ہوئی چیز کا کچھ حصہ بھی باقی رہ جاتا ہے لیکن برائے نام دھوئیں میں جو ہر ارضی لطیف ہوتا ہے اور جن مادوں کے جلنے سے دھوئیں پیدا ہوتے ہیں ان کے اختلاف سے دھوئیں کے مزاج میں بھی اختلاف پیدا ہوتا ہے چنانچہ جلنے والا مادہ اگر گرم اور تیز ہے تو اس کے دھوئیں کا مزاج بھی گرم اور تیز ہوگا۔ اسی طرح جلنے والا مادہ اگر شیریں ہوتا ہے اور کسی قدر چبھن پیدا کرتا ہے تو اس سے پیدا ہونے والا دھواں بھی انھیں صفات کا حامل ہوگا اسی لیے زخموں کی وجہ سے عارض ہونے والے آنکھوں کے ورموں کی مفید ادویہ میں اطبا کندر کا دھواں استعمال کراتے ہیں کیونکہ آنکھوں کے زخم اس سے مندمل ہو کر زائل ہو جاتے ہیں۔ پلکوں کو حسین بنانے والے سُرموں میں اسے شامل کیا جاتا ہے۔ "بطم" اور "مُر مکی" کے دھوئیں کندر کے دھوئیں کی طرح تکالیف کو زائل کرتے ہیں۔ "میعائے سائلہ" کا دھواں کندر کے دھوئیں سے قوی التاثیر ہوتا ہے اور "زفت رطب" کا دھواں "میعہ" کے دھوئیں سے قوی التاثیر ہوتا ہے جبکہ قطران کا دھواں زفت رطب کے دھوئیں سے قوی ہوتا ہے۔ اطبا دھوئیں کی مختلف قسموں کو پلکوں کی جڑوں کی تیز ادویہ میں استعمال کرتے ہیں جبکہ ان میں "سلاق" کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے جس میں پلکیں پھیل جاتی ہیں اور ان میں غلظت، صلابت اور سرخی پیدا ہو جاتی ہے۔ گویہ چشم کی خارش، سڑاندہ آنکھوں کی اعتدال سے بڑھی ہوئی رطوبت میں جب وہ متورم نہیں ہوتیں تو بھی اطبا اس کے علاج میں دھوئیں کا استعمال کراتے ہیں نیز اطبا دھوئیں کی لطیف قسموں کو تمام امراض میں استعمال کراتے ہیں اور جن امراض میں کندر کا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کا تذکرہ میں نے پہلے ہی کر دیا ہے۔ (جالینوس)

دخیسا

کتاب الحاوی جلد اول کے مطابق "دخیسا" بنگ یعنی بھنگ ہے اور اس کا اطلاق روغن بلساں پر بھی ہوتا ہے۔

دردار

یونانی نام : قاطالا، بوقیصا
عربی نام : شجرۃ البق، شجرۃ الغرب، شجرۃ البجوض
فارسی نام : دردار، درخت خوش سایہ
ہندی نام : بیولا
دیگر نام : بق، بقم اسود
انگریزی نام : Elm Tree

اہلِ عراق کے نزدیک یہ درخت "بق" ہے اور اندلس کے لوگ اسے بقم اسود کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔ حنظل کی طرح چونکہ اس میں پھل آتے ہیں اور ان میں رطوبت بھری ہوتی ہے چنانچہ جب یہ سوکھ کر ٹوٹتے ہیں تو اندر سے بق نکلتا ہے جسے "باعوض" بھی کہتے ہیں۔ (مولف)

بعض اوقات اس کے پتوں سے ہم نے مرطوب زخموں کا اندمال کرایا ہے کیونکہ ہمیں اس بات کا یقین کامل ہے کہ اس میں قوتِ قبض اور جلا، نمایاں طور پر بیک وقت پائی جاتی ہے۔ اس کی جڑ کے ریشوں میں قوتِ قبض اور سردی اس کے پتوں سے زیادہ ہوتی ہے چنانچہ جلد سے بھوسی چھوٹنے میں جب اسے سرکہ کے ساتھ استعمال کرایا جاتا ہے تو فائدہ ہوتا ہے اور انھیں تر و تازہ ریشوں کو چوٹ کے مقام پر پٹی کی طرح باندھنے سے عضوِ ماؤف کا نرم ہو جانا ممکن ہوتا ہے۔ مذکورہ بالا صفات بعینہٖ اس کی جڑیں بھی پائے جاتے ہیں اس لیے کچھ لوگ اس کے جوشاندے کو چوٹ کے ان تمام مقامات پر دھارتے ہیں جن میں نرمی پیدا کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی ٹہنیاں، چھلکے اور پتے قابض ہوتے ہیں چنانچہ پتوں کو باریک پیسنے کے بعد سرکہ ملا کر لگانے سے تر خارش میں فائدہ ہوتا ہے اور زخموں کے کنارے باہم مل جاتے ہیں۔ اس کے موٹے چھلکوں کا باندھنا زخموں کے کناروں کو پتوں سے زیادہ چپکاتا ہے۔ اس کے ساڑھے چار گرام کا شراب یا ٹھنڈے پانی کے ساتھ کھانا بلغم کا مسہل ہے۔ اس کی جڑ یا پتوں کے جوشاندے کے دھارنے سے ٹوٹی ہوئی ہڈی بہت جلد جُڑ جاتی ہے۔ اس کی اُس رطوبت کا لگانا چہرے کو جلا بخشتا ہے جو پھلوں کے نکلنے کی ابتدا میں ان کے غلافوں میں پائی جاتی ہے۔ اس رطوبت کے سوکھ جانے کے بعد بق کی شکل کا ایک حیوان پیدا ہوتا ہے۔ اس درخت کے نرم و نازک اجزا کو پکا کر کھاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

• دردار کے پتوں کا مزاج پہلے درجے میں سرد و خشک ہے اور اس درخت کا چھلکا بے حد کڑوا ہوتا ہے

گاڑھے ریاحات کو تحلیل کرکے اور اسے لطیف بنا کر نفخ بخش ثابت ہوتا ہے۔ بچھو اور رُتیلا کے کاٹے میں انجیر کے ساتھ اس کا کھانا اور لگانا مفید ہے۔ (رازی)

رحم میں نفخ پیدا کرنے والی ریاحوں میں خاص طور سے نافع ہے جبکہ ریاحوں کی وجہ سے پیدا ہونے والے عام نفخ میں بھی فائدہ مند ہے۔ (ماسرجویہ)

یہ دوا بالخاصہ اعلیٰ درجے کی مفرح اور مقوی قلب ہے اور اس کی زیادتی حرارت تفریح و تقویت قلب میں کوئی نقص نہیں پیدا کرتی البتہ اس کی تریاقیت اور لطیف قوت قبض مذکورہ بالا افعال میں معاون ہوتی ہے چنانچہ یہ دوا تمام زہروں کا بہترین تریاق ہے اور فرحت بخشتی ہے۔ سیب کی شراب میں پانی ملا کر استعمال کرنے سے اس کی حرارت کم ہو جاتی ہے۔ خفقان حار میں اس کو کسی قدر کافور کے ساتھ استعمال کرنے سے اس کی خاصیت تو باقی رہتی ہے البتہ اس کی کیفیت زائل ہو جاتی ہے۔ (ابن سینا)

معدہ، جگر اور قلب کو یہ دوا حرارت بخشتی ہے۔ غذا کو ہضم کرتی اور آنتوں کی وجہ سے عارض ہونے والے مالیخولیا میں نفخ کو تحلیل کرکے اور گاڑھے اخلاط کو لطیف بنا کر نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ (سفیان اندلسی)

مکان کے اندر اس کے ٹکڑے کو لٹکانے سے مکین کو طاعون کا عارضہ لاحق نہیں ہوتا۔ اس کی سوراخ دار لکڑی کو حاملہ عورت کی کمر میں لٹکانے سے حاملہ اور جنین دونوں ہر طرح کی آفات سے محفوظ ہو جاتے ہیں اور ولادت بھی آسانی سے ہو جاتی ہے۔ اس کی جڑ کے سوراخ میں ڈورے کو پرو کر سر پر لٹکانے سے نیند میں گھبراہٹ اور بُرے خواب سے آدمی محفوظ ہو جاتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

رحمی ریاحات کے دور کرنے میں اس کا بدل ہموزن زرنباد اور تین گنا قرنفل ہے۔ (رازی)

دردی

عربی نام : عکر
فارسی نام : تہ نشین
ہندی نام : تلچھٹ
انگریزی نام : Sediment

"ایسطالیا" نامی شہر کی پرانی شراب یا اس سے ملتی جلتی دوسری شراب کی تلچھٹ کو استعمال کرنا چاہیے۔ سرکہ کی تلچھٹ میں انتہائی قوت ہوتی ہے۔ اس کو اچھی طرح سکھا کر کف دریا کی طرح جلایا جاتا ہے۔ کچھ لوگ مٹی کے کورے برتن میں اس کو رکھ کر نیچے سے تیز آگ جلاتے ہیں اور برتن کو جوں کا توں چھوڑ دیتے ہیں یہاں تک کہ وہ جل جاتی ہے۔ کچھ لوگ اسے اکٹھا کر کے انگارے پر رکھ دیتے ہیں یہاں تک کہ آگ سب کو جلا ڈالتی ہے۔ اس کے اچھی طرح جلنے کی

چنانچہ اس کو سرکہ میں گوندھ کر لگانے سے برص کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ (مسیح بن الحکم)

اس درخت کی جڑ کو آگ میں رکھنے کی وجہ سے نکلنے والی رطوبت کو کان میں ٹپکانے سے طویل مدت والے مرض کے باعث عارض ہونے والے کان کے بہرے پن کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ اس کے پتوں کے نچوڑے ہوئے پانی کو گرم کرکے ٹپکانے سے کان کے ورم میں فائدہ ہوتا ہے اور اسے سرکہ میں ملا کر بطور سرمہ لگانے سے شب کوری کا مرض جاتا رہتا ہے۔ (غافقی)

درونج

عربی نام : عقیر
فارسی نام : درونک، درونہ
ہندی نام : توس، ترنگ
سریانی نام : قرونس
نباتی نام : Doronicum roylei DC.
لاطینی نام :

مضافاتِ شام میں بیروت کے پہاڑوں پر یہ پودا کثرت سے پایا جاتا ہے اس کے علاوہ لبنان کے پہاڑی علاقوں کے قریب میں واقع "کفر سلوان" میں بھی پایا جاتا ہے۔ وہاں کے لوگ اسے "عقیر" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔ ایک پودا ہے جس کے پتے زمین پر پھیلے ہوتے "لوف" کے پتوں سے مشابہ مگر زردی مائل اور روئیں دار ہوتے ہیں۔ انھیں پتوں کے وسط سے دو ہاتھ یا اس سے لمبی خولدار ٹہنیاں نکلتی ہیں اور ٹہنیوں پر کم و بیش پانچ پتے تھوڑے فاصلے کے ساتھ پائے جاتے ہیں جو زمین کے پتوں سے باریک اور لمبے ہوتے ہیں ٹہنیوں کے کناروں پر مُٹھیکی کی طرح خولدار زرد پھول ہوتے ہیں۔ اس کی جڑیں شکلاً بچھو سے ملتی جلتی ہیں جس میں سے کچھ تو ہر سال مرجھا جاتی ہیں اور جو باقی رہتی ہیں ان میں سے اگلے سال یہ پودا اُگتا ہے۔ اکثر اس کی ایک ہی جڑ میں دو یا تین گرہیں پائی جاتی ہیں۔ اس کی جڑ ہی دواءً استعمال ہوتی ہے جس کا مزہ کچھ تلخ اور کسی قدر خوشبودار ہوتا ہے۔ اندلس اور شام کے پہاڑوں پر یہ دوا کثرت سے پائی جاتی ہے اور بیروت کے تمام پہاڑوں پر خاص طور سے یہ بہت زیادہ پائی جاتی ہے۔ (مولف)

اس کا مزاج تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے۔ یہ زہریلے کیڑوں کے کاٹے اور نفخ میں مفید ہے۔ (مسیح)

سردی کے باعث عارض ہونے والے درد رحم اور سردخفقان میں مفید ہے۔ معدہ، آنتوں اور رحموں کے

علامت یہ ہوتی ہے کہ یہ جل کر سفید یا خاکستری ہوجاتی ہے یا اسے زبان پر رکھنے سے سوزش اور جلن ہونے لگتی ہے۔ سرکے کی تلچھٹ کو جلانے کا طریقہ وہی ہے جو عام تلچھٹ کے جلانے کا ہے۔ تلچھٹ کی راکھ بے انتہا احتراق پیدا کرتی اور جلا بخشتی ہے، زخموں کے زائد گوشت کو زائل کرتی اور قبض پیدا کرتی ہے، بے حد سڑاند اور گرمی و خشکی پیدا کرتی ہے۔ تلچھٹ کی تازہ راکھ کا استعمال بہتر ہوتا ہے کیونکہ اس کی قوت بہت جلد زائل ہوجاتی ہے اسی لیے اس کو برتن میں رکھ کر جلانا چاہیے اور پھر اسے کھلا ہوا نہیں رکھنا چاہیے۔ توتیا کی طرح اسے بھی بھوتے ہیں۔ تلچھٹ کو تنہا یا تازہ آس کے ساتھ جلا کر استعمال کرنا بلغمی ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کو آس کے ساتھ لگانے سے معدہ و شکم قوی ہوجاتے ہیں تو لازمی طور پر ان سے خارج ہونے والی رطوبت رک جاتی ہے، معدہ کے زیریں حصے اور پھوڑوں پر اس کو لگانے سے عام جریان خون اور حیض کا ہمیشہ خارج ہونے والا خون رک جاتا ہے۔ "فوحشلا" نامی ورم اور وہ پھوڑے تحلیل ہوجاتے ہیں جو ٹوٹے نہیں ہوتے اور پستانوں کے ورموں کا بڑھنا رک جاتا ہے۔ تلچھٹ کی راکھ کو رال میں ملا کر لگانے سے ناخن کے سفید نشانات زائل ہوجاتے ہیں۔ اس کو روغنِ مصطگی اور رال ملا کر بالوں میں لگا کر رات بھر رکھ چھوڑنے سے وہ سرخ ہوجاتے ہیں۔ توتیا کی طرح اسے غسل دے کر آنکھوں کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے چنانچہ یہ آنکھوں کے پھوڑوں اور زخموں کے نشانات کو صاف کرتی اور شب کوری کو زائل کرتی ہے۔

(دیسقوریدوس)

شراب کی تلچھٹ میں آشنان کو باریک پیس کر روزانہ لگانے سے مسور سے مشابہ چہرے کے داغ دھبے صاف ہوجاتے ہیں اور کچھ لوگ اسے غازہ میں ملا کر استعمال کرتے ہیں تو چہرہ بے حد صاف ہوجاتا ہے۔ (حنین)

دراقن

شامی زبان میں اسے خوخ کہتے ہیں جس کا تذکرہ حرف خاء کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دراقیل

یہ قرصعنہ کی ایک قسم ہے۔ بیروت اور لبنان کے پہاڑی باشندے اسے "شنذاب" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں اور شنذاب کے تلفظ میں شین مکسور کے بعد نون اور پھر ذال ہے جس کا تذکرہ قرصعنہ کے ساتھ حرف قاف کے عنوان میں آئے گا۔

درابج

ایک قول کے مطابق یہ "بعفید" ہے اور یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ لبلاب صغیر کی ایک قسم ہے۔ اس کی ٹہنیاں ایک ہاتھ لمبی ہوتی ہیں۔ اس کے پھول حب النیل کے پھولوں کی طرح نیلگوں ہوتے ہیں اور اس کے پھل پودینہ "اناغالس" کے پھلوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ بھیڑ جب اسے چرتی ہے تو اسے اسہال کا عارضہ لاحق ہوجاتا ہے۔ لبلاب کو حرف لام اور بعفید کو حرف یاء کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

دُراج

فارسی نام : بورو، شتنگ، شیتنو، کبک، کلنجیر

ہندی نام : تیتر

انگریزی نام : Francolin

اس کا گوشت چکور اور فاختہ کے گوشت سے عمدہ اور "لوا" کے گوشت سے کم گرم ہوتا ہے نیز "لوا" کے گوشت سے زیادہ تعدیل، خشکی اور لطافت پیدا کرتا ہے۔ تیتر کا گوشت منی اور دماغ کو بڑھاتا ہے۔

(ابن سینا)

دروقینون

یونانی نام : قراطوس، عفاین، قلا

عربی نام : زیتونیہ

انگریزی/لاطینی نام : Caleam

"قراطوس"، "عفاین" اور "قلا" اس کا یونانی نام ہے۔ اس پودے کو جب ابتدا میں لگایا جاتا ہے تو یہ زیتون کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے۔ اس کی ٹہنیاں تقریباً ایک ہاتھ لمبی ہوتی ہیں۔ اس کے پتوں کا رنگ زیتون کے پتوں سے ملتا جلتا لیکن اس کے پتے زیتون کے پتوں سے لمبے، نازک اور بے حد کھردرے ہوتے ہیں۔ پھول سفید جن کے کناروں پر چنے کے غلاف کی طرح دبیز غلاف ہوتے ہیں جن کے اندر مٹر کے چھوٹے چھوٹے دانوں کے برابر چکنے، سخت اور مختلف رنگوں کے پانچ یا چھ گول گول بیج پائے جاتے ہیں۔ اس کی جڑ ایک انگشت موٹی اور ایک ہاتھ لمبی ہوتی ہے۔ دریا کے پاس پتھریلے مقامات پر یہ پودا اگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کا مزاج خشخاش اور یبروج وغیرہ جیسی سرد دواؤں کے مزاج سے ملتا جلتا ہے۔ اس کے اندر

سردی اور مائیت بہت زیادہ ہوتی ہے چنانچہ اس کی تھوڑی مقدار کے کھانے سے گہری نیند آجاتی ہے اور اس کا زیادہ کھانا مہلک ہوتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کے بیج اعضار کے ٹوٹ جانے میں نافع ہیں مداوۃ اجناس السموم میں مرقوم ہے کہ اس کو چکھنے سے دودھ کا سا ذائقہ محسوس ہوتا ہے اور دائمی طور پر ہچکی کا عارضہ لاحق ہوجاتا ہے، زبان پر رطوبتیں گرتی رہتی ہیں، خون خارج ہوتا رہتا ہے اور ان لوگوں کی طرح مخاط سے مشابہ رطوبات کا اسہال ہوتا رہتا ہے جن کی آنتوں میں پھوڑے پیدا ہوجاتے ہیں چنانچہ جب مذکورہ بالا اعراض لاحق ہوجاتے ہیں تو مسموم کا سا علاج کیا جاتا ہے۔ یعنی قے، محقنہ اور وہ تمام ممکن تدابیر اختیار کی جاتی ہیں جن سے زہر خارج ہوجاتا ہے۔ اس دوا کے بعد مار العسل، اونٹنی کا دودھ، بکری کے شیر یا اور گرم دودھ میں انیسون ملا کر خاص طور سے پیا جاتا ہے، بادام تلخ کھایا جاتا ہے اور مرغی و صدف کا تازہ تازہ شوربا پیا جاتا ہے یا پھر اسے بھون کر کھایا جاتا ہے۔ (جالینوس)

درولطارس

یونانی نام : درولطارس

نباتی/انگریزی نام : Aspienium adiantum - nigrum Linn. Black Spleen Wort

دیگر نام : دیک، غلالہ، بلوطی، ترخس البلوط

اس کو بلوطی اور ترخس البلوط بھی کہتے ہیں۔ درخت بلوط پر یہ روئیدگی اُگتی ہے۔ اندلس کے جزیرہ حضرامیں • دیک سے مشہور و معروف ہے اور اندلس کے بعض ماہرین نباتات اس کو "غلالہ" کہتے ہیں۔ یہ بسفائج کی ایک قسم ہے جو مہلک ہوتی ہے۔ (مولف)

ایک پودا ہے جو اُشنہ اور درخت بلوط پر اُگتا ہے نیز یہ بطارس نامی پودے سے مشابہ ہوتا ہے لیکن یہ اس سے بہت چھوٹا ہوتا ہے اور بلندی میں بھی یہ بطارس سے چھوٹا ہوتا ہے۔ اس کی جڑیں باہم ایک دوسرے سے گتھی ہوئی ہوتی ہیں جن پر روئیں ہوتے ہیں۔ ان کا ذائقہ پھیکا شیریں مائل ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کا مزاج مرکب ہے اور اس کا مزہ بھی مرکب ہوتا ہے چنانچہ چکھنے سے اس میں شیرینی، تیزی اور تلخی محسوس ہوتی ہے۔ اس کی جڑ میں مذکورہ بالا تینوں مزے کے ساتھ ساتھ پھیکا پن بھی ہوتا ہے۔ اس میں مترائد پیدا کرنے کی قوت ہوتی ہے اسی لیے اس پودے کو بال مونڈنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ (جالینوس)

اس پودے کو جڑ سمیت باریک پیس کر بال مونڈنے کے لیے لگاتے ہیں اور پھر تری کو پونچھ کر اس کی جگہ کوئی دوسری چیز لگا دی جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ فالج اور لقوہ میں نافع ہے۔ (ابن سینا)

دسلبویہ

عربی نام : درداب

دیگر نام : شماماں، لفاح

خربزہ کی چھوٹی قسم میں اس کا شمار ہوتا ہے اور شام میں یہ "شماماں" اور "لفاح" کے نام سے متعارف ہے۔ خربزہ کی قسموں کے ساتھ میں نے اس کا بھی تذکرہ کر دیا ہے۔ اس کا اطلاق اترج کی ایک چھوٹی قسم پر بھی ہوتا ہے جس کا ہم اس مقام پر تذکرہ کرنا چاہتے ہیں۔ (مولف)

اس میں مختلف خصوصیات پائی جاتی ہیں چنانچہ اس کے پوست میں گرمی و لطافت ہوتی ہے۔ یہ غذا کو ہضم کرتا اور معدہ کو طاقت بخشتا ہے اور معدہ میں پیدا ہونے والی ریاحات کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کا گودا پوست سے دیر ہضم ہوتا ہے۔ (ابن رضوان)

اترج کی اس قسم کو "شمام الاترج" کہتے ہیں جس کے خواص اترج ہی جیسے ہوتے ہیں۔ اس کا سونگھتے رہنا دماغ کو حرارت بخشتا، دماغ کے سُدّوں کو کھولتا اور اس میں پیدا ہونے والے ریاحات کو تحلیل کرتا ہے۔ (تمیمی)

دشیش

یہ جشیش ہے اور اس کا تلفظ جیم کے ساتھ بھی ہے۔ اس کا تذکرہ حرف جیم کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دعفیلا

اس کو جعفیل بھی کہتے ہیں اور اس کا یونانی نام" اور ولعمی" ہے جس کا تذکرہ حرف الف کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دفلی

یونانی نام : شربون، ترابون

عربی نام : سم الحمار

فارسی نام : خرزہرہ، خون زہرہ

ہندی نام : کنیر

سریانی نام : رودلیون
انگریزی نام : Oleander
لاطینی نام : Neruim odorum Soland

مشہور و معروف نبات ہے۔ اس کے پتے بادام کے پتوں سے مشابہ مگر ان سے لمبے دبیز اور کھردرے ہوتے ہیں۔ اس کے پھول گل سرخ سے ملتے جلتے ہیں اور اس کے پھل خرنوب شامی سے مشابہ ہوتے ہیں جن کے جوف میں اون سے مشابہ ایک چیز ہوتی ہے جو "اواقنس" نامی پودے کے پھولوں پر نمودار ہونے والی چیز سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس کی جڑوں کے کنارے نوکیلے اور لمبے ہوتے ہیں جن کا مزہ نمکین ہوتا ہے۔ باغات اور ساحلی مقامات پر یہ درخت اُگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

مشہور و معروف نبات ہے۔ اس کا خارجی استعمال انتہائی محلل ہوتا ہے اور کھانا مہلک ہے۔ یہ نہ صرف انسانوں کو ہلاک کرتا ہے بلکہ جانوروں کا بھی قاتل ہے۔ اس کا مزاج تیسرے درجے کے آخر میں گرم اور پہلے درجے میں خشک ہے۔ (جالینوس)

کتے، گدھے، خچر اور عام حیوانات اس کے پھول اور پتوں کو کھانے سے مرجاتے ہیں۔ شراب کے ساتھ اس کو کھانے سے آدمی زہریلے کیڑوں کے کاٹے کی سمیت سے نجات پاجاتے ہیں۔ خاص طور سے جب اس میں سداب ملالیا جاتا ہے۔ بھیڑ اور بکری جیسے جانور اس پودے کے خیساندے کو پینے سے ہلاک ہوجاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کے پتوں کو پکاکر مرہم کی طرح استعمال کرنے سے سخت ورم پگھل کر تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس کے پتوں کے نچوڑے ہوئے پانی کو لگانے سے کھجلی اور خارش میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا شگوفہ چھینک لاتا ہے۔ (ماسرجویہ)

اس کے پھول دردِ رحم میں نافع ہیں۔ (بصری)

پشت اور گھٹنوں کے مزمن درد میں اس کا لیپ مفید ہے۔ (رازی)

دفلی کی ٹہنی کو بانس کے پائپ میں رکھ کر کے ٹہنی کے کنارے کو کوئلے کی آگ پر رکھیں یہاں تک کہ پائپ کے دوسرے سرے سے دھواں نکلنے لگے۔ اس کے بعد پائپ کے اسی سرے کو کیڑے والے دانت پر رکھیں بے حد فائدہ ہوگا۔ (اسحٰق بن عمران)

دفلی اعلیٰ درجے کا محلل ہے۔ اس کے جوشاندے کو گھر میں چھڑکنے سے مچھر اور دیمک مرجاتے ہیں۔ (ابن سینا)

اس کے تازہ پھل کو توڑ کر کچھ دنوں کے لیے رکھ چھوڑیں اور پھر اسے گھی میں اچھی طرح پکالیں یہاں تک کر

دفلی کی قوت گھی میں آجائے۔ اس کے بعد اس گھی کو ناک کے بانسے پر ملیں عجیب و غریب فائدہ ہوگا۔ چوپایوں خاص طور سے پرندوں کی چیچک (جدری) میں اس کو پہلی بار لگانے سے عارضہ جاتا رہتا ہے۔

اس کو پانی میں خوب پکاکر صاف کرکے چار سو ملی لیٹر جوشاندے میں دو سو ملی لیٹر روغنِ زیتون کہنہ کے حساب سے شامل کرکے آگ پر دوبارہ پکائیں۔ جب صرف روغن باقی رہ جائے تو اس میں تین کلو دو سو گرام پگھلی ہوئی موم ڈال کر مرہم بنالیں اور پھر اسے خارش و کھجلی پر لگائیں بے حد فائدہ ہوگا۔ اس کو بارہ مرتبہ مقامِ ماؤف کو صاف کرکے لگانے سے برص کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ دفلی کی تازہ اور عمدہ ٹہنیوں کو کوٹنے کے بعد گھی میں اس قدر پکائیں کہ اس کی قوت گھی میں آجائے۔ اس کے بعد خارش اور کھجلی پر لگائیں بے حد فائدہ ہوگا۔ خاص طور سے جب مقامِ ماؤف کو صاف کرنے کے بعد لگایا جاتا ہے۔ ناک کے بانسہ میں خاص طور سے یہ دوا نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ (شریف)

سخت ورموں کو تحلیل کرنے میں اس کا بدل ہموزن اکلیل الملک اور تین گنا برگِ انجیر ہے۔ (رازی)

اس کے پھول اور پتوں کو روغنِ زیتون میں پکاکر استعمال کرنے سے خارش میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے خشک پتوں کے سفوف کو چھڑکنے سے پھوڑے سوکھ جاتے ہیں۔ (غافقی)

دفلی کھائے ہوئے کا علاج مرغن شوربے، لعاب اسپغول، روغنِ گل، کتیرا اور کھجور سے کیا جاتا ہے اور حیرت انگیز فائدہ ہوتا ہے۔ انجیر کو شہد کے ساتھ، شکر اور سبھی شیرینیوں، عصارہ انگور کو چکنی چیزوں میں ملاکر بھی اسی ذیل میں دواءً استعمال کیا جاتا ہے۔ (منہاج)

دقاق الکندر

کندر کے چھنے ہوئے آٹے کو دقاق الکندر کہتے ہیں جسے کندر کے تحت حرف کاف کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

دلب

یونانی نام : طلافلاس، فلاطانس
فارسی نام : چنار
لاطینی نام : Platanus orientalis Linn.

اندلس اور مغربی ایشیا میں اس پودے کو میں نے نہیں دیکھا۔
چنار فارسی لفظ چنار کا معرب ہے۔ اس کا درخت تناور ہوتا ہے۔ پتے چوڑے انگور کے پتوں سے

مشابہ ہوتے ہیں۔ اس میں پھول اور پھل نہیں آتے۔ بعض اصحاب کے مطابق اسے "غیلم" بھی کہا جاتا ہے۔ (ابوحنیفہ)

اس کا درخت کافی تناور ہوتا ہے۔ اس کے پتے بڑے بڑے انسان کی ہتھیلی کی طرح ارنڈ کے پتوں سے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں جن کا مزہ کڑوا اور پھیکا ہوتا ہے۔ اس کی لکڑی کا پوست دبیز اور سرخ ہوتا ہے اور لکڑی کو توڑنے سے اس کا اندرونی رنگ سرخ دکھائی دیتا ہے۔ اس کی زرد کلیاں چھوٹی چھوٹی متخلخل اور ہلکی ہوتی ہیں جن کے جھڑ جانے کے بعد اس میں تخم ارنڈ کی طرح زرد سرخی مائل گرد خورے پھل آتے ہیں۔ نرم زمین والے صحراؤں اور وادیوں میں یہ پودا اکثر اگتا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

چنار میں اعتدال کے ساتھ تری پائی جاتی ہے اسی لیے اس کے تازہ پتوں کو باریک پیس کر ضماد کی طرح لگانا ٹخنوں کے ورم کو نمایاں طور پر بڑھنے سے روکتا ہے۔ اس کی جڑ کے ریشے اور پھل کا مزاج خشک ہوتا ہے چنانچہ اس کی جڑ کے ریشوں کو سرکہ کے ساتھ پکا کر استعمال کرنے سے دانت کے درد میں فائدہ ہوتا ہے اور آگ سے جل جانے میں اس کے پھلوں کا چربی کے ساتھ استعمال کرنا مفید ہے۔ کچھ لوگ اس کی جڑ کے ریشوں کی راکھ سے مجلی اور مجفف دوا بناتے ہیں جس کو پانی کے ساتھ استعمال کرنے سے جلد سے بھوسی چھوٹنے کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ کثرت رطوبت کی وجہ سے گندے ہو جانے والے مزمن پھوڑوں میں اس کی تازہ راکھ کا چھڑکنا مفید ہے۔ اس کے پتوں پر چپکے ہوئے غبار سے دور رہنا چاہیے کیونکہ بذریعہ تنفس جب اس کے اجزاء اندر چلے جاتے ہیں تو ہوائی نالیوں کے لیے بے حد مضر ثابت ہوتے ہیں، پھیپھڑوں میں انتہائی خشکی اور خشونت پیدا کر دیتے ہیں۔ آواز صاف نہیں نکلتی جس کی وجہ سے کلام میں بھی دشواری ہوتی ہے۔ اسی طرح کان اور آنکھ میں اس کا پڑ جانا کان اور آنکھ دونوں کے لیے مضر ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے تازہ پتوں کو شراب کے ساتھ پکا کر آنکھوں و رموں میں لگانے سے رطوبات کا بہنا موقوف ہو جاتا ہے۔ بلغمی رطوبات اور گرم ورموں میں اس کو لگانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی پوست کو سرکہ میں ملا کر کلی کرنے سے دانت کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں اس کے تازہ پھلوں کا شراب کے ساتھ کھانا مفید ہے اور چربی کے ساتھ اس کو استعمال کرنے سے آگ سے جلے میں نجات مل جاتی ہے۔ اس کے پھلوں اور پتوں پر جما ہوا غبار جب آنکھوں اور کان میں پڑ جاتا ہے تو بے حد نقصان دہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے پھل اور پتوں سے گبرولا مر جاتا ہے۔ کیڑوں کے کاٹے میں اس کے بیج کے مغز کو چربی کے ساتھ لگایا جاتا ہے۔ (ابن سینا)

اس کے پوست کی راکھ اس قدر مجلی اور مجفف ہوتی ہے کہ برص تک کو زائل کر دیتی ہے۔ (بولس)

اس کے عمدہ پھل کو گھر درے برتن میں رکھ کر خشک کرنے کے بعد اس کے روئیں کو لے کر ناک میں پھونکنے سے نکسیر میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے پھل اور پتوں سے جب کسی گھر میں دھونی دی جاتی ہے تو اس میں رہنے والے گبروے بھاگ جاتے ہیں۔ (غافقی)

دلبوث

یونانی نام : کسنقیون، سفراعانیون، ماجاریون

دیگر نام : سیف الغراب

انگریزی/لاطینی نام : Common Sword Lily **Gladiolus**

یہ سوسنِ بری کی ایک سرخ قسم ہے۔ (مولف)

"سیف الغراب" سے مشہور و معروف ہے۔ باغات میں اکثر اگتا ہے۔ اس کی جڑ میں سفید پیاز سے مشابہ ایک چیز پائی جاتی ہے جس پر پرت ہوتی ہیں۔ اس میں کوئی ریشہ نہیں ہوتا۔ دودھ کے ساتھ پکا کر اسے کھایا جاتا ہے۔ اس کی تازہ جڑ کڑوی اور کسیلی ہوتی ہے۔ (غافقی)

کسنقیون کچھ لوگ اسے سفراعانیون اور کچھ ماجاریون کہتے ہیں۔ اس کے مذکورہ بالا نام اس لیے رکھے گئے کہ اس کے پتے اپنی شکل میں تلواروں سے مشابہ ہوتے ہیں نیز اس کے پتے سوسن کی ایرسا نامی قسم کے پتوں سے مشابہ مگر ان سے باریک اور کنارے تلوار کی طرح ہوتے ہیں۔ تنا ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے جس پر تھوڑے تھوڑے فاصلے سے پھول لگتے ہیں۔ اس کا پھل گول ہوتا ہے، اس کی دو جڑیں آپس میں ایک دوسرے سے ملی ہوتی ہیں گویا دو چھوٹی چھوٹی پیاز ہیں جن میں ایک اوپر اور دوسری نیچے معلوم ہوتی ہے نیز نیچے والی مرجھائی ہوئی اور اوپر والی تازہ دکھائی دیتی ہے۔ یہ پودا اکثر قابلِ کاشت زمینوں پر اگتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کی جڑ جاذب، لطیف اور محلل ہوتی ہے اس لیے مجفف بھی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی اوپر والی جڑ کو کندر اور شراب میں ملا کر لگانے سے نرم گوشت، سلاء اور اس جیسی دوسری چیزیں خارج ہو جاتی ہیں نیز اسے شیلم کے آٹے اور شراب اور دومالی میں ملا کر لگانے سے فوحشلا نامی خنازیری اورام تحلیل ہو جاتے ہیں اسی لیے مذکورہ بالا ورم کے محلل مرہموں میں اسے شامل کرتے ہیں۔ اس کا حمول مدر حیض ہے۔ یہ بھی مشہور ہے کہ اسے شراب کے ساتھ کھانے سے قوت جماع بڑھ جاتی ہے۔ ایک قول یہ بھی ہے کہ اس کی نچلی جڑ کو کھانے سے عورتوں کی شہوت کم ہو جاتی ہے۔ بچوں کی آنتوں کے اتر آنے والی بیماری میں اس کی اوپر والی جڑ کو پانی کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی جڑ کو نبیذ میں بھگو کر ۴۰ گرام کھانے سے مقعد کی بواسیر میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔

اس کی خشک شدہ جڑ کو ماءالعسل کے ساتھ سات گرام کھانے سے بھی یہی فائدے حاصل ہوتے ہیں۔ (زہراوی)
اس کی جڑ کو بغداد میں نافوخ کہتے ہیں۔ رنگ کو نکھارنے، چہرے پر سرخی لانے اور فربہ بنانے کے لیے وہاں کی عورتوں میں کثرت سے مستعمل ہے۔ یہ پودا بغداد کی وادیوں میں کثرت سے ملتا ہے۔ وہاں یہ ۱۶ گرام کے حساب سے فروخت ہوتا ہے۔ (ابوالعباس نباتی)

دلدغ

چوڑے پتوں والے کلخ نامی پودے کی ایک قسم کا نام بیت المقدس میں دلدغ ہے۔ اندلس کے غرناطہ نامی شہر میں کلخ دلبی کے نام سے مشہور ہے۔ بربری شہروں میں اسے ثافیقرا کہتے ہیں۔ وہاں کے عوام اسے وجع المفاصل میں مفید بتاتے ہیں۔ اس کو کھانے سے قوت باہ میں اضافہ ہوتا ہے۔ بقول مولف یہ یونانی زبان کی سفندولین نامی دوا ہے جس کا تذکرہ حرف سین کے عنوان میں آئے گا۔ (ابوالعباس نباتی)

دلیک

یہ گلاب کا پھل ہے جو پھولوں کے جھڑ جانے کے بعد پیدا ہوتا ہے اور پختہ ہونے کے بعد سرخ ہو جاتا ہے۔
اس میں شیرینی بھی ہوتی ہے۔ ملک شام کے عوام اسے مرم الدیک کہتے ہیں۔ تفصیلی ذکر ورد کے ذیل میں آئے گا۔

دلبیس

صدف کی چھوٹی قسم کا مصری نام ہے۔ اسے خام حالت میں ہی نمک ملا کر کھاتے ہیں۔ صدف کے ذیل میں تذکرہ آئے گا۔

دِلق

انگریزی نام : Hunting Bird

اپنے تمام معاملات میں سمور نامی حیوان سے مشابہ ہے۔ (مولف)
اس کے اندر سمور کے مقابلہ میں گرمی کم ہوتی ہے۔ اس کی کھال کی پوستین پہننے میں بھاری محسوس ہوتی ہے۔ اس کا مزاج گرم و تر ہے اس لیے اس کی کھال اعتدال کے ساتھ گرم ہوتی ہے۔ اس میں ایک طرح کی بو بھی ہوتی ہے۔ (بالسی)

دلفین

عربی نام : خنزیر البحر
فارسی نام : خوک ماہی
ہندی نام : سونس
انگریزی نام : Dolphin

سیاہ رنگ کی ایک بڑی مچھلی ہے۔ اس کا سر، ناک اور منھ خنزیر سے مشابہ ہوتا ہے۔ اس کے دانت بھی ہوتے ہیں۔ اسے خنزیر البحر بھی کہتے ہیں۔ یہ مچھلی تنہا نہیں تیرتی بلکہ ایک دوسرے کو مچھلیاں آپس میں چلاتی رہتی ہیں اور ایک ہی رو میں بہت سی چلتی ہیں۔ اس کے گوشت میں چربی بہت ہوتی ہے۔ حنظل کے مغز کو صاف کرکے اس کی پگھلی ہوئی چربی میں جوش دے کر قطرہ قطرہ کان میں ٹپکانے سے بہرے پن کی مزمن بیماری میں فائدہ ہوتا ہے۔
اس کا گوشت غلیظ بارد اور دیر ہضم ہوتا ہے اسی لیے کسان اور محنت کش لوگ اس کے کھانے سے توانا اور فربہ ہو جاتے ہیں۔ اس کے دانتوں کو بچے کے گلے میں لٹکانے سے خواب میں ان کا ڈرنا بند ہو جاتا ہے اور اس کی چربی کو کھانے سے وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)
شریف کا خیال یہ ہے کہ یہ اموطاریکس نامی مچھلی ہے لیکن یہ خیال درست نہیں ہے۔ (مولف)
دریائی گینڈے کی طرح اس کا بھی گوشت غلیظ اور دیر ہضم ہوتا ہے۔ خراب کیموس اور سوداء پیدا کرتا ہے۔ (تمیمی)

دَم

یونانی نام : تومیون
فارسی نام : سپو
اُردو نام : خون
ہندی نام : رکت
انگریزی نام : Blood

خون کی بہت سی قسموں کا تذکرہ میں نے اسی کتاب کے اندر مختلف چوپایوں اور پرندوں کے ضمن میں کردیا ہے۔ (مولف)
خون کی جس قسم کا تذکرہ اس مقام پر مقصود ہے وہ طبعی خون ہے جو امراض و علل سے پاک وصاف صحت مند

جسموں میں پایا جاتا ہے جس کا مزاج مختلف حیوانات کے مزاج کے اعتبار سے مختلف ہوا کرتا ہے چنانچہ بعض جانوروں کے خون کا مزاج خشک اور بعض کا تر ہوتا ہے۔ اسی طرح بعض کا مزاج گرم اور بعض کا سرد ہوتا ہے۔ چنانچہ اس پر جب کسی دوسرے خلط کا غلبہ ہوتا ہے تو یہ اسی خلط کی طرف مائل ہو جاتا ہے اور جب اس میں تعفن پیدا ہو جاتا ہے تو یہ اپنی طبعی حالت سے ہٹ جاتا ہے اور دمِ فاسد (خراب خون) کہلاتا ہے۔

خنزیر کا خون انسان کے خون کی طرح گرم و تر ہوتا ہے۔ اسی طرح اس کا گوشت بھی انسان کے گوشت سے اس قدر مشابہ ہوتا ہے کہ ملک روم میں کچھ لوگ انسانوں کو قتل کر کے ان کے گوشت خنزیر کے گوشت کی جگہ لوگوں کو کھلاتے تھے اور کھانے والوں کو شبہ تک نہیں ہوتا تھا کہ یہ خنزیر کا گوشت نہیں ہے۔ کچھ لوگ بکری کے خون کو شہد میں ملا کر استسقائے طبلی کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔ کچھ لوگ اسی طرح کے خون کو خون کے اندر لیسدار اشیار کی آمیزش ہو جانے اور دستوں کے لیے استعمال کراتے ہیں اور فائدہ حاصل کرتے ہیں۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ مرغ کا خون دماغی جھلیوں سے جریانِ خون میں نافع ہے لیکن میں اسے تسلیم نہیں کرتا اور نہ ہی میری طبیعت اس کے تجربہ کرنے پر مائل ہوئی۔

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ بھیڑ کے چھوٹے بچے کے خون کا پینا مرگی میں مفید ہے حالانکہ اس مرض میں ہمیشہ ملطف ادویہ ہی استعمال ہوتی ہیں برخلاف اس کے کہ بھیڑ کے چھوٹے بچے کے خون میں کوئی لطافت نہیں ہوتی بلکہ اس میں غلظت و لزوجت ہوتی ہے۔ کسوفراطیس کے نزدیک بزغالہ کا خون مرگی میں نافع ہے۔ اس کے چار سو گرام بستہ خون میں چار سو ملی لیٹر سرکہ ڈال کر پکائیں، جب تین مرتبہ جوش آجائے تو اس کو تین حصوں میں تقسیم کرلیں اور تین دن تک ایک ایک حصہ نہار منہ کھاتے رہیں، منہ سے خون آنے میں مجرب ہے۔ ریچھ کا خون گرم ہے۔ ورموں پر لگانے سے ان میں بہت جلد نفخ آجاتا ہے۔ یہی فائدہ بکرے، مینڈھے اور بیل کے خون کا بھی ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ پلکوں کے زائد بال کو اکھاڑ کر مقام ماؤف پر کتوں پر بیٹھنے والی چیچڑی کے خون کو جب لگایا جاتا ہے تو پھر بال نہیں اگتے لیکن جس شخص نے اس کا تجربہ کیا ہے اس نے مجھ سے بتایا کہ اس سے مذکورہ بالا عارضے میں کوئی فائدہ نہیں ہوا۔ اسی طرح گھوڑے کے خون پر بھی میں نے کوئی تجربہ نہیں کیا ہے۔ حالانکہ کچھ لوگوں کا کہنا ہے کہ یہ عفونت و احتراق پیدا کرتا ہے۔ چوہوں کے خون کے متعلق بھی کہا جاتا ہے کہ یہ مسوں کو زائل کرتا ہے۔ (جالینوس)

مرغابی، مرغ، چیل، آبی بطخ کے خون کو معجون ہی ادویہ کے اجزاء میں شامل کر کے فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔ بکرے بھیڑ، بارہ سنگھے اور خرگوش کے خون کو بریاں کر کے استعمال کرنے سے آنتوں کے زخموں میں فائدہ ہوتا ہے اور اسہال مزمن کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ "طفسقوں" نامی زہر کے کھا لینے میں اس کو شراب کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ فربہ گھوڑے کے خون کو مرہموں کے اجزاء میں شامل کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

بکرے کا سوکھا ہوا خون گردوں کی پتھری کو توڑتا ہے۔ اس کا سب سے اچھا خون وہ ہوتا ہے جسے انگور کی

تبدیلی کے زمانے میں حاصل کیا جاتا ہے اور جس کے حاصل کرنے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ مٹی کی ایک کوری ہانڈی کو لے کر اس قدر دھوئیں کہ اس کی شوریت ختم ہو جائے اور ریت وغیرہ زائل ہو جائے۔ اگر پتھر کی ہانڈی اس مقصد کے لیے دستیاب ہو جائے تو بہتر ہے۔ پھر چار سالہ بکرے کو ذبح کر کے اس کے ابتداءً نکلے ہوئے خون کو پھینک دیں۔ اسی طرح آخر میں بھی نکلے ہوئے خون کو بھی نہ لیں البتہ وسط میں جو خون نکلتا ہے اسے لے کر اس برتن میں محفوظ کرلیں۔ جب خشک ہو جائے تو اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ٹکیاں بنالیں اور پھر صاف کپڑے پر رکھ کر دھوپ میں پھیلا دیں، اوپر سے مخملی کپڑا اڑھا دیں تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے اور پھر اس قدر سکھائیں کہ سخت ہو جائے۔ اس میں تری بالکل باقی نہ رہے پھر ان ٹکیوں کو محفوظ کرلیں اور شرابِ شیریں یا آبِ کرفس جبلی کے ساتھ چار گرام اس وقت کھلائیں جب گردہ میں کوئی درد نہ ہو تو حیرت انگیز طور پر فائدہ ہوگا۔

(ابن سینا)

دم الاخوین

عربی نام : دم التعبین، دم الثعبان

فارسی نام : خون سیاوشان

رومی نام : قنطا، ابدع

سریانی نام : درواد مارا

ہندی نام : ہیرادوکھی، برنگ برت، مملور نگوٹ

نباتی / لاطینی نام : Dracaena cinnabari Balf. Dragon's Blood

اسے "دم التنین" اور "دم الثعبان" بھی کہتے ہیں۔ (مؤلف)

ایک درخت کا گوند ہے جسے "سقطری" نامی جزیرے سے لایا جاتا ہے۔ زخموں کے علاج میں مستعمل ہے۔ بعض اصحاب اسے "ایدع" اور بعض لوگ "شیان" بھی کہتے ہیں۔

(ابو حنیفہ)

اس کا مزاج تیسرے درجے میں سرد ہے اور قوتِ قبض بھی اس میں پائی جاتی ہے۔

(مسیح)

تلوار سے کٹے ہوئے مقام پر اس کے لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور مزمن زخم بھی اس سے مندمل ہو جاتے ہیں۔ اس کے حقنہ سے دست رک جاتے ہیں اور پاخانہ کے مقام کا حلقہ مضبوط ہو جاتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اپنی انتہائی قوتِ قابضہ کے باعث یہ دوا کبھی اعضاء کے نزف الدم (جریانِ خون)

کوروک دیتی ہے نیز بیضۂ نیم برشت میں پونے دوگرام ملاکر کھانے سے آنتوں کی خراش میں فائدہ ہوتا ہے۔ (بصری)
اس کا مزاج دوسرے درجہ میں خشک ہے، مقوی معدہ ہے اور مقعد کے شگاف میں مفید ہے۔
(ابن سینا)

دماغ

یونانی نام : ماساج
عربی نام : مخ
فارسی نام : مغزِ سر
ترکی نام : بین
اُردو/ہندی نام : بھیجا
انگریزی نام : Brain

جن جن حیوانات کا بیان اس کتاب میں ہے ضمناً ان کے دماغ کا تذکرہ بھی میں نے کر دیا ہے۔ (مؤلف)

بھیجے سے حاصل ہونے والی غذائیت بلغمی ہوتی ہے۔ اس میں غلظت ہوتی ہے، دیر ہضم ہے اور آنتوں میں بھی دیر سے نفوذ کرتا ہے۔ سبھی بھیجوں کی عام خاصیت ہے کہ یہ معدے کے لیے مضر ہوتے ہیں۔ متلی اور قے کو ہیجان میں لاتے ہیں چنانچہ جب قے کرانے کی حاجت پیش آتی ہے تو دوسری تمام تدابیر اختیار کرنے کے بعد اس میں بہت سا روغن ڈال کر غذا کے بعد کھلایا جاتا ہے اور ساتھ ہی ساتھ اس بات کا بھی خیال رکھا جاتا ہے کہ اسے بھوک کی حالت میں نہیں کھلایا جائے۔ بہت سے لوگ اس میں پودینۂ صحرائی ڈال کر کھاتے ہیں جبکہ کچھ لوگ نمک اور مختلف طرح کے مصالحہ جات ڈال کر کھاتے ہیں کیونکہ اس سے پیدا ہونے والا خلط گاڑھا ہوتا ہے اور اس سے فضلات زیادہ پیدا ہوتے ہیں چنانچہ قاطع اور گرم مصالحہ جات کی آمیزش سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے اور تمام حالات میں نافع ہو جاتا ہے۔ جب یہ اچھی طرح ہضم ہو جاتا ہے تو جسم کو اس سے مناسب غذائیت ملتی ہے۔ (جالینوس)

"بھیجے" کا مزاج سرد و تر ہے۔ اپنی تری کے باعث یہ معدے کو مرطوب بنا دیتا اور اس سے چپک جاتا ہے اور بھوک بھی زائل کر دیتا ہے اسی لیے اس کو صعتر، نعناع، فلفل، خردل، کانجی، دارچینی اور سرکہ کے ساتھ کھانا چاہیے۔ (ابن ماسویہ)

"بھیجے" سے سرد اور لیسدار خون پیدا ہوتا ہے۔ بریاں کیا ہوا بھیجا پکائے ہوئے سے دیر ہضم ہوتا ہے اور معدے سے نسبتاً کم چپکتا ہے۔ (رازی)

سب سے عمدہ بھیجا پہاڑی پرندوں کا ہوتا ہے۔ اس کے بعد سب سے عمدہ بھیجا اونٹ اور بچھڑے کا

ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ زہروں کے کھا لینے اور زہریلے جانوروں کے کاٹے میں اس کو کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

دمادم

اس دوا کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک لوبیا کی طرح بالکل سرخ ہوتی ہے لیکن اس کا دانہ نسبتاً گہرا سرخ، صاف اور چھوٹا ہوتا ہے۔ دوسری قسم کا دانہ پہلی قسم کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے البتہ اس کی سرخی پہلی قسم جیسی ہوتی ہے۔ اس کا بالائی حصہ کسی قدر سیاہ ہوتا ہے۔ دونوں قسموں کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ دونوں ہی قسمیں بچوں کے منہ سے بہنے والے لعاب کو زائل کرتی ہیں۔ دونوں میں سے کسی ایک کو ۲۵۰ ملی گرام کا کھلانا بچوں کے دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔

دمیا

یونانی نام : دمیا
مصری نام : سیبیا

مفردات جالینوس کے بعض نسخوں میں اس کا تلفظ را کے ساتھ "رمیا" ہے اور بقول حنین ایک جانور ہے جس کا نام "سرطان بحری" ہے لیکن حنین کی یہ بات درست نہیں ہے کیونکہ یہ "سینا" نامی مچھلی ہے جس کا تذکرہ میں نے حرف سین کے عنوان میں کر دیا گیا ہے اس کی بیٹ کو "لسان البحر" کہتے ہیں اور یہ سرطان بحری نہیں ہے جیسا کہ حنین نے اسے سرطان بحری بتایا ہے۔

دند

یونانی نام : فیثموس
عربی نام : حب السلاطین
فارسی نام : تخم بید انجیر خطائی، بانو
اُردو/ہندی نام : جمال گوٹہ، جیپال گوٹہ
دیگر نام : خروع چینی
نباتی نام : Croton _ Croton tiglium Linn.

اسے "خروع چینی" کہتے ہیں۔ ابن جلجل، ابن ہیثم اور ہمارے دور کے بہت سے اطباء غلطی سے اس کو "ماہودانہ"

کہتے ہیں جبکہ" ابوجریج راہب" محبیش بن الحسن اور محمد بن ذکریا رازی نے یہ بتایا ہے کہ" دند" اور" ماہودانہ" دونوں الگ الگ دو قسمیں ہیں۔ (موتف)

چینی، شجری اور ہندی اس کی تین قسمیں ہوتی ہیں چنانچہ چینی کے دانے بڑے اور کسی قدر پستہ سے مشابہ ہوتے ہیں۔ شجری کا دانہ تخم ارنڈ سے ملتا جلتا ہے مگر اس کے اوپر چھوٹے چھوٹے سیاہ نقطے ہوتے ہیں۔ ہندی اپنی جسامت میں چینی اور شجری کے بین بین ہوتا ہے۔ نیز یہ گرد خوردہ اور زردی مائل ہوتا ہے۔ چینی ان تینوں میں سب سے عمدہ اور قوی درجے کا دست آور ہوتا ہے۔ اس کے بعد ہندوستانی شجری سے عمدہ ہوتا ہے۔ اس کے بیچ میں زبان سے مشابہ ایک مغز ہوتا ہے۔ پرانا ہونے کے بعد چھوٹا ہوجاتا ہے یہاں تک کہ ختم بھی ہوجاتا ہے۔ خاص طور سے جب اسے دوسرے شہر میں لے جایا جاتا ہے۔ اگر اسے اسی شہر میں رکھا جائے جہاں کی یہ پیداوار ہے تو قوی التاثیر اور عمدہ ہوجاتا ہے۔ (ابوجریج)

اس کا مزہ بادام تلخ سے مشابہ اور رنگ خاکستری ہوتا ہے۔ اس کے اندرونی حصے میں ایک گودا ہوتا ہے جو چڑے کی زبان سے مشابہ ہوتا ہے اور اس میں سمیت بھی ہوتی ہے۔ (عیسیٰ بن علی)

جمال گوٹہ کے سبھی اجزاء گرم اور تیز ہوتے ہیں۔ دُھنیت کے ساتھ ساتھ میں اس کی تیزی سے بہت حیرت میں ہوں۔ چنانچہ یہ غیر طبعی بلغم، گاڑھے اخلاط اور مفاصل پر گرنے والی بلغمی رطوبات کا مسہل ہے۔ اہلِ ہند اسے اہم معجونوں اور" اصطماحیقون" وغیرہ جیسی مسہل ادویہ میں ملاتے ہیں کیونکہ وہاں کے شہر ہفت اقلیم میں سب سے زیادہ معتدل ہوتے ہیں اس لیے ہندوستان ہی میں اس کا استعمال کارآمد ہوتا ہے۔ عراق، ساحلی علاقوں، یمن اور مصر جیسے گرم ممالک میں اس کا استعمال میں مناسب نہیں سمجھتا کیونکہ وہاں کے لوگوں کے جسموں میں تحلل خود ہی بہت زیادہ ہوتا رہتا ہے چنانچہ ایسی حالت میں اس کے استعمال سے جب دست آئیں گے تو ضعف بے انتہا پیدا ہوجائے گا۔ اس لیے مشرقی ایشیا اور اس کے پہاڑی علاقوں، شام اور اس کے مضافات جیسے سرد ملکوں میں اس کا استعمال بہتر ہوتا ہے۔ مصر، عراق، ساحلی علاقوں، حجاز، یمن اور سبھی گرم ممالک کے لوگوں کے لیے جمال گوٹہ کھلانا مناسب نہیں ہے۔ مصر کا مزاج گرم وخشک ہے۔ وہاں پر عفونت زیادہ پیدا ہوتی ہے اور عراق کا مزاج اگرچہ گرم وخشک ہے لیکن وہاں پر عفونت نہیں پیدا ہوتی اور نہ ہی وہاں زیادہ وبا پھیلتی ہے اس کے باوجود جمال گوٹہ کے استعمال کو اس لیے میں نامناسب سمجھتا ہوں کہ وہاں کے لوگوں کے جسموں کی رطوبات بکثرت تحلیل ہوتی رہتی ہیں۔ جہاں تک سوال حجاز اور یمن کا ہے تو حجاز میں گرمی زیادہ پڑتی ہے اور عفونت بھی پیدا ہوا کرتی ہے نیز وہاں کے لوگوں کے جسموں سے رطوبات بکثرت تحلیل ہوتی رہتی ہیں۔ یمن کا موسم گرما و سرما یکساں ہوتا ہے۔ وہاں پر بارش بکثرت ہوتی ہے اور نمی برابر رہتی ہے اس لیے ایسے ممالک میں گرم اور تیز دواؤں کے استعمال سے پرہیز کرنا چاہیے البتہ مذکورہ بالا ممالک میں بلغمی رطوبات کے اخراج کے لیے تربد،

ہلیلہ، بنفشہ، لبلاب اور ترنجبین جیسی قابض دوائیں استعمال کرانا چاہیے۔ (حبیش)

جمال گوٹہ کھانے سے جب دست بکثرت آنے لگتے ہیں تو ایسی صورت میں میں مریض کو ٹھنڈے پانی میں بیٹھنے اور جسم پر ٹھنڈے پانی کے چھڑکنے کی ہدایت کرتا ہوں چنانچہ اس عمل سے بے چینی اور دست کا عارضہ موقوف ہوجاتا ہے۔ یہ ایک ایسی دوا ہے جس کو بے سوچے سمجھے استعمال کرنے سے آدمی ہلاک بھی ہوجاتے ہیں اس لیے استعمال کرنے والے کو چاہیے کہ چینی جمال گوٹہ کو جس کے دانے بڑے ہوتے ہیں مُدبّر کرکے استعمال کرے اگر چھوٹے دانے والے ہندوستانی کے استعمال کرنے میں کوئی مانع پیش آجائے۔ چھوٹے دانے والے شجری جمال گوٹے کا استعمال اصلاح کرنے کے بعد بھی میرے نزدیک درست نہیں ہے کیونکہ اس کا عمل دیر سے ہوتا ہے نیز یہ کرب و بے چینی اور مروڑ پیدا کرتا ہے۔ اس کی اصلاح کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ چینی یا ہندی جمال گوٹے کو لے کر پہلے اس کے بالائی پوست کو لوہے سے جدا کرلیں اور اس بات کا خیال رکھیں کہ بالائی پوست منھ سے نہ لگنے پائے کیونکہ جب یہ ہونٹوں میں لگ جاتا ہے تو اس کی سرخی کو زائل کرکے برص کی طرح سفید بنا دیتا ہے۔ اس کے بعد اس کے اندر کے گودے کو جو زبان سے مشابہ ہوتا ہے لے کر اور بالائی پوست دونوں ہی کو پھینک دیں اور پھر اس کے بچے ہوئے محض دانے کو قدرے نشاستہ، گھنڈیوں سے پاک وصاف گلاب کے پھول اور کسی قدر زعفران کے ساتھ کوٹیں۔ زعفران میں اگرچہ گرمی کے ساتھ ساتھ لطافت بھی ہوتی ہے لیکن اسے کوٹنے سے اس کے مضر اثرات ختم ہوجاتے ہیں اور جسم کی گہرائیوں تک نفوذ کرنے کی صلاحیت بھی پیدا ہوجاتی ہے۔ تربد، عصارۂ غافث اور عصارۂ افسنتین جیسی مسہل دواؤں کو جو اس کے مزاج سے ملتی جلتی ہیں اس میں ملایا جاسکتا ہے۔ البتہ افیون اور فربیون کے فیسانذے میں اسے نہیں ملایا جاسکتا کیونکہ ان دونوں دواؤں کا مزاج جمال گوٹہ کے مزاج سے بالکل برعکس ہے چنانچہ جن دواؤں کو اس میں ملانے کے لیے مناسب سمجھا ہے ان کے ملانے سے یہ ایک اہم دوا بن جاتی ہے جس سے مرۂ سوداء اور بلغم کے باعث عارض ہونے والے دردوں میں تسکین ہوتی ہے اور غیر طبعی بلغم بذریعہ دست خارج ہوجاتا ہے۔ نیز یہ دوا سیاہ بالوں کو عرصہ تک اپنی اصلی حالت پر قائم رکھتی ہے اور انھیں جلد سفید نہیں ہونے دیتی۔ قوی اصحاب جن کی طبیعتیں سخت مسہل دواؤں کی متحمل ہوتی ہیں ان کے لیے اس کی مقدار خوراک مُدبّر کرنے کے بعد ۱۰۰ ملی گرام سے پونے دو گرام تک ہے۔

(رازی)

جمال گوٹے کا مزاج گرم وخشک ہے۔ اس سے کثرت کے ساتھ دست آتے ہیں اور آنتوں میں خراش پیدا ہوجاتی ہے۔ اس کے کھانے والے کو پہلے قے کرانی چاہیے اس کے بعد گھی اور تازہ دودھ پلانا چاہیے اور پھر خرفہ، اسپغول، صمغ عربی اور کتیرا جیسی لیسدار حابس شکم دوائیں کھلانا چاہیے۔ چاول اور شعیر مقشر کا حریرہ

روغنِ گل کے ساتھ کھلائیں اس کے بعد آبِ سیب اور انگور خام سے بنا ہوا ماءاللحم پلائیں جس میں کسی قدر نبیذ بھی ڈالی گئی ہو۔ اس کے بعد مچھلی جیسی اشیاء کھلائیں۔

(عیسٰی بن علی)

دلقہ

یہ گیہوں کے کھیت میں پیدا ہونے والا زوان ہے۔

دھن الاذخر

انگریزی نام : Rusa Grass

قوت میں یہ روغنِ مصطگی سے مشابہ ہوتا ہے۔ دانتوں کے دردوں، مسوڑھوں کے ورموں اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے دردوں میں یہ روغنِ مصطگی ہی کی طرح نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کے بنانے کا آزمودہ طریقہ یہ ہے کہ اس کے پھول کو اتنے خوشبودار روغنِ زیتون خام میں ڈالا جائے کہ روغن پھولوں کو ڈھانپ لے اور پھر اسے شیشے کے ایک برتن میں رکھ کر ابتدائے موسمِ گرما میں دھوپ کے اندر تین دن تک رکھ چھوڑیں اس کے بعد روغن نکال لیں اور پھول پھینک دیں اور پھر یہی عمل موسمِ گرما میں تین بار بدستور کریں پھر استعمال میں لائیں۔ (کتاب التجربتین)

ہر طرح کی خارش حتٰی کہ جانوروں کی خارش میں بھی مفید ہے، اعضاء کی خشکی کو زائل کرتا اور برص میں نفع بخش ہے۔ (حنین کتاب التریاق)

منھ کے دانوں کے لیے روغنِ اذخر سے بڑھ کر کوئی علاج نہیں ہے۔ ترکیب استعمال یہ ہے کہ اسے گرم گرم منھ میں روکے رکھیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ داڑھی کے بال جب دیر سے نکلتے ہیں تو اس کے لگانے سے وہ بعجلت نکل پڑتے ہیں۔ (فیلغولوس)

دھن الاقحوان

ہندی نام : روغنِ اقحوان

انگریزی نام : Chrysanthemum oil

سب سے عمدہ روغنِ اقحوان وہ ہوتا ہے جو "فونیقس" نامی شہر میں روغنِ زیتون خام، روغنِ بان، عود بلساں، اذخر، قصب الزریرہ، اقحوان، قسط، حماما، ناردین، سلیخہ، حب بلساں اور مُر ڈال کر بنایا جاتا ہے۔ کچھ لوگ خوشبودار

بنانے کی غرض سے اس میں دارچینی کا اضافہ کر لیتے ہیں۔ چونکہ شراب اور شہد کو برتن میں لگایا جاتا ہے اس لیے ضمناً یہ دونوں چیزیں بھی استعمال ہو جاتی ہیں۔ کُٹے ہوئے گرم مصالحہ جات کو اس میں گوندھا بھی جاتا ہے۔ روغنِ اقحوان جلن پیدا کرتا، انتہائی گرم اور ملین ہوتا ہے، رگوں کے مُنہ کو کھولتا ہے، مدر بول ہے، نواصیر اور عفونت کو زائل کرنے والی ادویہ میں ڈال کر اس سے فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کو کھانے سے مائیت کا ادرار ہوتا ہے۔ سر خبادہ اور زہریلے پھوڑوں کے کھرنڈ کو چھڑاتا ہے۔ عسر البول اور مقعد کے گرم ورموں میں مفید ہے۔ اس کو لگانے سے مقعد کے بواسیری مسّوں کے مُنہ کھل جاتے ہیں۔ اس کے حمول کرنے سے خونِ حیض آسانی سے خارج ہو جاتا ہے، نیز رحم کی صلابت اور اس کے بلغمی ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔ عضلاتی پھوڑوں اور اعصابی گرہوں میں اونی کپڑے کے ایک ٹکڑے کو اس میں تر کر کے رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

نتھنوں سے اس کا سُڑکنا خواب آور ہے اور کھانے سے پیشاب جاری ہو جاتا ہے۔ (ابن ماسر)

کان اور مثانہ کے درد، قولنج اور طحال کی صلابت میں نافع ہے۔ پسینہ بکثرت خارج کرتا ہے۔ مقدارِ خوراک ساڑھے دس ملی لیٹر ہے۔ (ابن سینا)

دھن الآس

ہندی نام : روغنِ آس

انگریزی نام : Oil of Myrtle

سب سے زیادہ مفید وہ روغنِ آس ہوتا ہے جس کے مزے میں تلخی ہوتی ہے اور جس میں دھنیت غالب ہوتی ہے جس کا رنگ سبز اور صاف ہوتا ہے اور جس سے آس کی بو پھیلتی ہے۔ روغنِ آس میں قبض و صلابت پیدا کرنے کی قوت ہوتی ہے اسی لیے زخموں کو مندمل کرنے والے مرہموں کے اجزاء میں اسے شامل کر کے فائدہ حاصل کیا جاتا ہے۔ آگ سے جل جانے، سر کے اورام و بثور، خراش، تشقاف مقعد و بواسیر اور مفاصل کے استرخاء میں نافع ہے۔ پسینہ کو خارج نہیں ہونے دیتا اور ان تمام مقامات پر نفع بخش ثابت ہوتا ہے جہاں پر قبض کی ضرورت پیش آتی ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ بستانی یا صحرائی آس کے تر و تازہ پتوں کو کوٹنے کے بعد نچوڑ لیں اور پھر اس میں روغنِ زیتون خام کہنہ ڈال کر آگ پر رکھ دیں جب دونوں پک جائیں تو روغن اور عصارہ کو حفاظت سے رکھ لیں۔

ایک دوسرا طریقہ جو پہلے سے آسان ہے حسبِ ذیل ہے۔ آس کے پتوں کو روغنِ زیتون میں بھگو کر دھوپ میں رکھ دیں۔ بعض لوگ روغنِ زیتون میں پہلے پوست انار، سعد اور اذخر ڈال کر کسیلا بنا لیتے ہیں اس کے بعد برگِ آس ڈالتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ بالوں کو مضبوط بنانے اور ان کو منتشر و پراگندہ نہیں ہونے اور ان کو گرنے نہیں دیتا، ان کی جڑوں کو مضبوط بنانے میں نافع ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن المرزنجوش

فارسی نام : روغنِ مرزنجوش

انگریزی نام : Oil of SWeet marjoram

"نمام" کی "ارفلس" نامی قسم، آس کے پتے، یونانی زبان کے "سیتنبر" نامی پودے کے پھول، تج، برنجاسف، آس کے پھول اور گلِ مرزنجوش ہر ایک مساوی الوزن لے کر کوٹیں۔ اس کے بعد اس میں روغنِ زیتون خام اتنی مقدار میں ڈالیں کہ اس کی قوت دواؤں پر غالب نہ آنے پائے اور پھر اسے چار روز تک اپنی حالت پر چھوڑ دیں۔ اس کے بعد نچوڑ لیں۔ اس کے بعد مذکورہ بالا تازہ پھولوں کو پھر سے عصارے میں ڈال کر حسبِ دستورِ سابق چار روز تک چھوڑے رکھیں اس کے بعد نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں۔ پھولوں کو دوبارہ بھگونے سے روغن کی طاقت بڑھ جاتی ہے۔ سب سے عمدہ روغنِ مرزنجوش وہ ہوتا ہے جس کا رنگ سبز سیاہی مائل ہوتا ہے۔ جس سے مرزنجوش کی شدید خوشبو آتی ہے اور جس میں ہلکی سی کڑواہٹ بھی ہوتی ہے۔ تاثیر کے اعتبار سے یہ گرم ہوتا ہے۔ میلانِ رحم اور فمِ رحم کے بند ہو جانے میں نافع ہے، مدر حیض ہے، مشیمہ کو خارج کرتا ہے، انضمام کے باعث عارض ہونے والے دردِ رحم میں نافع ہے۔ پُشت اور ناک کے بالائی سرے کے درد اس سے موقوف ہو جاتے ہیں۔ شہد کے ساتھ اس کا استعمال کرنا بہتر ہوتا ہے کیونکہ اس کے اثرات انتہائی قوتِ قبض کی وجہ سے اعضاء کی گہرائی تک بہت جلد پہنچ جاتے ہیں۔ اس کو لگانے سے اعضاء شکنی میں فائدہ ہوتا ہے۔ فالج کی سبھی قسموں کے ضمادات میں اسے ملایا جاتا ہے۔ اسی طرح سر کے پچھلے حصے اور اعصاب کے تشنج کے مفید ضمادوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن الباذروج

فارسی نام : روغنِ تلسی جنگلی

انگریزی نام : Oil of Sweet basil

روغنِ حنار کی تیاری میں استعمال ہونے والا خوشبودار روغنِ زیتون (جس کے بنانے کا طریقہ میں آگے بتاؤں گا) ۸ لیٹر ۴۰۰ ملی لیٹر لے کر اس کے اندر برگِ تلسی ۴ کلو ۴۳۵ گرام ایک دن اور ایک رات بھگوئے رکھیں اس کے بعد کھجور کے پتوں سے بنے ہوئے برتن میں نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں اور ثفل کو ایک دوسرے برتن میں

رکھ کر پہلے والے برتن کو خالی کرلیں۔ اس کے بعد ثفل میں حسبِ دستور سابق روغنِ زیتون ڈالیں اور نچوڑ کر صاف کرلیں۔ مذکورہ بالا تیل کو روغنِ بانی کہتے ہیں۔ اب جو ثفل باقی بچتا ہے اس میں تیسری بار روغنِ زیتون میں بھگونے کی صلاحیت نہیں ہوتی البتہ اگر اس روغن میں کسی اور چیز کا اضافہ کرنا مقصود ہو تو تازہ تلسی کے پتے اتنے ہی مقدار میں ملائے جائیں جتنی پہلی بار میں ملائے گئے تھے پھر اسے حسبِ دستور سابق نچوڑ لیں یا گلاب کا اضافہ کرنے کے بعد نچوڑ کر ثفل کو علیحدہ کرکے دوبارہ روغنِ زیتون شامل کرلیں پھر یک شبانہ یوم کے لیے رکھ چھوڑیں پھر نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں اور اگر اس میں برگ تلسی کا چوتھی بار اضافہ کرنا چاہیں تو کرلیں لیکن برگ تلسی تازہ ہی استعمال میں لانا چاہیے۔ روغنِ بادروج کی تیاری میں ایسا روغنِ زیتون بھی استعمال کرسکتے ہیں جو پرانا ہو لیکن کسیلا نہ ہو تاہم کسیلے روغنِ زیتون سے تیار شدہ روغنِ بادروج سب سے اچھا ہوتا ہے۔ اس طرح سے بنا ہوا روغنِ بادروج سب سے اچھا لیکن روغنِ مرزنجوش کے مقابلہ میں کمزور ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن القیصوم

فارسی نام : روغنِ قیصوم

انگریزی نام : Oil of Southern wood

روغنِ جنار کی تیاری میں استعمال ہونے والا خوشبودار روغنِ زیتون ۳ لیٹر ۵۷۰ ملی لیٹر لے کر اس میں ۳ کلو ۲۰۰ گرام برگِ قیصوم یک شبانہ روز بھگو کر نچوڑ لیں۔ یہی عمل دوبارہ کرنا ہو تو دوبارہ تازہ برگِ قیصوم بھگو کر نچوڑ ڈالیں۔ قوت کے اعتبار سے یہ روغن مسخن ہوتا ہے۔ فم رحم کے بند ہوجانے اور اس کی سختی میں فائدہ مند ہے، حیض جاری کرتا ہے اور مخرج مشیمہ ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن الشبت

فارسی نام : روغنِ شبت

اُردو/ہندی نام : سوئے کا تیل

انگریزی نام : Dill oil

۳ لیٹر ۴۳۵ ملی لیٹر روغنِ زیتون میں ۳ کلو ۴۰۰ گرام سوئے کے پھولوں کو دن بھر بھگو کر نچوڑ لیں اور حفاظت سے رکھ لیں۔ اگر اس روغن میں سوئے کے تازہ پھولوں کو دوبارہ بھگونا چاہیں تو بھگو کر نچوڑ لیں۔ یہ روغن رحم کی سختی کو کم کرتا اور اس کے منھ کو کھولتا ہے۔ لرزہ، بخار، اعضا شکنی اور جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔
(دیسقوریدوس)

سوئے کا تیل اعصابی درد کو تسکین دیتا ہے۔ (شریف)
نوبتی بخاروں میں لرزہ اور کپکپی آتے وقت اس کے تیل کی مالش مفید ہے۔ (ابن ماسہ)

دھن السوسن

فارسی نام : روغنِ سوسن

ہندی نام : سوسن کا تیل

دیگر نام : رازقی

انگریزی نام : Oil of Lilies

اسے رازقی کہتے ہیں۔ (مولف)

قصب الذریرہ دو کلو تین سو پچاس گرام اور مُر ساڑھے بائیس گرام لے کر کوٹ لیں۔ اس کے بعد سفوف کو شرابِ ریحانی میں گوندھ کر ۳ لیٹر ۵۷۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون میں پکائیں اور پھر صاف کرلیں پھر اسے ایک کلو چار سو گرام سفوفِ قردمانا کو بارش کے پانی میں بھگو کر روغنِ مذکور میں نچوڑ لیں اس کے بعد ایک لیٹر ۲۰۰ ملی لیٹر روغنِ عفص اور ایک ہزار گل سوسن لے کر ایک چوڑے اور اوتھلے برتن میں رکھ کر ہاتھ سے حرکت دیتے رہیں پھر ڈیڑھ دن تک اسے اپنی حالت پر چھوڑ دیں۔ اس بات کا خیال رکھیں کہ برتن میں پہلے شہد لگالیں اور پھر اسے قفص[1] میں نچوڑ کر روغن کو عصارہ سے الگ کرلیں کیونکہ یہ روغن عصارے کے ساتھ رکھے جانے سے روغن گل کی طرح خراب ہوجاتا ہے اور اس کے اندر غلیان اور عفونت پیدا ہوجاتی ہے۔ یہ بھی ضروری ہے کہ اسے شہد لگے ہوئے ایک برتن سے دوسرے برتن میں ڈالتے رہیں، پھر ڈیڑھ دن تک اپنی حالت پر چھوڑے رکھیں۔ اسی درمیان اس میں پسا ہوا نمک ڈال دیں پھر تیل کو علیحدہ کرلیں پھر قفص سے روغن علیحدہ کرکے حفاظت سے رکھ لیں اور ثفل کو ایک دوسرے برتن میں رکھ کر اوپر سے ایک لیٹر ۴۰۰ ملی لیٹر روغنِ عفص اور ۴۵ گرام قردمانا ڈال کر ہاتھ سے حرکت دے کر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیں پھر نچوڑ لیں۔ پھولوں کو عصارہ سے الگ کرکے صاف کرلیں اس کے بعد اس میں دوبارہ ایک لیٹر ۴۰۰ ملی لیٹر روغنِ عفص ۴۵ گرام قردمانا اور اس کے ہموزن شہد اور نمک ڈال کر ہاتھوں سے حرکت دیں اور کچھ دیر کے لیے اسے اپنی حالت پر چھوڑ دیں اس کے بعد نچوڑ کر روغن کو ثفل سے علیحدہ کرلیں اور ثفل میں پھر سے پہلے کی طرح روغنِ عفص قردمانا و شہد و نمک ڈال کر ہاتھوں سے حرکت دیتے رہیں پھر اسے نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں۔ پہلی بار کا نچوڑا ہوا روغن سب سے عمدہ ہوتا ہے اور اس سے کم عمدہ دوسری بار اس سے

[1] ایک برتن جو کدو کے خول سے بنتا ہے۔

کم عمدہ تیسری بار کا نچوڑا ہوا ہوتا ہے۔ اس طریقہ کی تکمیل کے بعد پہلی بار نچوڑے ہوئے ایک ہزار گل سوسن ڈال کر بدستور پہلے ہی جیسا عمل کریں اس کے بعد قردمانا ڈال کر نچوڑ لیں۔ اس نچوڑے ہوئے روغن پر حیائے بتائے ہوئے دوسری بار اور تیسری بار استعمال ہونے والے طریقہ پر عمل کریں کیونکہ جب بھی اس کے اندر تازہ گل سوسن کا اضافہ کیا جائے گا روغن کی قوت میں مزید اضافہ ہوگا۔ حسب ضرورت نئے سرے سے گل سوسن ڈالنے کے بعد ہر بار نچوڑے ہوئے روغن میں مُر اور قردمانا ۱۸۰ گرام اور زعفران ۴۵ گرام کا اضافہ کریں۔ کچھ لوگ اس میں زعفران اور دارچینی دونوں ہموزن شامل کرتے ہیں کچھ لوگ نصف من برگِ آس کا سفوف چھان کر پانی سے بھرے ہوئے برتن میں رکھتے ہیں پھر اس میں پہلی بار نچوڑا ہوا روغن ڈالنے کے بعد وہی عمل کرتے ہیں جو پہلی بار کے نچوڑنے میں کیا گیا تھا۔ اس کے بعد قردمانا ملاکر نچوڑ لیتے ہیں۔ اس کے بعد دوسری اور تیسری بار نچوڑنے والے طریقہ کا اعادہ کرتے ہیں اور جب جب نئے گلِ سوسن کا اضافہ کیا جاتا ہے روغن کی طاقت بڑھتی جاتی ہے۔ اس کے بعد اسے تھوڑی دیر کے لیے اپنی حالت پر چھوڑ دیتے ہیں پھر گوند، شہد اور زعفران بھگوئے ہوئے پانی سے لیپ کیے ہوئے خشک برتن میں رکھتے ہیں اس کے بعد اس عمل کو دوبارہ کرتے ہیں جو دوسری اور تیسری بار نچوڑتے وقت کیا گیا تھا۔ کچھ لوگ روغنِ سوسن سادہ، روغنِ بان دوسرے روغنوں اور مذکورہ بالا سوسن سے تیار کرتے ہیں۔

سب سے عمدہ روغنِ سوسن مصر اور قلیقا نامی شہروں کا ہوتا ہے۔ ان دونوں میں عمدہ وہ ہوتا ہے جس سے سوسن کی خوشبو نکلتی ہے باعتبار خاصیت روغنِ سوسن گرم ہوتا ہے۔ فم رحم کو کھولتا اور اس کے گرم ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ دردِ رحم کے لیے بے نظیر ہے۔ سر کی مرطوب پھنسیوں اور داغ دھبوں میں فائدہ مند ہے۔ اس کے استعمال سے جلد پر غیر طبعی نشانات ختم ہو جاتے ہیں۔ بواسیری مسوں، غیر طبعی خونِ حیض اور سر کی بھوسی میں مفید ہے۔ بحیثیت مجموعی یہ محلل ہے۔ اس کے پینے سے صفرا بذریعہ دست خارج ہو جاتا ہے اور پیشاب اور حیض جاری ہو جاتا ہے۔ معدہ کے لیے مضر ہے اور مروڑ کی حالت میں بھی مضر ہے۔

(دیسقوریدوس)

روغنِ سوسن گرم اور لطیف ہوتا ہے۔ سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والی اعصاب اور گردے کی بیماریوں میں فائدہ مند ہے۔ رعشہ، فالج، تشنج اور سردی کے باعث عارض ہونے والے تمام امراض اور اعضا کی کمزوری اس کی نیم گرم مالش سے دور ہو جاتی ہے۔ اس کو ہلکا گرم ملنے سے اندرونی اعضاء کو طاقت بھی ملتی ہے۔ (ماسرجویہ)

سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے اعصابی درد کو تسکین دینے کے لیے یہ ایک بہترین دوا ہے نیز بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے ریاح کو بھی تحلیل کرتا ہے۔ اعصابی مرکز میں گرہ پڑنے، ان کے اندر بل پڑنے اور ان کے

سمٹنے میں فائدہ مند ہے۔ کان کے پٹھے کے ورم کا محلل ہے۔ بلغمی رطوبات کے رسنے کے نتیجہ میں کان کے پٹھے کے ورم اور مُسدّوں میں بھی فائدہ مند ہے۔ اس کے چند قطرے گرم گرم کان میں ٹپکانے سے ثقل سماعت اور کان کے اورام ختم ہو جاتے ہیں اور مجرائے سماعت میں پیدا ہونے والے سُدّے بھی زائل ہو جاتے ہیں۔ سردی کی وجہ سے کان کے درد کو تسکین ہوتی ہے، سر کی بھوسی تشنج کی مختلف قسموں، بواسیری مسّوں، آتشک گرمی اور سردی کی وجہ سے پھوڑوں کے اندر زرد آب پڑ جانے میں فائدہ مند ہے۔ (تمیمی)

دھن النرجس

فارسی نام : روغنِ نرگس

انگریزی نام : Narcissus oil

روغنِ زیتون مغسول ۳ لیٹر ۵۰۰ ملی لیٹر ۲ کلو۔ ۴۰ گرام دار شیشعان کا سفوف بنا کر ۳ لیٹر ۵۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگونے کے بعد مذکورہ بالا روغن میں ملاکر پکالیں پھر روغن سے علیحدہ کر کے قصب الذریرہ ۲ کلو۔ ۲۸۰ گرام اور مُر کو کوٹ چھان کر خوشبودار شراب میں گوندھ کر روغنِ مذکور میں ملاکر پکائیں۔ جب اچھی طرح پک جائے تو آگ سے اتار ٹھنڈا کر لیں اس کے بعد صاف کر کے ایک برتن میں رکھ لیں اور گلِ نرگس خاصی مقدار میں شامل کر کے دو روز تک اسی حالت پر رہنے دیں پھر روغنِ سوسن کی طرح اس میں حرکت دیں بعد میں نچوڑ کر روغن کو ثفل سے علیحدہ کر لیں کیونکہ ثفل کے ساتھ روغن کے خراب ہو جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ اس عمل کے بعد روغن کو یکے بعد دیگرے ایک برتن سے دوسرے برتن میں منتقل کر کے صاف کر لیں۔ خاصیت کے اعتبار سے یہ روغن رحم کی سختی کو تحلیل کرتا اور اس کے منہ کو کھولتا ہے۔ البتہ دردِ سر پیدا کرتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اعصابی درد کو تسکین دیتا ہے اور دردِ سر میں مفید ہے۔ سینہ پر اس کی نیم گرم مالش سے حجابِ حاجز کے سرد اور سخت اورام تحلیل ہو جاتے ہیں۔ مثانہ کے درد، سردی اور ریاح کی وجہ سے پیدا ہونے والے کان کے درد کا مسکن ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن الجماجم

فارسی نام : روغنِ جماجم

ہندی نام : جماجم کا تیل

چوڑے پتے والے صعتر کی کلی کو جماجم کہتے ہیں۔ (مولف)

تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ اس کو سونگھنے سے دماغ کی جھلیوں اور اس کی وریدوں کے سُدّے

گھل جاتے ہیں۔ اس کام کے لیے ناک میں ٹپکانے سے زیادہ فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے روغن کی بو نہایت تیز ہوتی ہے۔ یہ سر اور نتھنوں کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کی نیم گرم مالش سے اعصاب اور مفاصل کی ریاح اور سُدّے بھی تحلیل ہو جاتے ہیں۔ (تمیمی)

دھن الزعفران

فارسی نام : روغنِ زعفران

انگریزی نام : Saffron oil

روغنِ زعفران کی تیاری کے لیے روغنِ سوسن ہی کی طرح اسی مقدار میں روغنِ زیتون اور تمام وہ دوسری چیزیں شامل ہوتی ہیں جن سے روغنِ زیتون کو عفص (کسیلا) کرتے ہیں چنانچہ روغنِ سوسن کے ضمن میں بتائے ہوئے طریقے پر کسیلا کیے ہوئے ایک لیٹر ۴۰۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون میں ۲۲۵ گرام زعفران ڈال کر دن ہی دن میں متعدد بار حرکت دیتے رہیں اور یہی عمل پانچ دن لگاتار جاری رکھیں۔ چھٹے دن روغن کو زعفران سے علیحدہ کرکے صاف کرلیں پھر ایک برتن میں رکھ لیں اس کے بعد بچے ہوئے زعفران میں دوبارہ پہلے ہی جیسا روغنِ زیتون ایک کلو ۴۰۰ گرام ڈال کر تیرہ دن تک حرکت دیتے رہیں اس کے بعد روغن کو زعفران سے علیحدہ کرکے صاف کرلیں پھر ۱۸۰ گرام کی مقدار میں مُر نامی دوا کو پیس چھان کر اس میں ڈال دیں پھر ہاون میں رکھ کر حرکت دیتے رہیں اس کے بعد ایک دوسرے برتن میں حفاظت سے رکھ لیں۔

کچھ لوگ روغن زعفران کی تیاری میں ایسا کسیلا روغن استعمال کرتے ہیں جس سے روغنِ حنا تیار کیا جاتا ہے۔ تاثیر کے لحاظ سے وہ روغن زیادہ اچھا ہوتا ہے جس سے زعفران کی بو محسوس ہوتی ہے۔ یہی روغن علاجاً مستعمل ہے۔

اس کے بعد سب سے قوی وہ روغنِ زعفران ہے جس سے مُر کی بو نکلتی ہے۔ روغنِ زعفران مسخن اور خواب آور ہوتا ہے۔ سر اور نتھنے میں لگانے اور سونگھنے سے ورم تحلیل ہوکر برسام میں فائدہ ہوتا ہے۔ زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ موم، زعفران مخ (مغز) اور اس کا دوگنا روغن زیتون میں ملاکر لگانے سے رحم کی سختی فم رحم کے بند ہونے اور اس کے اندر آتشکی زخموں میں تسکین ہوتی ہے اور نفع ہوکر فائدہ ہوتا ہے۔ پانی میں اسے ملاکر بطور سرمہ لگانے سے زرقہ اور دھوپ کی روشنی کو دیکھنے سے معذوری کی حالت میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس روغن کو رند اور روغنِ میعہ اور روغنِ حنا سے نقل بناتے ہیں۔

(مولف)

دھن الحنار

فارسی نام : روغنِ حنار

انگریزی نام : Henna oil

روغنِ زیتون خام مغسول میں اس کا نصف حصہ بارش کا پانی لے کر کچھ تو مذکورہ بالا روغنِ زیتون میں ملا دیں باقی میں روغن کو کسیلا کرنے والی خوشبوئیات شامل کریں۔ اس مقصد کے لیے دار شیشعان ۲ کلو، قصب الزریرہ ایک کلو ۸۰۰ گرام، مُر ۸۰۰ گرام، قردمانا ایک کلو ۵۱۵ گرام، روغنِ زیتون ۳ لیٹر ۷۵ ملی لیٹر لے کر کا پھل کو کوٹ لیں اور پانی میں بھگونے کے بعد روغنِ زیتون شامل کرکے جوش دیں اس کے بعد مُر کو خوشبودار شرابِ کہنہ میں پیس کر رکھ لیں پھر قصب الزریرہ کو کوٹ کر مُر کے سفوف میں ملاکر گوندھ لیں اس کے بعد کا پھل کو روغن سے علیحدہ کرکے اسی روغن میں گندھے ہوئے قصب الزریرہ اور مُر کو ڈال کر جوش دیں جب جوش آجائے تو صاف کرکے ایک ہانڈی میں رکھ لیں پھر اس کے اندر گندھے ہوئے قردمانا کے سفوف کو شامل کرکے لکڑی سے ٹھنڈا ہونے تک برابر حرکت دیتے رہیں اس کے بعد ۱۱ لیٹر ۲۰۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون میں ۱۹ کلو ۸۸۰ گرام گلِ حنا ڈال کر ایک رات اور دن بھگوتے رکھیں اس کے بعد کدو کے خول سے بنے برتن میں رکھ لیں اگر روغنِ حنار زیادہ مقدار میں تیار کرنا مقصود ہو تو ۱۹ کلو ۹۱۵ گرام تر و تازہ گلِ حنا لے کر ۱۱ لیٹر ۲۰۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون میں شامل کرکے نچوڑ لیں اور اگر اسی نچوڑے ہوئے روغن میں دوبارہ اور تیسری بار گلِ حنا ڈالنا چاہیں تو اوپر بتائی ہوئی مقدار میں اس عمل کو دُہرا سکتے ہیں۔ اس عمل سے روغنِ الحنار کی تاثیر مزید بڑھ جاتی ہے۔

سب سے زیادہ عمدہ روغنِ حنار وہ ہے جس میں خوشبو بہت زیادہ ہوتی ہے۔ کچھ لوگ مذکورہ بالا خوشبودار مصالحہ جات کے ساتھ اس میں دارچینی کا اضافہ بھی کرتے ہیں۔

روغنِ حنار مسخن اور ملین ہونے کے ساتھ ساتھ رگوں کے منھ کو کھولتا ہے۔ رحم اور اعصاب کے دردوں، دمہ اور ہڈیوں کے ٹوٹ جانے میں اسے تنہا یا پگھلی ہوئی موم اور روغنِ زیتون شیریں کے ساتھ ملاکر استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے نیز یہ ایسے فالج کے مفید مراہم کے اجزاء میں شامل ہوتا ہے جس میں گردن پشت کی جانب مائل ہوتی ہے اور اسے خناق اور ناک کی پھنسی کے گرم ورموں کے مفید مرہموں میں بھی ڈالتے ہیں اور اعضاء شکنی دور کرنے والے تیلوں میں بھی شامل کرتے ہیں۔

(دیسقوریدوس)

روغنِ حنار عورتوں کے بالوں کو مضبوط بناتا اور انھیں دبیز اور لمبا بناتا ہے۔ انھیں خوشبودار اور سرخ بھی کرتا ہے۔ (تمیمی)

دھن الایرسا

فارسی نام : روغنِ ایرسا، روغنِ آسمانجونی

انگریزی نام : Iris oil

ایرسا کو سوسن آسمانجونی بھی کہتے ہیں۔ (مولف)

۴ کلو ۶۸۰ گرام خرما کی کلی کا غلاف اور روغنِ زیتون ۳ لیٹر ۵۰۰ ملی لیٹر لے کر خرما کی کلی کو ۳ کلو ۸۰۰ گرام پانی میں اچھی طرح پیس لیں اور پھر مذکورہ بالا روغن کے ساتھ اسے تانبے کی ہانڈی میں رکھ کر پکائیں یہاں تک کہ اس کی خوشبو اس میں پوری طرح سرایت کر جائے اس کے بعد صاف کر کے شہد لگے ہوئے برتن میں رکھ لیں۔ عمدہ قسم کا روغنِ ایرسا روغنِ زیتون سے ہی بنایا جاتا ہے۔

کچھ لوگ روغنِ زیتون ۳ لیٹر ۶۰۰ ملی لیٹر میں عودِ بلساں ۲ کلو ۳۵۰ گرام کوٹ کر ملا کر پکاتے ہیں اس کے بعد عودِ بلساں کو علیحدہ کر کے اسی روغن میں سفوف قصب الزریرہ ۴ کلو ۸۵۰ گرام اور مُر ایک حصہ کو خوشبودار پُرانی شراب میں بھگو دیتے ہیں لیکن پہلی بار کا بھگویا ہوا نسبتاً عمدہ ہوتا ہے۔

کچھ لوگ خوشبودار کیلئے روغنِ زیتون ۵ لیٹر ۶۰۰ ملی لیٹر میں ۵ کلو ۶۰۰ گرام سفوفِ ایرسا کا اضافہ کر کے دو دن اور دو راتیں رکھنے کے بعد اچھی طرح نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔ اس روغن کو مزید قوی بنانے کے لیے ہر ۵ لیٹر ۶۰۰ ملی لیٹر کرکے دوم مرتبہ میں اسی روغن کے اندر ایرسا کا سفوف کا اضافہ کر کے حسبِ دستور سابق بھگونے کے بعد نچوڑ لیں۔

سب سے قوی روغنِ ایرسا وہ ہوتا ہے جس سے ایرسا کے علاوہ اور کوئی بو نہیں آتی چنانچہ فرعی، قلیقا، افانیا اور ایلس کے افانیا نامی مقامات کے بنے ہوئے روغنِ ایرسا سے ایرسا کے علاوہ اور کوئی بو نہیں آتی۔ یہ روغن اپنی قوت میں ملین ہوتا ہے۔ کھرنڈ اور دوسری طرح کی سرانڈ اور میل کچیل کو صاف کرتا ہے۔ رحم کے درد، اس کے گرم ورموں اور اس کے منہ کے بند ہوجانے میں مفید ہے۔ جنین کو خارج کرتا اور بواسیری مسّوں کے منہ کو کھولتا ہے۔ سرکہ، سداب اور بادام تلخ کے ساتھ اس کا استعمال کرنے سے ادرہ[1] نامی بیماری میں فائدہ ہوتا ہے۔ دونوں نتھنوں میں اس کو لگانے سے ناک کی بدبو زائل ہو جاتی ہے اور مزمن نزلہ میں مفید ہے۔ ساڑھے باون ملی لیٹر پینے سے دست آنے لگتے ہیں۔ ایلاوس نامی قولنج میں مفید ہے۔ مدرِ بول و حیض ہے۔ قے کرانا ہو تو انگلی اور ربال میں لگا کر قے کرائیں۔ خناق اور پھیپھڑے کی نالیوں کی خشونت میں اس کو

[1] ادرہ ایک بیماری ہے جس میں خصیے بڑھ جاتے ہیں۔

تالو پر لگانے یا ماء العسل کے ساتھ غرغرہ کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اجوائن، کمبی اور دھنیا کے کھانے کی صورت میں بھی اسے پلاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

دھن عصیر العنب

انگریزی نام : Oil of must

یہ روغن روغنِ زیتون خام، اذخر، قصب الزریرہ، ناردین اقلیطی، غلاف کلِ خرما، کائپھل، اکلیل الملک، قسط اور انگور کے عصارہ سے بنایا جاتا ہے۔ مذکورہ بالا سبھی چیزوں کو ایک برتن میں رکھ کر تیس دن تک برابر ہر روز دو بار حرکت دیتے رہیں پھر نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں۔ روغن عصارۂ انگور مسخن اور ملین ہوتا ہے۔ لرزہ، سبھی اعصابی اور رحمی دردوں میں تسکین ہوتی ہے۔ ملین ہونے کے باعث اعضا رشکنی کو زائل کرنے والے تمام روغنوں سے زیادہ مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن الدارصینی

فارسی نام : روغنِ دارچینی

انگریزی نام : Cinnamon oil

روغنِ بان میں عودِ بلساں، قصب الزریرہ اور اذخر کو بھگو کر تیار کرتے ہیں۔ دارچینی، حبِ بلساں اور دارچینی کا چار گنا مُر کا اضافہ کر کے اسے خوشبودار بناتے ہیں۔ شہد کے ساتھ اسے خوشبودار مصالحہ جات کے گوندھنے میں استعمال کیا جاتا ہے۔ سب سے بہتر روغنِ دارچینی وہ ہے جس کی بو بہت زیادہ تیز نہیں ہوتی بلکہ اس سے مُر کی بو پھیلتی ہے، گاڑھا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ چکھنے پر تلخی محسوس ہوتی ہے۔ مذکورہ بالا صفات کا حامل روغن مُر کے شامل ہونے کی وجہ سے گاڑھا ہوتا ہے نہ کہ رآمیخ کی وجہ سے کیونکہ رآمیخ میں نہ تلخی ہوتی ہے نہ کسی قسم کی خوشبو ہوتی ہے۔ اس کا مزاج انتہائی گرم ہوتا ہے اور مزہ کڑوا ہوتا ہے۔ اسے دوگنے روغنِ زیتون، موم اور انڈے کی زردی کے ساتھ استعمال کرنے سے رگوں کے مُنہ کھل جاتے ہیں۔ رطوبات اور ریاح کو جذب کرتا ہے، سر میں بھاری پن پیدا کرتا ہے، رحم کے درد کو تسکین دیتا ہے کیونکہ اس صورت میں اس کی حرارت بڑی حد تک کم ہو جاتی ہے اور ملین ہو جاتا ہے البتہ اگر اسے مذکورہ دواؤں کے ساتھ استعمال نہ کریں تو احتراق کا سبب بن کر دوسرے تمام روغنوں کے مقابلہ میں سب سے زیادہ صلابت رحم پیدا کرتا ہے۔ قردمانا میں ملا کر استعمال کرنے سے نواصیر اور دویہ معفنہ[1] کے استعمال، سر خبادہ خصیوں میں پانی آنے اور غانغرانا میں فائدہ مند کرتا ہے۔

[1] وہ دوا جو عضو کی روح اور رطوبت کے اصلی مزاج کو فاسد کر دے۔ جیسے ہڑتال قطبیہ صفحہ ۲۹۳

باری کے ساتھ آنے والے لرزے، رعشہ اور زہریلے کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے میں اسے بطور ضماد بھی استعمال کرتے ہیں۔ تازہ انجیریں ملاکر بچھو اور رتیلا کے کاٹے میں عضوِ ماؤف پر لگانے سے بھی فائدہ ہوتا ہے۔

(دیسقوریدوس)

دھن الناردین

فارسی نام : روغنِ سنبل

انگریزی نام : Vallerian oil

روغنِ سنبل مختلف طریقوں سے بناتے ہیں۔ کبھی اسے بالکل سادہ طریقہ سے بھی بناتے ہیں اور کبھی بعض دوائیں شامل کرکے بناتے ہیں۔ عموماً روغنِ بان اور روغنِ زیتون خام سے ہی بناتے ہیں اس کے لیے اس میں اذخر کو بھگوتے ہیں اور قسط، حماما، سنبل ہندی، مُر اور بلساں کا بھی اضافہ کرتے ہیں۔ پتلا روغنِ سنبل سب سے عمدہ ہوتا ہے جس کی بو زیادہ تیز نہیں ہوتی۔ خشک سنبل یا حماما سے مشابہ جس میں ہلکی بو ہوتی ہے اپنی قوت میں یہ روغن مسخن، ملطف، مجلّی اور محلل ہوتا ہے۔ راتینج نہ ملانے کی صورت میں اس کا قوام پتلا ہوتا ہے۔ بسا اوقات اسے روغنِ زیتون خام، اذخر، قصب الذریرہ، قسط اور سنبل سے بناتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

دردِ معدہ و جگر، قولنج، اندرونی اعضاء کی سردی میں اس کو کھانے، لگانے اور بطور حقنہ استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اسی طرح اعضاء کی سردی میں اس کی نیم گرم مالش، دردِ رحم میں اس کو حمول کرنے سے تکلیف ختم ہوجاتی ہے۔ کان کے درد میں ٹپکانے سے دردِ سر اور شقیقہ میں اس کے سُڑکنے سے تسکین ہوتی ہے۔ استرخائے مثانہ کے لیے پچکاری کے ذریعہ قضیب میں اس کے ڈالنے سے فائدہ ہوتا ہے۔

(المنہاج)

دھن الحلبہ

فارسی نام : روغنِ شملیر

ہندی نام : میتھی کا تیل

انگریزی نام : Fenugreek oil

میتھی ۳ کلو، ۶۰۰ گرام قصب الذریرہ ۴۰۰ گرام، موتھا ۸۰۰ گرام روغنِ زیتون ۲ لیٹر میں سات دن بھگوئے رکھیں اور روزانہ اس میں تین بار حرکت دیتے رہیں اس کے بعد نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں۔ کچھ لوگ اس کے اندر قصب الذریرہ کی جگہ قردمانا اور موتھا کی جگہ عود بلساں شامل کرتے ہیں۔ کچھ لوگ روغنِ زیتون میں انھیں دواؤں کو بھگونے کے بعد حلبہ (میتھی) کو بھگو کر نچوڑ لیتے ہیں۔ یہ روغن اوندھے پھوڑوں کو تحلیل کرتا، انھیں مندمل کرتا اور رحم کی سختی کو کم کرتا ہے۔ ولادت کی دشواری میں اسے بطور حقنہ استعمال کرتے ہیں۔ مقعد کے ورموں کا محلل ہے، پیچش اور آنتوں کے مروڑ میں بھی اس کا حقنہ کرتے ہیں۔ سر کی بھوسی اور مرطوب پھوڑوں کو درست کرتا ہے آگ سے جلنے اور سردی کی وجہ سے اعضاء کے زخموں میں اسے موم کے ساتھ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ چہرے کے داغ دھبوں کے زائل کرنے والی دواؤں میں بھی شامل کرتے ہیں۔ ایسا تازہ روغن حلبہ جس میں میتھی کی خوشبو نمایاں طور سے محسوس نہ ہو اور ہاتھ میں لگانے سے دیر تک باقی رہے اور چکھنے پر تلخی کے ساتھ شیرینی بھی محسوس ہو سب سے اچھا ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن السذاب

فارسی نام : روغنِ تتلی، روغنِ سداب

انگریزی نام : Oil of Rue

گُردہ، مثانہ، پُشت اور رحم کی سردی، اعصابی استرخاء اور پہلو کے درد میں مفید ہے۔ پُرانے سے پُرانے درد میں بھی افاقہ کرتا ہے۔ جسم پر اس کی نیم گرم مالش سے ریاح تحلیل ہوجاتے ہیں اور لرزہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ حمام میں اس کو ساڑھے سترہ ملی لیٹر پلانے سے رعشہ کی تکلیف زائل ہوجاتی ہے، مجرّب ہے، جسم کے زیریں اعضاء کے تمام قسم کے درد کا مسکن ہے۔ کان میں اس کو ٹپکانے سے سُدّے کھل جاتے ہیں اسی لیے سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے کان کے درد میں مفید ہے۔ بطور حقنہ اس کا استعمال آنتوں کی مختلف قسموں کی مروڑ، گاڑھے ریاح اور لیسدار خلط کی وجہ سے عارض ہونے والے قولنج میں فائدہ مند ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغنِ زیتون ایک لیٹر ۸۰۰ ملی لیٹر برگ سداب تازہ ایک کلو ۱۴۰ گرام آبِ شیریں ۶۰۰ ملی لیٹر کو صاف ستھری ہانڈی میں رکھ کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب پانی جل جائے تو ٹھنڈا کرکے حفاظت سے رکھ لیں۔

دھن النسرین

فارسی نام : روغنِ گل سیوتی

انگریزی نام : Oil of Jonquil

اس کو سونگھنے اور ناک میں ٹپکانے سے سرد مزاج کو حرارت اور طاقت حاصل ہوتی ہے۔ چھینک لاکر دماغ کی جھلی کے ریاحات تحلیل ہوجاتے ہیں۔ رحم کے درد کو تسکین دیتا ہے، محلل ورم ہے، بلغم اور سوداء کی وجہ

سے پیدا ہونے والے دمہ میں یہ روغن دیگر تمام روغنوں کے مقابلہ میں زیادہ مفید ہے۔ (تمیمی)

دهن البابونج

فارسی نام : روغنِ بابونہ
انگریزی نام : Chammomile oil

گرمی و خشکی کے اعتبار سے یہ روغن معتدل ہے۔ اعضاء شکنی اور بخار کی وجہ سے عارض ہونے والی جلد کی خشکی میں مفید ہے۔ اعضاء کے تشنج کو زائل کرتا ہے، آنتوں کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے، بلغم اور مرۂ سوداء نیز بلغم اور مرۂ صفراء سے مرکب اورام کا محلل ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ بابونہ کی تر و تازہ کلیوں کو روغنِ زیتون خام کے ساتھ دھوپ میں رکھ دیں یا ان کلیوں کو روغنِ زیتون خام کے ساتھ جوش دیں۔ (مولف)

دهن السفرجل

فارسی نام : روغنِ بہی
انگریزی نام : Oil of Quince

۲ لیٹر ۴ ملی لیٹر روغنِ زیتون اور ۶ لیٹر پانی کو آپس میں ملالیں اس کے بعد خرما کی کلی کا غلاف نیم کوب کیے ہوئے ۵۰۱ گرام اور اذخر ۳۵ گرام کو روغنِ مذکور کے اندر ایک ہی دن میں شامل کرکے پکائیں اس کے بعد اسے صاف کرکے ایک چوڑے منھ کے برتن میں رکھ لیں۔ برتن کے منھ پر ایک ایسا باریک کپڑا یا بوریا جس میں سوراخ ہو باندھ دیں اس کے بعد اس پر سفرجل (بہی) کو رکھ کر ایک کپڑے سے ڈھانک کر ایک مدت تک رکھ چھوڑیں تاکہ سفرجل کی قوت روغن میں آجائے۔ کچھ لوگ بہی کو کپڑے میں پیوست کرکے رکھتے ہیں یہاں تک کہ اس کی خوشبو کپڑے میں منتقل ہوجائے پھر سے روغنِ زیتون میں دو دن اور دو رات بھگو دیتے ہیں پھر نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔ قوت کے لحاظ سے یہ روغن قابض ہوتا ہے اور مرطوب کھجلی، سر کی بھوسی، سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے جلدی شگاف، سر خبادہ اور منھ کی پھنسیوں میں فائدہ پہنچاتا ہے رحم کی خارش اور اس کی مزمن پھنسیوں میں اس کا استعمال بطور حمول فائدہ مند ہے۔ ذکر میں اس کی پچکاری کے ذریعہ ڈالنے سے پیشاب کی جلن ختم ہوجاتی ہے۔ یہ پسینہ کو خارج نہیں ہونے دیتا کیڑوں کے کاٹنے میں اس کا پینا مفید ہے۔ عمدہ روغن سفرجل وہ ہے جس سے سفرجل کی خوشبو محسوس ہوتی ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ روغن قدرے قابض اور سرد ہوتا ہے۔ نفث الدم، صداع حار، نزلہ حار، ورم جگر، پیچش اور حرارت کی وجہ سے آنے والے دستوں میں مفید ہے۔ آنتوں کے زخموں میں اسے بطور حقنہ استعمال کرنے سے نمایاں فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ مہندی کو اس کے روغن میں گوندھ کر لگانے سے پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔
(دیسقوریدوس)

دهن زهرة الكرم

فارسی نام : روغن شگوفۂ انگور
انگریزی نام : Oil of Grapeflower

انگور کی کلیوں کو مرجھانے کے بعد روغنِ زیتون خام میں بھگو دیں اور اسے بار بار حرکت دیتے رہیں۔ روغنِ زیتون میں اسے دو روز تک رکھ کر پھر نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیں۔ قوت میں یہ روغن روغنِ گل جیسا ہوتا ہے۔ البتہ اس سے دست نہیں آتے۔ سب سے عمدہ روغن گلِ انگور وہ ہوتا ہے جس سے گلِ انگور کی بو آتی ہے۔
(دیسقوریدوس)

دهن الكفری

فارسی نام : روغن شگوفۂ خرما
انگریزی نام : Oil ot Dry date

خرما کی کلی کے غلاف کو علیحدہ کرکے اور نیم کوب کرکے ایک برتن میں رکھ لیں پھر اس میں روغنِ زیتون کا اضافہ کرکے تین دن تک برابر حرکت دیتے رہیں اس کے بعد اسے کھجور کے پتوں سے بنے ہوئے ٹوکرے میں رکھ کر نچوڑ لیں اس سلسلہ میں روغنِ زیتون اور پوست شگوفۂ خرما کا ہموزن شامل ہونا ضروری ہے۔ اس کے بعد اسے ایک صاف برتن میں رکھ کر استعمال میں لائیں۔ قوت میں یہ روغن بھی روغنِ گل ہی جیسا ہوتا ہے۔ البتہ ملین نہیں ہوتا۔ (دیسقوریدوس)

دهن الورد

فارسی نام : روغنِ گل
انگریزی نام : Rose oil

مزاجاً سرد ہے، قبض انگیز ہے۔ دیگر روغنوں سے زیادہ کارآمد ہے۔ ضمادات میں شامل کرتے ہیں۔ پینے سے دست آتے ہیں، معدہ کی سوزش کو تسکین دیتا ہے، بڑے پھوڑوں میں گوشت پیدا کرکے انھیں مندمل کرتا ہے اور فاسد پھوڑوں کا بڑھنا موقوف ہوجاتا ہے۔ سر کے مرطوب پھوڑوں میں بطور ضماد مستعمل ہے۔ دردِ سر کی ابتداء

میں اس کی مالش کی جاتی ہے اور دانتوں کے درد میں اس کی کُلّی سے فائدہ ہوتا ہے۔ پلکوں کی غلظت میں اسے بطور سُرمہ لگاتے ہیں۔ آنتوں اور رحم کے زخموں میں بطور حقنہ اس کا استعمال فائدہ مند ہے۔

(دیسقوریدوس)

سر پر اس کے نطول سے عقل و دماغ کو طاقت حاصل ہوتی ہے۔ مادوں کا اخراج کرتا ہے۔ اس کو پینے سے صفراوی دست بند ہو جاتے ہیں۔ (ابن سینا)

کسی قدر سردی پیدا کرتا ہے۔ خشکی اور تری میں یا معتدل ہے، یا اعتدال کے قریب ہے، مائل بہ خشکی ہے، اعضاء کو طاقت بخشتا ہے، رادع اور محلل ہے، زخموں میں شدید درد کی صورت میں اس سے مفید دوا کوئی نہیں ہوتی۔ نفخ کو تحلیل کرتا ہے۔ مذکورہ بالا مقامات کے لیے یہ روغن بے حد مفید ہے۔ (ابن زہر)

روغنِ زیتون یا روغنِ کنجد سے بنے ہوئے خوشبودار روغنِ گل کو سرکہ میں حل کر کے استعمال کرنے سے سر کے درد میں کمی آتی ہے، سردی اور گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والے دماغی ورموں میں اس کو سرکہ میں ملا کر اس میں کپڑے کے ایک ٹکڑے کو تر کر کے بار بار سر پر رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ روغنِ کنجد سے تیار شدہ روغنِ گل دوسرے تیلوں کے مقابلہ میں زیادہ مسکن درد اور روغنِ زیتون سے تیار شدہ زیادہ مقوی ہوتا ہے۔

(سفیان اندلسی)

حابس سفوف اور محلل اورام تخموں کو اس میں بھگونے سے قوتِ امساک اور آنتوں کے درد کو تسکین دینے کی صلاحیت میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے۔ حرارت کے باعث کان کے درد اور ٹمیس میں اسے گرم کر کے کان میں ٹپکانے سے سکون حاصل ہوتا ہے نیز خون کی تیزی اور حساس اعضاء پر خلط صفراء کے انصباب کے نتیجہ میں پیدا ہونے والے گرم اورام کی ٹمیس اور درد کو بھی تسکین دیتا ہے۔ تازہ آس کے پانی میں ملا کر شراب یا سرکہ کے ساتھ تمام جسم پر لگانے سے پسینہ بکثرت نکلتا ہے اور جوشِ خون میں سکون ہوتا ہے۔ مغز کھیرا کے نچوڑے ہوئے پانی یا عصارۂ اترج میں حل کر کے گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والے بخار میں مبتلا مریضوں کے تلووں پر لگانے سے دردِ سر پیدا کرنے والا بخار ختم ہو جاتا ہے۔ نیم برشت انڈے کی زردی کو اس میں بھگونے کے بعد گرم کر کے حقنہ کرنے سے معاء مستقیم کے زخم اور پیچش میں فائدہ ہوتا ہے، سر کے زخموں کو مندمل کرتا ہے، گہرے زخموں میں گوشت پیدا کرتا ہے۔ جسم کے ظاہری اور اندرونی حصوں میں گرمی کی وجہ سے نکلنے والی پھنسیوں کو خشک کر کے ختم کرتا ہے۔ سرخبادہ، جلد سے بھوسی جھڑنے اور بالخورہ میں فائدہ مند ہے۔ قیروطی میں حل کر کے سرخبادہ اور گرم ورم اس کے لگانے سے تحلیل ہو جاتے ہیں، ان میں ٹھنڈک پیدا کر کے درد کو تسکین دیتا ہے خاص طور سے جب اس میں پسے ہوئے کافور کا اضافہ کر لیا جائے۔ چونا، ہڑتال، تیلنی مکھی جیسی مہلک دواؤں کے سمی اثرات بھی کم کرتا ہے۔ ایسے موقع پر پہلے ۳۵ ملی لیٹر سوئے کے پانی کو جوش دے کر مریض کو پلا کر قے کراتے ہیں۔

یہی عمل ایک بار اور کر کے ساڑھے سترہ ملی لیٹر روغنِ گل، ساڑھے تین گرام تریاقِ فاروق کے ہمراہ کھلانے سے کوئی خطرہ باقی نہیں رہتا۔ دیسقوریدوس کے مطابق روغنِ گل تیار کرنے کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ اذخر ایک کلو ۴۸۰ گرام، روغنِ زیتون ۸ لیٹر ۵۷۱ ملی لیٹر، اذخر کو کوٹ لیں اور پانی میں گوندھ لیں اس کے بعد اتنے پانی کا اضافہ کریں کہ پانی اوپر آجائے پھر روغنِ زیتون میں پکاتے جائیں اور حرکت دیتے جائیں اس کے بعد صاف کر کے ایک ہزار گلاب کے پھول گھنڈیوں سے علیحدہ کر کے شامل کریں البتہ اس بات کا خیال رہے کہ پھولوں میں پانی نہ لگنے پائے۔ اس کے بعد اپنے ہاتھوں میں خوشبودار شہد لگا کر کافی حرکت دیں اور حرکت دیتے وقت ہلکے ہاتھوں سے نچوڑتے رہیں پھر رات بھر بھیگنے کے لیے چھوڑ دیں اس کے بعد نچوڑ لیں۔ جب گلاب کی کچھ تلچھٹ تہ نشین ہو جائے تو روغن کو شہد لگے ہوئے ایک برتن میں رکھ لیں اور ثفل کو ایک دوسرے برتن میں رکھ کر اوپر سے ۸ لیٹر ۱۰۵ ملی لیٹر کسیلا کیا ہوا روغنِ زیتون ڈال کر دوبارہ نچوڑ لیں اور اگر چاہیں تو اسی عصارے کو روغنِ زیتون میں تیسری بار بھگو کر چوتھی بار بھی نچوڑ لیں لیکن قوت میں سب سے عمدہ پہلی بار کا نچوڑا ہوا اس کے بعد دوسری، تیسری اور چوتھی بار کا ہوتا ہے۔ ہر بار نچوڑتے وقت برتن میں شہد لگا لینا چاہیے۔ اگر پہلی بار نچوڑے ہوئے روغن میں دوبارہ گلاب کے پھولوں کو ڈالنا چاہیں تو بغیر پانی لگے ہوئے تر و تازہ ایک ہزار پھولوں کا اضافہ کر سکتے ہیں البتہ ہاتھوں میں شہد لگا کر حرکت دیں پھر نچوڑ لیں۔ یہی عمل دو، تین اور چار بار حسبِ سابق طریقہ سے دُہرایا جا سکتا ہے۔ اگر پہلی بار کے نچوڑے ہوئے روغن میں پھر سے گلاب کے پھول ڈالنا مقصود ہو تو تازہ پھول استعمال میں لا سکتے ہیں چنانچہ جب بھی نئے پھولوں کا اضافہ ہوگا اس کی تاثیر مزید بڑھ جائے گی۔ اس طرح سات بار نئے پھولوں کا اضافہ کیا جا سکتا ہے البتہ ہر بار ہاتھوں میں شہد لگانا ضروری ہے اسی طرح ہر مرتبہ روغن کو ثفل سے علیحدہ کرنا بھی ضروری ہے کیونکہ تھوڑا سا ثفل بھی روغن کو خراب کر سکتا ہے۔

کچھ لوگ گلاب کے پھولوں کو روغنِ زیتون میں ملا دیتے ہیں اور ہر سات دن کے بعد اس میں کٹے ہوئے پھول بدل کر شامل کرتے ہیں اور اس عمل کو تین مرتبہ کرتے ہیں اس کے بعد ہاتھوں سے اسے گندلا کر کے حفاظت سے رکھ لیتے ہیں

کچھ لوگ روغنِ زیتون میں قصب الذریرہ اور دارشیشعان کا اضافہ کر کے اسے کسیلا بنا لیتے ہیں اور بعض لوگ اس کا رنگ بہتر کرنے کے لیے اس کے اندر رتن جوت شامل کر لیتے ہیں اور خراب ہونے سے محفوظ رکھنے کے لیے نمک ملاتے ہیں۔

(تمیمی)

دھن البنفسج

فارسی نام : روغنِ بنفشہ
انگریزی نام : Oil of Sweet violet

روغنِ بنفشہ سردی و تری پیدا کرتا ہے اور خواب آور ہوتا ہے، غیر معتدل حرارت کو اعتدال پر لاتا ہے۔ خارش کا بہترین طلاء ہے، جسم کی حرارت اور چینچناہٹ میں نافع ہے، اس کو ناک میں ڈالنے سے گرمی کے باعث عارض ہونے والے دردِ سر کو تسکین ہو جاتی ہے۔ تازہ روغنِ بنفشہ کو احلیل میں ٹپکانے سے اس کی سوزش کم ہو جاتی ہے اور مثانہ کی سوزش میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے اندر موم کو ملا کر بچوں کے سینوں پر ملنے سے کھانسی میں بڑا فائدہ ہوتا ہے۔ نتھنوں کی خشکی کو بھی زائل کرتا ہے۔ داڑھی اور سر کے بالوں کے گرنے اور ان کے ٹوٹنے نیز پلکوں کے بالوں کے گرنے میں فائدہ مند ہے۔ حمام کے حوض میں پسینہ کے بعد اس کے سات ملی لیٹر نہار منہ پینے سے ضیق النفس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس مقصد کے لیے اس کو استعمال کرنے کا ایک متعین طریقہ یہ ہے کہ یہ عمل ہر جمعہ کو ایک بار کیا جاتے۔ (مولف)

اعصاب اور جوڑوں کی سختی کو زائل کرتا ہے چنانچہ حرکت میں آسانی پیدا ہو جاتی ہے۔ ناخن میں اس کو لگانے سے ان کی صحت محفوظ رہتی ہے۔ سہر (کم خوابی) کے مریضوں کے لیے یہ خواب آور ثابت ہوتا ہے۔ خاص طور پر جب اس کو مغز تخم کدو، مغز بادام اور نیلوفر سے بنایا جاتا ہے۔

روغنِ بنفشہ کے بنانے کا عام طریقہ یہ ہے کہ بنفشہ کو اس کی ٹہنیوں سے چھننے کے بعد روغنِ کنجد کے ساتھ ایک کڑاہی میں رکھ کر جوش دیں یا کافی دنوں تک دھوپ میں رکھیں یہاں تک کہ اس کی قوت خارج ہو کر روغنِ کنجد میں آجائے اس کے بعد نچوڑ لیں، ثفل کو پھینک دیں اور روغن کو حفاظت سے رکھ لیں۔ روغنِ کنجد ۸۴۰ ملی لیٹر میں ۱۴۰ گرام کے حساب سے گل بنفشہ ڈالیں۔ مذکورہ بالا ترکیب کے ساتھ روغنِ بنفشہ دوسرے روغنوں سے بھی تیار کیا جاتا ہے۔

اہلِ عراق ایک دوسری ترکیب سے بھی روغنِ بنفشہ بناتے ہیں جس کا تذکرہ امین الدولہ بن تلمیذ نے کیا ہے۔ سوکھے ہوئے کنجد مقشر کو بریاں کیے بغیر کر کھُردرے کپڑے کی ایک نئی تھیلی میں اسے اور صاف ساق کنجد اور ساق گلِ بنفشہ کو بھگوئے بغیر رکھیں نہ تو اس میں بہت زیادہ تری ہو کر سڑ جائے اور نہ ہی بہت کم ہو بلکہ نمی اس میں اوسط درجہ کی ہو اس کے بعد تھیلی کے سر کو مضبوطی سے باندھ کر کھُردرے کپڑے سے ڈھانک کر تین یا چار یوم تک رکھ چھوڑیں اور پھر کھُردرے کپڑے کی چادر پر پھیلا کر بالا خانے پر رکھ دیں تاکہ دھوئیں سے محفوظ رہے۔ جب سوکھ جائے تو بنفشہ کو اس سے نکال کر پھینک دیں۔ یہی عمل تین یا چار مرتبہ یا

اس سے بھی زیادہ کریں یہاں تک کہ بنفشہ کا اثر کنجد میں آجائے اس کے بعد اسے اچھی طرح سکھا کر پیس کر روغن نکالیں اور روغن کو شیشے کے برتن میں رکھ لیں جب تلچھٹ تہہ نشین ہو جائے تو اسے ایک دوسرے برتن میں رکھ کر صاف کر لیں۔ چند بار یہی عمل بدستور کرتے رہیں یہاں تک کہ روغن صاف ہو جائے۔ روغنِ بنفشہ مغز بادام شیریں، روغنِ گل، روغنِ نیلوفر، روغنِ نرگس اور روغنِ خلاف وغیرہ بھی اسی طرح تیار کیا جاتا ہے۔ (منہاج)

دھن النیلوفر

فارسی نام : روغنِ نیلوفر
انگریزی نام : Oil of White Waterlily

روغنِ نیلوفر کا مزاج سرد و تر ہے اور بقول اطباء اس کے فوائد روغنِ بنفشہ جیسے ہیں مگر یہ گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والے درد میں روغنِ بنفشہ سے زیادہ موثر ثابت ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ اور تمام مقامات میں اس کا عمل روغنِ بنفشہ ہی جیسا ہوتا ہے اور اس کے بنانے کی ترکیب بھی روغنِ بنفشہ ہی جیسی ہے۔ (مولف)

دھن قُقاح الخلاف

فارسی نام : روغن کلی بیدسادہ

بیدسادہ کی عمدہ کلیوں کو اس کی ٹہنیوں سے لے کر روغنِ بنفشہ کے ضمن میں بتائی گئی ترکیب کی طرح ایک کھُردرے کپڑے کی تھیلی میں رکھ لیں اور اسی طرح روغن نکال لیں جس ترکیب سے روغنِ بنفشہ نکالا جاتا ہے۔ اس روغن کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے۔ خون کی تیزی اور مرۃ صفراء کے باعث پیدا ہونے والی انتہائی گرمی کی وجہ سے عارض ہونے والا دردِ سر موقوف ہو جاتا ہے۔ نتھنوں میں اس کے ٹپکانے یا مٹرکنے سے سر کی طرف گرم ابخرات کا چڑھنا رک جاتا ہے۔ یہ روغنِ گل کا قائم مقام یعنی بدل ہے اور روغنِ گل ہی کی جگہ استعمال کیا جاتا ہے۔ (تمیمی)

دھن الخیری

فارسی نام : روغنِ گلِ شب بو

یہ روغن کافی لطیف ہوتا ہے اور زخموں کے لیے مفید ہوتا ہے۔ خاص طور سے وہ روغن جو زرد پھولوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ رحمی اور اعصابی ورموں، اعصابی شگاف (سختی اور گرہوں کا اعلیٰ درجے کا مُحلّل) ہے۔ مذکورہ مقاصد

کے لیے تمام پھولوں سے بنائے گیے محلل روغنوں سے زیادہ نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ سر کے بالوں کو طاقت بخشتا اور مضبوط بناتا ہے، اوندھے پھوڑوں کو تحلیل کرنے والے مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اسے روغنِ بنفشہ کی طرح تیار کیا جاتا ہے البتہ اس کی تیاری میں بادام شامل کرتے ہیں۔ (تمیمی)

دھن الزنبق

فارسی نام : روغنِ چنبیلی

انگریزی نام : Jasmine oil

سفید چنبیلی کی کلی کو کنجد میں کچھ دنوں رکھنے کے بعد روغن نچوڑ لیں۔ اسی روغن کو روغنِ زنبق کہتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ روغنِ چنبیلی کا مزاج گرم و خشک ہے۔ اسے کنپٹیوں پر لگانے یا ناک میں ٹپکانے سے فالج، مرگی، لقوہ اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے شقیقہ و دردِ سر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی نیم گرم مالش سے پسینہ نکلنے لگتا ہے، اعضا شکنی جاتی رہتی ہے اور جوڑوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ سفید موم میں اس کو ملانے کے بعد قیروطی بنا کر رکھنے سے سخت ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور ان میں نضج آجاتا ہے۔ چنبیلی کے تازہ پتوں کو نیم کوب کر کے روغنِ کنجد میں جوش دینے سے اس کے فوائد بھی چنبیلی کی کلی سے تیار شدہ روغن جیسے ہو جاتے ہیں۔ (سلیم بن حسان)

خصیوں کے بڑھ جانے میں روغنِ چنبیلی سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے چنانچہ احلیل میں اس کے چند قطرے ڈالنے سے خصیے اپنی اصلی حالت پر آجاتے ہیں۔ (طبری)

دھن الحسک

فارسی نام : روغن خارخسک

انگریزی نام :

یہ روغن جوڑوں کے دردوں میں نافع ہے، رنگ کو نکھارتا ہے، قوتِ باہ کو بڑھا کر جماع پر قادر بنا دیتا ہے۔ پشت اور گردوں کے لیے نفع بخش ہے۔ اس کو ۳۵ ملی لیٹر منتج یا نبیذ کے ساتھ پینے اور بطور حقنہ استعمال کرنے سے پشت اور گردوں میں نمایاں طور سے فائدہ ہوتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کی مالش اور پچکاری کے ذریعہ اس کو مثانہ میں پہنچانے سے گردہ و مثانہ کی پتھری ٹوٹ جاتی ہے نیز اس مقصد کے لیے پشت کے مہروں، کوکھ اور خصیوں میں اسے لگایا جاتا ہے عسر البول میں بے حد نافع ہے۔ گرم ورموں کو تحلیل کرنے والے مرہموں اور قیروطی میں اسے ملایا جاتا ہے۔ اس کے تیار کرنے کا

طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ اس کو کنجد اور دھن رکابی (روغنِ زیتون) میں کچھ دنوں تک رکھ کر تمام روغنوں کی طرح روغن تیار کر لیں یا روغنِ کنجد میں تین بار خارخسک ڈال کر بطریقۂ معروف روغن بنا لیں۔

اس کے سفوف میں روغنِ کنجد اور پانی ڈال کر آگ پر چڑھا دیں اس کے بعد صاف کر کے حسبِ دستور سابق دوسرے روغنوں کی طرح صاف کر کے محفوظ کر لیں۔ (ابن سرابیون)

دھن نوارۃ القندول

فارسی نام : روغنِ غنچۂ کا تچل

انگریزی نام : Oil of Box myrtle

یہ ملک شام کے "قندول" نامی درخت کے پھول کا روغن ہے اور "قندول" ایک بڑا درخت ہے جس میں تیز کانٹے ببول کے کانٹوں کی طرح ٹہنیوں پر ترتیب کے ساتھ پائے جاتے ہیں۔ بیت المقدس کے پہاڑوں پر یہ درخت کثرت سے پایا جاتا ہے۔ ماہ مارچ میں اس کے اندر زرد پھول آتے ہیں۔ پھولوں کی گھنڈیاں اور پتے بھی زعفرانی رنگ لیے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کی کلیاں "شجر النسر" یعنی "شجر الذہب" کی کلیوں سے ملتی جلتی ہیں۔ جب یہ اپنے درخت سے کثرت کے ساتھ گرتی ہیں تو انھیں جمع کر لیا جاتا ہے۔

کچھ لوگ کنجد مقشر کو اونی کپڑے پر رکھ کر کے دھوپ میں رکھ کر اس کی کلیوں میں بساتے ہیں چنانچہ انتہائی دھوپ میں اس کی تازہ کلیوں کو کتان کے کپڑے پر باریک پھیلا دیتے ہیں اور پھر اوپر سے گرم گرم مقشر کنجد کو ڈالتے ہیں یہاں تک کہ کلیاں ڈھک جاتی ہیں اس کے بعد اسے ایک دوسری چادر سے ڈھک کر یک شبانہ یوم کے لیے رکھ چھوڑتے ہیں، دوسرے روز چھلنی سے چھان کر کنجد کو کلیوں سے علیحدہ کر لیتے ہیں اور پھر اس کو اونی کپڑے پر رکھ کر تیز دھوپ میں رکھ دیتے ہیں۔ جب وہ گرم ہو جاتا ہے اور کلیوں کی رطوبت اس سے پوری طرح زائل ہو جاتی ہے تو پھر اسے حسبِ دستور سابق دوبارہ کتان کے کپڑے پر پھیلا کر اوپر سے کلیوں کو ڈالتے رہیں اس کے بعد دوسری چادر سے ڈھک کر یک شبانہ یوم کے لیے رکھ چھوڑتے ہیں اور یہی عمل تین چار بار کرتے ہیں یہاں تک کہ کنجد میں کلیوں کی بو کی تیزی اور پوری قوت آجاتی ہے چنانچہ اس سے خوشبودار سفید میعہ کی خوشبو آنے لگتی ہے۔ کنجد میں اچھی طرح بسانے کے بعد چھان کر کے کلیوں سمیت پیسنے کے بعد نچوڑ لیتے ہیں۔ تمام کلیوں کے روغنوں کی طرح جب یہ تہ نشین ہو جاتا ہے تو صاف کر کے حفاظت سے رکھ لیتے ہیں اور بوقت ضرورت کام میں لاتے ہیں۔

کچھ لوگ کنجد مقشر کے روغن آٹھ سو ملی لیٹر یا زیادہ کو باریک شیشے کے برتن میں رکھ لیتے ہیں اور برتن کے بقیہ حصے میں روزانہ ایک حصہ کا تچل کی کلیوں کو ڈالتے ہیں اس کے بعد برتن کے سر کو کپڑے سے باندھ کر دھوپ میں

رکھ دیتے ہیں اور حسبِ دستور ہر دوسرے روز کلیوں کو اس میں ڈالتے رہتے ہیں۔ جب دھوپ کی وجہ سے کلیوں کی رطوبت زائل ہوجاتی ہے اور روغن ہی میں وہ سوکھ جاتی ہیں تو اسے ایک چھلنی میں اونی کپڑے کو رکھ کر پلٹ دیتے ہیں یہاں تک کہ روغن صاف ہوجاتا ہے اس کے بعد نچوڑ کر کلیوں کو پھینک دیتے ہیں اور روغن کو شیشے کے برتن میں رکھ لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال میں لاتے ہیں۔ یہ ایک خوشبودار روغن ہے جس کا مزاج دوسرے درجے میں گرم و خشک ہوتا ہے۔ مفاصل اور دوسرے اعضاء میں پیدا ہونے والی ریاح کو تحلیل کرکے نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کی نیم گرم مالش سے سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے مفاصل اور نقرس کے دردوں میں تسکین ہوتی ہے۔ اس کی نیم گرم مالش سرد مزاج اعضاء گردہ و مثانہ کو حرارت بخشتی اور قوتِ باہ کو قوی کرکے فعلِ جماع میں معاون ہوتی ہے۔ پشت کے نچلے حصے، احلیل اور خصیوں میں اس کی نیم گرم مالش حالبین اور مثانہ کو طاقت دے کر نعوظ کو بڑھاتی ہے اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے سخت و خشک ورم بھی تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس کا سونگھنا اور مُرشکنا سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے دردِ سر، زکام، نزلہ، شقیقہ اور سردی کے باعث پیدا ہونے والے مزمن دردِ سر میں نافع ہے۔ ناک میں اس کے چند قطروں کے ٹپکانے سے دماغی جھلیوں کی ریاح تحلیل ہوجاتی ہے اور سُدے کھل جاتے ہیں۔ لقوہ اور استرخاء میں یہ روغن نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ حابسِ شکم حقنہ کی دواؤں میں ملا کر اس کو استعمال کرنے سے دستوں کا آنا بند ہوجاتا ہے۔ شربتِ راس یا شربت گاجر جیسے دوسرے گرم و خوشبودار شربتوں میں ملا کر اس کو پینا یا بعض دواؤں کے ساتھ اس کو کھلانے یا مقامِ معدہ پر اس کی مالش سردی کے باعث عارض ہونے والے ضعفِ معدہ کو طاقت بخشتی ہے۔ (تمیمی)

دهن القرع

فارسی نام : روغنِ کدو۔

انگریزی نام : Oil of Bottle gourd seeds

روغنِ کدو سرد و تر ہے۔ دماغ کی گرمی و خشکی میں مفید ہے۔ ناک میں اس کو ٹپکانے سے سرسام اور مالیخولیا میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو مُرشکنے یا سرکہ و شراب کے ساتھ سر پر دھارنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ اور جسم میں عارض ہونے والی ہر طرح کی حرارت زائل ہوجاتی ہے۔

اس کے بنانے کا طریقہ حسبِ ذیل ہے۔ کدوئے دراز کو چھیل کر نیم کوب کرکے اس کے پانی کو نچوڑ لیں اسکے بعد اس کے ۹۶ ملی لیٹر نچوڑے ہوئے پانی میں ایک حصہ تازہ روغنِ کنجد کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب پانی ختم ہوجائے تو روغن کو محفوظ کر لیں۔ روغن والے برتن میں لکڑی کے سرے پر روئی لپیٹ کر نچلے حصے تک داخل کرنے کے بعد اگر ... فوراً جل اٹھے تو سمجھ لیں کہ اس میں کدو کا نچوڑا ہوا پانی نہیں ہے۔

روغن مغزِ تخم کدو کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ کدو کے بیج کو مقشر کرکے اچھی طرح کوٹنے کے بعد گرم پانی سے گوندھ کر بدستور روغن نکال لیں۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ بادام اور تمام مغزیات کے روغنوں کی طرح مغز کدو سے بھی روغن تیار کرتے ہیں۔ روغنِ خربزہ، روغنِ ککڑی اور روغنِ کھیرا صفرا کی زیادتی، حرارت، دردِ سر اور ناک کی خشونت کو زائل کرتا ہے۔ مذکورہ بالا امراض میں اسے تنہا یا شیرزن میں ملا کر ناک میں ٹپکانے سے اعتدال کے ساتھ نیند آجاتی ہے۔ روغنِ خربزہ، روغنِ ککڑی اور روغنِ کھیرا کے فوائد روغنِ تخم کدو جیسے ہیں البتہ روغنِ خربزہ احلیل کی سوزش اور پتھری میں مستعمل ہے۔ (مجوسی)

دهن الاملج

فارسی نام : روغنِ آملہ

انگریزی نام : Oil of Emblica

بالوں کو سیاہ، مضبوط، گھنا اور لمبا کرتا ہے۔ انھیں گرنے اور ٹوٹنے سے محفوظ رکھتا ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ آملہ منقی آس اور پوست بیخ صنوبر ہموزن لے کر پانی کے ساتھ اچھی طرح پکائیں اور پھر صاف کرکے اوپر سے تمام دواؤں کا نصف حصہ روغنِ کنجد ڈال کر کے ایک ہانڈی رکھیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں یہاں تک کہ پانی ختم ہوجائے صرف روغن باقی رہے اس کے بعد اسے حفاظت سے رکھ لیں اور حسبِ ضرورت کام میں لائیں۔

دهن الآجُر

عربی نام : دهن المبارک، دهن المنفذ

فارسی نام : روغنِ خشت

انگریزی نام : Bricks oil

اسے "دهن المبارک" اور "دهن المنفذ" بھی کہتے ہیں۔

اس کے فوائد "روغنِ نفط" جیسے ہیں البتہ اس کے جوہر میں گرمی و لطافت نفط سے زیادہ پائی جاتی ہے اور نفط کے مقابلہ میں جسم کے اندر جلد جذب ہوجاتا ہے اور بلغمی اجسام والوں کے لیے نسبتاً زیادہ نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ ہتھیلی کے اندرونی حصے میں لگانے سے اپنی لطافت کے باعث ہتھیلی کے بیرونی حصے میں جلد نفوذ کر جاتا ہے۔ کسی پودے وغیرہ کے کسی حصے پر جب اس کا کوئی قطرہ گر جاتا ہے تو پھیل کر چوڑی جگہ گھیر لیتا ہے۔ اس روغن کا ساڑھے چار ملی لیٹر پینا پتھری اور مثانہ کے امراض میں نافع ہے اور اس کا سونگھنا مدرِ بول ہے۔ روغن آجر ۹ ملی لیٹر شراب یا کسی قدر دودھ کے ساتھ پینے سے شکم کے کیڑے اور کینچوے مرجاتے ہیں۔ مروڑ

اور سردی کے باعث عارض ہونے والے تمام دردوں میں تسکین ہوتی ہے۔ اس کے چند قطروں کا کان میں ٹپکانا سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے کان کے سبھی امراض میں نافع ہے اور اس کے کیڑوں کا قاتل بھی ہے۔ اس کے لگانے یا پینے سے فالج اور لقوہ میں بڑا فائدہ ہوتا ہے۔ عرق النساء، پشت اور جوڑوں کے دردوں کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ اس کو اُشق میں ملا کر بطور ضماد طحال پر لگانے سے اس کا سخت ورم تحلیل ہو جاتا ہے اور یہی فائدہ سردی سے پیدا ہونے والے ورموں میں بھی ہوتا ہے۔ اس کے چند قطروں کا ناک میں ٹپکانا مرگی اور نتھنوں کے سدوں میں نافع ہے اور دماغ کو حرارت بخشتا ہے۔ سر کے پچھلے حصے میں اس کی مالش سے نسیان میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے چند قطروں کے ٹپکانے سے دانت کا درد زائل ہو جاتا ہے اور بطور فرزجہ اس کو استعمال کرنے سے خونِ حیض بہت جلد جاری ہو جاتا ہے چنانچہ مردہ و زندہ جنین خارج ہو جاتے ہیں۔ اس کو فتیلے میں ملا کر حمول کرنے سے مقعد کے چھوٹے چھوٹے کیڑے مر جاتے ہیں، رگوں کے منہ کھل جاتے ہیں اور اس کے ورم بھی تحلیل ہو جاتے ہیں۔ شربتِ زوفا میں اس کو ملا کر پینے سے پھیپھڑوں کے گاڑھے فضلات کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور "ضیق النفس" میں فائدہ ہوتا ہے۔ ہوا سے پیدا ہونے والی سردی میں جسم پر اس کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو بطور سُرمہ استعمال کرنا موتیا بند میں مفید ہے اور موتیا بند کا عارضہ اس سے زائل ہو جاتا ہے۔ تمام سرد سمیات، بچھو کے کاٹے، افیون، اجوائن اور لفاح وغیرہ کے کھا لینے میں یہ بے حد نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ اس کو بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ روغنِ زیتون کہنہ حسبِ ضرورت لیں۔ اس کے بعد سرخ کوری اینٹ لے کر ۳۵ یا ۷۰ گرام کے برابر ٹکڑے ٹکڑے کر لیں اور پھر اُن پر آگ جلائیں یہاں تک کہ وہ سرخ ہو جائیں اس کے بعد ایک ایک ٹکڑے کو روغنِ زیتون میں بجھاتے جائیں جب سب ٹکڑے ختم ہو جائیں تو انھیں باریک پیس لیں اس کے بعد اس سفوف کو ایک ایسے کدو کے جوف میں بھر دیں جس میں آگ رکھنے کی گنجائش باقی ہو اور پھر اسے گل حکمت کر کے جوں کا توں تنور میں لٹکا دیں اس بات کا خیال رکھیں کہ آگ اور کدو کے درمیان میں کوئی چیز حائل نہ ہونے پائے اس کے بعد کدو پر سے مٹی اور ڈھکن کو علیحدہ کر دیں اس کے بعد سوکھنے کے لیے سب کو چھوڑ دیں جب سوکھ جائے تو جوف میں ہلکی آگ داخل کر دیں، جوف جب گرم ہو جائے گا تو آگ تیز ہوگی اور تیز تر ہوتی جائے گی یہاں تک کہ اس میں انتہائی سُرخ پانی جمع ہوتا ہوا دکھائی دے گا۔ اس بات کا بھی خیال رکھیں کہ آگ گرم روغن سے ملنے نہ پائے ورنہ بصورتِ دیگر روغن جل جائے گا اور اس کا بجھانا ممکن نہ ہوگا۔ مذکورہ بالا عمل کے نتیجے میں آگ جتنی تیز ہوگی روغن قطرہ قطرہ بہہ کر اکٹھا ہوتا جائے گا اور جب تنور ٹھنڈا ہو جائے تو کدو کے جوف سے تمام چیزیں نکال کر ایک دوسرے برتن میں رکھ لیں بشرطیکہ جوف کدو محفوظ رہے ورنہ اس کی جگہ ایک دوسرے جوف دار کدو میں گل حکمت کر کے سر کو بند کر دیں چنانچہ اسی میں اس کے قطرات حسب ضرورت جمع ہو جائیں گے اس کے

بعد اس کو ایک شیشی میں رکھ کر بند کر لیں اور مذکورہ بالا سرد امراض کے علاج میں استعمال کریں۔ سربستہ رازوں میں اسے شمار کیا جاتا ہے۔ (زہراوی)

دهن الغار

فارسی نام : روغنِ باہشتان

انگریزی نام :

روغنِ غار اس کے پختہ پھلوں سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کو پانی میں پکاتے ہیں جب روغنیت چھلکوں پر نمودار ہو جاتی ہے تو ہاتھوں سے اسے کاچھ کر صدف میں جمع کر لیتے ہیں۔

کچھ لوگ روغنِ زیتون خام کو پہلے موستھا، اذخر اور قصب الزریرہ سے معفص (بکھشا) کر کے اس میں غار کے تر و تازہ پتے ڈال کر پکاتے ہیں۔ بعض حضرات غار کے پتوں کے ساتھ اس کے پھلوں کو بھی شامل کر کے روغنِ زیتون میں اس قدر پکاتے ہیں کہ اس کی بو روغن میں منتقل ہو جاتی ہے۔ کچھ لوگ اس کے بنانے میں میعہ اور آس بھی استعمال کرتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے سب سے بہتر پہاڑی غار ہوتا ہے جس کے پتے چوڑے ہوتے ہیں اور اس میں بھی عمدہ وہ ہوتا ہے جو تازہ اور سبز ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ اور تیز ہوتا ہے۔ قوت کے لحاظ سے مسخن اور ملین ہے، رگوں کے منہ کو کھولتا ہے، اعضا شکنی کو زائل کرتا ہے اور اعصاب کے تمام دردوں کو تسکین دیتا ہے۔ لرزہ، کان کے درد، نزلہ اور دردِ سر میں مفید ہے۔ اس کے پینے سے متلی آنے لگتی ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ خشک و تر خارش اور بلغم شور کی وجہ سے پیدا ہونے والے داد میں حمام کے اندر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ یہ کیڑے، جوئیں اور لیکھوں کو مارتا ہے، سر کی بھوسی اور بالخورہ میں مفید ہے۔

(دیسقوریدوس)

اختلاج، سرد امراض، تمام عصبی دردوں اور سردی و تری کی وجہ سے عارض ہونے والے شقیقہ میں مفید ہے۔ (مجوسی)

دهن شجرة المصطکی

فارسی نام : روغن درخت مصطگی

انگریزی نام : Oil of Mastic tree

روغنِ غار کی طرح اسے بھی مصطگی کے پتوں اور اس کے پختہ پھلوں سے تیار کرتے ہیں۔ اس کو بھی بناتے وقت روغنِ زیتون خام ہی کی طرح بکھشا کر لیتے ہیں۔ کھجلی اور دوسرے جانوروں کی خارش میں یہ روغن مفید ہے۔

اعضا، خشکی کو دور کرنے والے روغن، فرزجوں اور جذام اور خارش کے مرہموں میں اسے ملاتے ہیں۔ یہ پسینہ کو بھی کم کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

دہن المصطکی

فارسی نام : روغنِ مصطگی

انگریزی نام : Mastic oil

مصطگی کو پیسنے کے بعد روغنِ زیتون کو اس سے یکجا کر کے روغن بناتے ہیں۔ ہلکی سی حرارت، قبض اور نرمی پیدا کرکے رحم کے تمام دردوں میں تسکین دیتا ہے۔ معدے، پرانے دستوں، آنتوں اور پھیپھڑوں کے زخموں میں مستعمل تمام ضمادات میں قیروطی کی طرح اسے شامل کیا جاتا ہے۔ فضلاتِ جسم کی وجہ سے پیدا ہونے والے چہرے کے نشانات کو دور کرنے والے ضمادات میں بھی اسے جالی ہونے کی وجہ سے شامل کرتے ہیں۔ جزیرہ خیوس کا بنا ہوا روغن مصطگی سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ ضعفِ معدہ میں مفید ہے۔ اس کو بنانے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ روغنِ خل[1] ایک لیٹر ۲۰۰ ملی لیٹر اور مصطگی ۲۱۰ گرام لے کر ایک بڑی ہانڈی میں رکھ کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب مصطگی پگھل جائے تو آگ سے اتار کر ٹھنڈا کر کے رکھ لیں اور پھر محفوظ کر کے بوقتِ ضرورت استعمال میں لائیں۔ (دیسقوریدوس)

دہن الخروع

فارسی نام : روغنِ ارنڈ

انگریزی نام : Castor oil

روغنِ ارنڈ روغنِ زیتون کہنہ سے قدرِ مشابہ ہوتا ہے چنانچہ اس کو روغنِ زیتون کی جگہ استعمال کیا جاتا ہے۔ خواص کے اعتبار سے یہ تازہ روغنِ زیتون سے زیادہ محلل اور ملطف ہوتا ہے۔ روغنِ ارنڈ، سادہ روغنِ زیتون سے زیادہ گرم ولطیف ہوتا ہے اسی لیے یہ نسبتاً زیادہ محلل ہوتا ہے۔ (جالینوس)

روغنِ ارنڈ سر کی مرطوب پھنسیوں اور مرطوب خارش میں مفید ہے۔ مقعد کے گرم ورموں، فمِ رحم کے بند ہو جانے، رحم کے اپنے جگہ سے ہٹ جانے، زخم کے نشانات اور کان کے درد میں فائدہ مند ہے۔ مراہم میں سے شامل کرنے سے اس کی افادیت اور بڑھ جاتی ہے۔ دست آور ہے اسی لیے شکم کے کیڑوں کو

---

[1] ایک قسم کی ترشی ہے جو روغنِ بادام اور کچے انگور کے پانی یا روغنِ بادام اور سرکہ کی آمیزش سے تیار کی جاتی ہے۔

باہر نکالتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

روغنِ ارنڈ اعصاب میں سستی پیدا کرنے والی لیسدار رطوبت کا تنقیہ کرتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ نمایاں طور پر لطافت اور جلاء پیدا کرتا ہے۔ (رازی)

روغنِ ارنڈ اس طرح تیار کرتے ہیں کہ ڈال پر پکے ارنڈ کے پھلوں کو بقدرِ ضرورت لے کر دھوپ میں رکھ دیں جب پھلوں کے چٹخ جانے کے بعد بیج نکل آئیں تو انھیں ہاون میں اچھی طرح کوٹ کر ایک قلعی دار ہانڈی میں پانی کے ساتھ جوش دیں۔ جب تمام روغن نکل کر پانی میں آجائے تو چولھے سے اتار لیں پھر روغن کو صدف میں محفوظ کر لیں چونکہ مصر والوں کو اس کی ضرورت زیادہ ہوتی ہے اس لیے ان کے یہاں اس کے روغن کی تیاری کا ایک دوسرا طریقہ بھی رائج ہے۔ وہ کرتے یہ ہیں کہ ارنڈ کو بھگو کر اچھی طرح پکا لیتے ہیں پھر اسے کھجور کے پتوں سے بنے ہوئے ٹوکرے میں رکھ کر عصارے نکالنے والے آلات سے نچوڑ لیتے ہیں۔ ارنڈ کے بیجوں کی پختہ ہونے کی پہچان یہ ہے کہ یہ خشک شدہ پھلوں سے جھڑ جھڑ کر زمین پر گرنے لگتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

دہن اللوز المر

فارسی نام : روغنِ بادام تلخ

انگریزی نام : Oil of Bitter almond

روغنِ بادام تلخ رحم کے گرم اورام، ان کے درد اور رحم کے اپنی جگہ سے ہٹ جانے میں مفید ہے۔ دردِ رحم کی وجہ سے پیدا ہونے والے اختناق اور دردِ سر کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ دردِ گوش اور کانوں میں سنسناہٹ اور سیٹی سنائی دینے کی تکالیف کو بھی زائل کرتا ہے۔ دردِ گردہ اور عسر البول کے لیے نفع بخش ہے۔ سرکہ، بیخ سوسن، موم، روغنِ گل اور روغنِ حنا میں ملا کر استعمال کرنے سے پتھری، دمہ اور ورمِ طحال میں فائدہ ہوتا ہے۔ فضلاتِ بدن کی وجہ سے پیدا ہونے والے چہرے کے نشانات، جھائیں اور چہرے کی جھریاں زائل ہو جاتی ہیں۔ آنکھوں کی گرانی اور ٹیس میں نافع ہے۔ شراب میں ملا کر استعمال کرنے سے سر کے مرطوب پھوڑے، چہرے کی حرارت اور بھوسی جھڑنے کے لیے بھی مستعمل ہے۔ روغنِ ارنڈ کے نکالنے کی طرح ہی اسے نکالتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

دہن اللوز الحلو

فارسی نام : روغنِ بادام شیریں

انگریزی نام : Oil of Sweet almond

روغنِ بادام شیریں سردی میں معتدل ہوتا ہے البتہ رطوبت زیادہ ہوتی ہے۔ حرارت کے باعث عارض ہونے والے درد مثانہ اور ورمِ پستان میں مفید ہے۔ عسرالبول، پتھری، قولنج اور سگِ دیوانہ کے کاٹنے میں بھی فائدہ پہنچاتا ہے۔ دردِ سر، دردِ معدہ، سرسام، حلق اور ہوائی نال کی خشکی اور کھانسی کو تسکین دیتا ہے۔ کمزور اعضاء اور احشار کے لیے مضر ہے۔ (مولف)

روغنِ کنجد سے بہتر ہوتا ہے۔ تشنج کے مریضوں کے لیے تمام روغن سے افضل ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ پُشت کے مہروں پر اس کی مالش کرتے رہنے سے بڑھاپے میں کمر نہیں جھکتی۔ (ابن رشد)

دھن الجوز

فارسی نام : روغنِ اخروٹ

انگریزی نام : Walnut oil

انتہائی گرم اور محلل ہے۔ لقوہ، فالج اور تشنج میں اس کو ناک میں ٹپکانے یا جسم پر گرم مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ (مجوسی)

مُنھ آنے اور گوشۂ چشم کی نواسیر میں مفید ہے۔ سرد مزاج لوگوں کے لیے بہتر ہے۔ (منہاج)

روغنِ اخروٹ کہنہ اعصاب کے تناؤ کو کم کرتا ہے۔ سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے دردوں اور داد میں نمایاں طور سے مفید ہے۔ اس کو لگانے سے بالخورہ کی بیماری ختم ہو جاتی ہے۔ (تجربتین)

اس کو ساڑھے دس ملی لیٹر پینے سے کولھے کے درد کو تسکین ہوتی ہے۔ مجرب ہے۔ خاص طور سے جب اس کا استعمال سات دن لگاتار کریں۔ (شریف)

دھن لب الخوخ

فارسی نام : روغنِ مغز خوخ

انگریزی نام : Oil of Peach pulp

کان کی سنسناہٹ اور اس کے سدّوں میں مفید ہے۔ اس کو مسلسل استعمال کرنے سے بہرہ پن اور سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے کان کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔

(سفیان اندلسی)

دھن لب نوی المشمش

فارسی نام : روغن مغز تخم زردآلو

انگریزی نام : Apricot Kernel oil

زیریں اعضاء کے ورم خصیوں اور مقعد کے درمیانی حصہ کی سختی کو تحلیل کرتا ہے۔ ظاہری حصہ کی بواسیر میں اسے لگاتے ہیں اور اندرونی حصہ کی بواسیر میں اسے بطور حمول استعمال کرتے ہیں۔ اپنی قوت میں یہ روغنِ بادام تلخ سے مشابہ ہوتا ہے۔ سردی و تری کے باعث پیدا ہونے والی پیچش میں مفید ہے۔ (مولف)

دھن النارجیل

فارسی نام : روغنِ نارجیل

ہندی نام : ناریل کا تیل

انگریزی نام : Palm oil

گردوں کو حرارت بخشتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کا مزاج گرم ہے اور گرمی پیدا کرتا ہے۔ ضعفِ باہ میں مفید ہے۔ ذہن کو تیز کرتا ہے اور دردِ مثانہ میں مفید ہے۔ روغنِ زردآلو یا روغنِ شفتالو کے ساتھ اس کو پینے سے پشت اور کولھوں کی ریاح تحلیل ہو جاتی ہے اور مرۂ سوداء و بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والی بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ بواسیر میں اسے لگاتے بھی ہیں۔ حمام میں اس کی نیم گرم مالش اور پینے سے جوڑوں اور احشا کا چپکا ہوا لیسدار گاڑھا بلغم تحلیل ہو جاتا ہے۔ (رازی)

دھن البان

جس ترکیب سے روغنِ بادام بنتا ہے اسی طرح روغنِ بان کو بھی تیار کرتے ہیں۔ فضلاتِ بدن اور رطوباتِ لبنیہ کے باعث چہرے کے نشانات کو ختم کرتا ہے۔ بواسیری مسّوں اور زخم کے نشانات کو بھی زائل کرتا ہے۔ دست آور بھی ہے البتہ معدہ کے لیے مضر ہے۔ بطخ کی چربی کے ساتھ ٹپکانے سے کان کے درد اور سنسناہٹ میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اعصاب کو نرم کرتا ہے اور سردی کی وجہ سے جلد کے پھٹنے میں مفید ہے۔ (مجوسی)

اس کے خوشبودار روغن کو سر میں لگانے سے سردی کے باعث عارض ہونے والے دردِ سر کو تسکین ہوتی ہے۔ اس میں عنبر شامل کر کے اور مشک سے خوشبودار بنا کر سر کے اگلے حصہ میں لگانے سے دماغ کو حرارت

حاصل ہوتی ہے اور بار بار نزلہ ہونے کی بیماری ختم ہوجاتی ہے۔ کان میں ٹپکانے سے سردی کے باعث ہونے والے کان کے درد میں تسکین ہوتی ہے اور اس کے سُدّے کھل جاتے ہیں۔ سردی کے باعث پیدا ہونے والے دانت کے درد میں اس کی کُلّی مفید ہے۔ اسی طرح سردی کی وجہ سے عضلات کے درد میں بھی اس کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ مہروں پر اسے بطور ضماد یا لیپ لگانے سے فالج اور سن کے مرض میں افاقہ ہوتا ہے۔ معدہ پر اسے لگا کر اوپر سے سفوفِ مصطگی کے چھڑکنے سے بلغمی قے رک جاتی ہے اور معدہ کو طاقت ملتی ہے۔ اس میں روئی یا اونی کپڑے کو تر کرکے مقامِ معدہ پر گرم گرم رکھنے سے سردی کے باعث پیدا ہونے والے معدہ کے درد میں سکون ہوتا ہے۔ اس میں مصطگی کو حل کرکے جگر و طحال پر لگانے سے اس کی سختی تحلیل ہوجاتی ہے اور سرد مزاج والے جگر میں حرارت پیدا ہوجاتی ہے۔ (تجربتین)

دھن البزر

عربی نام : عکر البزر

فارسی نام : روغنِ تخمِ کتان

ہندی نام : السی کا تیل

انگریزی نام : Linseed oil

روغنِ تخمِ کتان کو "عکر البزر" بھی کہتے ہیں۔ اس کا تلفظ زبر اور زیر دونوں کے ساتھ مستعمل ہے۔ (ابو حنیفہ)

اس کا مزاج گرم و تر ہے۔ معدہ، مرارہ اور بینائی کے لیے مضر ہے۔ روغن گل میں ملا کر اسے بطور حقنہ استعمال کرنے سے آنتوں کے زخموں، رگوں کے پھڑکنے اور ریاحی امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ داد اور تمام بیرونی پھوڑوں پر بھی لگاتے ہیں۔ (ابن الجزار)

اس میں مذکورہ بالا طریقہ سے سندروس کا اضافہ کرکے مرطوب زخموں پر لگانے سے خشکی پیدا ہوکر مندمل ہوجاتے ہیں اور پیپ پڑنا موقوف ہوجاتا ہے۔ (سفیان اندلسی)

دھن الفستق

فارسی نام : روغنِ پستہ

انگریزی نام : Oil of Pistachio nut

اس کا مزاج گرم و تر ہے۔ رطوبت و غلظت کے باعث پیدا ہونے والے درد جگر میں مفید ہے جس ترکیب سے روغنِ بادام بناتے ہیں اسی طرح یہ بھی بنتا ہے۔ معدے کے لیے مضر ہے۔ (مؤلف)

دھن البندق

فارسی نام : روغنِ فندق، روغنِ بادام کشمیری

انگریزی نام : Oil of Hazel nut

روغنِ بادام کی طرح اسے بھی بناتے ہیں۔ مزاج گرم و تر ہے۔ سردی کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی، سرد مزاج جگر و سینہ کے درد میں مفید ہے البتہ معدہ کے لیے مضر ہے۔

دھن البطم

فارسی نام : روغنِ ترمس

انگریزی نام : Oil of Turpentine

روغنِ غار ہی کی طرح یہ بھی بنتا ہے اور روغنِ مُقل کی طرح یہ قبض اور سردی پیدا کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے پینے سے پتھریاں خاص طور سے مثانہ کی پتھری ریزہ ریزہ ہوجاتی ہے۔ (طبری)

اعضا رِشکنی کو زائل کرنے والے روغنوں اور مرہموں میں اسے ملاتے ہیں۔ اس کا مزاج گرم ہے۔ فالج و لقوہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ (ابن سینا)

اس کو دھوپ یا حمام میں لگانے اور حریرہ میں ملا کر کھانے سے پُشت، گھٹنوں، کولھوں اور جوڑوں کے دردوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ معدہ کے ضمادوں میں ملا کر استعمال کرنے یا مقامِ معدہ پر اس کو مَلنے سے سرد مزاج معدہ میں حرارت پیدا ہوتی ہے اور قوتِ ہاضمہ تیز ہوجاتی ہے۔ اس کا پینا اور لگانا سرد مزاج گردوں کو حرارت بخشتا اور اس کے سُدّوں کو کھولتا ہے۔ (تمیمی)

دھن البنج

فارسی نام : روغنِ اجوائن خراسانی

انگریزی نام : Oil of Henbane

اس کے تازہ اور خشک و سفید پھلوں اور پتوں کے سفوف کو گرم پانی میں گوندھ کر دھوپ میں سکھالیں سوکھنے کے بعد اسے پانی میں برابر تر کرتے رہیں یہاں تک کہ سیاہ ہوکر نرم ہوجائے۔ اس کے بعد کھجور کے پتوں کے ٹوکرے میں رکھ کر نچوڑ لیں اور محفوظ کرلیں۔ یہ روغن کان کے درد کے لیے بھی مفید ہے۔ اپنی قوتِ تلئین کی وجہ

سے اسے شیافات میں بھی شامل کرتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کا مزاج سرد ہے چنانچہ ناک میں ٹپکانے سے بے خوابی زائل ہو جاتی ہے اور سر کے صفراوی درد میں تسکین ہوتی ہے۔ صفراء کی وجہ سے سر کی پھنسیوں اور خشک و تر خارش میں فائدہ مند ہے۔ اس کو لگانے سے لیکھیں مر جاتی ہیں۔ کنپٹیوں پر لگانے سے اچھی نیند آتی ہے۔ کان کے درد میں ٹپکانے سے درد میں کمی آجاتی ہے۔

(دیسقوریدوس)

دھن بزر الفجل

فارسی نام : روغنِ تخم ترب
ہندی نام : مولی کے بیجوں کا تیل
انگریزی نام : Radish seed oil

کسی مرض کے نتیجہ میں پیدا ہونے والی جوئوں میں مفید ہے اور چہرے کے کھردرے پن کو ختم کرتا ہے۔
(دیسقوریدوس)

روغنِ مولی روغنِ زیتون کہنہ کی طرح ہوتا ہے۔ اس میں لطافت روغنِ ارنڈ سے زیادہ پائی جاتی ہے۔ روغنِ مولی سردی کے باعث پیدا ہونے والے کان کے درد اور ریاح کے لیے فائدہ مند ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ روغنِ مولی چہرہ کی کھال کو جلا بخشتا ہے، اعلیٰ درجہ کا محلل ہے بہق و برص میں بطور ضماد مستعمل ہے۔ نمایاں طور پر حرارت بخشتا ہے اور فالج و لقوہ میں مفید ہے۔ (منہاج)

دھن القرطم

عربی نام : دھن العصفر، دھن المعصفر، دھن الاحریض
فارسی نام : روغنِ بہرم، روغنِ بہرمان
ہندی نام : روغنِ کسنبہ، روغنِ کسم
انگریزی نام : Oil of Safflower

روغنِ تخم انجرہ سے مشابہ مگر اس سے کمزور ہوتا ہے۔

(دیسقوریدوس)

دیارِ مصر میں یہ بات عام طور سے مشہور ہے کہ روغنِ تخم قرطم برص پیدا کرتا ہے۔ استعمال میں یہ چیز مجرب

پائی گئی ہے۔ (مولف)

دھن بزر الانجرہ

عربی نام : دھن قریص الکلب، دھن مجرب الکلاب
فارسی نام : روغنِ تخم انجرہ
انگریزی نام : Oil of Nettle

تخم انجرہ مقشر کو کوٹ کر بیج کی طرح اس سے روغن نکالتے ہیں۔ اس کا پینا مسہل ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ روغنِ تخم انجرہ مسہل بلغم ہے اور اس کے لگانے یا پینے سے کمر کے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

دھن الشونیز

عربی نام : دھن حبۃ السوداء، دھن السویداء، دھن الکبودان
فارسی نام : روغنِ شونیز
اردو / ہندی نام : کلونجی کا تیل
انگریزی نام : Nigella seeds oil.

روغنِ کلونجی اپنی قوت میں روغنِ السی سے مشابہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

روغنِ کلونجی میں آبِ مرزنجوش تازہ یا آبِ برنوف شامل کر کے ناک میں ٹپکانے سے بطون دماغ اور اس کی جھلیوں کے سدے کھل جاتے ہیں اور فالج، لقوہ، نسیان، رعشہ اور تشنج کے لیے فائدہ مند ہوتا ہے نیز یہ روغن دماغی اور اعصابی سدوں کو کھول کر روح حیوانی کو نفوذ کرتا ہے۔ (تمیمی)

دھن الخردل

فارسی نام : روغنِ سپندان گرد
ہندی نام : رائی کا تیل

پرانے دردوں کو تسکین دیتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

بہرے پن کے مزمن عارضہ میں فائدہ مند ہے اور کان کے سدوں کو کھولتا اور اس کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ تمام سخت و سرد اورام کا بھی محلل ہے۔ سرد اعضاء کو حرارت بخشتا ہے۔ موخر دماغ، کمر کے

اور اعصابی سدوں کو کھولتا ہے۔ اسں طرح اعضاء کی حِس و حرکت بڑھ جاتی ہے۔ حمام کے اندر اسس کو مسلسل لگاتے رہنے سے سن میں فائدہ ہوتا ہے۔ سر کے پچھلے حصہ کو اور پشت کے بالائی مہروں پر اس کی مالش سے سن، رعشہ، حافظہ کی کمزوری اور نسیان میں نمایاں طور پر فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو دو طریقوں سے نکالتے ہیں۔

رائی کو کوٹنے کے بعد گرم پانی میں حل کر کر روغنِ کنجد کی طرح نکال لیں۔ بعض اطباء اسے گرم آنچ دکھا کر نکالتے ہیں۔

جالینوس کا کہنا ہے کہ اسے اچھی طرح کوٹنے کے بعد گرم پانی اور روغنِ زیتون ملا کر نچوڑ لیں۔ (تمیمی)

دھن بزر الحرمل

فارسی نام : روغنِ تخم اسپند

اُردو / ہندی نام : اسپند کا تیل

انگریزی نام : Oil of Wild Rue

روغنِ تلخ کی طرح اسے بھی بناتے ہیں۔ اسں کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ آبِ برنوف یا آبِ مرزنجوش میں اسے ملا کر ناک میں ٹپکانے سے دماغ کی جھلّیوں کے سدّے کھل جاتے ہیں اور اسس طرح ریاح دماغ سے خارج ہو جاتی ہے۔ اسں کی مالش سے مرگی، فالج اور لقوہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ پشت کے مہروں پر اس کی مالش سے حس و حرکت تیز ہو جاتی ہے۔ سردی کے باعث پیدا ہونے والے جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔ اس کی تھوڑی سی مقدار کا بطور حقنہ استعمال کرنا سرد مزاج گردے کو حرارت بخشتا اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے عرق النساء کے لیے فائدہ مند ہے۔ رعشہ اور سن میں بھی مفید ہے۔ (تمیمی)

دھن الزقوم الشامی

عربی نام : دھن ضرع الکلب

فارسی نام : روغنِ زقوم شامی

ہندی نام : شامی تھوہڑ کا تیل

یہ روغن عجیب و غریب خصوصیات کا حامل ہے۔ بلغمی امراض کو درست کرنے نیز جوڑوں کی ریاح تحلیل کرنے کی اسس میں اعلیٰ درجہ کی قوت ہوتی ہے۔ اس کا مزاج دوسرے درجہ کے وسط میں گرم اور پہلے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ سردی کی کثرت، جوڑوں، رباطات، اعصاب اور پشت کے مہروں کی ریاحات میں مفید ہے۔ خلط بلغمی کو تحلیل کرتا اور اسے دستوں کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ حمام میں لگانے کے بعد پسینہ کے ذریعہ بھی خلط بلغم کا اخراج

ہوتا ہے۔ بعض جڑوں کے جوشاندے یا حریرہ کے ساتھ پینے سے بھی یہ خلط براہ دست خارج ہو جاتی ہے۔ جوڑوں کے درد، سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے مرض، نقرس، عرق النساء اور حق الورک کی ریاح میں مفید ہے۔ حریرہ یا بعض جڑوں کے ساتھ اسس کی مقدارِ خوراک ساڑھے سترہ ملی لیٹر سے ساڑھے چوبیس ملی لیٹر ہے۔ اس مقدار میں اسے تین یا پانچ دن تک لگاتار لگاتے رہنے سے نمایاں طور پر فائدہ محسوس ہوتا ہے۔ بیت المقدس کے "ریحا" نامی جگہ کے پہاڑی مقامات پر جس طرح اس کے بیجوں کا روغن نکالتے ہیں اسی طرح دوسرے مقامات پر بھی اس کا روغن نکالتے ہیں۔ اس کے پھل کو زقوم کہتے ہیں البتہ یہ زقومی نامی ہلیلہ سے مشابہ ہوتا ہے۔ مضافاتِ بیت المقدس کے باشندوں، وہاں کے شیوخ اور ماہرینِ نباتات کا خیال ہے کہ زقوم دراصل ہلیلہ کابلی ہے جسے بنو امیہ نے اپنے دَورِ حکومت میں کابل سے حاصل کیا اور ریحا کے پہاڑی مقامات پر اس کی کاشت کرائی تو وہاں پر اس کے بہت بڑے بڑے درخت تیار کابل سے حاصل کیا اور ریحا کے پہاڑی مقامات پر اسس کی کاشت کرائی تو وہاں پر اس کے بہت بڑے بڑے درخت تیار ہوتے جو آج تک باقی ہیں۔ دوسری تبدیلی اس درخت میں یہ ہوئی کہ اسس کے پھلوں کا مزاج ہلیلہ کے مزاج سے بالکل علیحدہ ہو گیا یعنی پھل تو شکلاً کابلی ہلیلہ ہی سے مشابہ ہے لیکن ہلیلہ کی سی قبضیت اس میں باقی نہیں رہی نیز یہ پختہ ہونے تک اپنے درخت سے لگا رہتا ہے اور اس میں کھجور کی طرح مٹھاس پائی جاتی ہے اسی لیے اس کے گودے کو پختہ ہونے کے بعد کھاتے بھی ہیں چونکہ اس میں شیرینی کے ساتھ ہلکی سی کڑواہٹ بھی ہوتی ہے اسس لیے اسس کو کھانے سے کبھی متلی اور دست آنے لگتے ہیں اور اکثر تے ہو جایا کرتی ہے۔ پختہ ہونے پر اسس کے مغز کو علیحدہ کر کے کمزور اشخاص کو کھلاتے ہیں اور اسس کی گٹھلیوں کو اچھی طرح دھونے کے بعد سُکھا کر توڑتے ہیں اور مغز کو علیحدہ کرتے ہیں۔ یہ مغز شکلاً چلغوزہ سے مشابہ ہوتا ہے، اس کے اندر روغنیت زیادہ ہوتی ہے چنانچہ اسے اچھی طرح کوٹ کر مغز بادام کی طرح گرم پانی کے ساتھ گوندھ کر نچوڑنے سے روغنِ زیتون کی طرح روغن نکلتا ہے جس کا ذائقہ روغنِ بادام کی طرح خوشگوار ہوتا ہے اور اسس میں بساند نہیں ہوتی۔

(تمیمی)

دھن الاترج

فارسی نام : روغنِ ترنج

ہندی نام : بجورا کا تیل

انگریزی نام : Oil of Citron

بڑھاپے کی بیماریوں، سردی، لرزہ اور سردی کی وجہ سے آنے والے نوبتی بخاروں نیز چوتھیا بخار میں اس کے لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ موسم سرما میں سفر کے دوران تلوؤں میں لگانے سے اچھی خاصی گرمی آجاتی ہے۔ جسم کے تنقیہ کے بعد جوڑوں پر لگانے سے درد میں تسکین ہوتی ہے۔ فالج، لقوہ، رعشہ، اختلاج، عرق النساء، پشت اور

جوڑوں کے دردوں کے لیے فائدہ مند ہے۔ سوداوی امراض، مرگی اور شقیقہ میں اس کو ناک میں ٹپکانے سے فائدہ ہوتا ہے، اعصاب کی سردی، استرخار اور سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے دردِ گردہ و مثانہ اور دانتوں کے درد اور دردِ سر میں اس کا لگانا مفید ہے۔ مقامِ ماؤف پر لگانے سے بال بہت جلد اُگنے لگتے ہیں۔ اس کی مالش سے چہرہ اور پسینہ سے خوشبو نکلتی ہے۔ اس کے بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

ایک طریقہ یہ ہے کہ روغنِ زنبق اور روغنِ گل شب بو ہر آٹھ آٹھ سو ملی لیٹر میں ہر چار سو ملی لیٹر میں تین عدد کے حساب سے اترج کے پھل کے پوست کو شامل کرکے ہر تیسرے دن پوست اترج کو مذکورہ بالا حساب سے بدل بدل کر ڈالتے رہیں یہاں تک کہ روغن میں خوشبو آجائے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ تازہ اترج کو لے کر اس کے بالائی پوست کو لوہے یا شیشے سے چھیل کر ایک ہانڈی میں رکھ لیں پھر اوپر سے روغنِ زنبق اور آبِ گلاب ڈال کر ہلکی آنچ پر اتنا پکائیں کہ روغن اور بو دونوں مذکورہ روغن میں منتقل ہوجائے اور رنگ سفید ہوجائے اس کے بعد آگ سے اتار کر ایک شبانہ یوم کے لیے بند کرکے رکھ لیں پھر پانی صاف کرکے اس کے اندر ست آملہ، مشک اور کافور کا اضافہ کرلیں۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ روئی کے ایک ٹکڑے کو روغنِ کنجد میں تر کرلیں پھر اسے تازہ اترج کے ساتھ رکھ کر روغنِ کنجد سے ڈھانپ دیں اور یہی عمل دن میں تین مرتبہ چالیس دن تک کرتے رہیں۔ اس کے بعد چاندی کے ایک ہلکے چمچے سے اس کو نچوڑیں تو روغن آہستہ آہستہ نکل آئے گا۔

چوتھا طریقہ یہ ہے کہ اترج کی چھوٹی قسم کو خوشبودار کنجد مقشر کے ساتھ رکھ کر ڈھک دیں تاکہ اترج کی قوت کنجد میں آجائے۔ اترج کو اسی طرح کنجد کے ساتھ بدل بدل کر رکھتے ہیں تاکہ روغن قوی تر ہوجائے۔ اس کے بعد کنجد کو نچوڑ کر روغن حاصل کرکے محفوظ کرلیں۔

پانچواں طریقہ یہ ہے کہ پختہ اترج کو لے کر رات بھر پانی میں بھگوئے رکھیں اس کے بعد مٹی کے برتن یا دھاردار منہ والی چاندی کی تیل رکھنے کی شیشی میں رکھ لیں اس کے بعد اس پر اترج ہلکے ہاتھوں سے رگڑیں تاکہ وہ چھلنے سے محفوظ رہے۔ اس طرح اس کا پانی نکل کر برتن میں آجائے گا۔ چنانچہ جب یہ پانی حسبِ ضرورت شیشی میں جمع ہوجائے تو اسے ایک ایسے پیالے میں رکھ لیں جس کو دو یا تین بار دھونی دے کر خوشبودار بنالیا گیا ہو۔ جتنی بار پیالہ کو دھونی دیں گے روغن مزید خوشبودار ہوجائے گا اور دماغ کے لیے افادیت بڑھتی جائے گی۔ اس کے بعد اس کو شیشے کے ایک ایسے برتن میں رکھیں جس کا منہ تنگ ہو اور اس کے منہ کو موم سے بند کرکے حفاظت سے رکھ لیں۔ اس روغن کا شمار اہم روغنوں میں ہوتا ہے اور اسے رؤسا اور سلاطین استعمال کرتے ہیں۔

دھن الکادی

فارسی نام : روغنِ کیوڑہ
انگریزی نام : Oil of Screw Pine

کیوڑہ کا درخت کھجور کے درخت کے مانند ہوتا ہے۔ یمن میں پیدا ہوتا ہے اور وہاں بے حد مشہور بھی ہے۔ یمن میں اس کا روغن بھی تیار کیا جاتا ہے۔ تمیمی کا خیال ہے کہ حمام میں اس کے روغن کی مالش سے گشت، کولھے اور جوڑوں کے درد اور ریاح میں فائدہ ہوتا ہے۔ (مولف)

روغنِ کیوڑہ سرد و خشک اور قابض ہوتا ہے۔ اپنی سردی کی وجہ سے حرارت کو زائل کرتا ہے اور قبض کی وجہ سے ڈھیلے اعضاء کو سکیڑ کر مضبوط بناتا ہے، دستوں کو بند کرتا ہے، معدہ کا مقوی ہے اسے رامک اور معجون جیسی ادویہ میں شامل کرتے ہیں۔ (شمعون راہب)

دھن قثاء الحمار

قثاء الحمار کو کوٹنے کے بعد عصارہ نکال لیں اور اس میں ہموزن روغنِ زیتون کا اضافہ کرکے اتنا پکائیں کہ عصارہ ختم ہوجائے اور صرف روغن باقی رہے۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ سبز بنڈال کو لے کر ٹکڑے ٹکڑے کرلیں پھر اسے اس قدر روغنِ زیتون میں بھگوئیں کہ روغن بنڈال کے اوپر آجائے اس کے بعد برتن کے منہ کو باندھ کر دھوپ میں چالیس روز تک لٹکائے رکھیں بعد میں صاف کرکے حفاظت سے رکھ لیں۔ اعضاء پر فضلات کے گرنے اور جسم کی سردی میں اس کو لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ چہرے کے داغ دھبے اور عدسہ میں بھی مستعمل ہے۔ دوی اور طنین جیسے امراض میں جب قوتِ سماعت بالکل ختم ہوجائے تو اس کے چند قطرے کان میں ٹپکانے سے مرض کا ازالہ ہوجاتا ہے، کان کے کیڑے مرجاتے ہیں اور گاڑھے ریاح کے باعث ثقلِ سماعت میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن عبدون)

دھن الدفلیٰ

عربی نام : دھن سم الحمار
فارسی نام : روغنِ خرزہرہ، روغنِ خون زہرہ
ہندی نام : روغنِ کنیر
انگریزی نام : Oleander oil

کنیر کے نچوڑے ہوئے ۵۰۰ ملی لیٹر پانی میں ۲۰۰ ملی لیٹر روغنِ گل یا روغنِ زیتون تمام ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ پانی

جل جائے صرف روغن باقی رہے۔ اس کے بعد صاف کرکے حفاظت سے رکھ لیں۔ یہ روغن تر خارش میں فائدہ مند ہے۔

دہن الشہدانج

فارسی نام : روغنِ شہدانج، روغنِ قنب

ہندی نام : بھنگ کا تیل

یہ قنب کا تیل ہے۔ اس کے نکالنے کا طریقہ بھی وہی ہے جو دوسرے تمام روغنوں کا ہے۔ گرم و خشک ہوتا ہے۔ اعصابی دردوں، رحم کی صلابت اور اس کے منھ کے بند ہوجانے میں مفید ہے۔ کان کے درد اور اس کی ریح میں مفید ہے۔ اس کی قیروطی بناکر استعمال کرنے سے سخت اورام تحلیل ہوجاتے ہیں۔

دہن الضرو

فارسی نام : روغنِ ضرو

روغنِ زیتون کی طرح اسے بھی بناتے ہیں۔ خوشبودار ہوتا ہے، معدہ کو طاقت دیتا اور دوسرے اعضاء کو مضبوط بناتا ہے۔ اس کے افعال و خواص روغن حبت الخضراء کے مانند ہیں۔ مویشیوں کی خارش کو زائل کرتا ہے۔

دہن الخشخاش الاسود

فارسی نام : روغنِ خشخاش سیاہ

ہندی نام : کالے پوستہ کا تیل

انگریزی نام : Oil of Black papaver seed

اس کو دو طرح سے بناتے ہیں۔ ایک یہ کہ اس کے پھولوں کو کنجد مقشر کے ساتھ رکھ کر نچوڑتے ہیں۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ انھیں روغنِ کنجد غیر مقشر میں ڈال کر دھوپ میں لٹکا دیتے ہیں جیسا کہ ہم نے پہلے بیان کردیا ہے۔ اس کے بعد صاف کرکے حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔ روغنِ خشخاش سفید کے بنانے کا طریقہ بھی ایسا ہی ہے۔ اس کا مزاج سرد ہے۔ مخدر اور خواب آور ہے اسے کان میں ٹپکانے یا کنپٹی پر لگانے سے حرارت کے باعث عارض ہونے والا کان کا درد موقوف ہوجاتا ہے۔ گرم اورام پر اس کے لگانے سے حرارت موقوف اور ٹیس زائل ہوجاتی ہے۔ اس کو پینے یا سینے پر لگانے سے گرم مادوں کے سر سے سینے پر گرنے کے باعث عارض ہونے والی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔

دہن الحنظل

عربی نام : دہن العلقم، دہن الکسب

فارسی نام : روغنِ تلخ ہندوانہ، روغنِ خربزۂ تلخ، روغنِ ابوجہل، روغنِ خرزہرہ، روغنِ خربزۂ روباہ

ہندی نام : مہاکال کا تیل، اندراین کا تیل

انگریزی نام : Colocynth oil

پختہ حنظل کے نچوڑے ہوئے ایک لیٹر ۶۰۰ ملی لیٹر پانی میں ہموزن روغنِ زیتون ڈال کر اتنا پکائیں کہ عصارہ ختم ہوجائے صرف روغن باقی رہے تو صاف کرکے حفاظت سے رکھ لیں۔ اگر سبز حنظل دستیاب نہ ہو تو خشک شدہ کو لے کر اس کی گٹھلی اور پوست کو پھینک دیں صرف گودا ہی ایک کلو ۶۰۰ گرام لے کر اوپر سے ۸۰۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ حنظل کی قوت روغن میں آجائے اس کے بعد صاف کرکے حفاظت سے رکھ لیں اور کام میں لائیں۔ یہ روغن سردی کے باعث عارض ہونے والے امراض میں مفید ہے۔ اس کے پینے سے بلغم اور نزلاوی رطوبات بذریعہ دست خارج ہوجاتی ہیں کیچوے اور کدو دانے بھی خارج ہوجاتے ہیں۔ گائے اور بیل کے پتے (مرارہ) کے ساتھ باندھ کر ناف پر رکھنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ گاڑھے فضلات کے باعث پیدا ہونے والے قولنج میں اس کا حقنہ مفید ہے۔ سر میں اس کے لگانے سے سر کی صفراوی پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے اور بالوں کا گرنا بند ہوجاتا ہے۔ کانوں کے مشہور امراض دوی اور طنین میں اس کو ٹپکانے سے فائدہ ہوتا ہے اور اس کے کیڑے بھی مرجاتے ہیں۔ اونی کپڑے کے ایک ٹکڑے میں اس کو رکھ کر دانتوں پر رکھنے سے درد زائل ہوجاتا ہے۔ یہ انتہائی گرمی پیدا کرتا ہے چنانچہ سردی کی وجہ سے پیدا ہونے والے ہر طرح کے درد پر لگانے سے تسکین ہوتی ہے۔

دہن البیض

فارسی نام : روغن بیضہ

ہندی نام : انڈوں کا تیل

انگریزی نام : Oil of Eggs

دس عدد انڈے لے کر ابال لیں پھر چھیل کر زردی کو ایک نئے کفگیر میں رکھ کر کوئلے کی آگ پر رکھ دیں یہاں تک کہ زردی جل کر کوئلہ کی مانند ہوجائے اور روغن نکل کر کفگیر میں جلی ہوئی زردی سے علیحدہ ہوجائے تو اسے شیشی میں رکھ لیں۔ یہ روغن مقعد کے دردوں اور اس کی ٹیس، کان اور دانتوں کے درد میں مفید ہے۔ دیر سے اگنے والے داڑھی کے بال انڈوں کا تیل لگانے سے جلد نکل آتے ہیں۔

دهن القمح

عربی نام : دهن الحنطہ

فارسی نام : روغنِ گندم

ہندی نام : گیہوں کا تیل

انگریزی نام : Oil of Wheat

گندم مصفی ۸۰۰ گرام لے کر گل حکمت کی ہوئی شیشی میں رکھیں اس کے بعد اونی دھاگے سے بنے ہوئے کپڑے کے ایک ٹکڑے کو شیشی کے منہ پر لپیٹ دیں تاکہ گیہوں شیشی سے باہر نہ نکلنے پائیں اس کے بعد ایک آتشدان لے کر اس میں سوراخ کر لیں پھر شیشی کو اس میں اس طرح ڈالیں کہ اُس کا سر نچلے حصہ میں آتشدان سے باہر نکل جائے اور شیشی کے منہ کے مقابل کوئی برتن رکھ دیں تاکہ گیہوں سے نکلنے والا سیال برتن میں جمع ہوتا رہے شیشی کے آس پاس سوکھا ہوا گوبر رکھ کر آتشدان روشن کر دیں۔ مذکورہ بالا عمل سے روغن شیشی میں دھیرے دھیرے اکٹھا ہو جائے گا۔ یہ روغن داد کے لیے مفید ہے۔

روغنِ گندم کے نکالنے کا ایک دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گیہوں کو سنگِ مرمر پر رکھ کر لوہے کے ایک وزنی اور چوڑے ٹکڑے کو خوب گرم کر کے گندم پر رکھیں تو اُس سے روغن نکل کر آہستہ آہستہ جمع ہو جاتا ہے۔

دهن الحمص

فارسی نام : روغنِ نخود

ہندی نام : چنے کا تیل

انگریزی نام : Gram oil

چنے کو ذرا موٹا پیس کر ایک ہانڈی میں رکھیں اور پھر ہانڈی کے منہ کو کپڑے سے باندھ دیں۔ اس کے بعد ایک ایسی دوسری ہانڈی لیں جس کا منہ ذرا کشادہ ہو پھر چنے والی ہانڈی کو اُس کے اندر رکھ کر گل حکمت کر لیں۔ اس کے بعد ایک گڈھا کھود کر خالی ہانڈی کو اُس میں رکھ دیں۔ اس طرح چنے سے بھری ہوئی ہانڈی اوپر ہو جائے گی پھر اوپر والی ہانڈی پر ہلکی آگ رکھ دیں ایسی صورت میں روغن خالی ہانڈی میں نکل کر جمع ہو جائے گا۔

دهن الشیلم

عربی نام : دهن الشیلم

فارسی نام : روغنِ گندم دیوانہ

ہندی نام : منمنہ کا تیل

اس کا روغن بھی گیہوں کی طرح نکالا جاتا ہے اور روغن گندم سے زیادہ داد کے لیے فائدہ مند ہے۔

دهن الافسنتین

عربی نام : دهن المحترق

فارسی نام : روغنِ مروہ، روغنِ موی نجوشہ

انگریزی نام : Oil of Worm wood

افسنتین کی ۴۰۰ گرام سبز کلیوں کو لے کر اوپر سے ایک لیٹر ۴۰۰ ملی لیٹر روغنِ زیتون ڈال کر برتن کو چالیس روز تک دھوپ میں لٹکا دیں اُس کے بعد صاف کر کے حفاظت سے رکھ لیں۔ اگر روغنِ افسنتین کنجد سے بنانا چاہیں تو ان تمام مذکورہ بالا روغنوں کی طرح بنائیں۔ اُس روغن کا شمار ان تمام روغنوں میں ہوتا ہے جو جسم کے اندرونی و بیرونی امراض کے لیے مفید ہیں۔ اُس کا پینا جگر کے سدّوں کے لیے فائدہ مند ہے نیز یہ مدر حیض، مقوّیِ معدہ اور یرقان کے لیے نفع بخش ہے۔ کان میں اس کو ٹپکانے سے کیڑے مر جاتے ہیں۔ مناسب مقدار میں اس کو کھانے سے کینچوے اور شکم کے دوسرے کیڑے مر جاتے ہیں۔ شراب پینے سے قبل اس کو پینے سے ذیابیطس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اُس کی قیروطی بنا کر رکھنے سے معدہ قوی ہو جاتا ہے۔ آشوبِ چشم میں لگاتے ہیں۔ مہلک کھمبی کے کھا لینے میں فائدہ مند ہے۔ شہد سے بنی ہوئی سکنجبین کے ساتھ اس کا پینا اعلیٰ درجہ کا مفتح شدہ و جگر و طحال ہے۔

دهن القسط الساذج

فارسی نام : روغنِ قسط سادہ

انگریزی نام : Oil of Kust

قسط ہندی ۱۰.۵ گرام نیم کوب کر کے شرابِ ریحانی میں یک شبانہ یوم بھگوئے رکھیں اُس کے بعد روغنِ زیتون ایک لیٹر ۶۰۰ ملی لیٹر اوپر سے ڈال کر ملکی ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب شراب کی رطوبت ختم ہو جائے تو اسے حفاظت سے رکھ لیں اور حسبِ ضرورت کام میں لائیں۔ اُس کا پینا یا جسم پر لگانا معدہ و جگر کی سردی اور نوبتی بخاروں کے لرزہ میں نافع

ہے۔ یہ بالوں کو خوبصورت بناتا اور سردی کے باعث عارض ہونے والے تمام امراض میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔

دھن العاقرقرحا

فارسی نام : روغنِ عاقرقرحا
انگریزی نام : Oil of Pyrethrum root

۱۰۵ گرام عاقرقرحا لے کر قسط کی طرح روغن نکال لیں۔ یہ روغن معدہ کو طاقت دیتا ہے اور ان تمام اعضاء کے لیے نفع بخش ثابت ہوتا ہے جن پر سردی غالب ہوتی ہے۔ فالج، اعصاب اور پورے جسم کے استرخاء اور سردی کے باعث اعضاء سے حس و حرکت کے زائل ہو جانے میں مفید ہے۔ پشت پر اس کو لگانے سے نوبتی بخاروں کی باری ختم ہو جاتی ہے اور لرزہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ پورے جسم پر اس کو لگانے سے پسینہ بآسانی خارج ہو جاتا ہے چنانچہ اعضاء کی پھڑکن اور بے حسی زائل ہو جاتی ہے اور ان میں حرارت آجاتی ہے۔ مرگی والوں کی ناک میں اس کو ٹپکانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ سردی کی وجہ سے عارض ہونے والے دردِ سر اور شقیقہ میں نافع ہے۔

دھن الحیات

فارسی نام : روغنِ افاعی
انگریزی نام : Oil of Snakes

داد اور نچلے اعضاء کے استرخاء میں اس کو کسی پرندے کے پر سے لگانا مفید ہے البتہ اس کا پینا نامناسب ہے۔ سر میں اس کو لگانے سے بال اُگ آتے ہیں۔ دیر تک لمبے اور خوبصورت بھی ہو جاتے ہیں۔ بالوں کے جھڑنے میں بھی اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔ خواہ یہ عارضہ کسی بھی سبب سے پیدا ہوا ہو۔ اس کے بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ ایک لیٹر، ۶۰۰ ملی لیٹر روغنِ کنجد ایک تانبے کی ہانڈی میں رکھ کر اس میں کالے سانپ ۲۰ عدد لے کر ۵۰ عدد تک ڈال کر ہانڈی کے منہ کو بند کر دیں اور پھر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ سانپ جب جل جائیں تو آگ سے اتار کر قدرے ٹھنڈا کر لیں۔ اس کے بعد ہانڈی کے منہ کو کھولیں لیکن بھاپ سے دور رہیں جب اچھی طرح سرد ہو جائے تو صاف کر کے حفاظت سے رکھ لیں۔ کبھی سانپوں کو روغنِ زیتون کے ساتھ بھی پکایا جاتا ہے۔

دھن العقارب

فارسی نام : روغنِ عقرب
انگریزی نام : Oil of Scorpions

اس کا لگانا یا پچکاری کے ذریعہ احلیل میں داخل کرنا مثانہ کی پتھری میں مجرب ہے۔
ایک خیال یہ بھی ہے کہ کان کے درد میں یہ بے حد مفید ہے۔ بہرے پن کو زائل کرتا ہے اور ضعفِ بصر میں بطور سرمہ اس کو آنکھوں میں لگاتے ہیں۔ خصیوں کے اندر ریاح کے اُتر آنے میں مفید ہے۔
اس کے تیار کرنے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ روغنِ زیتون خالص کو ایک شیشی میں رکھ کر بچھوؤں کو حنا کے ساتھ اوپر سے ڈال دیں اور موسمِ گرما میں اسے تین ہفتہ تک دھوپ میں رکھ دیں۔ بواسیر میں اس کا لگانا مفید ہے۔ (ابن سینا)

دھن الجل

یہ روغنِ گل کا عربی نام ہے جسے پہلے بیان کیا جا چکا ہے۔

دھن الحل

اس کا تلفظ حاء کے ساتھ ہے۔ مسیح کے قول کے مطابق یہ روغنِ کنجد غیر مقشر ہے۔ کنجد اور اس کے روغن کا تذکرہ حرف سین میں سمسم کے تحت آئے گا۔

دھن عسلی

"اومالی" اس کا یونانی نام ہے۔ اسے "عسل داؤد علیہ السلام" بھی کہتے ہیں۔ یہ درخت "تدمریہ" کا روغن ہے جسے حرف الف کے عنوان میں بیان کیا جا چکا ہے۔

دھست

یہ "حب الغار" کا فارسی نام ہے جس کا تذکرہ حرف غین کے عنوان میں آئے گا۔

دھنج

فارسی نام : دَہنہ
انگریزی نام : دہنۂ فرنگ

یہ زبرجد سے مشابہ سبز پتھر ہے اور تانبے کی کانوں میں پایا جاتا ہے۔ جس طرح زبرجد سونے کی کان میں پایا جاتا ہے اس پتھر کو تانبے سے صرف اتنی نسبت ہے کہ یہ تانبے کی کان میں پایا جاتا ہے۔ تانبا جب اپنی کان میں متحجر ہوتا ہے تو اسی کان میں پیدا ہونے والی گندھک سے زنگار کی طرح بخارات اٹھتے ہیں۔ جب یہ یکجا ہوتے ہیں تو

ارضی اثرات سے ان میں چمک پیدا ہو جاتی ہے اور لازمی طور پر کثیف ہونے کے بعد اس کے اجزا آپس میں مل کر پتھر کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ یہ بہت سے رنگوں کا ہوتا ہے چنانچہ بعض کا رنگ انتہائی سبز، بعض کا موشی، بعض کا مور جیسا اور بعض کا گرد خورا ہوتا ہے۔ بعض کا رنگ ان سب رنگوں کے بین بین ہوتا ہے۔ کبھی مذکورہ بالا تمام رنگ ایک ہی پتھر میں پائے جاتے ہیں چنانچہ سنگ تراش جب اسے چھیلتے ہیں تو ایک پتھر سے مذکورہ بالا تمام رنگ نمایاں ہو جاتے ہیں اور ایسا اس لیے ہوتا ہے کہ جب یہ بنتا ہے تو زمین کے مختلف طبقات اس پر مختلف طرح سے اثر انداز ہوتے ہیں۔ یہ ایک نرم پتھر ہے جو فضا کی آلودگی سے مکدر ہو جاتا ہے اور اس کی صفائی سے اس پتھر میں صفائی آجاتی ہے۔ اس میں سمیت ہوتی ہے۔ اپنی نرمی کے باعث یہ گھسنے پر بہت جلد تحلیل ہو جاتا ہے۔ زہر کے کھا لینے میں اس کے سفوف یا برادے کو کھلانے سے کسی قدر فائدہ ہوتا ہے۔ اگر کوئی ایسا شخص اسے کھائے جس نے پہلے سے کوئی زہر نہ کھایا ہو تو ایسی صورت میں یہ جسم کے اندر انتہائی سمیت پیدا کر دیتا ہے، آنتوں میں چھالے ڈال دیتا ہے اور جسم میں زبردست سوزش والی پھنسیاں پیدا کر دیتا ہے اور تعفن اس قدر پیدا کر دیتا ہے کہ اس سے نجات آسانی سے ممکن نہیں ہوتی۔ اس کے پانی کا منھ میں روک کر آہستہ آہستہ فرو کرنا مضرِ صحت ہے۔ بچھو کے کاٹے میں اس کو مقامِ ماؤف پر رکھنے سے کسی قدر سکون ہو جاتا ہے اور اس کو باریک پیسنے کے بعد سرکہ میں حل کر کے مالش کرنے سے مرۂ سودا کے باعث عارض ہونے والے داد کا عارضہ جاتا رہتا ہے، پورے جسم اور سر کے گنج میں نافع ہے۔

(کتاب الاحجار)

اس کا مزاج چوتھے درجے میں گرم ہے۔ اس کو مشک کے ساتھ اچھی طرح پیس کر ناک میں تین بار ڈالنے یا تین بار بھپارہ لینے سے مرگی کا عارضہ جاتا رہتا ہے جس کی پوری طرح تشخیص نہیں ہو پاتی۔

(اسحٰق بن عمران)

دوم

یہ درخت مقل ہے جو موٹا اور کافی بڑا ہوتا ہے۔ اس کے پتے کھجور کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ اس کا خوشہ بھی کھجور کے خوشوں کی طرح نکلتا ہے جس کے اندر مقل پایا جاتا ہے۔ اس کے پتوں کو "طفل" اور "اسلم" کہتے ہیں جو انتہائی مضبوط ہوتے ہیں اور جن سے بورے اور تھیلے بنائے جاتے ہیں۔ اس کے پھلوں کو "مقل" اور "وقل" بھی کہتے ہیں نیز اس کے تازہ پھلوں کا نام "حُشّ" اور خشک کا "حشف" ہے۔ اس کے ستّو کو "حسک" کہتے ہیں۔

مقل کا تذکرہ حرف میم کے عنوان میں آئے گا۔

دوایا اغریا

یونانی نام : دوایا اغریا

ایک نبات ہے جو پتھریلی اور سخت زمینوں میں پیدا ہوتی ہے۔ ایک بالشت لانبی ہوتی ہے۔ اندر سے ٹھوس جس میں کسی قدر زردی پائی جاتی اور اس ٹہنی میں نیچے سے اوپر تک روئیں ہوتے ہیں۔ اس کے پتے بھی روئیں دار زردی مائل ہوتے ہیں۔ ٹہنی کے بالائی حصے پر چار پتے چوکور شکل کے سفید سبزی مائل ہوتے ہیں۔ اس کے بالائی حصے میں پھول آئے بغیر ایک چیز نکلتی ہے جس میں اس کے بیج ہوتے ہیں جس کی بو عمدہ ہوتی ہے جسے خام حالت میں اور پکا کر بھی کھایا جاتا ہے۔ اس کے مزے میں کسی قدر تیزی ہوتی ہے یہ معدہ کے لیے مفید ہوتی ہے۔ پیشاب کو آسانی کے ساتھ خارج کرتی ہے تو گاڑھے مادے بھی خارج ہو جاتے ہیں۔ اس کو خام حالت میں کھانے سے اکثر دست آنے لگتے ہیں اور یہ ڈکار کو خوشبودار بناتی ہے۔ (الفلاحۃ)

دوسر

یونانی نام : اغلس، اغلیقش، اغیلص

فارسی نام : زن، دوسر، حر

دیگر نام : زوان، دیقہ، شیلم

"سراۃ" کے دیہاتیوں نے مجھ سے بتایا کہ کھیتوں میں مختلف روئیدگیوں کی طرح اگتا ہے لیکن تمام روئیدگیوں سے لمبا ہوتا ہے۔ اس میں بالیاں ہوتی ہیں جن میں چھوٹے چھوٹے باریک گندمی بیج ہوتے ہیں اور یہ گندم ہی میں ملا ہوا ہوتا ہے۔ اسے "زوان" بھی کہتے ہیں۔ دیہاتیوں نے مجھے یہ بھی بتایا کہ مذکورہ بالا صفات اس باریک اور سبز دانے میں بھی پائے جاتے ہیں جو ہمارے یہاں کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے جسے دیلقا کہتے ہیں اور جس کا مزہ خراب نہیں ہوتا کھایا بھی جاتا ہے۔ عمدہ ہوتا ہے لیکن زوان نامی قسم نشہ آور ہوتی ہے، اس کے دانے گول اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں اور اسے فارسی میں "تر" کہتے ہیں۔ اس میں کسی قدر کڑواپن بھی ہوتا ہے۔ ہمارے یہاں اس دانے میں گندم کے طرح کی کوئی بھی خاصیت نہیں پائی جاتی۔ اس کی "شیلم" نامی قسم کا استعمال بطور غذا انتہائی مضر ثابت ہوتا ہے۔ (ابو حنیفہ)

"اغیلص" ایک روئیدگی ہے جس کے پتے خوشۂ گندم کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے نازک ہوتے ہیں اس کے بالائی حصے میں دو یا تین غلافوں کے اندر بیج ہوتے ہیں انھیں غلافوں کے جوف میں بال کی طرح باریک باریک چیز ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

قوت کے لحاظ سے یہ دانہ محلل ہوتا ہے۔ اس کے مزے کی معمولی حرافت یعنی تیزی بھی اس کے محلل ہونے کا

ثبوت فراہم کرتی ہے۔ ابتدائی ورم صلب اور آنکھوں کی نواصیر یعنی (غرب) کا اس سے زائل ہوجانا بھی اس بات کی دلیل ہے کہ یہ دانہ محلل ہوتا ہے۔ (جالینوس)

آٹے کے ساتھ اس پودے کو ملا کر استعمال کرنے سے غرب یعنی ناصورِ چشم کا عارضہ جاتا رہتا ہے اور سخت اورام بھی اس سے تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس کے عصارے کو نکال کر آٹے میں ملا کر گندھانے کے بعد مذکورہ بالا امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کو لگانے سے بالخورہ کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ (اریباسیس)

یہ دوا "دوسر" نہیں ہے بلکہ دوسر کی ایک قسم یعنی شیلم ہے جسے اہلِ عرب "زوان" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔ (ابوالعباس نباتی)

دوقس

یونانی نام : مرطیقوس، قریطیقوس
دیگر نام : حشیشۃ البراغیث، کیک داش

اس کی ایک قسم کو "ریطیقوس" کہتے ہیں جس کے پتے برگ بادیان سے مشابہ مگر اس سے چھوٹے اور باریک ہوتے ہیں۔ شہنیاں ایک بالشت لانبی، چتر کشنیز کے چتر سے مشابہ اور پھول سفید ہوتے ہیں۔ اس میں سفید اور روئیں دار پھل آتے ہیں جن کا مزہ تیز ہوتا ہے اور چبانے سے خوشبو محسوس ہوتی ہے۔ اس کی جڑیں ایک انگشت موٹی اور ایک بالشت لانبی ہوتی ہیں۔ پتھریلے مقامات پر یہ پودا اگتا ہے جہاں دھوپ دیر تک رہتی ہے۔ اس کی ایک دوسری قسم صحرائی کرفس سے ملتی جلتی ہے۔ یہ قسم خوشبودار ہوتی ہے اور زبان کو پکڑنے والی تیزی بھی اس میں ہوتی ہے۔ مذکورہ بالا دونوں قسموں سے عمدہ اس کی ایک اور قسم بھی ہوتی ہے جسے "قریطیقوش" کہتے ہیں۔ اس کی تیسری قسم بھی ہوتی ہے۔ جس کے پتے دھنیا کے پتوں سے مشابہ اور پھول سفید ہوتے ہیں۔ شہنیاں اور پھل سوئے کی شہنیوں اور پھلوں سے ملتے جلتے ہیں، چتر "اسطاقالینس" یعنی گاجر کے چتر سے مشابہ اور زیرہ جیسے لانبے بیجوں سے بھرے ہوتے ہیں جن کے مزے میں تیزی ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس سے بیج انتہائی گرم اور مدر بول ہوتے ہیں۔ اعلیٰ درجے کی مدر بول ادویہ میں ان کا شمار ہوتا ہے اور یہ مدر حیض بھی ہوتے ہیں۔ ان کا خارجی استعمال بے حد محلل ثابت ہوتا ہے۔ اس کے پتوں سے بھی مذکورہ بالا فوائد حاصل ہوتے ہیں لیکن بیجوں سے نسبتاً کم اور ایسا اس لیے ہوتا ہے کہ اس کے اندر پائی جانے والی رطوبتِ مائیہ کا مزاج بھی گرم ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اس کی سبھی قسموں کے بیجوں کا کھانا مسخن اور مدر بول و حیض ہے، جنین کے خارج کرنے میں معاون ہوتا ہے،

آنتوں کے مروڑ اور سعال مزمن کے عارضہ کو تسکین دیتا ہے، رتیلا کے کاٹے میں ان کو شراب کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ان کے ضماد سے بلغمی اورام تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس کی سبھی قسموں کے بیج ہی علاجاً مستعمل ہیں البتہ "قریطیقوش" نامی قسم کی جڑ کو بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ کیڑوں مکوڑوں کی سمیت میں اسے شراب کے ساتھ کھلاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج تیسرے درجے میں گرم و خشک ہے، یہ دوا معدے کو حرارت بخشتی، شکم کے نفخ اور ریاح کو تحلیل کرتی اور ہضم غذا میں معاون ہوتی ہے۔ اس کا جوشاندہ بچھو کے کاٹے میں نافع ہے۔ بچھو کے کاٹے میں اس کے پانی کو پینے یا مقامِ ماؤف پر دھارنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے بیج رحم کا تنقیہ کرکے استقرارِ حمل میں معاون ہوتے ہیں۔ یہ جماع کی خواہش کو زائل کرتے ہیں۔ اس کا جوشاندہ فضلات کو خارج کرکے سینے کا تنقیہ کرتا، آنتوں کے گاڑھے مادے کو تحلیل کرکے مروڑ میں انفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ تخم کرفس میں ملا کر استعمال کرنے سے اس کے تاثیرات میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ (غافقی)

اس کے ایک قسم کے بیج تخم انیسون کی طرح باریک مگر روئیں دار ہوتے ہیں، ذائقہ میں تیزی ہوتی ہے۔ یہ کاسر ریاح معدہ و امعاء ہوتے ہیں اور ریاح کی وجہ سے پیدا ہونے والے دردوں میں نافع ہیں۔ ان کا کھانا استسقاء زقی میں فائدہ مند ہے۔ (سفیان اندلسی)

دوقس کی اس قسم کے بیج ملک شام میں "قُمیلہ" کے نام سے مشہور و معروف ہیں۔ "قمیلہ"، "قملہ" کی تصغیر ہے۔ بیت المقدس اور اس کے مضافات میں یہ "حشیشۃ البراغیث" کے نام سے متعارف ہے کیونکہ وہاں کے لوگ جب اس کے بیجوں کو کسی خوشبودار روغن میں ملا کر سوتے وقت اپنے بستروں پر ڈال دیتے ہیں تو پسو اس کی بو سے بھاگ جاتے ہیں اور ان میں ڈنک لگانے کی کوئی قوت نہیں رہتی۔ (مولف)

دودالقرمز

یونانی نام : اینقروس
عربی نام : دودالصباغین
فارسی نام : کرم رنگریزان
سریانی نام : اغلیوس
انگریزی نام : Crimson worm

"قیلقیا" نامی شہروں میں درخت بلوط پر قلزون یعنی گھونگھا سے مشابہ ایک چھوٹی سی صدفی چیز پائی جاتی ہے جسے وہاں کی عورتیں اپنے منہ سے چنتی ہیں اور اس کا نام "قفیس" بتاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

دودالبقل

فارسی نام : کرم سبزہ
انگریزی نام : Greens worm

ایک قول کے مطابق اسے روغنِ زیتون میں پکاکر مقامِ ماؤف پر رکھنے سے زہریلے کیڑوں مکوڑوں کی سمیت اثرانداز نہیں ہوتی۔ (دیسقوریدوس)

دودالزبل

فارسی نام : کرم سرگین
انگریزی نام : Dung worm

گوبر میں پیدا ہونے والے زرد کیڑے کو روغنِ زیتون کہنہ میں اچھی طرح پکاکر مقامِ ماؤف پر برابر ملتے رہنے سے بالخورہ اور سر کے گنج میں حیرت انگیز طور پر فائدہ ہوتا ہے۔

دودالصباغین

یہ دودالقرمز ہے جسے بیان کیا جا چکا ہے۔

دوادم

عربی نام : دودم

اسے "دودم" کہتے ہیں۔ لکڑیوں کے جوف سے گوند کی طرح ایک چیز نکلتی ہے اور خون کی طرح سرخ سیاہی مائل ہوتی ہے۔ ملکِ شام میں "بیروت" کے پہاڑوں پر پیدا ہونے والے "عرعر" نامی درخت سے یہ گوند اکثر نکلتا ہے۔ وہاں کے پہاڑی باشندے اسے ان امراض میں استعمال کرتے ہیں جن میں "مومیا" کو استعمال کیا جاتا ہے اور ان لوگوں کے نزدیک یہ مجرب ہے۔ (مولف)

دودالحریر

فارسی نام : کرم ابریشم، کثرانہ
انگریزی نام : Silk worm

"دودالحریر" دراصل تخم حنا سے مشابہ باریک انڈے ہیں جو مئی کے مہینہ میں ایک خاص کیڑے سے پیدا ہوتے ہیں۔ عورت انھیں پاک و صاف کپڑے کے ٹکڑے میں رکھ کر حیض سے پاک ہونے کے بعد خوبصورت جوڑے کو زیب تن کرکے اپنے گلے میں اس طرح لٹکاتی ہے کہ یہ اس کی پستانوں کے درمیان میں ہوتا ہے اور جسم سے مس بھی کرتا ہوتا ہے۔ اسی ہیئت کو باقی رکھتے ہوئے وہ ۲۰ روز تک سوتی بیٹھتی رہتی ہے نیز ایسے کمرے میں رہتی ہے جس میں ہوا اور روشنی کا زیادہ گذر نہیں ہوتا جسم کی حرارت سے جب انڈوں سے بچے نکل آتے ہیں تو برگ توت کو چورا کرکے بطور چارہ ان پر ڈال دیا جاتا ہے چنانچہ وہ اسے ختم کرتے رہتے ہیں اور باقی کے ساتھ چمٹے رہتے ہیں اور جب وہ پوری طرح حرکت کرنے لگتے ہیں تو برگ توت کو آہستہ آہستہ کھانا شروع کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد ان کی پرورش "خلفا" یعنی موسم گرما میں اُگنے والی گھاس پھوس سے بنے ہوئے آلات میں گوبر ڈال کرکے ان کو بھی انہی آلات میں رکھ کر کی جاتی ہے یہاں تک کہ خام حریر بننا شروع ہو جاتا ہے جسے وہ اپنی سکونت کے لیے بطور مکان تعمیر کر لیتے ہیں اور پھر جب یہ کیڑے اپنے مکان یعنی حریر کے اندر ہی مرجاتے ہیں اور حریر پوری طرح بن چکا ہوتا ہے تو انھیں باہر نکال لیا جاتا ہے۔ مرغیاں ان کیڑوں کو کھا کر فربہ ہو جاتی ہیں۔ انھیں سکھانے کے بعد سرخ کپڑے کے ایک ٹکڑے میں رکھ کر گلے میں لٹکانے سے بخار کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ ان کو سکھانے اور پیسنے کے بعد گندم کے حریرہ میں ملا کر چند روز لگاتار پینے سے جسم فربہ ہو جاتا اور چہرے کا رنگ نکھر جاتا ہے۔ (شریف)

دوغ

یہ گائے کے دودھ کی چھاچھ ہے جس کا تذکرہ "لبن" کے ساتھ حرف لام کے عنوان میں آئے گا۔

دودخشب الصنوبر

فارسی نام : کرم درخت کاج، کرم درختِ کاژ

ذراریح یعنی تیلنی مکھی کے ضمن میں اس کا تذکرہ ہو چکا ہے اور قوت میں یہ ذراریح سے مشابہ ہوتا ہے۔ دیسقوریدوس نے بھی اس سے متعلق جالینوس ہی جیسی بات کہی ہے۔ (جالینوس)

اس کا لیپ گوشت میں عفونت پیدا کرتا اور جن پھوڑوں میں نشتر لگانے کی ضرورت ہوتی ہے انھیں توڑتا بھی ہے۔ (شریف)

دوقص

یہ بصل یعنی پیاز ہے اور بصل کا تذکرہ حرف باء کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دوار الحیہ

دوسیس بن تمیم کے نزدیک یہ جنطیانا ہے اور جنطیانا کا تذکرہ حرف جیم کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دوشاب

یہ کھجور کی نبیذ ہے۔

دوص

یہ آبِ آہن ہے اور کچھ لوگوں کے گمان کے مطابق لوہے کا میل ہے۔

دوقو

مترجمین کے خیال کے مطابق "دوقو" "دوقص" کا یونانی نام ہے اور دوقص کا تذکرہ میں نے کر دیا ہے لیکن آج کل ہمارے زمانے میں جو چیز "دوقو" کے نام کے ساتھ خاص طور سے سمجھی جاتی ہے وہ جنگلی گاجر کے بیج ہیں اور گاجر کی جنگلی و بستانی دونوں قسموں کا تذکرہ حرف جیم کے عنوان میں کیا جا چکا ہے۔

دورحولی

یہ جنگلی سوسن کی ایک قسم ہے جس کا یونانی نام "کسفیون" ہے جسے "دلبوث" کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ حرف دال کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

دیودار

عربی نام : شجرۃ الاکلہ، شجرۃ الجن

فارسی نام : دیودار

دیگر نام : صنوبر ہندی

ہندی نام : چیڑ

انگریزی نام : Himalyan Cadar

نباتی لاطینی نام : Cedrus deodara roxb. ex Lamb.

اس کا عربی نام "شجرۃ الجن" اور فارسی نام "دیودار" ہے۔ (مولف)

یہ درخت ابہل کی ایک قسم ہے۔ اسے "صنوبر ہندی" بھی کہتے ہیں۔ اس کی لکڑیاں "زرنباد" کی لکڑیوں سے ملتی جلتی ہیں اس میں کسی قدر حرارت بھی ہوتی ہے۔ اس کے دودھ میں گرمی اور تیزی پائی جاتی ہے نیز یہ احتراق پیدا کرتا اور پیاس لگاتا ہے، دوسرے درجے میں خشک ہے۔ اس میں خشکی گرمی سے زیادہ ہوتی ہے۔ اعصاب کے استرخاء، فالج اور لقوہ کی بے حد مفید دوا ہے۔ مذکورہ امراض کے لیے اس سے بہتر اور کوئی دوا نہیں ہوتی۔ دماغ کے سرد امراض، سکتہ اور گردہ و مثانہ کی پتھری میں نافع ہے۔ مرگی میں اس سے فائدہ ہوتا ہے، دستوں کو روکتا ہے۔ دیودار کے جوشاندے میں بیٹھنے سے مقعد کا استرخار زائل ہو جاتا ہے۔ (ابن سینا)

دیفروجس

یونانی نام : دیفروجاس، دیرجاس

انگریزی نام : Tutty

اس کو یونانی میں "دیفروجس" کہتے ہیں جس کے معنی بہت زیادہ جلی ہوئی بستہ چیز کے ہیں۔ (مولف)

اس کی تین قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک قسم معدنی ہے جو صرف "قبرس" میں پائی جاتی ہے۔ یہ دراصل مٹی کی ایک قسم ہے جسے جزیرۂ قبرس کے کنویں سے نکالنے کے بعد دھوپ میں سکھا کر کے تار کول کو اس کے چاروں طرف رکھ کر ملا دیا جاتا ہے۔

دوسری قسم تانبے کی کڑاہیوں کے نچلے حصے میں پائی جاتی ہے جسے تانبے کو صاف کرنے والے پانی کے ذریعہ صاف کر کے حاصل کرتے ہیں۔ اس میں تانبے کا سا مزہ اور قبض کی سی قوت پائی جاتی ہے۔ تیسری قسم (مصنوعی) ہے جسے "مرقشیشا" نامی پتھر کو تنور یا بھٹی میں چونے کی طرح پکا کر بنایا جاتا ہے۔ چنانچہ تنور میں جل کر جب اس کا رنگ گیرو کی طرح ہو جاتا ہے تو نکال کر حفاظت سے رکھ لیا جاتا ہے۔

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کی ایک چوتھی قسم بھی ہے جو اس پتھر سے بنائی جاتی ہے جس سے تانبا بنایا جاتا ہے۔ ترکیب حسبِ ذیل ہے۔ مذکورہ بالا پتھر کو کھلیان میں جلانے کے بعد ایک برتن میں رکھ کر پکائیں۔ برتن کے چاروں طرف یہ مٹی لگی ہوئی ملے گی اور جب پتھر کو برتن سے نکالا جاتا ہے تو بھی اس پر یہ کافی مقدار میں لگی ہوئی ملتی ہے۔ سب سے عمدہ "دیفروجس" مٹی وہ ہوتی ہے جس کا مزہ کسی قدر تانبے اور زنگار کے مزے سے ملتا جلتا ہے اور جس میں اس قدر قوتِ قبض ہوتی ہے کہ زبان کو خشک کر دیتی ہے اور اتنی خشکی جلی ہوئی اینٹ میں بھی نہیں ہوتی۔ چنانچہ اینٹ کو جلا کر لوگ "دیفروجس" کے بھاؤ فروخت بھی کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کے اندر جوہر ارضی قابض اور جوہر ناری کسی قدر پایا جاتا ہے چنانچہ انتہائی خراب قسم کے زہریلے پھوڑوں

نیز منہ کے پھوڑوں کے لیے نفع بخش ثابت ہوتی ہے خواہ اسے تنہا یا عسلِ مصفّٰی کے ساتھ استعمال کیا جائے۔ خناق میں عضلاتِ حنجرہ پر گرنے والے مادوں کو روکنے اور زائل کرنے کے بعد استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے چنانچہ میں نے لہاۃ یعنی کوّوں کو کاٹنے کے فوراً بعد اسے استعمال کرایا اور مسلسل استعمال کراتا رہا یہاں تک کہ زخم مندمل ہو گیا کیونکہ یہ مٹی زخموں کو مندمل کرنے کے بعد مقامِ ماؤف کو کافی مضبوط و مستحکم کر دیتی ہے اور حنجرہ جیسے عضو کے لیے خاص طور سے نفع بخش ثابت ہوتی ہے اور دوسرے تمام اعضار کے پھوڑوں میں بھی اس سے فائدہ ہوتا ہے چنانچہ یہ پیڑو اور مقعد کے پھوڑوں میں نافع ہے۔ مذکورہ بالا پھوڑوں میں اسے اسی طرح استعمال کیا جاتا ہے جس طرح اسے منہ کے پھوڑوں میں کیا جاتا ہے کیونکہ یہ اعضار تکان کے بعد اسی جیسی ادویہ سے راحت اور نفع حاصل کرتے ہیں جس کا سبب یہ ہے کہ ان اعضار کے مزاج میں گرمی اور تری یکساں پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

قوت کے لحاظ سے یہ مٹی قابض، مجفف، مجلی اور اعلیٰ درجے کی منقی ہوتی ہے، پھوڑوں کے زائد گوشت کو زائل کرتی اور جسم میں پھیلنے والے زہریلے پھوڑوں کو مندمل کرتی ہے۔ بطم کے گوند اور قیروطی میں اسے ملا کر استعمال کرنے سے اوندھے پھوڑے تحلیل ہو جاتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ سر کے مرطوب پھوڑوں کا تنقیہ کرتی ہے۔ سرکہ میں اسے پیس کر لگانے سے کُھجلی کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ اس کے سفوف کو موٹے بالوں پر لگانے سے وہ باریک اور ملائم ہو جاتے ہیں۔

(دیسقوریدوس)

دینساقوس

یونانی نام : دینساقوس

عربی نام : مشط الراعی، شوک الدارجین

دیگر نام : خس الکلب، جرامقہ

لاطینی نام : Dipsacus sylvestris Huds.

اہلِ مغرب اسے "شوک الدارجین" کہتے ہیں اور "مشط الراعی" کے نام سے بھی یہ پودا متعارف ہے۔ (مولف)

خاردار درخت کے اقسام میں اس کا شمار ہوتا ہے۔ اس کا تنا لمبا اور خاردار ہوتا ہے۔ پتے برگ کاہو سے مشابہ ہوتے ہیں اور پورے تنے کا احاطہ کیے ہوئے ہوتے ہیں۔ تنے کی ہر ایک گرہ پر دو دو پتے موجود ہوتے ہیں۔ یہ پتے بھی لانبے اور خاردار ہوتے ہیں جن کے وسط کے اندرونی اور بیرونی حصے میں پانی کے بلبلے کی طرح ایک چیز پائی جاتی ہے۔ ان کے وسط کے اندرونی اور بیرونی حصے بھی خاردار ہوتے ہیں۔ تنے کے پاس والے پتے گہرائی لیے ہوئے ہوتے ہیں جس میں شبنم اور بارش کا پانی جمع ہوتا ہے اسی لیے اس کا نام "دینساقوس" رکھا گیا ہے جس کے معنی عطشان یعنی پیاسے کے

ہوتے ہیں کیونکہ پیاسا پانی کو جمع کرتا ہے۔ تنے سے نکلنے والی ہر شاخ کے بالائی سرے میں "قنفذ" یعنی خارپشت کے سرے مشابہ لانبی اور خاردار گھنڈیاں ہوتی ہیں۔ سوکھنے کے بعد جن کا رنگ سفید ہو جاتا ہے۔ کاٹنے کے بعد ان کے جوف میں چھوٹے چھوٹے کیڑے دکھائی دیتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

یہ خاردار درخت ہے۔ اس کی جڑ کا مزاج دوسرے درجے میں خشک ہوتا ہے اور اس کے اندر کسی قدر قوتِ جلار بھی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی جڑ کو شراب کے ساتھ پکا کر قیروطی کی طرح بنا کر لگانے سے مقعد کا شگاف اور نواصیر کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ اس دوا کو تانبے کی ڈبیہ میں رکھنا چاہیے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ دوا "ثملیہ" اور "افروخودوس" نامی مسوں کو زائل کرتی ہے۔ اور کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس کی گھنڈیوں میں پائے جانے والے کیڑوں کو کسی کھال میں باندھ کر گلے یا بازو میں لٹکانے سے چوتھیا بخار زائل ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

کتاب الفلاحہ کے مصنف نے اس کا نام "خس الکلب" بتایا ہے اور اسے "جرامقہ" بھی کہتے ہیں۔ اس کے تازہ یا خشک پھولوں کو پیس کر (اگر تازہ دستیاب ہوں تو بہتر ہے) کپڑے کے ایک پاک و صاف ٹکڑے میں باندھ کر دودھ میں لٹکا کر رکھ چھوڑتے ہیں یہاں تک کہ پوٹلی میں پھولوں کا کوئی حصہ باقی نہیں رہتا اور پھر جب اس دودھ کو دوسرے دودھ میں ڈال دیتے ہیں تو سارا دودھ بستہ ہو کر ایک ٹکڑا بن جاتا ہے اور اس میں پانی بالکل نہیں ہوتا۔ کسی عضو کو کاٹنے کی ضرورت ہوتی ہے تو اسے پکا کر جب مقامِ ماؤف پر لگا دیا جاتا ہے تو وہ اس قدر بے حس ہو جاتا ہے کہ کاٹنے میں کوئی تکلیف نہیں ہوتی۔ اسے پانی میں اس طرح حل کیا جاتا ہے جس طرح دودھ میں اس کو جمانے کے لیے حل کیا جاتا ہے اور پھر تین یوم صبح نہار منہ پیا جاتا ہے تو طحال کا ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔ پکا کر اس کا کھانا مسخن اور مدر بول ہے، لرزہ کو زائل کرتا اور ہوائی نالیوں کو طاقت بخشتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کے پھل کو پکا کر مقامِ ماؤف پر لگانے سے افعی اور زہریلے جانور کے کاٹے کی سمیت زائل ہو جاتی ہے۔ (غافقی)

دیاقوزا

سادہ اور غیر سادہ اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں، شربت خشخاش ہے جسے خشخاش اور پوست خشخاش کے ساتھ بنایا جاتا ہے۔ (مسیح بن حکیم)

دیناروبہ

اطبائے عراق اسے "حرا" اور "زوفرا" بھی کہتے ہیں۔ اہلِ مغرب "بربر" اور افریقہ کے لوگوں کا کہنا ہے کہ "ترا"

اور "زوفرا" دونوں الگ الگ چیزیں ہیں چنانچہ حزا کا تذکرہ حرف حاء کے عنوان میں کر دیا گیا ہے اور زوفرا کا تذکرہ حرف زاء کے عنوان میں کیا جائے گا۔

دیک بردیک

عربی نام : قِدرٌ علی قِدرٍ
فارسی نام : دیگ بر دیگ
دیگر نام : سُنبل الفار عملی، مرک موش عملی

دیگ بر دیگ فارسی لفظ ہے جس کے معنی "قدرٌ علی قدرٍ" کے ہیں یعنی ہانڈی کے اوپر ہانڈی۔ ایک مرکب دوا ہے جس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ (مولف)

ذاقنیٔ اسکندرانی

یونانی نام : ذاقنیٔ اسکندرانی
دیگر نام : بینب
انگریزی / نباتی نام : Ruscus hypophyllum Linn. Broad leaved Butcher's Broom

"ذاقنیٔ اسکندرانی" یونانی لفظ ہے جس کے معنی "غار اسکندرانی" کے ہیں چنانچہ علم النباتات کے ماہرین نے اپنی تصنیفات میں اکثر اس کا تذکرہ غار کے ذیل میں کیا ہے۔ اس بنیاد پر نہیں کہ یہ غار کی ایک قسم ہے بلکہ اس لیے کہ غار اور ذاقنی کے ناموں میں باہمی اشتراک پایا جاتا ہے کیونکہ "غار" کو یونانی میں "ذاقنی" کہا جاتا ہے۔ یہ ایک پودا ہے جس کی میں نے نہ تو کوئی تحقیق کی ہے اور نہ ہی اس سے متعلق مجھے کچھ معلومات ہیں۔ البتہ ہمارے شیخ اور استاذ "ابوالعباس نباتی" کا کہنا ہے کہ یہ "شقاقل" کی ایک قسم ہے اور ہمارے یہاں اندلس کے بعض پہاڑوں پر کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔
(مولف)

ایک پودا ہے جس کے پتے برگِ آس سے مشابہ مگر اس سے بڑے، نرم اور کافی سفید ہوتے ہیں۔ پھل سبز چنے کے برابر پتوں کے درمیان میں ہوتے ہیں شہنیاں ایک بالشت یا اس سے زیادہ لانبی ہوتی ہیں۔ اس کی جڑ جنگلی آس کی جڑ سے مشابہ مگر اس سے نازک اور بڑی ہوتی ہے جس میں خوشبو پائی جاتی ہے۔ پہاڑی مقامات پر یہ پودا اگتا ہے اس کی ۱۲ گرام جڑ کو شراب طلاء کے ساتھ کھانے سے عسر الولادت، تقطیر البول اور بول الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔
(دیسقوریدوس)

اس کا مزاج نمایاں طور پر کافی گرم ہوتا ہے کیونکہ چکھنے پر اس کے مزے میں کافی حدت اور تیزی محسوس ہوتی ہے۔ تجربے سے یہ بات ثابت ہو چکی ہے کہ یہ مدر بول و حیض ہے۔ (جالینوس)

خاما ذاقنی نامی پودا جسے کچھ لوگ ذاقنی اسکندرانی کہتے ہیں اور جس کے معنی "غار الارض" کے ہیں۔ یہ ایک پودا ہے جس کی شہنیاں ایک ہاتھ لانبی ہوتی ہیں اور جس کی اپنی ایک انفرادیت ہوتی ہے یعنی پتلی اور چکنی ہوتی ہیں اور اس کے پتے ذاقنی کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے کہیں زیادہ چکنے ہوتے ہیں، ان کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ اس کے گول اور

سرخ پھل پتوں سے متصل ہوتے ہیں۔ اس کے پتوں کو اچھی طرح پیس کر لگانے سے دردِ سر موقوف ہو جاتا ہے نیز اس کے استعمال سے معدے کی سوزش زائل ہو جاتی ہے اور شراب کے ساتھ پینے سے آنتوں کا مروڑ ختم ہو جاتا ہے۔ اس کے نچوڑے ہوئے پانی کو شراب کے ساتھ پینا آنتوں کے مروڑ میں نافع اور مدر بول و حیض ہے اور اس کے حمول سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

خاما ذاقنی نامی پودے کی تر و تازہ شہنیوں کو کھایا جاتا ہے۔ قوت میں یہ ذاقنی اسکندرانی نامی پودے کی شہنیوں سے مشابہ ہوتی ہیں۔ (جالینوس)

ذاقنی اسکندرانی اور خاما ذاقنی کے اندر باہمی فرق یہ ہے کہ ذاقنی اسکندرانی کے پتے شہنیوں کے لمبائی کے ساتھ ساتھ نسبتاً چوڑے ہوتے ہیں جبکہ خاما ذاقنی کے پتے چھوٹے ہوتے ہیں اور شہنیوں پر کوئی پتا نہیں ہوتا۔ باقی دونوں پودوں کے تمام افعال و خواص یکساں ہیں اور اندلس میں دونوں پودوں کو بینب کہا جاتا ہے۔ (عبداللہ بن صالح)

* بینب کا پہلا حرف بائے مفتوحہ اور دوسرا یائے مضمومہ ہے اس کے بعد نون ساکنہ اور بائے ساکنہ ہے۔ اندلس کے مغربی شہروں میں اسے کھال کی دباغت کے کام میں لایا جاتا ہے۔ (مولف)

ذافنوبداس

یونانی نام : ذافنوبداس، خاما ذاقنی، اوفاطالن، ذاقنی وبداس
دیگر نام : ماذریخضرا، ادرار، بقلہ
لاطینی نام : Dearf Bay

یونانی لفظ ہے جس کے معنی شبیہ بالغار یعنی غار سے مشابہت رکھنے والے کے ہیں۔ خاص طور سے اس کے پتے غار کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ یہ نباتات کی ایک قسم ہے جسے اندلس کے باغبان چوڑے پتوں والے "ماذریون" اور "ماذریخ" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔ "خضرا" کے نام سے بھی یہ پودا متعارف ہے۔ "آدرار" اس کا بربری نام ہے اور "آدرار" کے نام سے وہاں پر مشہور بھی ہے۔ سرزمینِ شام میں یہ پودا خاص طور سے لبنان اور بیروت کے پہاڑوں پر کثرت سے پایا جاتا ہے اور وہاں کے لوگ اسے "بقلہ" کہتے ہیں اور خراب کیفیت کی حامل دوا سمجھتے ہوئے اس کے استعمال سے پرہیز کرتے ہیں۔ (مولف)

کچھ لوگ اسے "خاما ذاقنی" اور "فاطالن" کہتے ہیں۔ ایک ہاتھ لمبی روئیدگی ہے اور اس میں بہت سی چھوٹی چھوٹی شہنیاں ہوتی ہیں جن کے نصف بالائی حصے میں پتے ہوتے ہیں۔ شہنیوں پر قوی السدار چھلکے ہوتے ہیں۔ اس کے پتے "ذاقنی" کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے مضبوط اور نرم ہوتے ہیں جنھیں آسانی سے توڑا نہیں جا سکتا۔ یہ پتے زبان میں سوزش پیدا کرتے، منھ اور تالو کو چھیل دیتے ہیں۔ پھول سفید ہوتے ہیں اور پھل پختہ ہونے کے بعد سیاہ ہو جاتے ہیں۔

اس کی جڑ سے کوئی دوائی فائدہ نہیں حاصل کیا جا سکتا۔ پہاڑی مقامات پر یہ پودا اگتا ہے۔ اس کے تازہ یا خشک پتوں کا کھانا بلغمی فضلات کو بذریعہ اسہال خارج کرتا نیز قے آور اور مدر حیض ہوتا ہے انھیں چبانے سے بلغم منھ سے خارج ہونے لگتا ہے۔ یہ پیاس بھی لگاتے ہیں۔ اس کے پندرہ دانوں کو شراب کے ساتھ کھانے سے دست آنے لگتے ہیں۔
(دیسقوریدوس)

قوت میں یہ ذاقنی اسکندرانی سے ملتا جلتا ہے۔ (جالینوس)

ذَبل

عربی نام : ذَبل
فارسی نام : کچکژہ
ہندی نام : کچکڑہ
رومی نام : سیلوبان
انگریزی نام : Skjn of Tortoise

یہ ہندوستانی کچھوے کی کھال یعنی پشت کی ہڈی ہے۔ اس کی کنگھی بنا کر بالوں میں کرنے سے سر کی بھوسی زائل ہو جاتی ہے، لیکھیں بھی نکل جاتی ہیں۔ اس کی راکھ کو سفیدی بیضۂ مرغ میں گوندھ کر لگانے سے ٹخنوں، انگلیوں اور ایامِ حیض میں عارض ہونے والے عورتوں کے اندرونی شگاف میں فائدہ ہوتا ہے۔ اور شگاف کے نشانات بھی زائل ہو جاتے ہیں۔ ایک قول کے مطابق یہ دریائی کچھوے کی کھال ہے۔ (شریف)

ذُباب

عربی نام : ذباب
فارسی نام : مگس
ہندی نام : مکھی
ترکی نام : شین، جبین
انگریزی نام : Fly

مکھیاں مختلف شکلوں کی ہوتی ہیں چنانچہ اونٹ، گائے، بیل اور شیر وغیرہ جانوروں کی الگ الگ مکھیاں ہوتی ہیں اور دراصل یہ چھوٹے چھوٹے کیڑے ہوتے ہیں جو مذکورہ بالا جانوروں کے جسموں سے نکلتے ہیں اور کچھ دنوں کے بعد مکھی اور بھڑ کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ انسان کی مکھی ان کے بڑے سے پیدا ہوتی ہے۔ ایک بڑی مکھی کے سر کو اس کے جسم سے

مجدا کرکے مقامِ ماؤف پر اچھی طرح رگڑنے سے گنجا پن کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ مکھی کو زردیٔ بیضۂ مرغ میں اچھی طرح پیسنے کے بعد مقامِ ماؤف پر لگانے سے آنکھوں کے اندرونی حصے میں چپکے ہوئے "کرماشیش" نامی سرخ گوشت کا بڑھنا فوراً موقوف ہو جاتا ہے۔ بھڑ کے کاٹے ہوئے مقام پر مکھی کو لگا دینے سے درد جاتا رہتا ہے۔ بالخورہ میں مقامِ ماؤف پر اچھی طرح رگڑنے سے عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

ذراریح

یونانی نام : دوبایان، قنبراس، قینا ریداس

عربی نام : ذراریح

فارسی نام : مشنگرن

دیگر نام : دارساس، سین

اردو/ہندی نام : تیلن، تیلنی مکھی، سون مکھی

ترکی نام : الاکلنک۔

انگریزی نام : Cantharides

ناخن کے برص کے علاج میں ہم نے اس کا پوری طرح تجربہ کیا ہے چنانچہ قیروطی یا مرہم کے ساتھ جب اسے مقامِ ماؤف پر لگایا گیا تو ناخن کے برص میں فائدہ ہوا یعنی پورا ناخن گر گیا۔ اسے خارش اور جلد سے بھوسی چھوٹنے کی مفید دواؤں، جلد کی رنگت کو بدلنے والی دوسری ادویہ اور "مسامیر" نامی مسوں کو زائل کرنے والی دواؤں میں متعدد بار ملایا جا چکا ہے۔ ایک شخص تیلنی مکھی کی معمولی مقدار کو مدر بول ادویہ میں ملایا کرتا تھا جبکہ بعض اصحاب مدر بول ادویہ میں صرف اس کے پاؤں اور پر ملاتے ہیں اور ان کا یہ خیال ہے کہ اس کے پاؤں اور پر اس کے باقی جسم کے کھا لینے میں نافع ہیں۔ کچھ لوگوں کا قول مذکورہ بالا خیال کے بالکل برعکس ہے یعنی اس کا جسم اس کے پاؤں اور پر کے کھا لینے سے پیدا ہونے والی مہلک سمیت میں نافع ہے۔ میں جب اس سے کوئی مرکب دوا تیار کرتا ہوں تو ان کے پاؤں اور پر کے سبھی اجزاء کو اس میں شامل کر لیا کرتا ہوں مجموعی حیثیت سے جس تیلنی مکھی کے فوائد کا تجربہ کیا گیا ہے وہ ایک دوسری تیلنی مکھی ہے جو گندم پر پائی جاتی ہے جس کے پروں میں چوڑے چوڑے زرد خطوط ہوتے ہیں۔ خاص طور سے اس مکھی کو جب کورے کوزے میں رکھ کر کوزے کے منہ کو کتان کے پاک و صاف کپڑے سے باندھ دیتے ہیں۔ اس کے بعد کوزے کے منہ کو سرکہ کی ہانڈی پر اوندھا کر کے رکھ دیتے ہیں تو سرکہ کے بخارات جب کوزے میں داخل ہوتے ہیں تو یہ مکھی مر جاتی ہے۔ یہی عمل "برشطش" نامی حیوان (جو اپنی شکل اور قوت میں تیلنی مکھی سے مشابہ ہوتا ہے) کے ساتھ کرنا چاہیے۔ درختِ صنوبر پر پایا جانے والا سبز کیڑا اور تیلنی مکھی خواص میں یکساں ہیں۔ (جالینوس)

"قیمازیس" یہ تیلنی مکھی کی ایک قسم ہے جو گیہوں کے درمیان پیدا ہوتی ہے۔ یہ خارش میں مفید ہے۔ مناسب ہے کہ تیلنی مکھی کو ایک ایسے برتن میں رکھیں جس میں کوئی پالش نہ لگی ہو اور پھر اس کے منہ کو پاک صاف باریک کپڑے سے باندھ دیں اس کے بعد اس کے منہ کو ایک ایسے مٹی کے برتن میں رکھیں جس میں سرکہ ابلتا ہوا موجود ہو یہاں تک کہ مکھی مر جائے اس کے بعد مکھی کو کتان کے کپڑے میں باندھ کر حفاظت سے رکھ لیں۔

تیلنی مکھیوں میں سب سے زیادہ قوی التاثیر وہ مکھی ہوتی ہے جس میں مختلف رنگ پائے جاتے ہیں اور جس کے پروں میں عرضاً زرد خطوط ہوتے ہیں، جسم لمبا اور فربہ ہوتا ہے، تیل چورہ کے برابر ہوتی ہے۔ وہ تیلنی مکھی جس میں مختلف رنگ نہیں پائے جاتے قوت کے لحاظ سے ضعیف ہوتی ہے۔

"سوشطش" نامی تیلنی مکھی کا "احراق" جسے "نافع النار" کہا جاتا ہے مذکورہ بالا ترکیب کے ساتھ کیا جاتا ہے۔

"قنطیون" نامی تیلنی مکھی کو جو دراصل درختِ صنوبر کا کیڑا ہے چھلنی میں رکھ کر کے گرم گرم راکھ پر رکھ کر کسی قدر بریاں کر کے حفاظت سے رکھ لیا جاتا ہے۔

بحیثیت مجموعی سبھی تیلنی مکھیاں گرمی و سوزش پیدا کرتی اور چھالے ڈال دیتی ہیں اسی لیے ان کو سرطانی اورام کی مفید ادویہ میں ملایا جاتا ہے۔ تر خارش اور خراب قسم کے داد کا عارضہ اس سے زائل ہو جاتا ہے اسے ملین فرزجات میں ملا کر استعمال کرنے سے پیشاب اور خونِ حیض جاری ہو جاتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اسے بعض معجونوں میں ملا کر استسقاء والوں کو کھلانے سے پیشاب آسانی سے خارج ہو جاتا ہے۔ بعض اصحاب کا خیال ہے کہ اس کے پاؤں اور پر کے کھانے سے اس کے بقیہ جسم سے بدنِ انسانی میں پیدا ہونے والی سمیت زائل ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

ناخونہ میں اس کو بطور سرمہ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

گنج میں اس کو سرکہ کے ساتھ لگانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ (خوز)

اس کی تھوڑی سی مقدار نقصان پہنچائے بغیر ادویۂ مدرہ کی معاون ہوتی ہے۔ بعض اصحاب کا کہنا ہے کہ امراضِ مثانہ میں جب کوئی دوا کارآمد نہیں ہوتی تو اس کو تنہا کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو تین "طساسیج" یعنی چھ حبہ بھر کھانے سے مثانہ میں زخم پیدا ہو جاتے ہیں۔ (ابن سینا)

یہ مکھی جسم میں زخم پیدا کر کے گرم مادوں کا بالخاصہ امالہ کرتی ہے۔ (جالینوس)

اس کے سفوف کو سرکہ میں ملا کر لگانے سے جوئیں مر جاتی ہیں نیز اس کے لگانے سے برص میں فائدہ ہوتا ہے۔ جس روغن میں اس کو پکایا جاتا ہے اسے بالخورہ میں لگانے سے بال اگ جاتے ہیں اور بچھو کے کاٹے میں مقامِ ماؤف پر لگانے سے نمایاں فائدہ ہوتا ہے۔ (غافقی)

تیلنی مکھی کو سکھانے کے بعد سفوف بنا کر ہتھلیوں کے لیے مفید شربت میں ملا کر پلانے سے پتھریاں نرم ہو جاتی ہیں اور

بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا روغن بلغمی ورموں کو خواہ ان میں صلابت ہو یا نرمی، بے انتہا تحلیل کرتا ہے۔
(سفین اندلسی)

اس کو کسی روغن میں ڈبو کر کے ایک ہفتہ دھوپ میں رکھ کر کان میں ٹپکانے سے اس کا درد زائل ہو جاتا ہے اور ابتدائی بہرے پن میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس اڑنے والے کیڑے کی ایک دوسری قسم کو جس کا بربری نام "ارغلال" ہے کوٹنے کے بعد گلتے کے شوربے میں ڈال کر سگ دیوانہ کے کاٹے میں جب مریض کو پلاتے ہیں تو نمایاں طور پر حیرت انگیز فائدہ ہوتا ہے اس کام کے لیے اس سے زیادہ مفید اور کوئی دوا نہیں ہوتی اور شفایابی کی علامت یہ ہوتی ہے کہ مریض کے پیشاب سے ایسے کیڑے خارج ہوتے ہیں جن کے سر سیاہ ہوتے ہیں۔

سیاہ سرخی مائل تیلنی مکھی کو کہنہ روغن میں ڈال کر چھ ماہ دھوپ میں رکھیں اس کے بعد گنج کی مفید دواؤں کو اس میں بھگو دیں اور پھر بال کو مونڈ کر اس کو لگائیں۔ اس طرح یہ روغن گنج کی ایک عجیب و غریب دوا بن جاتا ہے اور اس کی بیخ کنی کر دیتا ہے اور فاسد رطوبات کو سکھا بھی دیتا ہے۔ (شریعت)

ذراریح کو کھانے سے پیڑو میں درد، آنتوں میں مروڑ اور پیشاب میں جلن پیدا ہو جاتی ہے نیز شدید درد کے ساتھ پیشاب میں خون خارج ہوتا ہے اور پیشاب میں گوشت کے ٹکڑے بھی دکھائی دیتے ہیں۔ اکثر و بیشتر پیشاب رک جاتا ہے جو شدید جلن اور چبھن سے خون کے ساتھ خارج ہوتا ہے۔ بسا اوقات اس سے قضیب، پیڑو اور اس کے اطراف میں ورم پیدا ہو جاتا ہے۔ اس کے کھانے سے منہ اور حلق میں سوزش اور شدید جلن پیدا ہو جاتی ہے، بخار کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے اور عقل خراب ہو جاتی ہے۔ (منصوری)

تیلنی مکھی کا زہر بہت زیادہ گرم ہوتا ہے مثانہ میں پہنچ کر اس میں انتہائی احتراق پیدا کر دیتا ہے چنانچہ مثانہ سے خون اور گوشت پیشاب کے ساتھ خارج ہونے لگتا ہے۔ اس سے شب کوری کا عارضہ پیدا ہو جاتا ہے اور بینائی جاتی رہتی ہے۔ ایسی حالت میں اس کا علاج یہ ہے کہ سویا کے جوشاندے، روغنِ گاؤ اور گرم پانی سے قے کرائیں، غیر مقشر کنجد کے روغن کی نیم گرم مالش کریں، روغنِ گل اور السی میں پکائے ہوئے آشِ جو کا حقنہ کریں۔ (طبری)

ذُرّہ

یونانی نام : فاوطلبھا
عربی نام : ذُرّہ
دیگر نام : جاورس ہندی، غلہ جوار
ہندی نام : جوار، جونہری
انگریزی نام : Maize

غلے کی ایک قسم ہے۔ اس کا لمبا خوشہ تنے پر پایا جاتا ہے اور تنا گیہوں اور جو کے تنے سے موٹا ہوتا ہے۔ اس کے پتے بھی گیہوں اور جو کے پتوں سے موٹے اور چوڑے ہوتے ہیں۔ (الفلاحۃ)

سب سے عمدہ وہ ہے جس کے دانے وزنی اور سفید ہوتے ہیں۔ مزاج سرد و خشک ہے خشکی پیدا کرتا ہے اسی لیے یہ دانہ دستوں کو روکتا ہے۔ اس کا لیپ سردی اور خشکی پیدا کرتا ہے۔ (مجوسی)

ذرق الطیر

ایک پودا ہے جس کا مشہور یونانی نام "بنتومر" ہے اور جس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

ذرق

یہ حند قوقی ہے اور ابو حنیفہ نے ابو زیاد کے حوالے سے بتایا ہے کہ ذرق سبز گھاس کی ایک قسم ہے۔ اسے "عرقصان" بھی کہتے ہیں اور یہ "قت" یعنی "اسپست" کی طرح لمبی ہوتی ہے اور اسپست ہی کی طرح اگتی بھی ہے، نرم و ہموار زمینوں اور ان مقامات پر پائی جاتی ہے جہاں پر پانی جمع ہوتا رہتا ہے۔ میں نے اسے عراق میں دیکھا ہے۔ نبط کے لوگ اسے فروخت کرتے ہیں اور اس کا نام "حند قوقی" بتاتے ہیں۔ حند قوقی کا تذکرہ حرف حار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

ذفرا

عربی نام : ذفرا

کہا جاتا ہے کہ یہ جنگلی سداب ہے۔ (رازی)

ایک گھاس ہے جس کی بو ناگوار ہوتی ہے۔ ایک بالشت لمبی اور سبز ہوتی ہے اس میں تنے اور شاخیں بھی ہوتی ہیں اور پتے "رتم" کے پتوں کے برابر ہوتے ہیں جن کا مزہ کڑوا ہوتا ہے۔ بو ککڑی کی بو جیسی ہوتی ہے، پھول زرد اور گھر درے ہوتے ہیں۔ جن مقامات پر یہ پودا اگتا ہے وہاں پر کثرت سے پایا جاتا ہے۔ احشار کے درد، چوتھیا بخار اور دردِ جگر میں اس کے پتوں کو پیس کر کھانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ (ابو حنیفہ)

ذنب الخیل

یونانی نام : اقورش
عربی نام : ذنب الخیل، ذنب الفرس

نباتی / لاطینی نام : Hippuris vulgaris Linn

انگریزی نام : Joint Weed

ایک پودا ہے جو خندقوں اور آبی مقامات پر اُگتا ہے۔ اس کی ٹہنیاں خول دار، سرخی مائل، کھردری اور گرہ دار ہوتی ہیں۔ یہ گرہیں آپس میں ایک دوسری گرہ سے متصل ہوتی ہیں۔ اس کے پتے بھی اذخر کے پتوں کی طرح باریک اور گنجان گرہوں سے متصل ہوتے ہیں۔ یہ پودا جس درخت کے پاس اُگتا ہے اسی پر لپٹا ہوا بالائی حصے تک پہنچ جاتا ہے اور پھر اسی درخت کے بہت سے کناروں سے گھوڑے کی دُم کی طرح لٹکتا ہے۔ اس کی جڑ خشبی اور سخت ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے میں قوتِ قبض اور تلخی ہوتی ہے اسی لیے چبھن پیدا کیے بغیر انتہائی خشکی پیدا کرتا ہے چنانچہ بڑے بڑے زخم اس کے لیپ سے مندمل ہوجاتے ہیں خواہ یہ زخم اعصاب کے ہی کیوں نہ ہوں اور فتق میں جب آنتیں نیچے کو اتر جاتی ہیں تو اس سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو پانی کے ساتھ کھانے سے منہ سے خون آنے، عورتوں کے جسم سے خون کے خارج ہونے خاص طور سے جب یہ خون سرخ ہوتا ہے، آنتوں کے پھوڑوں اور ہر طرح کے اسہال شکم میں فائدہ ہوتا ہے۔ کچھ لوگوں نے بتایا کہ یہ مثانہ اور چھوٹی آنتوں کے زخموں کو بعض اوقات مندمل کردیتا ہے۔ اس کے عصارے کو شراب اور کسی قدر قابض ادویہ کے ساتھ پینے سے اُن امراض میں فائدہ ہوتا ہے جن میں اسہال کا عارضہ لاحق ہوجاتا ہے اور اگر مذکورہ اسہال کے ساتھ بخار کا عارضہ بھی ہو تو اسے پانی کے ساتھ پلائیں۔ (جالینوس)

یہ پودا چونکہ قابض ہوتا ہے اس لیے اس کا عصارہ نکسیر کے عارضہ کو پوری طرح زائل کردیتا ہے۔ اس کو شراب کے ساتھ کھانے سے آنتوں کے زخموں میں فائدہ ہوتا ہے، مدر بول ہے۔ اس کے پتوں کو اچھی طرح پیس کر لگانے سے مرطوب پھوڑے مندمل ہوجاتے ہیں۔ یہ پودا اپنی جڑ سمیت کھانسی، تنفس انتصابی اور عضلات کے درمیانی حصے کے ٹوٹ جانے میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ اس کے پتوں کو پانی کے ساتھ کھانے سے گردہ و مثانہ اور آنتوں کے زخم مندمل ہوجاتے ہیں اور آنت اُترنے کے عارضے میں تخفیف ہوجاتی ہے۔ اس کی ایک دوسری قسم بھی ہوتی ہے جس کی پتیاں دوسری قسم کی پتیوں سے چھوٹی اور زیادہ سفید و نرم ہوتی ہیں۔ ان کو اچھی طرح پیس کر کے سرکے میں ملا کر لگانے سے زہریلی پھنسیاں ختم ہوجاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

ذنب الخیل معدہ و جگر کے ورموں اور استسقاء میں نافع ہے۔ (مجہول)

ذنب العقرب

یونانی نام : سقرینویداس

عربی نام : ذنب العقرب

ایک دوا ہے جس کا یونانی نام "سقرینویداس" ہے اور جس کے معنی عقرب سے مشابہت رکھنے والے کے ہیں۔ یہ ایک پودا ہے جس میں پتے بہت مختصر ہوتے ہیں اور تخم بچھو کی دُم سے بہت مشابہ ہوتے ہیں جن کا لیپ بچھو کے کاٹے میں نافع ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس دوا کا مزاج تیسرے درجے میں گرم اور دوسرے میں خشک ہے۔ (جالینوس)

ذنب السبع

یونانی نام : فرسون

عربی نام : ذنب السبع، ذنب اللبوۃ

اندلسی نام : بدلیہ، قیدانہ

انگریزی نام : Beast tail

اس کو "ذنب اللبوۃ" بھی کہتے ہیں اور اندلس کے عجمی اسے "قیدانہ" بتاتے ہیں۔ کھیتوں میں یہ پودا اُگتا ہے۔ (مولف)

"فرسون" ایک پودا ہے جس کا تنا دو ہاتھ لمبا ہوتا ہے۔ تنے کا زیریں حصہ مثلث نما ہوتا ہے اور اس پر فاصلے کے ساتھ نرم کانٹے ہوتے ہیں۔ اس کے پتے برگِ گاؤزبان سے مشابہ مگر اس سے چھوٹے ہیں اور ان پر روئیں برگ گاؤزبان کی طرح بہت زیادہ نہیں ہوتے بلکہ اعتدال کے ساتھ پائے جاتے ہیں۔ رنگ سفیدی مائل اور کنارے خار دار ہوتے ہیں۔ تنے کا بالائی حصہ گولائی لیے ہوئے روئیں دار ہوتا ہے جن کے سرے اور کنارے بنفشئی ہوتے ہیں اور انھیں سروں سے بال کی طرح ایک باریک چیز نکلتی ہے اور بقول "اندراس" طبیب "قوسا" نامی قوم کے لوگ اس کی جڑ کو جب کسی درد والے عضو پر لٹکا دیتے ہیں تو اس کا درد موقوف ہوجاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

"قاسں" کے مضافات میں میں نے قبیلۂ بربر والوں کو دیکھا کہ جب گر پڑنے یا کسی اور وجہ سے کسی عضو میں درد ہوتا تھا تو وہ اس کی جڑ میں چاقو سے شگاف دے کر اس کے لعاب کو حاصل کرتے تھے اور پھر مقامِ ماؤف پر چپکا دیتے تھے چنانچہ درد کے موقوف ہونے تک یہ مقامِ ماؤف سے چپکا رہتا تھا شاید "اندراس" نامی طبیب کا مقصد بھی یہی تھا۔ (عبداللہ بن صالح)

اس کی جڑ قابض ہوتی ہے اور اس میں انتہائی لزوجت بھی پائی جاتی ہے۔ اس کی تھوڑی مقدار کے کھانے سے ٹوٹی ہوئی ہڈیاں جڑ جاتی ہیں۔ (غافقی)

ذنب القط

یونانی زبان کے "خروسوقامی عالی" نامی پودے کو اندلس کے باغبان "ذنب القط" کہتے ہیں اور "خروسوقامی عالی" کا تذکرہ میں نے حرف خار کے عنوان میں کر دیا ہے۔

ذنب الخروف

اندلسی / عربی نام : ذنب الخروف، ذنب الخردون

"ذنب الخروف" اس کا اندلسی نام ہے چنانچہ اندلس کے مشرقی علاقوں میں ایک ایسے پودے کو "ذنب الخروف" کہتے ہیں جو شکلاً گول ہوتا ہے اور جس کے پھول "حرف" کے پھولوں سے مشابہ مگر اس سے بڑے ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ یونانی زبان کے "سطرونیوں" نامی پودے کی جڑ کی طرح لمبی ہوتی ہے۔ اس کے پھولوں، بیجوں اور پتوں کا مزہ مولی اور رائی کے مزے سے ملتا جلتا ہے۔ اس کا تذکرہ دیسقوریدوس نے دوسرے مقالہ میں اور جالینوس نے تیسرے مقالہ میں "مندیون" کے نام سے کیا ہے جس کے ضمن میں ذنب الخروف بھی درج ہے۔ اہلِ افریقہ اور اہلِ شام "ذنب الخروف" کو ایک دوسرا پودا بتاتے ہیں جس کا "مندیون" سے کوئی تعلق نہیں ہوتا۔ "مندیون" کا تذکرہ ہم نے ایک دوسرے مقام پر کیا ہے۔ ذنب الخروف کے مزے میں تلخی ہوتی ہے اور اس میں لزوجت بھی کسی قدر ہوتی ہے۔ اس کے پتے اندلس کے "امتن" نامی پودے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ پھول نرم اور شکلاً گول ہوتے ہیں البتہ اس کی ٹہنیاں گنجان، مڑی ہوئی بالائی کنارے پتلے اور سفید ہوتے ہیں اور زیریں حصہ موٹا ہوتا ہے، بیج انتہائی چھوٹے ہیں۔ اہلِ اندلس اس کے پتوں کے عصارے کو آنکھوں کی پھلی میں مجرب بتاتے ہیں۔ میں نے اسے بیت المقدس میں دیکھا ہے۔ وہاں کے لوگ بھی اس کا نام "ذنب الخروف" اور سگِ دیوانہ کے کاٹے میں اسے مجرب بتاتے ہیں۔

(ابوالعباس نباتی)

ذنب الفارۃ

عربی نام : ذنب الفارۃ، ذنب الیربوع، لسان الحمل

فارسی نام : بارتنگ

یہ لسان الحمل (یعنی بارتنگ) ہے۔ اس کی ٹہنیوں کے کناروں پر پائے جانے والے خوشے چونکہ چوہے کی دُم سے مشابہ ہوتے ہیں اس کا نام "ذنب الفار" رکھا گیا ہے اور انھیں خوشوں میں چوہے کی دُم سے مشابہ اس کے بیج ہوتے ہیں۔

ذنب

عربی نام : ذنب

فارسی نام : دُم

انگریزی نام : Tail

جالینوس نے اپنی کتاب "الکیموس" میں لکھا ہے کہ تمام حیوانات کی دُم میں شکم اور آنتوں سے زیادہ صلابت پائی جاتی ہے اسی لیے یہ دیر ہضم ہوتی ہیں۔ ان میں غذائیت بھی کم ہوتی ہے اور چونکہ یہ ایک متحرک عضو ہے اس لیے اس سے فضلات کم بنتے ہیں۔ (رازی)

ذہب

عربی نام : ذہب، عقیان، عسجد

فارسی نام : طلا، زر

اُردو/ہندی نام : سونا، کنچن

انگریزی نام : Gold

سونا معتدل اور لطیف ہوتا ہے۔ اس کے بُرادے کو سوداء کی مرکب ادویہ میں شامل کیا جاتا ہے۔ "عملِ کئی" یعنی داغ دینے کے کام میں استعمال ہونے والی ایک عمدہ اور زود اثر دھات ہے چنانچہ جب اس سے داغ دیا جاتا ہے تو مرض زائل ہو جاتا ہے۔ اس کو منہ میں رو کے رکھنے سے گندہ دہنی دور ہو جاتی ہے۔ اس کے برادہ کو بالخورہ جیسے امراض میں استعمال ہونے والی داخلی و خارجی ادویہ میں ملایا جاتا ہے۔ اس کو بطور سرمہ لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے نیز یہ دل کے درد، خفقان اور فاسد خیالات میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ ایک خیال یہ بھی ہے کہ جب اس سے حمام یعنی کبوتر کے بازوؤں کے اگلے حصے کو داغ دیا جاتا ہے تو وہ اپنے گھونسلے سے مانوس رہتے ہیں اور جب اس کو ۱۴ء۶ ملی گرام کی مقدار میں ۴ لیٹر "زنبق" (روغنِ چنبیلی) میں ڈالا جاتا ہے تو یہ تہہ نشین ہو جاتا ہے اور جب کسی ساڑھے تین سو گرام ٹھوس جسم پر اس کا ۱۴ء۶ ملی گرام ڈالا جاتا ہے تو اس کے اوپر ہی پھیلا رہتا ہے۔ سونے کی سوئی سے کان کی لَو میں جب سوراخ کیا جاتا ہے تو وہ سوراخ بند نہیں ہوتا۔ خالص سونے کو بچوں کے گلے میں لٹکانے سے انھیں کوئی گھبراہٹ نہیں ہوتی اور نہ ہی مرگی کا عارضہ لاحق ہوتا ہے۔ مذکورہ بالا کام کے لیے یہ مجرب ہے۔ بِنصِر والی انگلی میں سونے کی انگوٹھی پہننے سے درد میں تخفیف ہو جاتی ہے۔ مجرب ہے۔

(ابن سینا)

ذوثلاث حبات

یہ "زعرور" ہے۔

ذوالف ورقہ

اس کو "مریافلن" اور "اسطرطیوطس برمی" بھی کہتے ہیں۔

ذوثلاث شوکات

کچھ لوگوں کے خیال کے مطابق یہ شکاعی ہے۔

ذوثلاث ورقات

اس کا اطلاق حندقوقی کی دونوں قسموں حوماز، فصفصہ اور خصی الثعلب" کی ایک قسم پر ہوتا ہے۔ مذکورہ بالا بھی نباتات کا تذکرہ علیحدہ علیحدہ ان کے مقامات پر کر دیا گیا ہے۔

ذوثلاثۃ الوان

ایک قول کے مطابق اس کا اطلاق یونانی زبان کے "طریقیلون" نامی پودے پر ہوتا ہے جبکہ ابن وافد کا خیال ہے کہ یہ ترید ہے حالانکہ یہ ترید نہیں ہے۔

ذوخمسۃ اصابع

اس کا فارسی نام "پنجنگشت" ہے۔

ذوخمسۃ اجنحہ وذوخمسۃ اقسام

یہ "بنطافلن" ہے۔

ذومائۃ شوکیتہ وذومائۃ راس

یہ "قرصعنہ" ہے۔

ذئب

عربی نام : ذئب، خطاف، دوالہ، سرحان، علس، قسام، شندمان
اُردو/ہندی نام : بھیڑیا
ترکی نام : خورد
انگریزی نام : Wolf

بھیڑیے کے جگر کو میں نے غافث سے بنی ہوئی جگر کی مفید دوا میں کئی بار ڈالا ہے لیکن مجھے اس بات کا کوئی تجربہ نہیں ہو سکا کہ اس دوا میں قوت کا اضافہ بھیڑیے کے جگر کی وجہ سے ہوا ہے۔ اس سے متعلق میں نے ان اصحاب سے بھی دریافت کیا ہے جو بھیڑیے کے جگر سے شربت بناتے ہیں۔

بھیڑیے کے جگر سے متعلق مجھے کافی تجربہ ہے چنانچہ اس کو باریک پیسنے کے بعد ساڑھے چار گرام شراب شیریں کے ساتھ کھلانے سے یہ جگر کے سوء مزاج حار اور بارد میں اپنے پورے جوہر کے ساتھ نقصان پہنچائے بغیر نفع بخش ثابت ہوتا ہے لیکن جب امراض جگر کے ساتھ نمایاں طور پر بخار بھی ہوتا ہے تو ٹھنڈے پانی کے ساتھ اس کا کھلانا بہتر ہوتا ہے۔ بھیڑیے کے فُضلہ کو بعض اطباء اس وقت کھلاتے ہیں جب دردِ قولنج میں ہیجان ہوتا ہے۔ اکثر اس کو دردِ قولنج سے پہلے ہی کھلایا جاتا ہے۔ خاص طور سے جب درد کا باعث نفخ نہیں ہوتا۔ میں نے بعض ایسے لوگوں کو بھی دیکھا ہے جن کو اس کے کھانے کے بعد کوئی درد نہیں ہوا اور اگر ہوا بھی تو اس میں کوئی شدت نہیں ہوئی۔ چنانچہ بھیڑیا جب ہڈیاں کھاتا ہے تو بعض طبیب اس کے فُضلہ کو مداومت کے ساتھ کھلاتے ہیں۔ جب اس کے فُضلہ سے کسی مرض کا علاج کیا جاتا ہے تو مجھے اس کے فوائد سے حیرت ہوتی ہے۔ اس کو گلے میں لٹکانے سے اکثر بڑے بڑے امراض میں نمایاں ہوتا ہے۔ نمک، فلفل اور دوسرے تخموں کے ساتھ اس کو اچھی طرح پیس کر سفید شراب یا صرف پانی کے ساتھ کھلانے سے دردِ قولنج میں فائدہ ہوتا ہے۔ بھیڑیے کے شکار کیے ہوئے مینڈھے کے بال کے دھاگے میں اس کے فُضلہ کو باندھ کر پاؤں کے درد میں ران پر لٹکانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اگر مذکورہ بالا شرائط کے ساتھ مینڈھے کے بال کا دھاگہ دستیاب نہ ہو تو بارہ سنگھے کی کھال کے تسمے میں اس کے فضلہ کو باندھ کر ران پر لٹکائیں۔ میں اس کے فضلہ کو چاندی کے ایک چھوٹے اور دور خنے خول میں رکھ کر پاؤں کے درد میں ران پر لٹکاتا تھا۔ اس کا تجربہ جب میں نے پہلے ایک مریض پر کیا اور مفید پایا تو بعد میں کئی مریضوں کو اس کے استعمال کرنے کی ہدایت کی چنانچہ انھوں نے بھی استعمال کیا اور مفید پایا۔ (جالینوس)

بھیڑیا گھاس نہیں کھاتا البتہ جب یہ مریض ہو جاتا ہے تو گھاس کھانے لگتا ہے۔ جس طرح کتا مرضی حالت میں گھاس کھاتا ہے اسی طرح جب یہ پاگل ہو جاتا ہے تو انسانوں کو کھانے لگتا ہے اور کتے اس کے جھوٹے کو نہیں کھاتے۔ بھیڑیے اور نر لومڑی کا ذکر ہڈی کا ہوتا ہے جبکہ تمام جانوروں کا ذکر عضلات اور اعصاب سے بنتا ہے۔ بھیڑیے کی

دم جب تک چراگاہ میں لٹکی رہتی ہے گاتے اور بیل اس کے قریب نہیں جاتے خواہ وہ بھوک سے بیقرار ہی کیوں نہ ہوں۔ جس مقام پر اس کے فضلہ کی دھونی دی جاتی ہے وہاں پر چوہے جمع ہو جاتے ہیں۔ ایک خیال کے مطابق بھیڑیے کی شکار کی ہوئی بکری کے اُون کو پہننے سے شدید خارش کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے اور پہننے والا جب تک اس کو جسم سے اتار نہیں دیتا بدستور باقی رہتا ہے۔ بھیڑیے کے پیشاب کیے ہوئے مقام پر عورت جب پیشاب کرتی ہے تو کبھی حاملہ نہیں ہوتی۔ اس کے دائیں خصیے کو روغنِ زیتون میں ملانے کے بعد اس میں اُون کو بھگو کر عورت جب حمول کرتی ہے تو اس کی خواہشِ جماع زائل ہو جاتی ہے۔ اس کا مرارہ ۵۰۰ ملی لیٹر شہد یا شرابِ طلا کے ساتھ کھانے سے مزمن بخار زائل ہو جاتا ہے اور اس کی آنکھوں کے استعمال سے مرگی کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے اور ان کو جب کسی انسان کے گلے میں لٹکا دیا جاتا ہے تو درندے، کیڑے مکوڑے اور چور اس کے قریب نہیں آتے۔ (خواص ابن زہر)

اس کا پتہ سردی کے باعث عارض ہونے والے اعصابی زخموں کی وجہ سے لاحق ہونے والے تشنج اور کزاز کو روکتا ہے۔ اہم اور پیچیدہ نزلات میں اس کو ناک میں ٹپکانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

بھیڑیا جب کسی گھوڑے کو خوشی کی حالت میں نوچ لیتا ہے تو اس گھوڑے کی رفتار بہتر ہو جاتی ہے، عیادت اس کے لیے آسان ہو جاتی ہے اور وہ اپنے گروہ سے آگے نکل جاتا ہے۔ اس کی چربی کا لگانا بالخورہ اور داء الحیہ میں نافع ہے۔ خون آلود انسان کے خون کو بھیڑیا جب سونگھ لیتا ہے تو اسے کھائے بغیر نہیں چھوڑتا خواہ وہ شخص سر سے پاؤں تک آہنی لباس ہی زیب تن کیے ہوئے کتنا ہی دلیر و بہادر کیوں نہ ہو۔ بکریوں کے رہنے کے مقام پر جب اس کے سر کو دفن کر دیا جاتا ہے تو وہ اسی مقام پر ہلاک ہو جاتی ہیں اور جب اسے کبوتروں کے برج میں لٹکا دیا جاتا ہے تو سانپ اور دوسرے موذی کیڑے مکوڑے اس کے قریب نہیں جاتے۔ بھیڑیے کی شکار کی ہوئی بکری کی کھال پر جب مہر لکھ دی جاتی ہے تو زوجین یعنی میاں بیوی کا اتفاق قطعی طور پر زائل نہیں ہوتا۔ اس کے دانتوں، جلد اور آنکھوں کو جمع کر کے جب کوئی انسان اپنے پاس رکھتا ہے تو دشمنوں پر غالب آتا ہے اور تمام لوگوں کی نگاہوں میں پسندیدہ ہو جاتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

راسن

یونانی نام : اینون، فلوموس

عربی نام : قلموج

فارسی نام : ناثران

دیگر نام : سوسنِ جبلی، زنجبیل شامی، جناح، کلموح

ہندی نام : راسن، راسین، بائے سرفی

سریانی نام : ---

نباتی / انگریزی نام : Inula campena Linn. Elecampane

اندلسی زبان میں اسے "جناح" کہا جاتا ہے۔ (موتف) "اینون" (اس کا یونانی نام ہے) اس کے پتے باریک پتوں والے "قلومس" نامی پودے کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے کھردرے اور لانبے ہوتے ہیں اس کا کوئی تنا نہیں ہوتا۔ اس کی جڑ بڑی اور خوشبودار ہوتی ہے جس کا رنگ یاقوت سے ملتا جلتا ہے اور اس کے مزے میں تیزی پائی جاتی ہے "سوسن" کی طرح اس کی شاخ کو اُگانے کے لیے لگایا جاتا ہے۔ بوف صحرائی کی "لادن" نامی قسم سے بھی یہ مشابہ ہوتا ہے۔ جن پہاڑی مقامات پر درخت خُرما ہوتا ہے وہاں پر یہ پودا اُگتا ہے اس کی جڑ کو موسم گرما میں اُکھاڑنے کے بعد سُکھا کر حفاظت سے رکھ لیا جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کے سبھی اجزاء میں سب سے زیادہ نفع بخش اس کی جڑ ہوتی ہے اس کو کھاتے ہی فوراً جسم گرم نہیں ہوتا اس لیے اس سے متعلق یہ کہنا مناسب ہے کہ اس کے اندر فلفل سیاہ و سفید کی طرح صرف گرمی اور خشکی ہی نہیں پائی جاتی بلکہ اس کے ساتھ ہی ساتھ اس میں رطوبتِ فضلیہ بھی ہوتی ہے اسی لیے اس کو سینہ و پھیپھڑے کے لیے ارگاڑھے اخلاط کو خارج کرنے والے مفید لعوقوں میں ملایا جاتا ہے چنانچہ مذکورہ بالا مقصد میں اس سے انتہائی اچھے اثرات مرتب ہوتے ہیں اس سے اُن اعضا کو حرارت پہنچائی جاتی ہے جن میں رطوبت کی

وجہ سے عارض ہونے والے خلع، شقیقہ اور عرق النسا جیسے مزمن وسرد امراض کے باعث درد ہوتا رہتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے جوشاندے کا پینا مدر بول وحیض ہے شہد کے ساتھ اس کا لعوق بنا کر جب استعمال کیا جاتا ہے تو کھانسی، تنفس انتصابی، عضلات کی بندش کے ٹوٹ جانے، نفخ اور کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں اپنی حرارت کے باعث نفع بخش ثابت ہوتا ہے اس کے پتّوں کے جوشاندے کو یا اس کے پتے کو شراب میں پکا کر لگانے سے عرق النسا میں فائدہ ہوتا ہے شراب طلاء کے ساتھ اس کی جڑ کا مربّہ بنا کر استعمال کرنا معدے کے لیے مُفید ہوتا ہے۔ جو لوگ اس کی جڑ کا مربّہ بناتے ہیں پہلے اس کو کسی قدر سکھا لیتے ہیں پھر پکاتے ہیں اور پھر ٹھنڈے پانی میں بھگو دیتے ہیں اس کے بعد اسے شراب طلا میں ڈال کر حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج تیسرے درجہ کی ابتداً یا اس کے وسط میں گرم وخشک ہوتا ہے اور اس کے اندر رطوبت فضلیہ مائیہ بھی ہوتی ہے جو گرم مزاج اصحاب کے لیے مضر ثابت ہوتی ہے اس کی جڑ مثانہ کو خاص طور سے طاقت دیتی اور سردی کے باعث عارض ہونے والے "تقطیر البول" میں مفید ہوتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

راسن غم وغصہ کو زائل کرتا اور آفات سے دُور رکھتا ہے کیونکہ یہ مقوی معدہ ہوتا ہے۔ عروق ومجاری کے فضلات کو تحلیل کر کے پیشاب اور حیض کے ذریعہ خارج کر دیتا ہے خاص طور سے اس کا شربت۔ (بقراط)

سردی کے باعث عارض ہونے والے سبھی دردوں، ریاحی ہیجان اور نفخ میں مُفید ہوتا ہے۔ اس کے اندر انتہائی قوتِ جلاء ہوتی ہے۔ عضلات کی بندش کے ٹوٹ جانے میں اس کے پتّوں کا ضماد نافع ہے، دردِ سر پیدا کرتا ہے لیکن اس کا نطول شقیقہ کے اندر بلغمی مادّوں کو خاص طور سے تحلیل کرتا ہے اس کا شمار مفرح اور مقوی قلب ادویہ میں ہوتا ہے۔ راسن کے بار بار استعمال کرتے رہنے سے بار بار پیشاب نہیں ہوتا۔ (ابن سینا)

معدے کو حرارت بخشتا اور ملین شکم ہوتا ہے، آنتوں کے متعفن اخلاط کو خارج کر کے مالیخولیا میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے، جو اصحاب بغیر کسی نفسانی سبب کے حُزن وملال میں گھرے رہتے ہیں اُنھیں فرحت بخشتا ہے، سردی کے باعث عارض ہونے پشت اور جوڑوں کے درد میں نافع ہے، لیسدار اخلاط سے سینہ وپھیپھڑہ کا تنقیہ کرتا ہے اسی طرح کھانسی اور دمہ میں بیحد مُفید ہے۔ (تجربتین)

جگر وطحال کے سدّوں میں نافع ہے اس کا کثرتِ استعمال خون کو فاسد کر کے منی کو کم کر دیتا ہے۔ (منصوری)

جسم کو حرارت بخشتا ہے، کاسرِ ریاح ہے، ڈکار لاتا اور غذا کو ہضم کرتا ہے، سرد مزاج اصحاب کے لیے نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ جب اسے ٹھنڈے سرکوں وغیرہ کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے تو غذاؤں کی سردی اس کی گرمی وتیزی کی وجہ سے زائل ہو جاتی ہے۔ (رازی)

اس کی دھونی مدر حیض ہے اس کو کوٹنے کے بعد شہد میں گوندھ کر ساڑھے چار گرام کھلانے سے اُن اعضاء میں گرمی

آجاتی ہے جو سردی کے باعث تکالیف میں مبتلا رہتے ہیں۔ (ماسرجویہ)

بلغمی خلط کو ختم کرتا اور باہ کو ہیجان میں لاتا ہے رطوبات کے باعث عارض ہونے والے جوڑوں کی پھڑکن میں نافع ہے۔ (غافقی)

ادویہ کے جمع کرنے والے قماطوس نامی شخص کا خیال ہے کہ مصر میں راسن کی ایک دوسری قسم پیدا ہوتی ہے جو ایک گھاس ہے جس کی ٹہنیاں ایک گز لانبی "نمام" کی طرح زمین پر مفروش ہوتی ہیں۔ جس کے پتے مسور کے پتّوں سے مشابہ مگر اُن سے لانبے ہوتے ہیں اور ٹہنیوں پر کثرت سے پائے جاتے ہیں اس کی جڑیں چھوٹی چھوٹی، زرد اور چھنگلیا کے بقدر موٹی ہوتی ہیں جن کا زیریں حصہ بالائی حصّے سے پتلا ہوتا ہے اور جن پر سیاہ پوست ہوتے ہیں دریاؤں سے قریبی مقامات اور ٹیلوں پر یہ پودا اُگتا ہے۔ اس کی ایک جڑ کے کھانے سے کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

راوند

یونانی نام : رایون

عربی نام : راوند

فارسی نام : ریوند، بیخ جگری

اُردو/ہندی نام : ریوند چینی، ریوڑ چینی

نباتی نام : Rheum officinale Baillon.

انگریزی نام : Rhubarb

"سیقورس" نامی پہاڑی مقامات پر یہ جڑیں پائی جاتی ہیں اور انھیں مقامات سے ان کو لایا بھی جاتا ہے ایک سیاہ جڑ ہے جو "قنطوریون کبیر" کی جڑ سے مشابہ مگر اس سے چھوٹی اور سُرخی مائل ہوتی ہے ہلکی اور نرم ہوتی ہے نیز اس میں کوئی بُو نہیں ہوتی، اپنے افعال وخواص میں سب سے قوی وہ ہوتی ہے جو کرم خوردہ نہیں ہوتی جس میں لزوجت اور کسی قدر قوتِ قبض ہوتی ہے، چبانے پر جس کا رنگ زرد اور زعفران کا سا ہو جاتا ہے۔ اس کو کھانے سے ریاحی امراض، ضعفِ معدہ، دردوں کی کثرت، عضلات کے ڈھیلے پڑ جانے، ورمِ طحال، دردِ گردہ وجگر، آنتوں کے مروڑ، مثانہ وسینہ کے دردوں، شکم کے بالائی حصے کے پھیل جانے، دردِ رحم وعرق النساء، دمہ اور سینہ کے نفث الدم، ہچکی اور آنتوں کے زخموں، اسہال مزمن، نوبتی بخاروں اور کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی مقدارِ خوراک وہی ہے جو غاریقون کی ہے اور یہ اُنھیں رطوبات کو جذب بھی کرتی ہے جن کو غاریقون نامی دوا جذب کرتی ہے اس کو سرکہ میں ملا کر لگانے سے چوٹ، داد اور مسّوں کے نشانات زائل ہو جاتے ہیں پانی میں ملا کر لگانے سے گرم اورام تحلیل ہو جاتے ہیں اس میں گرمی کے ساتھ ساتھ کسی قدر قوتِ قبض بھی ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس میں متضاد قوتیں پائی جاتی ہیں چنانچہ اس کے اندر جوہر ارضی بارد ہوتا ہے اسی لیے قبض پیدا کرتی ہے اس

میں گرمی بھی ہوتی ہے کیونکہ جب کوئی انسان اس کو دیر تک چباتا ہے تو اس کے مزے میں گرمی اور تیزی محسوس کرتا ہے اس کے اندر جوہر ہوائی لطیف بھی پایا جاتا ہے جس کی دلیل اس کا نرم اور ہلکا ہوتا ہے اور اس کے افعال وخواص سے بھی اکثر اس بات کا مشاہدہ ہوتا ہے کہ اس میں لطیف ہوائی جوہر پایا جاتا ہے۔ اسی لیے قابض ہونے کے باوجود یہ اعصاب کے تفرق اتصال اور عضلات کے زخموں میں نفع بخش ثابت ہوتی، نفخ اور تنفس انتصابی کو زائل کرتی، اور جب سرکہ کے ساتھ اس کو لگایا جاتا ہے تو یہ داد اور چوٹ کے سبز نشانات کو ختم کرتی ہے اس کے اندر اعلیٰ درجے کی قوت قبض بھی پائی جاتی ہے کیونکہ یہ نفث الدم، اسہال شکم اور آنتوں کے ورموں کو زائل کرتی ہے ایسا اس لیے ہوتا ہے کہ اس کے جوہر ارضی بارد اور جوہر ہوائی لطیف میں کوئی باہمی تضاد نہیں ہوتا بلکہ اس کا لطیف ہوائی جوہر اس کے جوہر ارضی بارد کو اعضا کی گہرائی میں آسانی سے پہنچا کر جوہر ارضی بارد کی تقویت کا سبب بنتا ہے۔ (جالینوس)

دوسرے درجے میں گرم وخشک ہے اس کو سرکہ میں پیس کر لگانے سے چہرے کے داغ دھبے زائل ہو جاتے ہیں۔ (روفس)

ضعف معدہ کے باعث عارض ہونے والے اسہال میں نافع ہے۔ (ارہیاسیس)

جسمانی امتلاء اور فتق میں مفید ہے۔ (روفس)

عضلات کی بندش کے ٹوٹ جانے اور اس کے پھیل جانے نیز عضلات کے دردوں میں اس کے روغن کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

دونوں شانوں کے درمیان میں اس کے لگانے سے خوف اور وحشت زائل ہو جاتی ہے۔ (مجہول)

اندرونی اعضا کو یہ دوا طاقت بخشتی اُن کے سدّوں کو کھولتی اور ان کی فاسد رطوبات کو خشک کرتی ہے نیز ڈھیلے اعضا میں سختی پیدا کر دیتی ہے، مقوی جگر ہے، خام اور لیسدار بلغم کی مسہل ہے اور استسقاء میں نافع ہے اس کی ردی قسم جگر کے لیے اپنی تمام قسموں سے زیادہ نفع بخش ثابت ہوتی ہے یہ ایام طفولیت میں گردہ ومثانہ کی نرم پتھریلوں کو توڑتی اور ان کے دردوں میں بیحد مفید ہوتی ہے، مدر بول ہے، عرق ماساریقا اور جگر کے سدّوں یا کثرت رطوبت کی وجہ سے معدہ اور آنتوں میں استرخاء پیدا ہو جانے کے باعث عارض ہونے والے اسہال میں نافع ہے۔ اس کی مقدار خوراک بقول دیسقوریدوس وہی ہے جو غاریقون کی ہے۔ سینے کے امراض میں اُس کے سدّوں اور ورموں کے نفخ کی حالت میں جب درد لاحق ہوتا ہے اور سُدّوں کو کھولنے کی ضرورت پیش آتی ہے تو اس کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے۔ منہ میں اس کو روکے رکھنے سے نفث الدم میں خاص طور سے آسانی ہوتی ہے۔ ومہ میں اس کو کھانے اور منہ میں رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ عضلات کے تفرق واتصال میں اس کا کھانا مفید ہے۔ غذا کے بہت زیادہ کھا لینے کی وجہ سے عارض ہونے والے تخمہ کی یہ سب سے زیادہ مفید دوا ہے کیونکہ یہ معدہ اور آنتوں کا تنقیہ کر دیتی ہے۔ صبر اور اسی طرح ہلیلہ کابلی کو اس میں جب ملا لیا جاتا ہے تو اس کے تنقیۂ معدہ وامعاء کا فعل اور بھی قوی ہو جاتا ہے چنانچہ ایسی حالت میں یہ دماغ کا بہترین تنقیہ کر کے قوت فہم کو تیز کرتی ہے نیز اپنے فعل تنقیہ ہی کے باعث یہ دوا بلغم اور ابخرات کے صعود کی وجہ سے پیدا ہونے والے دردسر میں نافع ہے۔ کہنہ "نوغادیا"

کو جب اس میں ملا لیا جاتا ہے تو اس کے افعال قوی ہو جاتے ہیں چنانچہ یہ جب اس اضافے کے ساتھ یا تنہا استعمال کی جاتی ہے توسن، فالج، اور شقیقہ وغیرہ جیسے دماغ کے سبھی سرد امراض میں نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ کہنہ بخاروں میں بیحد نافع ہے بشرطیکہ مریض کے قویٰ میں ضعف غالب نہ ہو کیونکہ یہ اس قدر کمزوری پیدا کر دیتی ہے کہ اس کے استعمال کے زمانے میں مریض کا اپنی اصلی حالت پر آنا ممکن نہیں ہوتا۔ بلغم کے نفخ کی حالت میں اس سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ بخاروں کی ابتدا میں اس سے پرہیز لازم ہے بلغمی وریحی قولنج میں یہ ریاح کو تحلیل کر کے اور اجابت کو صاف لا کر نفع بخش ثابت ہوتا ہے اس کی سبھی قسموں میں چینی قسم کے افعال وخواص سب سے قوی ہوتے ہیں اس کے عمدہ ہونے کے لحاظ سے فارسی قسم کے افعال وخواص عمدہ ہوتے ہیں۔ اس کی بہت سی قسمیں ہیں چنانچہ شامی قسم سے سینہ کے امراض میں جب اطراف سینہ میں سدّے پیدا ہو جاتے ہیں اور ریاح یا سدّے کی وجہ سے اس میں درد پیدا ہو جاتا ہے تو بہت فائدہ ہوتا ہے۔

(سفیان اندلسی)

ہمارے اس زمانے میں راوند سے مراد چار چیزیں ہوتی ہیں جن میں سے صرف تین دراصل "راوند" ہیں کیونکہ ان تینوں کی ماہیت اور افعال وخواص میں باہمی مماثلت پائی جاتی ہے چوتھی چیز کے محض نام میں راوند سے مماثلت ہوتی ہے اس کی ماہیت اور افعال وخواص راوند سے بالکل الگ ہوتے ہیں۔

دراصل راوند کی تین ہی قسمیں ہوتی ہیں جن میں سے ایک تو راوند جدید اور دو راوند قدیم کے نام سے جانی پہچانی جاتی ہیں۔ راوند قدیم کی ایک قسم کو راوند چینی اور دوسری کو "راوند زنجی" کہتے ہیں جبکہ "راوند جدید" کو "راوند ترکی" اور "راوند فارسی" کہتے ہیں۔

اس کی چوتھی قسم راوند شامی کے نام سے مشہور ہے۔ زمانۂ قدیم میں راوند کا نام صرف دو چیزوں کے لیے مخصوص تھا ان میں سے ایک تو وہ چیز ہے جس کا تذکرہ "دیسقوریدوس" نے تیسرے مقالے اور "جالینوس" نے اپنی کتاب "قوائے ادویۂ مفردہ" کے آٹھویں باب میں کیا ہے۔ جس کا تذکرہ ہم بھی بعد میں کریں گے کہ یہ ہمارے یہاں کی وہی معروف ومشہور قسم ہے۔

دوسری چیز وہ ہے جس کا تذکرہ جالینوس نے اپنی کتاب "الادویۃ المقابلۃ للادواء" کے پہلے باب میں کرتے ہوئے کیا ہے (مذکورہ بالا کتاب "کتاب المعجونات" کے نام سے بھی مشہور ہے) کہ اس قسم کو میں نے دیکھا نہیں ہے اور نہ ہی کسی ایسے شخص سے میری ملاقات ہوئی ہے جس نے دیکھنے کے بعد اس کا تذکرہ کیا ہو علاوہ مشرقی ایشیا کے ایک دیہاتی شخص کے یہ شخص مصر کے عطاروں کے بازار میں چند سال سے جاتا رہا ہے اس نے مجھ سے بتایا کہ راوند مصر کے عطاروں کے پاس تھی چنانچہ وہ لوگ جب اس کو میرے پاس لائے تو معلوم ہوا کہ یہ ایک عصارہ ہے جو راوند چینی سے بنایا گیا ہے۔ راوند چینی میں سختی ہوتی ہے اور چین سے ہمارے یہاں لائی جاتی ہے۔ لانے والوں کا کہنا ہے کہ یہ ایک ایسے پودے کی جڑ ہے جو "قلقاش" (اروی) نامی پودے سے مشابہ ہوتا ہے اس جڑ کو زمین سے مرطوب حالت میں نکالا جاتا ہے اس کے

بعد اس کے دو یا تین ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں اور پھر ان میں سوراخ بنا کر کے دھاگے میں پرو کر ہوا میں لٹکا دیا جاتا ہے جب یہ ٹکڑے خشک ہو جاتے ہیں تو ان کو حفاظت سے رکھ لیا جاتا ہے۔

جالینوس کا کہنا ہے کہ لوگ اس کو زمین سے نکال کر فوراً فروخت کر لیتے ہیں یا تر و تازہ حالت میں اس کو پانی میں اس قدر پکاتے ہیں کہ اس کا عصارہ نکل آتا ہے اور پھر عصارے کو سُکھا کر فروخت کرتے ہیں۔ جس راوند کو ہم نے دیکھا ہے وہ ہتھیلی کے برابر یا اس سے چھوٹی لکڑی کے ضخیم ٹکڑے ہیں جن کا بیرونی رنگ گہری سُرخی لیے ہوئے گرد خورہ ہوتا ہے اور توڑنے پر اس کا اندرونی رنگ زرد درخت خلنج کا سا ہو جاتا ہے۔ اکثر اس کا رنگ قدرے سبز اور گرد خورہ ہوتا ہے اس کا جوہر ہلکا، نرم اور بھربھرا ہوتا ہے۔ چبانے پر اس سے نمایاں طور سے لزوجت نمودار ہوتی ہے۔ اس کے مزے میں ہلکا قبض، تلخی، حرارت اور ہلکی تیزی ہوتی ہے۔ چبائی ہوئی راوند کو جب ہاتھ پر لگایا جاتا ہے تو مقام ماؤف زعفرانی رنگ کی زردی سے رنگین ہو جاتا ہے اس کا شمار ان چیزوں میں ہوتا ہے جو بہت جلد کرم خوردہ اور بوسیدہ ہو جاتی ہیں چنانچہ اس کو لانے والے جس برتن میں اس کو رکھ کر لاتے ہیں اس میں ماميران چینی رکھ لیتے ہیں تاکہ یہ کرم خوردہ اور بوسیدہ نہ ہونے پائے جس طرح آملہ کو تربد اور فلفل کو زنجبیل کے ساتھ رکھ لیتے ہیں۔ سب سے عمدہ راوند وہ ہوتی ہے جس میں مندرجہ ذیل خصوصیات پائی جاتی ہیں یعنی اس کے جوہر میں کوئی غلظت نہیں ہوتی اور اس کی قوتِ قبض بھی بہت قوی نہیں ہوتی، اس کا ٹکڑا کھوکھلا نہیں ہوتا نیز یہ کرم خوردہ نہیں، اس کا رنگ خلنجی ہوتا ہے چبانے پر اس میں مذکورہ بالا لزوجت پائی جاتی ہے اور چبائی ہوئی راوند کا تھوڑا سا ہاتھ میں لگ جانا مقام ماؤف کو کافی رنگین کر دیتا ہے۔ اس کے جوہر میں غلظت کا پایا جانا اور اس کی قوتِ قبض کا بہت زیادہ قوی نہ ہونا اس بات کی دلیل ہے کہ اسے مذکورہ بالا طریقہ سے پکانے کے بعد عصارے کو نکال کر کے کھوٹا بنا دیا گیا ہے۔ اسی وجہ سے اس کا جوہر مائی اور ہوائی کم ہو گیا ہے اور اس پر ارضیت غالب آگئی ہے۔ اس کے ٹکڑے کا کرم خوردہ نہ ہونا اور اس کی لزوجت اس بات کی علامت ہیں کہ یہ نئی ہے اور اس کی رطوبت ضائع نہیں ہوئی ہے اس کے رنگ کا خلنجی ہونا اور دوسرے اعضا کو رنگین بنا دینا اس بات کی دلیل ہے کہ یہ زمین میں پختہ ہو چکی ہے اس کا سبزی مائل اور گرد خورہ ہونا اس بات کی علامت ہیں کہ یہ کمزور ہے اور اس کو زمین سے قبل از وقت نکال لیا گیا ہے۔" راوند زنجی" کو ہمارے یہاں چین سے لایا جاتا ہے اس کا نام زنجی معدن کے لحاظ سے نہیں بلکہ رنگ کے سیاہ ہونے کے لحاظ سے رکھا گیا ہے۔ یہ اپنی شکل وجسامت، لزوجت اور مزے کے اعتبار سے مذکورہ بالا قسم سے مشابہہ ہوتی ہے جبکہ بھربھراہٹ، ہلکے پن اور رنگ کے لحاظ سے مذکورہ راوند سے بالکل جُداگانہ ہوتی ہے کیونکہ یہ وزنی اور سخت ہوتی ہے اسے آسانی سے چبایا اور کوٹا نہیں جا سکتا اس کا رنگ سیاہ سینگھ یا آبنوس اور شیشم کی لکڑی سے مشابہہ ہوتا ہے۔ اس کا شمار بھی ان چیزوں میں ہوتا ہے جو بہت جلد کرم خوردہ اور بوسیدہ ہو جایا کرتی ہیں اس میں سب سے عمدہ وہ راوند ہوتی ہے جو کرم خوردہ نہیں ہوتی جس کا وزن اور جس کی سختی نسبتاً کم ہوتی ہے۔

راوند ترکی و فارسی دونوں ہی ہمارے یہاں ترکستان اور فارس سے لائی جاتی ہیں مجھے معتبر ذرائع سے معلوم ہوا ہے کہ یہ بھی چینی پودا ہے لیکن راوند کی مشہور چینی قسم ترکستان کے ان شمالی علاقوں میں پیدا ہوتی ہے جنھیں اہل فارس "چین ما چین" کہتے ہیں کیونکہ اہل فارس "صین" کو "چین" کہتے ہیں چنانچہ وہ "راوند صینی" کے بجائے "راوند چینی" کہتے ہیں اور اسے سمندری راستے سے فارس ہوتے ہوئے ہمارے یہاں لایا جاتا ہے اور اس کو راوند ترکی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اسے چین اور ترکستان سے متصل ممالک سے لایا جاتا ہے جس طرح "مسک عراقی" کو مسک عراقی اس لیے کہا جاتا ہے کہ یہ عراق سے متصل مُملک ہندوستان سے لایا جاتا ہے چنانچہ انھیں وجوہات کی بنا پر اس کو "راوند فارسی" کہا جاتا ہے یہ اپنی شکل و جسامت، لزوجت، رنگ و مزہ، بھربھراہٹ اور ہلکے پن میں راوند چینی سے مشابہہ ہوتی ہے لیکن مذکورہ بالا خصوصیات میں یہ "راوند زنجی" اور راوند چینی کے بین بین ہوتی ہے۔ نیز اس کا مزہ اور رنگ نسبتاً قوی ہوتا ہے رنگت میں یہ بالکل جُداگانہ ہوتی ہے کیونکہ اس کا بیرونی رنگ زرد اور اندرونی زرد سبزی مائل ہوتا ہے۔ اس کا شمار بھی انھیں چیزوں میں ہوتا ہے جو بہت جلد کرم خوردہ اور بوسیدہ ہو جایا کرتی ہیں۔ اس میں بہتر وہ ہے جو کرم خوردہ نہیں ہوتی، جس کا ٹکڑا انتہائی زرد ہوتا ہے اور چبانے کے بعد جس کا رنگ دوسری چیزوں پر زیادہ چڑھتا ہے۔

راوند شامی کو ملک شام اور اطراف عمان سے ہمارے یہاں لایا جاتا ہے۔ یہ لمبی اور گولائی لیے ہوئے بقدر انگشت موٹی اور سخت جڑیں ہیں جن کا بیرونی حصہ نیلگونی لیے ہوئے گرد خورہ ہوتا ہے۔ توڑنے پر جن کا اندرونی حصہ چکنا اور کسی قدر نیلگوں ہوتا ہے۔ کچھ لوگوں کا کہنا ہے کہ یہ کاشت کیے ہوئے انجدانِ سیاہ کی جڑ ہے اور اس کا نام بعض اصحاب نے "راوند دواب" رکھا ہے کیونکہ جانوروں کے جگر کے فعل میں جب نقص پیدا ہو جاتا ہے تو معالجینِ حیوانات اس کے سفوف کو جانوروں کی غذا میں شامل کر دیتے ہیں۔ اکثر اسے راوند ترکی بھی کہا جاتا ہے کیونکہ راوند کو فروخت کرنے والے اس میں راوند ترکی ملا کر ترکی ہی کی جگہ اسے فروخت کر لیتے ہیں اور وہ لوگ اسے ترکی راوند سمجھ کر خرید بھی لیتے ہیں جنھیں اس سے متعلق کوئی علم نہیں ہوتا۔

جس راوند کا تذکرہ جالینوس نے اپنی کتاب "الادویۃ المقابلۃ الادوا" میں کیا ہے وہ از قسم نباتات نہیں ہے بلکہ وہ عصارہ ہے جسے تازہ راوند چینی سے حاصل کر لیا جاتا ہے اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کر لیا جاتا ہے چنانچہ پانی میں پکائے بغیر جب اس کے عصارے کو حاصل کیا جاتا ہے تو وہ خالص اور کارآمد ہوتا ہے لیکن جب اس کو پانی میں پکا کر حاصل کیا جاتا ہے تو وہ کھوٹا ہو جاتا ہے یہ کھوٹ اور آمیزش اس لیے کی جاتی ہے کہ راوند اس صورت میں اپنی اصلی حالت پر باقی رہتی ہے چنانچہ اسے خشک کرنے کے بعد اصلی بتا کر فروخت کر لیا جاتا ہے۔

فاضل جالینوس اس کے "کُل" و "تجزی" افعال و خواص کے ذیل میں کہتے ہیں کہ چینی، زنجی اور فارسی اس کی تین قسمیں ہوتی ہیں اور تینوں کی قوت اور افعال و خواص تقریباً یکساں ہوتے ہیں البتہ ان تینوں میں اختلاف ان کی قوت و افعال و خواص کی کمی و زیادتی کے اعتبار سے ہوتا ہے جبکہ راوند شامی ہر اعتبار سے مذکورہ بالا تینوں قسموں سے جُداگانہ ہوتی

ہے اس لیے میں نے مناسب سمجھا کر ایک ہی چیز کی تکرار و طوالت سے بچتے ہوئے تینوں قسموں کا تذکرہ ایک ساتھ اور شامی قسم کا بیان الگ سے کروں۔ چنانچہ جالینوس کے بتائے ہوئے طریقے پر جب ہم نے اسے جانچا اور پرکھا تو اسے مختلف متضاد جوہروں سے مرکب پایا کیونکہ اس کی غیر معمولی قوتِ قبض اس بات کی دلیل ہے کہ اس کے اندر "جوہر ارضی بارد" کافی مقدار میں پایا جاتا ہے جبکہ اس کی معمولی گرمی و تیزی اس بات کی علامت ہے کہ اس کے اندر جوہر ناری کسی قدر پایا جاتا ہے اور اس کی غیر معمولی تلخی اس بات کی دلیل ہے کہ اس کے جوہر ارضی کے افعال و خواص کا معاون اس کا جوہر ناری ہوتا ہے جبکہ اس کی خفت، نرمی اور بھربھراہٹ سے یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ اس کے اندر جوہر ہوائی لطیف پایا جاتا ہے جو دوا مذکورہ بالا صفات کی حامل ہوتی ہے اس کے جوہر میں لطافت غالب ہوتی ہے اور اس کے مزاج میں اوسط درجے کی گرمی و خشکی پائی جاتی ہے اسی لیے اس کے افعال کلی یا کلی سے مشابہہ ہوتے ہیں چنانچہ اس کے اوّلی افعال دوسرے درجے میں گرمی و خشکی کے ذریعہ ظاہر ہوتے ہیں جبکہ اس کے ثانوی افعال ریاح اور دوسرے مادوں کو تحلیل و تلطیف کرکے، سدّوں کو کھول کر، عروق و مجاری کا جلاء و تنقیہ کرکے، پیشاب کا ادرار کرکے اور رسنے والے مادوں کو روک کرکے، ڈھیلے اعضا کو مضبوط اور قوی بنا کر، مرطوب اور چپلے پھوڑوں کو سکھا کرکے رونما ہوتے ہیں اس کے جوہر بارد و قابض کے اثرات قوت کے ساتھ ظاہر ہوتے ہیں خواہ اس جوہر کے ساتھ اس کا دوسرا متضاد جوہر ملا ہوا کیوں نہ ہو کیونکہ اس کے ان دونوں متضاد جوہروں کے افعال و خواص میں کوئی تضاد نہیں ہوتا اور ایک جوہر کا فعل دوسرے جوہر کے فعل میں کوئی رکاوٹ نہیں پیدا کرتا بلکہ اس کا جوہر حار جوہر ارضی بارد کے اثرات کو جسم کی گہرائی اور اس کے اطراف میں پہنچاتا اور نفوذ کرا دیتا ہے تو لازمی طور پر جوہر ارضی بارد کے اثرات اور بھی قوی و تیز ہو جاتے ہیں مسلسل تجربوں سے یہ بات معلوم ہوئی ہے کہ اس کے اندر فادزہر اور زہریلے کیڑوں مکوڑوں کے زہروں سے نجات دلانے کی قوت پائی جاتی ہے۔ دیسقوریدوس نے بڑی صراحت سے بات کہی ہے کہ اس کے اندر فادزہر کی قوت پائی جاتی ہے۔ البتہ اس کی قوت اسہال کو متقدمین اطبا میں سے کسی ایک نے بھی نہیں سمجھا ہے، نا ہی معلوم کیا ہے اور نا ہی متاخرین اطبا میں سے کسی نے اس کی مذکورہ قوت سے متعلق کوئی حل تلاش کیا ہے البتہ ہمارے شہر کے ہم عصر اطبا نے اس کی قوتِ مسہلہ کو سمجھا ہے عام اطبا میں سے کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ دوا صرف دو ہی رقیق خلطوں کا تنقیہ کرتی ہے لیکن صحیح یہ ہے کہ اس کی مختلف قسمیں جسم کو دونوں رقیق خلطوں سے پاک و صاف کرتی ہیں یہاں تک کہ لیسدار اور خام بلغم کا بھی ان سے تنقیہ ہو جاتا ہے تو لازمی طور پر مذکورہ خلطوں کی وجہ سے پیدا ہونے والے بہت سے امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔

جہاں تک سوال اس کے جزئی افعال و خواص کا ہے تو اس کا کھانا مقوی معدہ و جگر ہے اور اس کو کھانے سے آنتوں اور طحال، گردہ و مثانہ اور رحم میں طاقت پیدا ہو جاتی ہے۔ خلاصہ یہ کہ راوند سبھی اندرونی اعضا کو بیحد طاقت بخشتی ہے، ان کے سدّوں کو کھولتی، ان کی فاسد رطوبات کو سکھاتی، ان کے استرخاء و ڈھیلے پن کو زائل کرتی اور ریاح کو تحلیل کرتی ہے اسی لیے اکثر ان کے دردوں کو سکون بخشتی ہے اس کے یہ افعال معدہ و جگر پر زیادہ موثر اور نمایاں طور پر رونما ہوتے

ہیں خاص طور سے جگر حار کیونکہ اس کا مزاج جگر کے مزاج سے مشابہہ ہوتا ہے اسی لیے یہ سوء القنیہ اور استسقاء کی سبھی قسموں میں نفع بخش ثابت ہوتی ہے البتہ جگر کے ورم حار کی وجہ سے پیدا ہونے والے استسقاء میں اس سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا سدّوں کی وجہ سے پیدا ہونے والے یرقان میں اس سے فائدہ ہوتا ہے خاص طور سے جب اس میں لک، غافث اور بالچھڑ جیسی چیزوں کا اضافہ کرکے حسب ضرورت کشوث یا بعض سبزیوں کے پانی یا بیخ بادیان، بیخ کاسنی، بیخ کرفس اور بیخ کبر کے پانی کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے طحال کی صلابت میں سکنجبین کے ساتھ نفع بخش ثابت ہوتی ہے خاص طور سے وہ سکنجبین جو بیخ بادیان، بیخ کاسنی، بیخ کرفس اور بیخ کبر کے سرکے سے بنی ہوئی ہوتی ہے۔ ہچکی، ترش ڈکاروں، شکم کے بالائی حصّے کے پھیل جانے، فتق اور آنتوں کے مروڑ میں اس کو شراب ریحانی یا انیسون اور خالص گرم پانی کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ کثرتِ رطوبات کے باعث جب معدہ اور آنتیں ڈھیلی ہو جاتی ہیں اور پھر اسہال کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے تو اسے تنہا یا خشک گلاب سے بنی ہوئی شراب کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے ماساریقا کی سختی کی وجہ سے عارض ہونے والے اسہال میں شراب ریحانی یا بالچھڑ کے ساتھ کھانا مفید ہے۔ ذوسنطاریائے معوی میں اس کی قوت مسہلہ کو کمزور کرنے والی اور قوتِ قابضہ کو اندمال پیدا کرنے والی قوت کو برانگیختہ کرنے والی ادویہ مثلاً عراقی گلاب، گلنار، طراثیث اور ببول کے گوند کے ساتھ اس کو کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ قولنج ثفلی و بلغمی اور ریحی میں اس کو خاص طور سے خیار شنبر، آب کشمش اور بسفائج کے ساتھ کھانا مفید ہے زمانۂ طفولیت میں پیدا ہونے والی مثانہ کی پتھریاں اور راوند کی قوتِ جلا و تلطیف اور ادرار کے باعث خارج ہو جاتی ہیں خاص طور سے جب اس کو آب پرسیاؤشاں اور برگ سقولوقندریون جیسی چیزوں کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ رحم کے نزف الدم میں آب بالچھڑ یا شربت بارتنگ کے ساتھ اس کا کھانا مفید ہے۔ کثرتِ غذا کی وجہ سے عارض ہونے والے تخمہ میں یہ معدہ اور آنتوں کا تنقیہ کرنے کے بعد انھیں اعتدال کے ساتھ حرارت اور لطافت دے کر نفع بخش ثابت ہوتی ہے اسی لیے یہ تخمہ میں سب سے زیادہ مفید ہوتی ہے اور جب اس میں کسی قدر ہلیلۂ کابلی، صبر سقوطری اور غاریقون کی مادہ قسم کا اضافہ کر لیا جاتا ہے تو اس کے افعال انتہائی قوی ہو جاتے ہیں ایسی صورت میں یہ دماغ کا بہترین تنقیہ کرتی اور کند ذہنی میں تنہا نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ مذکورہ بالا اضافہ کے ساتھ یہ دردِ سر کی مختلف قسموں، شقیقہ اور سر کے تمام دردوں میں نافع ہے۔ بلغم اور مرۂ صفرا کے باعث پیدا ہونے والے ابخرات کی وجہ سے پیدا ہونے والے دوسرے امراض، متعفن بلغم کی وجہ سے صعود کرنے والے ابخرات کے نتیجے میں پیدا ہونے والے امراض، فالج اور رعشہ میں یہ تنہا یا کہنہ "نوغادیا" کے اضافے کے ساتھ نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ سینے کے نفث الدم، گاڑھے مادوں کی وجہ سے پیدا ہونے والے دوسرے امراض اور سدّوں، تنگیٔ نفس اور دمہ، نفث الدم کے آسان بنانے اور سینے کے پختہ ورموں میں جب انھیں توڑنے کی ضرورت پیش آتی ہے تو اس کو منہ میں روک کے رکھنے، نگلنے یا پانی ملی ہوئی شراب طلاء کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے عضلات و اعصاب کی چوٹ ان کی بندش کے ٹوٹ جانے اور ان کے ضعف میں اس کا شراب ریحانی کے ساتھ کھانا مفید ہے۔ عرق النساء میں اس وقت خاص طور سے نفع بخش

ثابت ہوتی ہے جب یہ جوشاندۂ اسارون اور جوشاندۂ قنطوریون دقیق کے ساتھ استعمال کی جاتی ہے۔ بلغمی یا صفراوی خلطوں کی وجہ سے عارض ہونے والے جوڑوں کے دردوں یا بلغمی وصفراوی خلطوں کی وجہ سے پیدا ہونے والے جوڑوں کے دردوں میں مُفید ہوتی ہے۔ بلغم وصفرا میں تعفن وفساد کے باعث یا بلغم وصفرا سے مرکب مادے میں تعفن کے باعث عارض ہونے والے بخاروں میں جب مادے کے اندر نضج پیدا ہوجاتا ہے تو یہ ان مادوں کا تنقیہ اسہال کے ذریعہ کرتی ہے مزمن نوبتی بخاروں خاص طور سے بلغمی بخاروں کے آخر میں جب فضلات عروق یعنی رگوں میں باقی رہ جاتے ہیں اور انھیں تنگ کردیتے ہیں نیز مزمن بخاروں کی وجہ سے جب اندرونی اعضا میں ضعف پیدا ہوجاتا ہے اور بخار پھر سے لوٹ آتا ہے تو ایسی صورت میں یہ نفع بخش ثابت ہوتی ہے خاص طور سے جب اس کی حرارت کو عراقی گلِ سرخ، عصارۂ امبر باریس اور صندل مقاصیری کے ذریعہ زائل کر دیا جاتا ہے بڑے بڑے گرم ورموں میں اس کو بعض مفید رطوبتوں کے ساتھ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ چہرے کی جھائیں، داد اور چوٹ کے نشانات جیسے داغ دھبوں میں اس کو سرکہ کے ساتھ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے حسب ضرورت اور قوت برداشت اس کی مقدار خوراک تقریباً ۲۲۵ ملی گرام سے لے کر ساڑھے چار گرام تک ہے مذکورہ بالا افعال وخواص راوند کی تینوں قسموں کے ہیں جنھیں تجربے اور "قوانین عباسیہ" کے ذریعہ معلوم کیا گیا ہے البتہ معدہ وجگر اور اندرونی اعضا کو طاقت دینے میں اور مخصوص اسہال، ذوسنطاریا اور حمیات عفنہ کے اندر مفید ہونے میں راوند چینی کے افعال سبھی قسموں سے زیادہ قوی ہوتے ہیں کیونکہ اس کے جوہر میں لطافت اور اس کے مزاج میں اعتدال سبھی قسموں سے زیادہ پایا جاتا ہے جب کہ راوند ترکی کی عام قوت مسہلہ سب سے قوی ہوتی ہے اور راوند زنجی اپنے افعال وخواص میں سبھی اعتبار سے چینی سے کم ہوتی ہے اور چینی راوند پر اس کی دوسری قسموں کو ترجیح نہیں دی جاسکتی البتہ جب زیادہ اسہال لانے کی ضرورت پیش آتی ہے اور اندرونی اعضا کی تقویت کم مقصود ہوتی ہے نیز اندرونی اعضا کو زیادتیٔ حرارت سے کسی نقصان کا اندیشہ نہیں ہوتا تو ترکی راوند اس مقصد کے لیے سب سے زیادہ مفید ہوتی ہے چنانچہ قولنج بلغمی میں عام جسم کے اندر حرارت کی زیادتی نہیں ہوتی اور اندرونی اعضا قوی ہوتے ہیں تو راوند ترکی سے فائدہ ہوتا ہے۔ راوند شامی کا استعمال ہمارے یہاں علاج ومعالجہ میں بہت کم ہوتا ہے اور ہمارے اکابرین نے بھی اِسے برائے نام استعمال کیا ہے۔ اسی لیے ہمیں اس کے افعال وخواص سے اتنی واقفیت نہیں ہے جتنی اور قسموں سے ہے ہم اسے ضعف معدہ کے عارضہ میں استعمال کرتے ہیں چنانچہ ضعف معدہ اور اس کے استرخا، ورمِ جگر وطحال کے ضمادوں اور حابس سفوفوں میں اس کو شامل کرتے ہیں۔ یہ سینے کے امراض اور اس کے اطراف میں واقع ہونے والے سدّوں اور ریاح کے باعث عارض ہونے والے دردوں میں نافع ہے۔ (ابن جمیع)

ضعف معدہ وجگر میں اس کا بدل اس کا ڈیڑھ گنا گل سرخ منقی ہے اور اس کا پانچ گنا بالچھڑ ہے۔ (رازی)

رازیانج

یونانی نام : ماردیون، مارسیون، برلیا، قومارثون
عربی نام : رازیانج
فارسی نام : بادیان، رازیانہ، جوللو، بادتخم
دیگر نام : بسباس
اُردو/ ہندی نام : سونف، سونپھ، بریالی
رومی نام : شمار
نباتی نام : Foeniculum vulgare Mill Fennel

یہ ایک انتہائی مسخن یعنی تیسرے درجے کی گرم دوا ہے۔ جبکہ اس میں خشکی گرمی کی طرح نہیں پائی جاتی ہے اسی لیے یہ پہلے درجہ میں خشک ہوتی ہے۔ اپنی انھیں کیفیات کے باعث یہ دُودھ کو پیدا کرتی، موتیا بند میں نفع بخش ثابت ہوتی اور مدر بول وحیض ہوتی ہے۔ (جالینوس)

"ماریون" اس کا یونانی نام ہے اس کے پھل کو کھانے سے دُودھ میں اضافہ ہوتا ہے اور اس کے بیجوں کو تنہا یا جَو میں پکا کر کھانے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے اس کے خوشے کے جوشاندے کا پینا مدر بول ہے اسی وجہ سے یہ درد گردہ ومثانہ میں مفید ہے کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں اس کے جوشاندے کو شراب کے ساتھ پلایا جاتا ہے۔ اس کا جوشاندہ مدر حیض ہے۔ بخاروں میں اس کو آب تازہ کے ساتھ کھانے سے التہاب معدہ اور غثیان کا عارضہ موقوف ہوجاتا ہے۔ سونف کی جڑ کو پیسنے کے بعد شہد میں ملا کر لگانے سے سگ دیوانہ کے کاٹے کے اثرات زائل ہوجاتے ہیں۔ اس کے پانی کو دُھوپ میں سُکھانے کے بعد بینائی کو تیز کرنے والے سرموں میں ملا کر فائدہ حاصل کیا جاتا ہے اس کے تازہ پتّوں اور اس کی تازہ ٹہنیوں کے پانی کو بھی نکال کر کے مذکورہ بالا طریقے سے بینائی کو تیز کرنے والے سرموں شامل کر کے فائدہ حاصل کیا جاتا ہے اس کی جڑ کے پانی کو بھی اس وقت نکال کر مذکورہ بالا مقصد کے لیے استعمال کیا جاتا ہے جب یہ اپنے اُگنے کے ابتدائی دور سے گذر رہا ہوتا ہے مغرب سے متصل سوریا نامی شہروں میں اُگنے والے سونف کے پودے سے گوند سے مشابہہ ایک رطوبت نکلتی ہے چنانچہ وہاں کے لوگ اس کے تنے کو کاٹ کر کے آگ کے پاس لے جاتے ہیں تو اس سے پسینہ کی طرح ایک رطوبت خارج ہوتی ہے جو گوند سے مشابہہ ہوتی ہے سُرمہ میں اس رطوبت کے افعال سونف سے قوی ہوتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

یہ ایک بقل یعنی سبزی ہے اور اس کو جوش دینے کے بعد صاف کر کے جب استعمال کیا جاتا ہے تو کاسنی کی طرح نفع بخش ثابت ہوتی ہے اور جب اس کے پانی کو دوسری سبزیوں کے پانی میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے تو اس کے اثرات جسم کے اطراف تک پہنچ کر مقام مرض تک پہنچ جاتے ہیں کیونکہ اس کا پانی سریع النفوذ نہیں ہوتا اس کے

پھل میں گرمی اس کے پتوں سے زیادہ ہوتی ہے اور اس کے پتے پھلوں کے بہ نسبت دردوں کو جلد زائل کر دیتے ہیں اس کی جڑ کے افعال علاج معالجہ میں پتوں اور بیجوں کے بہ نسبت قوت کے ساتھ مرتب ہوتے ہیں۔ (حبیش بن الحسن)

جگر و طحال کے سدوں کو یہ دوا کھولتی ہے چنانچہ کوٹنے کے بعد اس کے پانی کو نکال کرکے جوش دینے کے بعد جھاگ کو نکال کر شہد کے شربت یا سکنجبین کے ساتھ پینے سے مزمن اور نوبتی بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (مسیح)

اس کے پانی کو سکھا کر شہد میں ملا کر بطور سُرمہ لگانے سے بچوں کی آنکھوں میں پانی اُترنے کا عارضہ زائل ہو جاتا ہے اس کا کھانا اور اس کے بیجوں کے پانی کا پینا بینائی کو تیز کرتا ہے۔ (مجہول)

"فلاحتہ النبطیہ" کے مصنف نے حضرت آدم علیہ السلام کے حوالے سے یہ بات کہی ہے کہ جب کوئی انسان اس کے بیجوں کو ساڑھے تین گرام کی مقدار میں بموزن شکر کے ساتھ ہر سال اس زمانے میں مداومت سے کھاتا ہے جس میں سُورج "برج حمل" میں آتا ہے اور پھر "برج حمل" سے "برج سرطان" میں آجاتا ہے تو وہ کبھی مریض نہیں ہوتا خواہ اپنی عمر طبعی کو ہی کیوں نہ پہنچ چکا ہوتا ہے اور تا عمر اس کے حواس دُرست رہتے ہیں۔ (شریعت)

یہ دیر ہضم ہوتی ہے اور اس سے حاصل ہونے والی غذائیت خراب ہوتی ہے یہ مزمن بخاروں میں نافع ہے۔

"دیمقراطیس" کا خیال ہے کہ کیڑے مکوڑے اس کے تازہ بیجوں کو بینائی کی تقویت کے لیے چرتے ہیں افعی اور دوسرے سانپ موسم سرما کے بعد جب اپنے سوراخوں سے نکلتے ہیں تو ان کی بینائی زائل ہو جاتی ہے چنانچہ وہ اپنی آنکھوں کو اس کے پودے پر رگڑتے ہیں اور بینائی واپس آجاتی ہے۔ (ابن مینا)

اس کے تازہ پتوں کے عصارے اور اس کی جڑ و بیج کے جوشاندے کے فوائد تقریباً یکساں ہوتے ہیں لیکن بیجوں کا جوشاندہ نسبتاً قوی ہوتا ہے اس کے سبھی جوشاندے سدوں اور گاڑھے ریاح کے باعث عارض ہونے والے سینہ و پہلو کے درد میں نافع ہیں، سینے کے اخلاط کو تحلیل کر دیتے ہیں جس کی وجہ سے ان کا خارج ہونا آسان ہو جاتا ہے، معدہ کو حرارت و جلا بخشتے اور مدر بول ہوتے ہیں ترش بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والی پیشاب کی سوزش اور اس کے درد میں نافع ہیں حیض کے ادرار میں اس کے اثرات قوی نہیں ہوتے۔ (تجربتین)

بادیان مصلح معدہ ہے۔ اس کے خشک بیج کا سریع ریاح ہونے کے ساتھ ساتھ گردہ و مثانہ کے سدوں کو کھولتے ہیں اور خشک ہونے کی وجہ سے تمام بیجوں کی طرح یہ درد سر نہیں پیدا کرتے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

"اقوماروں" یہ جنگلی سونف ہے اس کے بیج "لیناتوطس" نامی پودے کے بیجوں سے مشابہہ ہوتے ہیں اس کی جڑ خوشبودار ہوتی ہے جس کے کھانے سے "تقطیر البول" کا عارضہ جاتا رہتا ہے۔ اور اس کا حمول مدر حیض ہوتا ہے اس کی جڑ اور بیجوں کا کھانا حابس شکم ہے یہ دونوں کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں نافع ہیں، پتھریوں کو توڑنے اور یرقان کو زائل کرنے میں اس کے پتوں کے جوشاندے کا پینا دُودھ کو پیدا کرتا اور نفاسی خون کا بڑی حد تک تنقیہ کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

کچھ لوگ جنگلی سونف کے بڑے پودے کو "اقومارثون" کہتے ہیں اس کے بیج اور اس کی جڑ میں خشکی پیدا کرنے کی قوت بُستانی سونف سے زیادہ ہوتی ہے۔ میرا خیال ہے کہ اس کی جڑ اور اس کے بیج اسی وجہ سے حابس شکم ہوتے ہیں کیونکہ ان میں نمایاں قوتِ قبض نہیں ہوتی اس کے اندر پتھریوں کو توڑنے، یرقان کو زائل کرنے اور بول و حیض کے ادرار کی قوت کا پایا جانا ممکن ہے لیکن اس کی اِس قسم سے اس قدر دُودھ جمع نہیں ہوتا جتنا بُستانی سے جمع ہوتا ہے۔ (جالینوس)

"اقومارثون" نام کا ایک دوسرا پودا بھی ہوتا ہے جس کے پتے نسبتاً چھوٹے اور باریک کسی قدر لانبے ہوتے ہیں اور پھل کشنیز کی طرح گول اور خوشبودار ہوتے ہیں اور ان میں گرمی و تیزی ہوتی ہے قوت میں یہ پودا "اقومارثون آخر" یعنی جنگلی سونف سے مشابہہ مگر اس سے ضعیف ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

جالینوس بھی مذکورہ پودے کے جملہ خصوصیات کے بارے میں دیسقوریدوس کے ہمنوا ہیں۔ (مولف)

رازیانج رومی و رازیانج شامی

یہ انیسون ہے جس کا تذکرہ حرف الف کے عنوان میں کیا جا چکا ہے۔

رائینج

اندلس کے عوام اس کو "راتیانج"، "رجبیۃ" اور "دورشینۃ" بھی کہتے ہیں یہ صنوبر کا گوند ہے جس کا تذکرہ علک کے اقسام کے ساتھ حرف عین کے عنوان میں آئے گا۔ کچھ لوگ علک کی سبھی قسموں کا نام "رآتینجا" بتاتے ہیں علاوہ "صنینا" کے کیونکہ "صنینا" کا اطلاق "فلونیا" پر خاص طور سے ہوتا ہے اور اس کی تمام قسموں کا نام علک ہے۔

رانج

ابو حنیفہ کے مطابق یہ ناریل ہے جس کا تذکرہ حرفِ نون کے عنوان میں کیا جائے گا۔

راطینیٰ

یہ تمام گوندوں کا یونانی نام ہے۔

رازقی

عربی نام : رازقی
فارسی نام : سوسن سفید

انگریزی نام :

سفید سوسن کو رازقی اور اس کے روغن کو روغن رازقی کہتے ہیں اس سے متعلق یہی قول "کتاب المائر" کے مصنف "ابو سہل مسیحی"، "کتاب الاختصارات الاربعین" کے مصنف عبیداللہ بن یحیٰی اور صاحب لغتہ یعنی "کتاب البلغ" کے مصنف کا بھی ہے ان اصحاب کے علاوہ کچھ اور لوگوں نے کہا ہے کہ "قطن" کو اہل "قری"[1] "رازقی" کہتے ہیں۔ (امین الدولہ بن تلمیذ)

کتان کا نام بھی رازقی ہے جیسا کہ اطبا رازقی کہہ کر کتان مراد لیتے ہیں۔ اس کا تذکرہ مَیں نے اس لیے کیا ہے کہ بعض نادان اصحاب نے یہ دعویٰ کیا ہے کہ روغن رازقی انگور کی کلی سے بنایا جاتا ہے اور بعض اصحاب نے یہ بھی دعویٰ کیا ہے کہ روغن رازقی روغن تخم کتان ہے جبکہ حقیقت یہ ہے کہ روغن رازقی سفید سوسن کا روغن ہے۔ (سکری)

ربیثا

عربی نام : ربیثا

یہ سالن کی ایک قسم ہے اہل عراق اس کو اور "صحناۃ" نامی سالن کو چھوٹی مچھلیوں سے بناتے ہیں۔ (تمیمی)

معدہ کے لیے مفید ہے اور اس کی رطوبت کو سکھاتا ہے خاص طور سے جب اس کو "صعتر"، کلونجی، کرفس اور سداب کے ساتھ کھایا جاتا ہے یہ باہ میں برانگیختگی پیدا کرتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

یہ سالن "اربنان" سے زیادہ گرم ہوتا ہے۔ (بصری)

"ربیثا" کے افعال وخواص "صحناۃ" ہی جیسے ہوتے ہیں مگر ربیثا معدہ سے بہت جلد نیچے کو اُترتا ہے اور معدہ کے متعفن بلغم کی وجہ سے پیدا ہونے والے ابخرات کو زائل کرتا ہے پیاس لگانے کی خاصیت کے لیے سرکہ اور کانجی کی تمام قسمیں اس کے سبھی مضر اثرات کے لیے مصلح ہیں۔ (رازی)

ربل

عربی نام : ربل

"ربل" ایک ایسے پودے کا عربی نام ہے جس کے پتے "اوفاریقون صغیر" کے پتوں سے مشابہ مگر اس سے زیادہ سبز اور زیادہ گھونگھریالے ہوتے ہیں اور ٹہنیوں پر بہت زیادہ پائے جاتے ہیں ٹہنیوں کے بالائی حصے میں اس کے چھوٹے چھوٹے دندانے دار اقحوانی شکل کے پھول لگتے ہیں جن کا مزہ اور جن کی بُو قیصوم کے مزے اور بُو سے مشابہ ہوتی ہے اس کے نام کا پہلا حرف[راء]

---

[1] قری خرطوم سے ۸۰ کلومیٹر کے فاصلے پر دریائے نیل کے کنارے واقع ایک گاؤں ہے۔ المنجد الکبیر صفحہ ۱۰۳

اور پھر یائے مفتوحہ اس کے بعد لام ہے میرے نزدیک یہ برنجاسف کی ایک قسم ہے۔ (ابوالعباس الحافظ)

اس دوا کے بارے میں مجھ سے ایک معتبر شخص نے بتایا (جس کا شمار اُمرا میں ہوتا ہے اور جو "براغشہ" کی ایک اولاد ہے اور "بلبیس"[1] کے قیدخانے میں بھی رہ چکا تھا) کہ یہ اُن کے نزدیک افعی اور دوسرے سانپوں کے کاٹے میں مجرب ہے اور اس حالت میں مریض کو اس کے سات گرام کھلانے سے عجیب وغریب اثرات رونما ہوتے ہیں۔ (موفق)

ربرق

اہل یمن اسے "عنب الثعلب" سمجھتے ہیں۔ (ابوحنیفہ)

رتبہ

یہ بندق ہندی ہے جس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کیا جا چکا ہے۔

رثم

عربی نام : رثم

ایک بوٹی ہے جس کی ٹہنیاں لمبی اور سخت ہوتی ہیں جنھیں آسانی سے کوٹا نہیں جا سکتا نیز ان میں کوئی پتّا نہیں ہوتا ہے اور اِن سے انگور کی شاخوں کو باندھا جاتا ہے۔ اس کے پھل اور غلاف "قاشلبوش" نامی دانے سے ملتے جلتے ہیں اور "قاشبوش" نامی دانہ "لوبیا" سے مشابہ ہوتا ہے غلافوں میں مسور سے مشابہ اس کے چھوٹے چھوٹے بیج پائے جاتے ہیں اس کے زرد پھول گل خیری سے مشابہ ہوتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کی ایک قسم سیاہ اور ایک دوسری قسم بھی پائی جاتی ہے جو پہلی سے بہت زیادہ سفید ہوتی ہے اس کے پھول باریک اور زرد ہوتے ہیں جن کے جھڑ جانے کے بعد کسی قدر لمبے اور گول گول سخت دانے غلافوں میں لگتے ہیں۔ (غافقی)

اس کے پھلوں اور پھولوں میں انتہائی قوتِ جذب ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کے پھل اور پھول کو جب چار گرام ۳۷۵ ملی گرام کی مقدار میں "ماءالقراطن" نامی شراب کے ساتھ کھایا جاتا ہے تو یہ دونوں انتہائی تمدد کے ساتھ قے آور ہوتے ہیں جس طرح خربق کوئی شدت پیدا کیے بغیر قے آور ہوتی ہے البتہ اس کا پھل زیریں اعضا سے مادوں کا اسہال کرتا ہے اس کی ٹہنیوں کو بھگونے کے بعد کوٹ کر نچوڑ کر کے ۸۲ ملی لیٹر کی مقدار

---

[1] بلبیس شمالی قاہرہ کا ایک شہر ہے جو ایوبیوں کے دور میں فوجی مرکز تھا۔

میں جب نہار مُنہ پیا جاتا ہے تو یہ عصارہ عرق النساء کا ایک مُفید علاج بن جاتا ہے۔ کچھ لوگ اس کی شہنیوں کو آب نمک یا آب دریا میں بھگو کر عرق النساء کے مریضوں پر بطور حقنہ استعمال کرتے ہیں تو خون اور خلط یعنی آنوں یا وہ رطوبت جو جرم امعاء سے جُدا ہوتی ہے بذریعہ اسہال خارج ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کے لگانے سے چہرے کی جھائیں صاف ہو جاتی ہے اور یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ سگِ دیوانہ کے کاٹے میں نافع ہے۔ (غافقی)

اس کے اکیس دانوں کو تین دنوں میں نہار مُنہ کھانے سے اوندھے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

رقال

اس کا اطلاق ایک مشہور و معروف جانور اور ایک نبات یعنی پودے پر بھی ہوتا ہے یہ چونکہ اپنے کاٹے میں خود نافع ہے اس لیے اس کا یونانی نام "فالیحقن" رکھا گیا ہے جس کا تذکرہ حرف فاء کے عنوان میں آئے گا۔

رجل الغراب

عربی نام : رجل الغراب، رجل العقاب، رجل العقعق، رجل الزرزور، رجل الزاغ، رجل الطیر
فارسی نام : پائے کلاغ، کلاغ پار
دیگر نام : غاز باغی، گرزتویس
ہندی نام : کاگ چنگا، ہتی

ایک پودا ہے جو کسی قدر لانبا اور زمین پر بچھا ہوا ہوتا ہے۔ پتّے پھٹے پھٹے ہوتے ہیں اس کو پکا کر کھایا بھی جاتا ہے۔ اس کی جڑ اسہال مزمن اور درد شکم میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس پودے کی جڑ سے متعلق لوگوں کا یقین ہے کہ اس کے کھانے سے اسہال شکم میں فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اس کی جڑ کو جب کھایا جاتا ہے تو یہ قولنج میں کوئی نقصان پیدا کیے بغیر مفید ثابت ہوتی ہے۔ (بولس)

اس سے متعلق میرا تجربہ حسب ذیل ہے۔ مَیں اپنی جوانی کے زمانے میں ایک بربری آدمی کے ساتھ سرسبز و شاداب پودوں کی دیکھ بھال کیا کرتا تھا کہ اچانک میری ریڑھ اور جسم کے تمام اعضا میں اعضاء شکنی کا سا ایک درد پیدا ہوا اور مَیں ان پودوں کی دیکھ بھال کرنے سے معذور ہو گیا اور میرے ساتھی نے جب میرا حال دریافت کیا تو مَیں نے اس سے اپنا حال بتایا چنانچہ اس نے مجھے مذکورہ بالا رجل الغراب نامی پودے کو دیا اور کہا کہ اسے گو اور بکری کے سر کے ساتھ پکا کر شوربے کو پی لو اور گوشت کو کھا جاؤ اپنے مکان پر واپس آ کر مَیں نے اس کے مشورے پر عمل کر کے نجات حاصل کی اور

میری والدہ کو پچیس سال سے زیادہ عرصہ سے اسہال شکم مزمن کا عارضہ تھا انھوں نے مجھ سے کہا کہ مجھے بھی اس شوربے کو پلاؤ شاید میرے لیے نفع بخش ثابت ہو چنانچہ انھوں نے جب اس کو پیا تو فائدہ ہوا اور اسہال کا عارضہ جاتا رہا۔ (عبداللہ بن صالح)

اس کا شامی نام "رجل الزاغ" ہے۔ بیت المقدس کے بعض کناروں یعنی بوریس نامی کنارے اور اس کے مضافات میں یہ پودا اُگتا ہے اور کنارہ بوریس بیت المقدس کے مشرق میں راستے سے قریب واقع ہے یہ پودا ایک یا ڈیڑھ بالشت لانبا ہوتا ہے اور اس کے پتے انتہائی سبز، سیاہی مائل بستانی رشاد کے پتوں سے ملتے جلتے ہیں ہر پتے میں دو دو شگاف پائے جاتے ہیں اس کے وسط کے تین پتے باریک مگر زیادہ لمبے ہوتے ہیں جبکہ اس سے متصل دو پتے کوّے کے پیر کی اُنگلیوں کی طرح برابر ہوتے ہیں اس کی گول گول جڑیں زمین کے اندر گہرائی میں ہوتی ہیں لیکن ان سے پتلی شاخ نکلی ہوتی ہے اور ایک ہی جڑ میں دریائی توتیا کی طرح دو گول زائدے ہوتے ہیں ان کا بیرونی رنگ زردی مائل ہوتا ہے لیکن جب انھیں پیسا جاتا ہے تو اُن کا پسا ہوا حصہ سفوف سورنجان کی طرح انتہائی سفید ہو جاتا ہے اس کے پتوں کے مزے میں انتہائی تیزی اور کسی قدر قبض یعنی گرفتگی ہوتی ہے بیت المقدس، ربقہ اور ضباعہ نامی مقامات کے لوگ جب اسے روغن زیتون خام اور نمک کے ساتھ پکا کر کھاتے ہیں تو پشت، کولھوں اور گھٹنوں کے دردوں میں نمایاں فائدہ ہوتا ہے اس کی جڑ کو اکثر مَیں نے کھایا ہے اس کے مزے میں کسی قدر شیرینی، تیزی گاجر کی طرح اور قبض یعنی گرفتگی کسی قدر ہوتی ہے اس کا مزاج پہلے درجے کے آخر میں گرم اور دوسرے درجے کی ابتدا میں خشک ہے نقرس کے عارضہ میں اس کے سفوف کی تنہا مقدار خوراک سات گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے جبکہ جوڑوں کے درد کی بعض مفید گولیوں کے اجزا میں اس کو ساڑھے تین گرام سے لے کر ساڑھے چار گرام تک شامل کیا جاتا ہے یہ کسی قدر ملین ہے جس سے کوئی نقصان نہیں ہوتا اس کے عصارے کو بستہ کر کے رکھ لیا جاتا ہے تاکہ بوقت ضرورت استعمال میں لایا جا سکے۔ اس پودے کو پتّوں کے ساتھ جڑ سے اُکھیڑ کر دس کلو لیں اور پھر اچھی طرح دھو کر کے حرف بابلی کے ساتھ پتھر کے ہاون میں رکھ کر لکڑی کے دستے سے اچھی طرح کُوٹ کر کے پانی کو نچوڑ لیں اور پھر موٹے حصّے کو دوبارہ آب نمک کے ساتھ کوٹیں تاکہ اس کا جوہر نکل سکے اس کے بعد موٹے حصّے کو پھینک دیں اور دونوں پانی کو پتھر کی ہانڈی یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آنچ پر اُبلنے کے لیے رکھ دیں جب دو تہائی پانی ختم ہو جائے اور ایک تہائی باقی رہے تو شیشے کے پیالوں میں یا کسی بڑے پیالے میں رکھ کر دھوپ میں بستہ ہونے کے لیے رکھ چھوڑیں اور روزانہ تانبے کے چمچے سے ہلاتے رہیں یہاں تک کہ وہ بستہ ہو جائے اور اس کا خشک حصّہ تر حصّے سے مل جائے اور بدستور دھوپ میں رکھے رہیں یہاں تک کہ بستہ ہو کر موم کی طرح ہو جائے اور جب اس کو ہاتھ میں رکھا جائے تو ہاتھ سے چپک نہ جائے، جب پوری طرح بستہ ہو جائے تو اس کی ٹکیاں بنا کر دھاگے میں پرو کر کے دھوپ میں لٹکا دیں جب پوری طرح سوکھ جائے تو حفاظت سے رکھ لیں اور ضرورت کے وقت استعمال میں لائیں۔ چنانچہ وجع المفاصل میں اسے پانی کے اندر حل کر کے پرندے کے پَر سے لگائیں اگر مفاصل میں درد اور ٹیس ہمیشہ رہتی ہو تو اس عصارے کے سات گرام کو پانی میں حل کرنے کے بعد اس کے

اندر "بیخ لفاح" کے سفوف کو اچھی طرح ملا کر مفاصل پر باندھیں درد میں سکون ہوگا۔ (تمیمی)

رجل الجراد

عربی نام : رجل الجراد

بقلہ یمانیہ کے مشابہ ہے ایک سبزی ہے سل کے لیے فائدہ مند ہے بتھوے کی طرح جو شاندہ چوتھیا بخار، حمی مطبقہ اور شطر الغب میں مفید ہے۔ (ابن سینا)

رجل الارنب

مشہور ہے کہ یہ وہی دوا ہے جس کا تذکرہ دیسقوریدوس نے "لاغوبین" کے نام سے کیا ہے اس کا ذکر حرف لام میں آئے گا۔

رجل الحمامہ

اندلس کے عوام میں یہ شنجار کے نام سے مشہور ہے تذکرہ حرف شین میں آئے گا۔

رجلہ

یہ بقلتہ الحمقاء ہے حرف بار میں تذکرہ ہو چکا ہے۔

رجل العقاب، رجل العقعق، رجل زرزور

یہ رجل الغراب ہے جس کا ذکر ہو چکا ہے اور مصر والے مذکورہ بالا اسمار کا اطلاق بربری زبان کے آطریلال نامی دوا پر کرتے ہیں اور اس کو رجل الغراب بھی کہتے ہیں۔

رجل الفروج، رجل الفلوس

ایک دوا ہے جو اندلس کے عوام میں قاقلی کے نام سے مشہور ہے اور عراق والوں کے یہاں اسے حمص کی ایک قسم سمجھا جاتا ہے قاقلی کا تذکرہ حرف قاف میں کیا جائے گا۔

رخمہ

عربی نام : رخمہ، ام حیدان، ام رسالہ، ام عجبہ
فارسی نام : مردار خوار، استخوان اندوز، موش گیر
ہندوستانی نام : دھینک، ہرگیلہ

ایک جانور ہے اس کے پتے کو روغن بنفشہ کے ساتھ شقیقہ اور کان کے درد میں مخالف جانب کے کان میں ٹپکاتے ہیں، بچوں کی ریاحی تکلیف (ریح الصبیان) میں اس کو بطور سعوط استعمال کرتے ہیں اور کان میں ٹپکاتے ہیں۔ سفیدی چشم میں ٹھنڈے پانی کے ساتھ اس کے پتے (مرارہ) کو بطور سُرمہ لگاتے ہیں مشہور ہے کہ اس کی دُھونی سے حمل ساقط ہو جاتا ہے اس کو روغن زیتون میں ملا کر کان میں ٹپکانے سے ثقل سماعت اور "طرش" نامی مرض زائل ہو جاتا ہے۔ (ابن سینا)

ابن بطریق کا خیال ہے کہ شیشہ کے ایک برتن میں اس کے پتے کو رکھ کر سایہ میں سُکھا لیتے ہیں پھر جس جانب سانپ نے کاٹ لیا ہو اس جانب بطور سرمہ لگاتے ہیں حالانکہ مَیں اسے صحیح نہیں سمجھتا۔ بعض لوگوں کا یہ بھی خیال ہے کہ بچھو، سانپ اور بھڑ کے زہر کے لیے مجرب ہے اور مَیں یہ سمجھتا ہوں کہ ایسی حالت میں اس کا لگانا مفید ہے۔ (موتمن)

اس کے گوشت کو خردل میں ملانے کے بعد سُکھا کر سات مرتبہ دُھونی دینے سے رحم کا مُنہ کُھل جاتا ہے اور اس کے دائیں بازو کے پر کو دونوں ٹانگوں کے درمیان میں رکھنے سے ولادت میں آسانی ہو جاتی ہے۔ (شریف)

اس کے پر کی دُھونی دینے سے مکھی کی طرح کے کیڑے گھروں سے ختم ہو جاتے ہیں اس کی بیٹ کو سرکہ میں ملا کر برص پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور جلد کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے اس کے جگر کو بریاں کرنے کے بعد تین دن تک لگاتار کھلانے سے مرض جنون میں فائدہ ہوتا ہے۔ رخمہ کی زرد چوٹی کو سکھا کر سفوف بنا کر چاندی کے ساتھ کھلانے سے ہر طرح کے زہر کے اثرات زائل ہو جاتے ہیں اور اس کا سر بطور تعویذ پہننے سے ولادت میں آسانی ہو جاتی ہے۔
(خواص ابن زہر)

زخبین

عربی نام : طرف
فارسی نام : قروط
سریانی نام : زخبین

زخبین درجۂ دوم میں گرم وخشک ہے خراب خلط پیدا کرتا ہے گرم معدہ کے لیے مفید ہے شیاف بنا کر حمول کرنے سے قبض دُور ہو جاتا ہے۔ (ابن ماسہ)

رخام

عربی نام : رُخام
فارسی نام : سنگِ مرمر
انگریزی نام : Marble

مشہور پتھر ہے آسانی سے ٹکڑے ٹکڑے ہوجاتا ہے کانوں سے اس کے ٹکڑے لے کر تراش لیتے ہیں مختلف رنگوں کا ہوتا ہے سفید رنگ کا رُخام سنگِ مرمر کہلاتا ہے باقی گلابی، زرد، سیاہ اور سبز رنگ کے پتھروں کا شمار احجار کی دوسری قسموں میں ہوتا ہے اس کا مزاج سرد وخشک ہے خون میں ہیجان کی کثرت کی وجہ سے پیدا ہونے والے پھوڑوں میں اس کے ساڑھے چار گرام سفوف کا تین دن تک کھانا فائدہ مند ہے اس کی راکھ چھڑکنے سے زخموں سے خون کا رسنا فوراً بند ہوجاتا ہے۔ اور ورم بھی نہیں ہوتا۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ قبروں پر لگی ہوئی سنگِ مرمر کی تختیوں کا سفوف غمزدہ عاشق کو کھلانے سے سکون حاصل ہوتا ہے اور غم ہلکا ہوجاتا ہے۔

سنگِ مرمر اور بکرے کی سوختہ سینگ دونوں ہموزن لے کر لوہے پر لگائیں پھر اسے آگ پر تپانے کے بعد نمک ملے ہوئے پانی میں بجھالیں تو اس صورت میں لوہا عمدہ ہوجائے گا۔ (شریف)

رشاد

یہ "حُرف" ہے مذکر حرف حا میں گذر چکا ہے۔

رصاص

عربی نام : رصاص، رصاص ابیض، رصاص اسود، آنک
فارسی نام : ارزیز، اسرب
ہندوستانی نام : سیسہ، قلعی، قصدیر
ترکی نام : قرقشم
انگریزی نام : Lead/Tin

چونکہ اس میں جوہر رطب کثرت سے پایا جاتا ہے اس لیے اس کا مزاج سرد ہے اور ٹھنڈک کی وجہ سے ہی اس میں بستگی پیدا ہوتی ہے اس کے اندر جوہر ہوائی اور معمولی مقدار میں جوہر ارضی بھی پایا جاتا ہے اس کے اندر جوہر رطب کی موجودگی کا ثبوت یہ ہے کہ یہ ٹھنڈک سے منجمد ہوجاتا ہے اور آگ میں ڈالنے سے بہت جلد پگھل کر حل

پذیر ہوجاتا ہے اور اس کے اندر جوہر ہوائی موجود ہونے کی دلیل یہ ہے کہ اسے نچلے مقامات پر جہاں کی ہوا صاف نہیں ہوتی اور وہاں رکھی جانے والی ہر چیز بہت جلد خراب ہوجاتی ہے اسرب ہی ایک ایسی چیز ہے جو اس مقام پر اپنے حجم اور وزن میں بڑھ جاتی ہے۔ اسرب کے اندر جوہر رطب اور جوہر ہوائی کے موجودگی کے یہ دلائل تجربے حاصل کیے گئے ہیں اگر ضرورت ہو تو یہ حقیقت تجربہ سے جانچی جاسکتی ہے چنانچہ ایک ہاون دستہ میں اسرب لے کر کوئی بھی تر چیز اس میں ڈالنے کے بعد اتنا پیسیں کہ اس کی شکل عصارہ کی سی ہوجائے نتیجہ میں وہ تر چیز اور اسرب دونوں ہی چیزیں انتہائی سرد ہوجائیں گی اور موجودہ رطوبت کے مقابلہ میں مزید برودت کا اضافہ ہوجائے گا۔ اس تجربہ میں پانی یا پتلی شراب یا روغن یا کسی دوسری چیز کا اضافہ بھی کرسکتے ہیں نیز اگر اس عصارہ کو مزید سرد بنانا مقصود ہو تو شہ رطب کے ساتھ روغن زیتون کہنہ یا روغن گلاب یا روغن آس یا روغن سفرجل بھی شامل کرلیتے ہیں۔

مذکورہ بالا طریقہ سے تیار شدہ عصارہ مقعد کے زخم والے گرم اورام، خونی بواسیر، عانہ، باتھوں اور اعضائے تناسل کے گرم اورام کے لیے مفید ہے۔

مذکورہ بالا طریقہ سے تیار شدہ عصارہ مقعد کے زخم والے گرم اورام کے لیے مفید ہے۔

اس انداز سے بنائی گئی دوا ہر طرح کی ریزش کے لیے فائدہ مند ہے۔ پیروں، ناک کے بانسہ، تمام مفاصل اور تمام خراب زخموں پر مادہ کے گرنے کو بند کرتی ہے یہاں تک کہ سرطان نامی پھوڑوں کے لیے بھی نہایت فائدہ مند ہے۔ اگر اسرب کے ساتھ کم وقت میں زیادہ عصارہ حاصل کرنا مقصود ہو تو ہاون میں سفوف بنانے کا کام دھوپ یا گرم ماحول میں کرنا چاہیے اگر اسرب کے ساتھ شامل کی جانے والی تر چیز بارد بھی ہو اور اس کو عصارۂ خس، عصارۂ سدابہار، عصارۂ توطولیدون، عصارۂ حندریل، عصارۂ برگ اسپغول، عصارۂ حصرم، عصارۂ کاسنی، اور عصارۂ خرفہ کی طرح تیار کیا گیا ہو تو مزید دیگر اشیاء کے لیے بھی فائدہ مند ہوتا ہے۔

خرفہ جیسی دوائیں جن کا عصارہ بآسانی نہیں نکل سکتا اس کے لیے حصرم کے عصارہ کی طرح چند سرد و تراشیاء کا اضافہ کرلینا چاہیے اس طرح کے سرد عصارات کی افادیت ہاون میں حل کرنے کے بعد مزید بڑھ جاتی ہے۔ اسرب کا ایک ٹکڑا لے کر اس کی ایک پرت بنالیتے ہیں پھر اسے ایسے پہلوانوں کے کولہے پر لگاتے ہیں جو ورزش کا اہتمام کرتے ہوں اور انھیں ان دنوں خراب خواب نظر آتے ہوں تو ظاہری طور سے ٹھنڈک حاصل ہوتی ہے اسرب سے بنی ہوئی پتلی پرت عصب ملتوی نامی ورم پر لگانے سے مکمل طور پر فائدہ ہوتا ہے اس پرت کو سختی سے باندھنا چاہیے اور یہ طریقہ "بقراط" سے رائج ہے ایسی حالت میں مقام ماؤف کو ہی پوری طرح ڈھانک کر باندھنا چاہیے جلانے اور دھونے کے بعد مذکورہ بالا انداز سے تیار شدہ اسرب کا مزاج نہایت سرد ہوتا ہے اور بلا دھوئے ہوئے اس کا مزاج مرکب القوی ہوتا ہے اور جلنے و خراب زخموں کے لیے مفید ہوتا ہے دھونے کے بعد زخموں کو جلد مندمل کرتا ہے۔ نیز "بحرونیا" اور متعفن سرطانی زخموں میں تنہا اسرب کو استعمال کرنے سے بھی فائدہ ہوتا ہے اگر اسرب کے ساتھ مرہم میں استعمال

ہونے والی قلیمیا جیسی دوا کا اضافہ کرلیں تو ایسے زخموں میں جن میں مواد زیادہ ہو روزانہ اور کم مواد والے زخموں میں تیسرے دن اور چوتھے دن میں ایک بار حل کرکے استعمال کرنا چاہیے اس کے علاوہ اس لیپ پر سرد پانی میں تر کیا ہوا اسپنج رکھنا چاہیے جب اسپنج خشک ہوجائے تو اسے دوبارہ تر کرلینا چاہیے۔ (جالینوس)

رصاص کے دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ رصاص سے بنی ہوئی کھرل پر اسے رکھ کر تھوڑا سا پانی اوپر سے ڈالتے ہیں اور ہاتھ سے اتنا رگڑتے ہیں کہ پانی کی رنگت سیاہ ہوجاتی ہے اور اس کا قوام گاڑھا ہوجاتا ہے پھر کتان کے ایک ٹکڑے سے اسے چھان لیتے ہیں۔ حسب ضرورت یہ عمل دو یا تین بار یا اس سے زیادہ بار بھی دہرایا جاسکتا ہے پھر اسے صاف ہونے کے لیے رکھ دیتے ہیں تاکہ رصاص نیچے بیٹھ جائے اس کے بعد دو بار اس پر پانی ڈال کر پھینک دیتے ہیں اور مذکورہ بالا طریقے نیز قلیمیا کے دھونے کے طریقہ پر اسے پھر دھوتے ہیں یہ کام اس لیے کیا جاتا ہے تاکہ پانی میں سیاہی باقی نہ رہے اس کے بعد اس کی گولیاں بناکر محفوظ کرلیتے ہیں۔ بعض لوگ رصاص کو آری سے باریک باریک کتر لیتے ہیں پھر پتھر کی کھرل میں تھوڑا سا پانی ڈال کر پتھر ہی کے دستہ سے پیس لیتے ہیں اس کے بعد اس پر پانی ڈالتے جاتے ہیں اور ہاتھوں سے ہلکا ہلکا ہلاتے ہیں جیسے جیسے اس میں سے سیاہی نکلتی جاتی ہے اسے پھینکتے جاتے ہیں اس کے بعد اس پر پانی ڈال کر بہادیتے ہیں پھر نیچے بیٹھنے تک رکھ چھوڑتے پھر دوبارہ پانی ڈال کر بہادیتے ہیں اور گولیاں بناکر محفوظ کرلیتے ہیں۔ اس کو ہاتھوں سے اس لیے زیادہ حرکت نہیں دیتے کہ اس صورت میں "رصاص" اور "اسفیداج الرصاص" میں کوئی فرق باقی نہیں رہتا۔ بعض لوگ برادۂ رصاص کے ساتھ "بولو بدانا" نامی جوہر کا اضافہ کرلیتے ہیں ان لوگوں کا خیال ہے کہ اس طرح کا دھویا ہوا رصاص نسبتاً بہتر ہوتا ہے۔ رصاص مغسول کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے، مغری اور ملین ہے، گہرے زخموں کو گوشت سے پُر کرتا ہے، آنکھوں کی طرف رطوبات کے بہنے کو بند کرتا ہے، زخموں کے زائد گوشت کو زائل کرتا ہے اور حابس خون ہے۔ روغن گلاب میں ملاکر استعمال کرنے سے مقعد کے زخموں، خونی بواسیر، خراب اور دیر سے مندمل ہونے والے زخموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ مجموعی حیثیت سے اس کے اثرات توتیا جیسے ہوتے ہیں۔ رصاص کو فطری شکل میں بطور ضماد استعمال کرنے سے سمندری بچھو اور سمندری اژدہے کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔

رصاص کو جلانے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کی باریک باریک پرتوں کو ایک نئی ہانڈی میں رکھ کر اوپر سے گندھک ڈالتے جاتے ہیں جب ہانڈی بھر جاتی ہے تو ہانڈی کے نیچے آگ جلاتے ہیں پھر رصاص کے سُرخ ہونے کے بعد لوہے سے اسے حرکت دیتے ہیں یہاں تک وہ راکھ ہوجاتا ہے اور راکھ تبدیل ہونے کے بعد اسے آگ سے اُتار لیتے ہیں جلانے کے دوران مناسب ہے کہ ناک کو بند رکھا جائے کیونکہ اس کی خوشبو نقصان دہ ثابت ہوتی ہے۔

برادۂ رصاص کو گندھک میں ملاکر ہانڈی میں رکھ کر مذکورہ طریقے سے جلاتے ہیں۔

بعض لوگ رصاص کو اس طرح جلاتے ہیں کہ رصاص کی پرتوں کو ایک مٹی کی ہانڈی پر رکھ کر اوپر سے ڈھکن بند کردیتے ہیں پھر اس میں بھاپ نکلنے کے لیے ایک سوراخ کردیتے ہیں پھر اسے بھٹی یا چولھے میں رکھ کر نیچے سے آگ جلاتے ہیں بعض لوگ گندھک کے بجائے اوپر سے اسفیداج الرصاص چھڑکتے ہیں اور پھر اوپر سے تُو ڈال دیتے ہیں بعض لوگ رصاص کو تیز آگ پر رکھ کر لوہے سے حرکت دیتے رہتے ہیں یہاں تک کہ وہ راکھ ہوجاتا ہے۔ جلانے کا یہ طریقہ بہت دشوار ہے۔ رصاص زیادہ جل جانے کی صورت میں مردار سنگ کے رنگ کا ہوجاتا ہے ہمارے نزدیک اس کو جلانے کے مذکورہ بالا طریقوں میں سب سے اچھا طریقہ وہ ہے جسے ہم نے پہلے نمبر پر بیان کیا ہے۔

رصاص کو قلیمیا کے دھونے کی طرح دھوکر محفوظ کرلینا چاہیے رصاص غیر مغسول تاثیر میں رصاص مغسول ہی کی طرح ہوتا ہے البتہ رصاص مغسول تاثیر میں نسبتاً زیادہ قوی ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

رصاص کی دو قسمیں ہیں ایک رصاص سیاہ اسے "اسرب" اور "آنک" کہتے ہیں دوسری رصاص قلعی جسے "قصدیر" کہتے ہیں یہ قسم سب سے عمدہ ہوتی ہے تیل یا کسی چربی میں رصاص گوندھ کر اُنگلی میں لگا کر بھوؤں پر لگانے سے بال مضبوط ہوجاتے ہیں اور بالوں کا گرنا موقوف ہوجاتا ہے۔ رصاص محرق کو مرہم میں ملاکر استعمال کرنے سے چوٹ اور زخموں میں فائدہ ہوتا ہے اسی طرح آنکھوں کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں تو اس کی افادیت بڑھ جاتی ہے۔ (غافقی)

رصاص کو شراب یا روغن زیتون یا کسی اور چیز میں گھس کر استعمال کرنے سے گرم اورام میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

اس کی انگوٹھی پہننے سے جسم کو نقصان پہنچتا ہے اور اگر رصاص کا ایک ٹکڑا ہانڈی میں جس میں گوشت پک رہا ہو ڈال دیا جائے تو چاہے جتنی دیر تک پکائیں گوشت نہیں گلتا۔ (خواص ابن زہر)

اس کا ایک طوق بناکر پھلدار درخت پر لٹکانے سے پھل نہیں گرتے بلکہ پھلوں کی تعداد میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ (الفلاحہ)

رطب

عربی نام : رطب، تمر رطب

فارسی نام : خرمائے تر

ہندوستانی نام : پنڈ کھجور

رومی نام : قسارقرنین

انگریزی نام : Dates

نباتی نام : Phoenix sylvestris (L.) Roxb.

تازہ کھجور کو رطب کہتے ہیں تاثیرات کے اعتبار سے یہ اپنی دوسری قسم سے زیادہ مضر ہوتا ہے تر و تازہ انجیر کی طرح رطب بھی نفخ پیدا کرتا ہے رطب کا معاملہ دوسرے پھلوں کے مقابلہ میں ایسا ہی ہے جیسے خشک انجیر کے مقابلہ میں تر انجیر کا

ہوتا ہے۔ (جالینوس)

رطب کا مزاج دوسرے درجے کے وسط میں گرم اور پہلے میں تر ہے نیم پختہ چھوہارے اور تمر بیرونی وغیرہ کی بہ نسبت اس میں غذائیت زیادہ اور عمدہ ہوتی ہے۔ اس کے بعد زرد رنگ کا رطب عمدہ ہوتا ہے البتہ سیاہ رنگ کا عمدہ نہیں ہوتا خرمائے تر اور خرما دونوں ہی دانتوں اور مسوڑھوں میں فساد پیدا کرتے ہیں۔ (ابن ماسویہ)

خرمائے تر گرم ہوتا ہے اور گاڑھا خون پیدا کرتا ہے جو بہت جلد صفرا میں تبدیل ہو جاتا ہے گرم جگر والوں کے لیے مناسب نہیں ہے کیونکہ اس سے درد سر بہت جلد پیدا ہو جاتا ہے، آشوب چشم اور پھنسیاں پیدا ہو جاتی ہیں، قلاع کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے اور جگر و طحال میں سدے پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس کی بہت سی قسمیں ہیں سب سے خراب وہ قسم ہے جو حجم میں موٹا ہوتا ہے اور اس میں گرمی و شیرینی زیادہ پائی جاتی ہے بحیثیت مجموعی گرم مزاج والوں کے لیے مناسب نہیں ہوتا البتہ ایسے لوگ جن کا مزاج گرم نہ ہو اور ان کے احشاء بھی ضعیف نہ ہوں ان کو کھلانے سے جسم فربہ ہو جاتا ہے اور ان کے لیے کسی مصلح کی ضرورت نہیں ہوتی گرم مزاج والوں کو اسے کھانے کے بعد پہلے چند بار گرم پانی پھر سرد پانی سے کلی کر کے منہ صاف کر لینا چاہیے جن کا مزاج نسبتاً گرم ہو انھیں سرکہ سے کلی کرنا چاہیے اور جن لوگوں کا مزاج بیحد گرم ہو انھیں ترش سکنجبین سے کلی کرنے کے بعد اوپر ترش انار، ترش سالن یا ہلام[1] اور قریض[2] کی قسم کی کوئی سرد اور ترش چیز کھا لینی چاہیے۔ اس کے کھانے سے قبض اور نفخ و قراقر کی تکلیف پیدا ہونے کی صورت میں شربت ورد مسہل یا حامض اور خلنجبین تربدی استعمال کرنا چاہیے۔ (رازی دفع مضار الاغذیہ)

رطب سرد مزاج والوں کے لیے بہتر ہوتا ہے اور سرد مزاج والوں کے لیے قبض کشا ہے۔ نیز منی کو بڑھاتا ہے۔ (المنہاج)

رطبہ

رطبہ فصفصہ کو کہتے ہیں اور فصفصہ کو حرف فاء کے عنوان میں بیان کیا جائے گا۔

رعی الابل

یونانی نام : اقولیسقن
عربی نام : رعی الابل، شوکتہ الجمل
سریانی نام : رعیادیلا

---

[1] ہلام بھی ایک قسم کی غذا ہے۔ [2] قریض ایک قسم کی غذا ہے جسے لطیف گوشت سے تیار کرتے ہیں۔

یونانی میں اسے "اقولیسقن" اور سریانی میں "رعیادبلا" کہتے ہیں ایک پودا ہے جس کا تنا "لینابوطس" یا "ماراثون" نامی پودے کے تنے سے مشابہہ ہوتا ہے پتے ایک انگلی کے برابر چوڑے، "حبتہ الخضراء" کے پتوں کی طرح لانبے اور نیچے کی طرف جھکے ہوئے ہوتے ہیں ان میں کسی قدر کھردراہٹ ہوتی ہے تنے سے بہت سی شاخیں پھوٹتی ہیں ان میں زرد رنگ کے سوئے کے چتر سے مشابہہ چتر لگے ہوتے ہیں اس کے بیج بھی سوئے کی طرح ہوتے ہیں اس کی جڑ ایک انگل موٹی اور تین انگل لانبی ہوتی ہے جس کا رنگ سفید ذائقہ شیریں ہوتا ہے اسے بطور غذا استعمال کرتے ہیں کبھی تازہ تنے کو بھی کھایا جاتا ہے۔

بعض لوگوں کا خیال ہے کہ اونٹ جب اسے کھا لیتا ہے تو اس پر کیڑوں کے کاٹے کی سمیت کا احتمال نہیں رہتا اسی لیے شراب کے ساتھ کیڑوں کے کاٹے میں اسے کھلاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

گرم اور لطیف ہونے کی وجہ سے اس کا مزاج دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ (جالینوس)

رعی الحمام

یونانی نام : فارسطاریون
عربی نام : رعی الحمام، ساق الحمام
فارسی نام : گاو مشنگ، دیو مشنگ
انگریزی نام : Vervain

یونانی میں اسے "فارسطاریون" کہتے ہیں آبی مقامات پر اُگنے والی روئیدگی ہے کبوتر اس کے نیچے بیٹھنا پسند کرتے ہیں اسی لیے اسے "رعی الحمام" کہتے ہیں ایک بالشت لمبی یہ روئیدگی ہر سال نئے سرے سے اُگتی ہے پتے تنے سے نکلتے ہیں اوپر کو ذرا اٹھے ہوئے اور سفید رنگ کے ہوتے ہیں اس میں عام طور سے ایک تنا اور ایک جڑ پائی جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

کبوتر اسے بہت پسند کرتے ہیں اس لیے اسے "رعی الحمام" کہتے ہیں اس میں خشکی پیدا کرنے کی تاثیر ہے اسی لیے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے پتوں کو اچھی طرح کوٹ کر کے عرق گلاب اور ستور کی تازہ چربی میں ملا کر حمول کرنے سے رحم کے درد میں تسکین ہوتی ہے سرکہ میں ملا کر لگانے سے حمرہ اور قروح خبیثہ (خراب پھوڑوں) کا پھیلنا موقوف ہو جاتا ہے اور تازہ زخموں کی کھال چپک جاتی ہے شہد کے ساتھ اس کو لگانے سے زخم مندمل ہو جاتے ہیں۔

رعاد

عربی نام : رُعاد

انگریزی/حیوانی نام : Torpedo

ایک سمندری جانور ہے اور سُن پیدا کرتا ہے کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ اس جانور کے سر کو درد سر کے مریض کے سر پر رکھنے سے درد میں تسکین ہوتی ہے اسی طرح اس کی مقعد کو استعمال کرنے سے مقعد کے اُلٹ جانے میں فائدہ ہوتا ہے لیکن دونوں باتیں میرے تجربہ میں صحیح نہیں ثابت ہوئیں چنانچہ مَیں نے زندہ جانور کا یہ سوچ کر تجربہ کیا کہ بخار کم کرنے والی دوسری دواؤں کی طرح یہ بھی دردِ سر میں کمی پیدا کر سکتی ہے چنانچہ ایسا کرنے میں مَیں نے اسے مُفید پایا۔ (جالینوس)

اس جانور کو تیل میں پکا کر جوڑوں پر مالش کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (بولس)

اندلس میں واقع اپنے شہر مالقہ کے ساحل پر مَیں نے اسے دیکھا ہے۔ وہاں کے لوگ اسے "عروز" کہتے ہیں سیلاب سے یہ جانور سمندر میں چلا جاتا ہے تو بڑی بڑی مچھلیاں اس کی طرف آتی ہیں۔ شکلاً یہ چوڑا ہوتا ہے اور اس کا ظاہر رنگ "رعاد مصر" سے ملتا جُلتا ہے لیکن اس کا اندرونی حصّہ سفید ہوتا ہے۔ عمل تخدیر میں یہ رعاد مصر سے مشابہ ہے یا اس سے کچھ قوی تر ہے البتہ اسے بطور غذا استعمال نہیں کیا جاتا یہ بات مجھے ایک معتبر شخص نے بتائی ہے۔ بعض لوگ جو اس کی ماہیت سے واقف نہیں تھے انھوں نے اسے بھون کر کھایا تو راہی ملک عدم ہو گئے۔ (مؤلف)

رغت

یہ گلنار ہے اور اس کا تذکرہ حرف جیم میں جلنار کے تحت کیا جا چکا ہے۔

رغیدا

ابو حنیفہ کا خیال ہے کہ گیہوں سے نکلنے والا ایک دانہ ہے اور میرا خیال ہے کہ یہ زوان ہے۔

رغوة القمر

اسے براق القمر اور زبد القمر بھی کہتے ہیں اور اس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں کر دیا گیا ہے۔

رغوة الحجامین

یہ "اسفنج البحر" ہے جس کا تذکرہ حرف الف کے عنوان میں گذر چکا ہے۔

رغوة الملح

یہ زبد الملح ہے سمندر کے قریب چٹیل زمین پر پایا جاتا ہے دیسقوریدوس کے مطابق باعتبار تاثیر دیگر نمکوں سے مشابہہ ہے۔ (مولف)

رق

اکثر اقوال کے بموجب یہ سمندری کچھوا ہے بعض لوگ اس نام کو "سلحفاۃ بری" کے لیے مخصوص کرتے ہیں تذکرہ حرف سین کے ذیل میں آئے گا۔

رقاقس

لہسن سے مشابہہ ایک فارسی دوا ہے اور یہ دونوں ہی چیزیں منی کو زائد کرتی ہیں۔ (رازی)

میرے خیال میں یہ "جعفت آفرید" ہے جس کا تذکرہ حرف جیم میں ہو چکا ہے۔

رقعا

یہ "سرخس" ہے جس کا تذکرہ حرف سین میں آئے گا۔

رقیب الشمس

سریانی زبان میں اسے "صامر یوما" کہتے ہیں حرف صاد میں تذکرہ آئے گا نیز یتوعی قسم میں بھی اس کا شمار ہوتا ہے۔

رقعہ

عربی نام : رقعہ

اس نام کا استعمال ہر اس دوا کے لیے کرتے ہیں جو انجبار، بنتومہ، خاما اقطی اور رقعۂ لطینیہ کی طرح

ہڈی جوڑنے کے کام میں آتی ہے یہ سُرخ رنگ کی جڑیں ہیں مزاج سرد وخشک ہوتا ہے کُوٹ پیس کر دو نیمبرشت انڈوں کے ساتھ ساڑھے چار گرام کے برابر تین دن لگا تار کھانے سے چوٹ ، موچ اور گرنے یا کسی بھاری چیز کے اُٹھانے کے نتیجے میں عارض ہونے والی تکلیف میں فائدہ ہوتا ہے ۔ (موٓلف)

رمان

یونانی نام : قوطینوس
عربی نام : رُمّان
سریانی نام : رُمّانا
ہندوستانی نام : انار
نباتی نام : Punica granatum Linn.
انگریزی نام : Pomegranate

انار کے سبھی اجزاء قابض ہوتے ہیں اور اس کی اکثر قسموں میں قوتِ قبض پائی جاتی ہے کیونکہ اس کی بعض قسم کا مزہ شیریں اور بعض کا ترش ہوتا ہے اور بعض کے مزے میں قبضیت یعنی گرفتگی پائی جاتی ہے اسی لیے اس کی سبھی قسموں کے فوائد اُن کے مزے کے اعتبار سے رونما ہوتے ہیں انار دانے میں اس کے عصارے سے زیادہ خشکی اور قبض پیدا کرنے کی قوت ہوتی ہے اور پوست انار میں یہی قوتیں انار دانے سے زیادہ ہوتی ہیں جبکہ انار کے درخت کے نیچے گری ہوئی اس کی کلیوں میں یہی قوتیں پوست انار سے زیادہ پائی جاتی ہیں ۔ (جالینوس)

انار کی سبھی قسموں سے اچھا کیموس پیدا ہوتا ہے یہ معدہ کے لیے مفید ہے البتہ اس سے غذائیت کم حاصل ہوتی ہے ۔ شیریں انار دوسرے انار سے زیادہ خوش ذائقہ ہوتا ہے البتہ اس کے کھانے سے معدہ میں معمولی حرارت بڑھ جاتی ہے اور نفخ پیدا ہوتا ہے اسی لیے گرم مزاج والوں کے لیے بہتر نہیں ہوتا ترش انار سوزش والے معدہ کے لیے بیحد مفید ہوتا ہے اور دوسری قسموں کے مقابلہ میں یہ زیادہ پیشاب آور ہوتا ہے خراب ذائقہ والا انار قابض ہوتا ہے جس انار کا ذائقہ شراب جیسا ہوتا ہے اس کا مزاج معتدل ہوتا ہے انار ترش کے دانوں کو سُکھا کر کُوٹ پیس لیں پھر کھانے پر چھڑک کر یا کھانے میں پکا کر استعمال کرنے سے معدہ اور آنتوں کی رطوبات کا گرنا موقوف ہوجاتا ہے اس کو بارش کے پانی میں بھگو کر کھانے سے خون تھوکنے کی شکایت ختم ہوجاتی ہے اس کو آبزن کے پانی میں ملا کر استعمال کرنے سے آنتوں کے زخم اور مزمن سیلان رحم میں فائدہ ہوتا ہے ۔ انار کا رس خاص طور سے ترش انار کے رس کا جوشاندہ شہد میں ملا کر استعمال کرنے سے مُنہ اور معدہ کے

زخموں ، داخس ، خراب زخموں اور بڑھے ہوئے گوشت ، کان اور ناک کے اندرونی درد میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے ۔ گلِ انار قبض اور خشکی پیدا کرتا ہے ، مسوڑھوں کے ڈھیلے پن کو زائل کرتا ہے اپنی گرمی کی وجہ سے زخموں کے کناروں کو آپس میں ملا دیتا ہے اور جن حالتوں میں انار مفید ہے انھیں حالتوں میں یہ بھی فائدہ مند ہے اس کے جوشاندے سے کُلّی کرنا مسوڑھوں سے خون آنے اور دانتوں کے ہلنے میں مفید ہے آنت کے اُترنے میں اس کا لزوق بھی تیار کرتے ہیں بعض لوگوں کا خیال ہے کہ انار کی سب سے چھوٹی تین عدد مسلم کلیوں کو نگلنے سے سال بھر تک آشوبِ چشم کا عارضہ نہیں ہوتا ۔ ہیوفاقسطیداس کی طرح گُلنار کا بھی عصارہ بناتے ہیں پوست انار بھی قابض ہوتا ہے اور گلنار ہی کی طرح خاصیت رکھتا ہے بیخ انار کا جوشاندہ پینے سے کدو دانے مر کر خارج ہوجاتے ہیں ۔ (دیسقوریدوس)

شیریں انار دیر ہضم ہوتا ہے اور کھٹا بھی معدہ کے لیے خراب ہوتا ہے آنتوں کو صاف کرتا ہے اور خون پیدا کرتا ہے ۔ (روفس)

شیریں اور ترش انار کو مع گودے کے نچوڑ کر ۲۰۰ ملی لیٹر کی مقدار میں ساڑھے ۷۸ گرام شکر کے ساتھ پینے سے بلغم اور صفراء براہِ دست خارج ہوجاتا ہے اور معدہ کو طاقت ملتی ہے اسی طرح ۵۲۵ گرام ، ساڑھے ۵۲ گرام شکر کے ساتھ کھانے سے ہلیلۂ زرد کے سے فوائد حاصل ہوتے ہیں ۔ (ابن سرابیون)

انار معدہ سے صفراوی متعفن رطوبات کا تنقیہ کرتا ہے اور تمام طویل صفراوی حمیات کے لیے مفید ہے ۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ تر و خشک خارش میں مفید ہے ۔ اس کا عصارہ کھانے سے نشہ دور ہوجاتا ہے ۔ (اسحٰق بن عمران)

شیریں انار کسی قدر نفاخ ہونے کی وجہ سے نعوظ (ایستادگی) پیدا کرتا ہے کھانا کھانے کے بعد اس کو چُوسنے سے غذا فمِ معدہ سے نیچے اُتر جاتی ہے اس سے پیدا شدہ نفخ جلد تحلیل ہوجاتا ہے اس لیے اس کے ساتھ کسی مصلح کھانے کی ضرورت نہیں ہے ۔ ترش انار معدہ میں دیر تک رُکتا ہے اس لیے نفخ پیدا کرتا ہے اور جگر میں بے انتہا سردی بھی پیدا کرتا ہے خاص طور سے جب اس کا استعمال کثرت سے کیا جاتا ہے ۔ سرد مزاج والوں کے لیے یہ زیادہ مضر ہوتا ہے کیونکہ اُن کے جگر میں ٹھنڈک پیدا کرتا ہے اور غذا کو جذب نہیں ہونے دیتا اسی لیے دست آنے لگتے ہیں اور نفخ کی شکایت ہوجاتی ہے نیز قوتِ باہ زائل ہوجاتی ہے چنانچہ ایسے لوگوں کو چاہیے کہ ساتھ میں مربہ زنجبیل ، قوی شراب ، گرم مصالحہ والا سالن استعمال کریں گرم مزاج والوں کے لیے پُرانی شراب سے بہتر اس کا اور کوئی مصلح نہیں ہوتا ہے ۔ شیریں انار سے پیاس زیادہ لگتی ہے اور ترش انار صفراء وخون کے جوش کو تسکین دیتا ہے ، نشہ کو زائل کرتا اور متلی کو روکتا ہے ۔ (رازی)

شیریں انار اپنی شیرینی کی وجہ سے مزاجِ رُوح خاص طور سے جگر کی رُوح کے لیے مُفید ہے اور بقول "ہرون" شیریں انار کا عصارہ ایک شیشی میں رکھ کر دُھوپ میں رکھیں جب گاڑھا ہو جائے تو بطور سرمہ استعمال کریں بینائی تیز ہو جائے گی۔ یہ عصارہ جتنا پُرانا ہوتا ہے اتنی ہی اس کی افادیت بڑھتی جاتی ہے۔

انار کی تمام قسموں میں قوتِ جلار کے ساتھ قوتِ قبض پائی جاتی ہے حتیٰ کہ کھٹے انار میں بھی قوتِ قبض ہوتی ہے یہ سینہ وحلق میں کھُردراہٹ اور سُکڑن پیدا کر کے اُن کو چھوٹا بنا دیتا ہے اس کے برخلاف شیریں انار سینہ وحلق میں نرمی پیدا کرتا اور سینہ کو طاقت بخشتا ہے پُرانے انار کو کھانا کھانے کے بعد چُوسنے سے معدہ کی جلن اور تمام بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے اور ابخرات بھی اُوپر نہیں چڑھتے اس کو کھانا کھانے سے قبل کھانے سے مادوں کا رُخ نیچے کی طرف ہو جاتا ہے لطیف اور قابض ہونے کی وجہ سے یہ معدہ کے لیے بہتر ہوتا ہے اس کی تمام قسمیں خفقان کے لیے فائدہ مند ہیں انار شیریں قلب کو جلا بخشتا ہے مسلم انار کو شراب میں پکانے کے بعد کوٹ کر بطور ضماد لگانے سے کان کے ورموں میں نمایاں فائدہ ہوتا ہے ترش انار کا عصارہ بطور سرمہ لگانا ناخنہ کے لیے مُفید ہے خاص طور سے ترش انار کے ستو اور مربہ کے کھانے سے زمانۂ حمل میں عورتوں کی غیر فطری چیزیں کھانے کی خواہش اور اصلاح ہو جاتی ہے۔ (ابن سینا)

دو عدد انار تانبہ کے برتن میں پکا کر گاڑھا ہونے کے بعد بطور سرمہ لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے، آنکھوں کی کھجلی اور بامنی نامی مرض زائل ہو جاتا ہے۔ انار کے پھل سے دانہ نکال کر اس کے اندر روغن گلاب بھر کر ہلکی آنچ پر پکانے کے بعد کان میں ٹپکانے سے اُس کے درد میں تسکین ہو جاتی ہے اور روغن بنفشہ ملانے سے خُشک کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے پوست انار کے جوشاندہ میں عورتوں کو بٹھلانے سے سیلان کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے اور اس میں بچوں کو آبزن کرانے سے کانچ کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے۔

پوست انار کو اچھی طرح پکائیں جب رنگ تبدیل ہو تو اس میں ۱۴ ملی لیٹر پانی لے کر ۷ گرام میدہ ڈال کر خوب اچھی طرح پکا کر حلوہ تیار کر لیں اس کے بعد اُوپر سے گیہوں کے تیل کا اضافہ کر کے وبائی دستوں میں کھلائیں فوراً فائدہ ہوگا نیز اس کا جوشاندہ "سلسل البول" کے لیے مفید ہے۔

ہموزن پوست انار اور مازو لے کر انتہائی ترش سرکہ میں پکائیں اور جب وہ بستہ ہو جائے تو مرچ کے برابر گولیاں تیار کر کے رکھ لیں اس طرح کی گولیاں سترہ عدد سے پچیس عدد تک کھانے سے پیچ امعاء اور اسہال شکم میں فوری طور سے فائدہ ہوتا ہے۔ مقعد اور آنتوں کے زخموں میں بھی فائدہ مند ہے۔ پوست انار کو جلا کر شہد میں گوندھ کر شکم اور سینہ کے نچلے حصّے میں لیپ کرنے سے مُنہ سے خون کا آنا بند ہو جاتا ہے پوست انار یا اس کے نامکمل پھٹے ہوئے پھل کو شہد میں گوندھ کر لگانے سے چیچک وغیرہ کے نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ (شریف)

پوست انار کا مزاج سرد وخشک ہوتا ہے اس کے اندر ارضیت پائی جاتی ہے چاول، چھلے اور بھُنے ہوئے جَو کے ساتھ اس کے جوشاندہ کو بطور حقنہ استعمال کرنے سے دست اور آنتوں کی خراش میں فائدہ ہوتا ہے اس کے پانی کے مضمضہ سے مسوڑھے مضبوط ہو جاتے ہیں اور اس پانی سے آبدست لینے سے مقعد کو طاقت ملتی ہے اور بواسیری مسّوں سے خون کا رسنا بند ہو جاتا ہے۔ (اسرائیلی)

پوست انار کے سفوف کو ساڑھے ۷، ۶ گرام کے برابر کھلا کر اُوپر سے گرم پانی پلانے سے کدو دانے خارج ہو جاتے ہیں۔ (رازی)

ترش اور شیریں دونوں اناروں میں ایک اچھی اور عجیب وغریب خاصیت یہ ہے کہ روٹی کے ساتھ اس کو کھانے سے معدہ میں فساد نہیں پیدا ہوتا۔ نیز ترش انار معدہ اور سارے بدن سے بلغم کو قابل اخراج بناتا ہے اور اس کو کھانے میں ڈال کر پکانے کے بعد کھانے سے غذا معدہ میں خراب نہیں ہوتی یہی تاثیر شیریں انار سے بنی ہوئی جیلی کی بھی ہوتی ہے ترش اور شیریں اناروں سے تیار شُدہ شراب اخلاط میں تعفن نہیں پیدا ہونے دیتی۔ (ابن زہر)

ایک انار لے کر اس کے بالائی سرے میں درہم کے برابر سوراخ کر لیتے ہیں اور پھر اس میں اتنا روغن بنفشہ ڈالتے ہیں جو انار کی خلاؤں کو پُر کر دے اس کے بعد ہلکی آنچ پر اس قدر پکاتے ہیں کہ روغن جذب ہو جائے اس کے بعد دوسری اور تیسری بار روغن ڈال کر اسے جذب ہونے تک پکاتے ہیں چنانچہ روغن جب پوری طرح جذب ہو جاتا ہے تو اُسے آگ سے اُتار لیتے ہیں پھر چٹکیوں سے مَل کر کے ثُفل کو پھینک کر اس کے دانوں کو چُوستے ہیں تو سینہ میں نرمی پیدا ہو جاتی ہے یعنی سینہ وپھیپھڑہ کے فضلات قابلِ خروج ہو جاتے ہیں اور ادرار بول کا وہ فائدہ حاصل ہوتا ہے جو انار میں پہلے سے موجود نہیں ہوتا۔ (اسحٰق بن سلیمان)

شیریں انار کے عصارہ کا تانبہ کے برتن میں تیار کیا گیا جوشاندہ زخموں، تمام متعفن حالتوں اور ناک سے بُو آنے میں فائدہ مند ہے۔ ترش انار کا عصارہ خراب زخموں کے لیے نسبتاً زیادہ مُفید ہوتا ہے۔ (غافقی)

شیریں انار سے رقیق خون پیدا ہوتا ہے البتہ غذا کو لذیذ بنانے، اعضا میں جذب ہونے، کم تحلیل ہونے، جسم میں گرم ابخرات کو تسکین دینے اور معتدل خاصیت کے حامل ہونے کی وجہ سے اس کو کھانے کے ساتھ برابر چوستے رہنے سے بدن فربہ ہو جاتا ہے۔ ترش انار میں مذکورہ بالا تاثیرات زیادہ قوی ہوتی ہیں ترش اور شیریں دونوں اناروں سے تیار شدہ عصارہ یا جیلی گرم معدہ کو طاقت دیتی ہے، متلی اور پیاس کو اس کا عصارہ تسکین دیتا ہے، پودینہ کے ساتھ تیار شُدہ تاثیرات میں زیادہ قوی ہوتا ہے۔ گوروں میت ترش اور شیریں انار کے نچوڑے ہوئے پانی سے کلّی کرنا بچوں کے مُنہ آنے میں مُفید ہے شیریں انار کے عصارے کو سل کے مریض کو پانی کے ساتھ پیاس کے وقت کھلانے سے

بدن میں تر وتازگی پیدا ہوجاتی ہے اور یہی فائدہ اس کو تر وتازہ حالت میں چوسنے سے بھی حاصل ہوتا ہے۔ شیریں انار کو بریاں کرکے بطور ضماد استعمال کرنے سے آشوب چشم میں درد اور سوجن میں فائدہ ہوتا ہے گل انار کو انگور کے تر وتازہ شگوفہ کے ساتھ لیپ تیار کرکے معدہ پر لگانے سے مسلسل قے کا آنا بند ہوجاتا ہے ترش انار کے جھڑے ہوئے نامکمل پھلوں کا پھولوں سمیت عصارہ پانی کے ساتھ پکاکر گاڑھا کرنے کے بعد استعمال کرنے سے اعضاء کو طاقت ملتی ہے اور اعضاء پر خاص طور سے آشوب زدہ آنکھوں پر مواد کا گرنا بند ہوجاتا ہے ایسی حالت میں آنکھوں کو عرق گلاب سے دھولینا چاہیے عرق مکو یا آب بارتنگ کے ساتھ حل کرکے استعمال کرنے سے احلیل کے زخموں، خُفت پہننے کی وجہ سے پیدا ہونے والی خراش اور داخس کی ابتدائی حالت میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز اس کے ساتھ سوئے کی جڑ کا اضافہ کرکے تیار کیے ہوئے جوشاندے کو بطور حمول استعمال کرنے سے رحم سے رطوبات کا رِستا بند ہوجاتا ہے سرکہ میں حل کرکے اس کا استعمال سرخبادہ میں مفید ہے شراب کی تلچھٹ میں ملاکر برابر لگاتے رہنے سے بلغم، ریاحات یا بدگوشت کی وجہ سے پیدا ہونے والے آنکھوں کے اورام تحلیل ہوجاتے ہیں پوست انار خام کے عصارہ میں بھی مذکورہ بالا تاثیرات پائی جاتی ہیں۔ (تمرتمین)

رمان السعال

اکثر اطبا خشخاش ابیض کو "رمان السعال" کہتے ہیں حالانکہ صحیح یہ ہے کہ "رمان السعال" "خشخاش منثور" نامی خشخاش کی ایک قسم ہے خشخاش منثور اگرچہ شقائق النعمان ہی کی طرح ہوتا ہے لیکن یہ دونوں علیحدہ چیزیں ہیں خشخاش کی دیگر قسموں کے ساتھ اس کا تذکرہ حرف خاء میں ہوچکا ہے۔

رمان الانہار

ہیوفاریقون کی ایک قسم ہے اہل دمشق اسے "اندروسا" کہتے ہیں۔

رماد

عربی نام : رماد
فارسی نام : خاکستر
ہندوستانی نام : راکھ
انگریزی نام : Ash

لکڑیوں کے جلنے کے نتیجے میں جو چیز باقی رہ جاتی ہے اسے راکھ کہتے ہیں۔ راکھ مختلف جوہروں اور متضاد

کیفیات سے مرکب ہوتی ہے چنانچہ اس کے اندر ایک جوہر ارضی اور ایک جوہر دُخانی لطیف بھی پایا جاتا ہے اس کو پانی میں بھگو کر نتھارنے کے بعد جو جوہر ارضی باقی رہتا ہے کمزور ہوتا ہے اور اس میں سوزش پیدا کرنے کی خاصیت نہیں ہوتی کیونکہ پانی سے دھودینے کے باعث اس کی تیزی ختم ہوجاتی ہے راکھ کی تمام اقسام کا مزاج یکساں نہیں ہوتا جس کی وجہ یہ ہے کہ جلنے کے بعد مختلف مادّوں کی موجودگی سے راکھ کی مختلف قسمیں پیدا ہوجاتی ہیں میری سمجھ میں یہ بات نہیں آتی کہ دیسقوریدوس نے یہ بات کیسے کہی ہے کہ راکھ کی جملہ اقسام میں قوتِ قابضہ پائی جاتی ہے جبکہ تجربہ سے مجھے معلوم ہوا ہے کہ انجیر کی راکھ میں قوت قبض بالکل نہیں ہوتی کیونکہ اس کے اجزا کے اندر قبضیت ہوتی ہی نہیں اس کے برخلاف درخت بلوط کی تمام قسموں، بداشقان، درخت مصطگی اور ہیوفاقسطیداس جیسے بہت سے درختوں میں قوتِ قابضہ کثرت سے پائی جاتی ہے درخت انجیر میں دوسری یتوعات کی طرح انتہائی درجہ کا گرم دُودھ موجود ہوتا ہے درخت بلوط کی راکھ میں قوتِ قابضہ کثرت سے پائی جاتی ہے چنانچہ میں نے اسے بطور حابس دم دیگر دواؤں کے مقابلہ میں بیحد مفید پایا ہے اس کے برخلاف درخت انجیر کی راکھ کو اس مقصد سے میں نے کسی کو استعمال کرتے ہوئے نہیں پایا اس کی وجہ یہ ہے کہ اس کے اندر گرمی اور قوت احراق کی زیادتی کی وجہ قوتِ جلاء پائی جاتی ہے اور مذکورہ بالا دو خصوصیات درخت بلوط کی راکھ میں نہیں پائی جاتیں میرا مطلب یہاں یہ ہے کہ اس کے اندر جزءِ دخانی دوسرے کے مقابلہ میں زیادہ تیز ہوتا ہے اور درخت بلوط میں موجودہ جزءِ ارضی بھی قبضیت کی طرف مائل ہوتا ہے جبکہ انجیر کے درخت کی راکھ میں قوتِ جلاء پائی جاتی ہے یہی معاملہ یتوعات کی راکھ کا بھی ہے نورہ بھی راکھ کی ہی ایک قسم ہے اور لکڑی وغیرہ کے ایندھن میں پتھر کو جلاکر جب راکھ کر دیا جاتا ہے تو لکڑی کی راکھ سے زیادہ لطیف ہوجاتا ہے۔ اسی لئے یعنی نورہ میں جزء ناری کی مقدار بہت زیادہ ہوتی ہے اسی وجہ سے دھویا ہوا چونا سوزش پیدا کیے بغیر خشکی پیدا کرتا ہے خاص طور سے جب اسے دو یا تین بار دھوتے ہیں اور سمندر کے پانی سے دھونے کی وجہ سے یہ اعلیٰ درجے کا محلل ہوجاتا ہے۔ (جالینوس)

انگور کی شاخوں کی راکھ میں جلانے کی طاقت ہوتی ہے چنانچہ پرانی چربی، تیل یا سرکہ کے ساتھ ملاکر بطور ضماد استعمال کرنے سے عضلات کے ٹوٹ جانے، جوڑوں کے استرخاء اور اعصاب میں گرہ پڑجانے میں فائدہ ہوتا ہے۔ سرکہ اور نطرون کے ساتھ ملاکر لگانے سے خصیوں کے چاروں طرف بڑھا ہوا زائد گوشت ختم ہوجاتا ہے سرکہ کے ساتھ اسے بطور ضماد استعمال کرنے سے کیڑوں مکوڑوں اور سگ دیوانہ کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے عمل کئی یعنی داغنے کی ادویہ میں بھی اسے شامل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

باقلائے تر وتازہ بھوسے کی راکھ کو حمام میں لگانے سے کھجلی کے نتیجہ میں پیدا ہونے والے سیاہ نشانات زائل ہوجاتے ہیں انگور کی گرم گرم راکھ کو ایک تھیلی میں رکھ کر یکے بعد دیگرے بواسیری مسّوں میں سینکنے سے بھی فائدہ ہوتا ہے جب ایک تھیلی ٹھنڈی ہوجائے تو دوسری گرم تھیلی میں استعمال کی جائے انگور کی لکڑی کی راکھ شقاق

کے علاج میں بھی استعمال کی جاتی ہے درخت بلوط کی راکھ کو چھان کر سات گرام تین دن متواتر نہار مُنہ کھانے سے معدہ کی رطوبت میں عجیب وغریب فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

رمل

عربی نام : رمل
فارسی نام : ریگ
ہندوستانی نام : ریت
اصفہانی نام : ماسہ
انگریزی نام : Sand

سمندر کے کنارے کا وہ بالو جو دُھوپ سے گرم ہوگیا ہو اس کے اندر مرطوب جسم والوں کے سر کو چھوڑ کر سارا جسم ڈھانپنے سے اسی وقت غیر طبعی رطوبت ختم ہوجاتی ہے بسا اوقات باجرہ اور نمک کے بدل کے طور پر اس سے اعضا کی مالش بھی کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس ریت کے اندر تمام پتھروں کی طرح عام قوت پائی جاتی ہے اسی وجہ سے گرم بالو میں لیٹنے سے پانی کی طرح ڈھیلے گوشت میں سختی آجاتی ہے۔ (جالینوس)

رمث

عربی نام : رمث

حمص یعنی چنے کی قسم کی ایک بوٹی ہے "درمنہ" کی طرح ہوتی ہے البتہ درمنہ کا رنگ زیادہ خاکستری ہوتا ہے قد آدم کے برابر لمبی ہوتی ہے اس میں ایندھن اور عود دونوں قسم کی لکڑیاں ہوتی ہیں اس کی ٹہنیاں "ارطی" کی ٹہنیوں کی طرح ہوتی ہیں البتہ اس کی ٹہنیاں گلابی اور ارطی کی طرح سُرخ رنگ کی ہوتی ہیں اس کی چھال ایندھن کے لیے بہت اچھی ہوتی ہے اور اس سے خاکستری دُھواں نکلتا ہے جو زکام کے لیے مفید ہے اس کے پُرانے درخت کی "قلی" یعنی سجی بہت بنتی ہے۔ پُرانے ہونے پر اس کے پتے اس قدر زرد ہوجاتے ہیں کہ اگر کپڑے میں لگ جائے تو کپڑا زرد ہوجاتا ہے۔ (ابوحنیفہ)

رمرم

کچھ لوگوں کے نزدیک یہ "قرصعنہ" ہے بعض دوسرے لوگوں کا خیال ہے کہ "قرطم بری" ہے جبکہ یہ الملیح کی طرح

ہوتا ہے۔ (مولف)

یہ ایک درخت ہے جس کی ٹہنیاں خاردار ہوتی ہیں اور پتے ایک ہاتھ اُوپر کو اُٹھے ہوئے ہوتے ہیں نیز یہ لمبے چوڑے اور انتہائی سبز ہوتے ہیں اس کے پھول زرد ہوتے ہیں۔ جذیمہ میں اس کا شمار ہوتا ہے ہموار زمینوں اور کھلیانوں میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ (ابوحنیفہ)

ایک خاکستری روئیدگی ہے۔ شاخوں کی رنگت مٹیالی ہوتی ہے سانپ اور بچھو کے ڈسنے میں بے حد مُفید ہے۔ (ابن زیاد)

قرطم کا تذکرہ حرف قاف میں آئے گا۔ (مولف)

زند

یہ درخت غار ہے جس کا تذکرہ حرف غین کے عنوان میں کیا جائے گا۔

رہشی

یہ سمسم یعنی تل کا وہ سفوف ہے جس سے تیل نہ نکالا گیا ہو اور اس کا تفصیلی ذکر سمسم کے ذیل میں آئے گا۔

روذامارندا

یونانی نام : روذامارندا
لاطینی نام : Sedum rhodiola DC.
انگریزی نام : Rose Root

"روذامارندا" یونانی نام ہے جس کے معنی "بیخ وردی" کے ہیں۔ (مولف)

"مقدونیا" نامی شہر میں پیدا ہونے والے ایک پودے کی جڑ ہے قسط سے مشابہہ مگر اس سے ہلکی اور کھردری ہوتی ہے اس کو رگڑنے سے گلاب کی سی خوشبو نکلتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

لطیف اور محلل ہونے کی وجہ سے اس کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر اور تیسرے درجہ کی ابتدا میں گرم ہے۔ (جالینوس)

۱۔ [illegible] المفردات صفحہ ۱۴۔

اس کے پانی کو سر پر دھارتے اور اس کو نار دین میں ملا کر پیشانی و کنپٹی پر رکھنے سے درد سر میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

روبیان

عربی نام : روبیان، اربیان، ربیان
فارسی نام : ماہی روبیان، ماہی میگ
دیگر نام : فرندلس، قمودن، ملخ دریائی
ہندوستانی نام : جھینگا مچھلی
انگریزی/حیوانی نام : Prawn

ایک سمندری مچھلی ہے جو مصر میں فرندلس اور اندلس میں قمروں کے نام سے متعارف ہے۔ (موتف)

جالینوس نے تریاق الی القیصر میں لکھا ہے کہ یہ سخت ورموں کو تحلیل کرتی اور کدو دانوں کو خارج کرتی ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اسے کدو دانوں کے خارج کرنے کے لیے سکنجبین کے ساتھ کھایا جاتا ہے۔ (رازی)

اس کو نخود سیاہ کے ساتھ پیس کر ناف پر بطور ضماد لگانے سے کدو دانے خارج ہو جاتے ہیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اسے خشک کر کے مرچ کے ساتھ سفوف بنا کر بطور سرمہ لگانے سے جالا و ماڑا کے مریضوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

اس مچھلی کا مزاج اعتدال کے ساتھ گرم و تر ہے، منی کو زیادہ کرتی اور قبض کو دُور کرتی ہے۔ (ماسرجویہ)

اس کو نمک ملائے بغیر استعمال کرنے سے قوت باہ میں اضافہ ہوتا ہے اور عُمدہ غذائیت ملتی ہے البتہ نمک ملا کر استعمال کرنے سے سوداء اور خراب کُھجلی پیدا ہو جاتی ہے۔ (بصری)

ماہی روبیان دیر ہضم ہوتی ہے معدہ کے لیے مضر ہے چنانچہ سرکہ، مری اور "کرادیا" جیسی چیزوں سے اس کی اصلاح کر لینی چاہیے کھانے کے بعد "قرص عود" اور جوارش سفرجلی مسہل جیسی کوئی چیز بھی کھا یا لینا چاہیے یا جس کے مزاج میں زیادہ گرمی ہو اسے پودینہ ملے ہوئے انار کا مربہ کھانا چاہیے۔ یہ باہ کو بڑھاتی ہے، گردے اور رحم کو حرارت بخشتی ہے اسی لیے اس کے کھانے سے استقرار حمل بہت جلد ہو جاتا ہے چنانچہ اس مقصد کے لیے اس میں سرکہ نہیں شامل کرنا چاہیے بلکہ اچھی طرح پکا کر روغن اخروٹ اور زردی بیضۂ مرغ میں کراث و پیاز ملا کر خاگینہ بنا لینا چاہیے۔ (رازی)

رؤس

عربی نام : رؤس
فارسی نام : کلّہ
ہندوستانی نام : سری
انگریزی نام : Heads of Animals

ایک شخص چھوٹی چھوٹی نمک لگی ہوئی خشک مچھلیوں کے سروں کو جلا کر سغوف تیار کرتا تھا اور اس سے مقعد کے تفرق و اتصال اور کوے کے سخت ورموں کا علاج کرتا تھا چنانچہ اس بات سے یہ پتہ چلتا ہے کہ اس کے اندر زیادہ تیزی نہیں ہوتی کیونکہ جلی ہوئی چیزوں میں حدت و تیزی زیادہ نہیں پائی جاتی اور یہ بات اس طرح کی تمام اشیاء میں عام طور سے پائی جاتی ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ نمک سُود "سردین" نامی حیوان کے سر کو جلا کر بچھو کے کاٹے پر لگانے سے بیحد فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

سب سے اچھے کلّے معتدل جانور کے ہوتے ہیں ان میں گرمی، تری اور غلظت ہوتی ہے ان سے غذائیت بہت حاصل ہوتی ہے منی کو بڑھاتے ہیں اور جگر کے مریضوں کے لیے مفید ہوتے ہیں بھیڑ کے کلّے کے شوربے کو بطور حقنہ استعمال کرنے سے نچلی آنتوں، گردے اور اعصاب کی خشکی دُور ہو جاتی ہے، بدن فربہ ہو جاتا ہے اور گرمی و خشکی کی وجہ سے پیدا ہونے والی منی کی کمی بھی ختم ہو جاتی ہے دیر ہضم ہونے کی وجہ سے کلّے کو کھانے سے پیشاب اور ڈکاریں بدبودار آنے لگتی ہیں اور معدہ کو نقصان پہنچتا ہے اسی لیے اس کے ساتھ دارچینی کا استعمال کر لینا چاہیے اور اس کے کھانے کے بعد مصطگی کو چبانا بھی مُفید ثابت ہوتا ہے۔ (منہاج)

جانوروں کے سروں کا مزاج ان کے عام مزاج کے عین مطابق ہوتا ہے چنانچہ بھیڑ کا کلہ بکری کے کلّے سے زیادہ رطب ہوتا ہے اور بکری کا کلہ ہرن کے کلّے سے زیادہ رطب ہوتا ہے مذکورہ بالا بنیاد پر ہم یہ کہہ سکتے ہیں کہ کلّے کا گوشت بالعموم جسم کو غذائیت اور کسی قدر حرارت بخشتا ہے اس کے اندر غذائیت بہت زیادہ ہوتی ہے کمزور لوگوں کے یہ اگر ہضم ہو جائے تو مقوی ہوتا ہے، منی کو بڑھاتا اور کپکپی والے کمزور شخص کے سر میں بھاری پن پیدا کرتا ہے کمزور معدہ والوں کے لیے کھانے کی چیز نہیں ہوتی کبھی اس کے کھانے سے سخت قولنج کی شکایت بھی ہو جاتی ہے عام طور سے یہ تکلیف رُخسار، کان اور گدّی کی کھال اور کُرکُری، سر اور گلے کے درمیان کے گوشت اور نتھنوں کی کُرکُری کے کھانے کی وجہ سے پیدا ہوتی ہے۔ کلّے کے گوشت میں سب سے زیادہ غذائیت رُخسار کے گوشت میں پائی جاتی ہے چونکہ آنکھوں میں چکنائی زیادہ ہوتی ہے اس لیے یہ معدہ سے جلد نیچے اُتر جاتی ہے زبان کا گوشت اس سے نسبتاً ہلکا ہوتا ہے دماغ میں برودت

زیادہ پائی جاتی ہے اسی لیے بھیجہ میں سرکہ، رائی، صعتر اور مری ملاکر اور آنکھوں کے گوشت کے ساتھ نمک، رخسار اور کان کی جڑوں کے گوشت کے ساتھ سرکہ، صعتر، انجدان، رائی اور زبان کے گوشت کے ساتھ نمک ملاکر کھانا چاہیے حتی الامکان کترنوں اور کھال سے پرہیز کرنا چاہیے چونکہ یہ شہوت زیادہ پیدا کرتی ہے اس لیے اس کے ساتھ سرکہ اور رائی کا استعمال کرنا چاہیے یہ ضعف معدہ والوں کے لیے مفید ہے دستیاب نہ ہونے کی صورت میں ایسے لوگوں کو اونٹنی اور بکری کے بچوں کے کلے کا گوشت کھانا چاہیے تاہم اسے پیٹ بھر کر نہ کھائیں کیونکہ ایسا کرنے سے ایک یا دو گھنٹہ کے بعد معدہ میں بوجھ اور بے چینی کی شکایت ہو جاتی ہے، نیند کم آتی ہے، قے آنے لگتی ہے اور تنگیٔ تنفس کی تکلیف ہو جاتی ہے البتہ پیٹ بھر نہ کھانے کی صورت میں مذکورہ بالا عوارض پیش نہیں آتے موسم گرما اور گرم ممالک نقصان دہ ہوتا ہے بچی بھوک کی حالت میں اس کو نہیں کھانا چاہیے۔ (رازی)

رواس

کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ یہ "جرجیر الماء" ہے۔

روسختج

یہ راسخت یعنی جلا ہوا تانبہ ہے نحاس کا تذکرہ حرف نون میں آئے گا۔

ریباس

عربی نام : ریباس
فارسی نام : ریواس، زرنیلج، ریواج، جگری
ترکی نام : اشقون

مغرب یا اندلس میں اس نام کی کوئی چیز نہیں پائی جاتی البتہ شام اور شمالی ممالک میں کثرت سے پیدا ہوتی ہے چقندر کے پتوں کی موٹی رگ کے شکل کی ہوتی ہے اس میں کھردراہٹ بھی پائی جاتی ہے۔ (مولف)

سُرخ سبزی مائل نرم ٹہنیوں والی ایک سبزی ہے، پتے زیادہ مقدار میں، چوڑے اور گول ہوتے ہیں ٹہنیوں کا ذائقہ شیریں و ترشی مائل ہوتا ہے اس کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے جس کی دلیل اس کا ترش اور قابض ہونا ہے اسی لیے معدہ کو طاقت بخشتی اور اس کی اصلاح کرتی ہے، قے اور پیاس کو تسکین دیتی ہے اس کا رُب خفقان، اور صفراوی دستوں میں مفید ہے معدہ کو طاقت بخشتا اور بھوک بڑھاتا ہے اس میں ترشی اور مٹھاس ہوتی ہے یہ دانتوں کو کند نہیں کرتا اس کی ٹہنیوں سے عصارہ نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے کوٹ کر نچوڑ لیتے ہیں پھر عصارہ

کو اتنا پکاتے ہیں کہ اس کا قوام تیار ہو جائے۔ اس کا مزاج سرد و خشک ہے۔ (اسحق بن عمران)

اس کا کھانا بواسیر اور بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔ (سندھشار)

ٹھنڈے برفیلے پہاڑوں پر پیدا ہوتی ہے۔ حصبہ، جدری اور طاعون کے لیے فائدہ مند ہے اس کے رُب کی تاثیر حماض اور اترج کی تاثیر سے مشابہہ ہوتی ہے۔ (بصری)

اس کو برابر کھاتے رہنے سے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (شریف)

یہ صفراء اور خون کے جوش کی مسکّن ہے۔ (رازی)

اس کے عصارے کو بطور سرمہ لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے نیز یہ وبا کے لیے مفید ہے۔ (ابن سینا)

رئیہ

یونانی نام : فوسنتیین
عربی نام : رئیہ
فارسی نام : شُش
دیگر نام : ایکمہ، اویکم
ہندوستانی نام : پھیپھڑہ
سریانی نام : فلامریا، قیوی
انگریزی نام : Lungs

اُونٹ اور سُور کے پھیپھڑے کے متعلق یہ بات مستحکم ہے کہ اس کو بطور لیپ لگانے سے خُفت کی وجہ سے پیدا ہونے والے پیر کے زخموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (جالینوس)

سور، بکری کے بچوں اور ریچھ کے پھیپھڑے کو خُفت کی وجہ سے عارض ہونے والی خراش پر لگانے سے ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

بکری کے بچوں کے پھیپھڑوں کو نمک ملائے بغیر بھونتے وقت اُن سے نکلنے والی رطوبت کو برابر لگاتے رہنے سے خشک اور لٹکنے والے مسّے گر جاتے ہیں نیز داد پر اس کو لگانے سے اس کی خشکی دُور ہو جاتی ہے۔ (مجربین)

پھیپھڑے کا گوشت دیر ہضم ہوتا ہے اور اس سے غذائیت بہت کم حاصل ہوتی ہے اس کو پوری طرح پکا کر کھانا مناسب نہیں ہے بطور مصلح اس میں سرکہ اور کرویا شامل کر کے بھون لینا چاہیے کھانے کے لیے صرف اُونٹنی اور بکری کے چھوٹے بچوں کے پھیپھڑوں کو ہی استعمال میں لانا چاہیے گرم مزاج والوں کے لیے مناسب ہے البتہ جو لوگ اس کا گوشت کھانا چاہیں انہیں چاہیے کہ اسے بھون کر پھیپھڑے کے دونوں طرف کے نرم زاویہ کو

استعمال کریں مرطوب حقنہ اور پٹھوں کے کھانے سے پرہیز کریں۔ (رازی)

ریتہ البحر

عربی نام : ریتہ البحر

شیشہ کے مانند ایک چیز ہے ساحل سمندر پر پائی جاتی ہے تر و تازہ حالت میں اس کا سفوف تیار کر کے بطور لیپ استعمال کرنے سے نقرس کے مریضوں اور سردی کی وجہ سے ہاتھ اور پاؤں کے جلدی شگاف میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

ریحان سلیمان

یونانی نام : شاذطیش

عربی نام : ریحان سلیمان

فارسی نام : جمسفرم

دیگر نام : افشارغ، النسروالی، یاسمین صحرائی

اصفہان کی پہاڑیوں پر پائی جانے والی "شبت رطب" سے مشابہہ ایک روئیدگی ہے مشہور ہے کہ اس کے پتے خطمی سے مشابہہ ہوتے ہیں اس میں چھوٹے چھوٹے شگوفے بھی ہوتے ہیں عشق پیچاں کی طرح درخت پر لپٹی ہوئی ہوتی ہے لطیف اور محلل ہے اس کو سرکہ میں ملا کر لگانے سے سرخباده میں فائدہ ہوتا ہے نیز اسے بلغمی ورموں، نقرس اور پھیلنے والی پھنسیوں پر بھی لگاتے ہیں لقوہ کے لیے مفید ہے عرق گلاب میں ملا کر حمول کرنے سے رحم کے درد میں تسکین ہوتی ہے بچھو کے کاٹے میں بھی اسے لگاتے ہیں۔ (ابن سینا)

یہ روئیدگی اصفہان میں مشہور و معروف ہے سوئے کی ٹہنیوں سے مشابہہ ہوتی ہے اس میں تیز خوشبو ہوتی ہے اندرونی اور بیرونی دونوں بواسیروں میں اس سے بیحد فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن ماسویہ)

ریحان الکافور

عربی نام : ریحان الکافور

فارسی نام : سوسن واتاه

دیگر نام : کافور یہودی، شجر کافور، سوسن یہودی

اسے کافور یہودی اور شجر کافور بھی کہتے ہیں، اس کا فارسی نام "سوسن واتاه" ہے "فارس" میں کثرت سے

پایا جاتا ہے یہ درخت کی ایک قسم ہے اور خراسان میں پیدا ہوتا ہے۔ شکلاً یہ "شجر منثور" سے مشابہہ ہوتا ہے پھول بھی شجر "منثور" اور "خزامی" کے پھولوں سے بالکل مشابہہ ہوتے ہیں۔ پتے چھوٹے چھوٹے ہند بار یا ہند بائے بری سے مشابہ ہوتے ہیں اس کے خشک و تازہ پودے اور پھولوں دونوں ہی سے کافور کی سی تیز بو آتی ہے اس مشابہت کے باوجود کافور کے مزاج سے اس کی کوئی مشابہت نہیں ہوتی بلکہ اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے اس کے سونگھنے سے دماغ کی جھلیوں کی گاڑھی رطوبت زائل ہو جاتی ہے اور اس کو برابر سونگھتے رہنے سے دماغ کا بھاری پن زائل ہو جاتا ہے۔ سرد مزاج والوں کو بھی اس کے سونگھنے سے فائدہ ہوتا ہے البتہ گرم مزاج والوں کے لیے یہ مفید نہیں ہوتا۔ (تمیمی)

ریحان الملک

یہ شاہسفرم ہے۔

ریحانی

خوشبودار شراب کو کہتے ہیں۔

ریش

عربی نام : ریش

فارسی نام : پر

ہندوستانی نام : پنکھ

انگریزی نام : Feather

چڑیوں کے پر کی راکھ کو چھڑکنے سے زخم سوکھ کر مندمل ہو جاتے ہیں بڑے پروں کی جڑ کو ناک کے "نکسیر" کے علاج میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اور اس سے قے کرانے میں مدد لی جاتی ہے۔ (شریف)

سبھی پرندوں کے فوائد کا تذکرہ اُن پرندوں کے ضمن میں کر دیا گیا ہے۔ (مولف)

زاج

یونانی نام : فلقل القیس، قلقدیس
عربی نام : زاج
فارسی نام : زاک
رومی نام : سنقریا
ہندوستانی نام : کسیس
انگریزی نام : Alum

ابن سینا کے مطابق سُرخ و سفید، زرد و سبز "زاج" اور قلقدیس، قلقند، سوری اور قلقطار کے درمیان یہ فرق یہ ہے کہ زاج کی سبھی قسمیں حل ہو جاتی ہیں اور چونکہ ان میں تجریت ہوتی ہے اس لیے یہ سرکہ میں حل نہیں ہوتیں۔ ان کے نفس جوہر میں حل ہو جانے کی صلاحیت ہوتی ہے کیونکہ پہلے یہ سیال تھے پھر بستہ ہوئے ہیں قلقطار زرد، قلقدیس سفید، قلقنت سبز اور سوری سُرخ ہوتا ہے یہ سبھی پانی میں نیز پکانے سے حل ہو جاتے ہیں جبکہ قسم سوری پانی میں اور پکانے سے بھی حل نہیں ہوتی کیونکہ اس میں تجمّد۔ اور انعقاد یعنی بستگی کے اعتبار سے شدت زیادہ ہوتی ہے اور سبز قسم میں انعقاد یعنی بستگی زرد سے زیادہ ہوتی ہے یہ قسم جلدی طبخ کو بھی قبول نہیں کرتی۔ (مولف)

دیسقوریدوس اور جالینوس نے قلقنت کا تذکرہ زاج (کسیس) کے ذیل میں نہیں کیا ہے ان لوگوں نے صرف قلقدیس کا تذکرہ کیا ہے جسے یونانی میں "حلقیس" کہتے ہیں دونوں ہی کے بیان سے معلوم ہوتا ہے کہ ان لوگوں نے "قلقنت" کو "قلقدیس" ہی سمجھا ہے حالانکہ یہ زاج اخضر کا نام ہے جسے ابن سینا نے "قلقنت" بتایا ہے اور جس کا یونانی نام مشیق ہے اکثر لوگوں کا خیال ہے کہ قلقدیس اور قلقنت علیحدہ علیحدہ چیزیں ہیں حالانکہ یہ بات دُرست نہیں جیسا کہ ابن جلجل کہتے ہیں کہ جس شخص کا بھی یہ خیال ہے کہ قلقنت اور قلقدیس دونوں ایک ہی چیزیں ہیں اس کی بات دُرست نہیں ہے اور اس شخص نے جالینوس اور دیسقوریدوس کے بیان کو نہیں سمجھا ہے رہی بات شجیرہ کی تو بعض لوگ اسے زاج اخضر کہتے ہیں اور اس کا یونانی نام مشیق بتاتے ہیں یہی بات ابن سینا نے بھی کہی ہے بعض لوگ شجیرہ کو زاج عراقی کہتے ہیں جو "زاج الاساکفہ" کے نام سے مشہور ہے۔ (ناقل)

ابن جلجل کے مطابق "زاج الاساکفہ" کا یونانی نام "مالیطریا" ہے۔ (مولف)

مَیں نے جزیرۂ قبرص میں واقع "قولیا" نامی شہر کے پہاڑی علاقہ میں واقع ایک بہت بڑے گھر کے دائیں جانب کی شمالی دیوار میں تلے اُوپر تین طرح کی جڑوں کو دیکھا ہے جو اس دیوار پر دُور تک پھیلی ہوئی تھیں اس میں سے نیچے والی "زاج احمر" درمیانی "قلقطار" اور سب سے اُوپر والی "زاج اخضر" تھی چنانچہ مَیں نے ان تینوں کو اچھی خاصی مقدار میں لے کر اپنے پاس محفوظ کر لیا۔ اتفاقاً اس واقعہ کے تیس سال گذر جانے کے بعد مَیں نے اس زاج کے ایک ٹکڑے کو جب ہتھیلی پر رکھا تو اس کا قوام زاج کے قوام سے مختلف نظر آیا اور حل ہونے کے بعد اس کے اجزاء علیحدہ ہو گئے اور مجھے اپنے جمع کیے ہوئے زاج کی اس تبدیلی پر حیرت ہونے لگی۔ پھر مَیں نے اس ٹکڑے کو جب توڑا تو دیکھا کہ زاج پھول کی طرح رقیق شکل کی ایک چیز ہے اس ٹکڑے کو چاروں طرف سے گھیرے ہوئے ہے اور اس چیز کے نیچے قلقطار بھی تھوڑی مقدار میں موجود ہے گویا کہ زاج دراصل قلقطار ہے جو حل ہونے کے بعد زاج کی شکل اختیار کر لیتا ہے اور اس چیز کے درمیانی اجزاء قلقطار خالص کے اجزاء ہیں جو وقت گذرنے پر اپنی شکل تبدیل کر لیتے ہیں چنانچہ اس بات سے مَیں یہ سمجھا کہ جزیرۂ قبرص میں قلقطار کے اُوپر زاج اسی طرح پایا جاتا ہے جس طرح تانبہ پر زنگار پیدا ہوتا ہے چنانچہ میرے دل میں یہ خیال آیا کہ شاید زاج احمر بھی ایک عرصہ کے بعد قلقطار میں تبدیل ہو جاتا ہے اس شک کے ازالہ کے لیے مَیں پہلے سے محفوظ دوا لے کر پھر دوبارہ جزیرۂ قبرص پہنچا جو پوری کی پوری ۲۵ سال کے وقفہ گذرنے کے بعد قلقطار میں تبدیل ہو گئی تھی اور اس کا درمیانی حصّہ قلقدیس ہو گیا تھا چنانچہ اسی وقت سے میں یہ بات سوچتا رہا کہ کیا درمیانی حصّہ بھی مستحیل ہونے کے بعد قلقطار کی شکل اختیار کر لیتا ہے چنانچہ قبرص جانے پر مجھے یہ معلوم ہوا کہ قلقدیس اس طریقہ سے جمع ہوتا ہے چنانچہ وہاں قبرص میں مجھے ایک مکان ملا جس میں معدن تک پہنچنے کے لیے صدر دروازہ تھا جس پر ایک بڑی سی مچھلی کی شکل بنی ہوئی تھی اس گھر کے بائیں جانب جو داخل ہونے والے کے دائیں جانب واقع ہے وہاں سے گھر کے قریب میں واقع چھوٹے ٹیلے کی طرف ایک راستہ جاتا تھا اس گھر کی چوڑائی اتنی تھی جس میں تین آدمی ایک دوسرے کے مخالف سمت میں کھڑے ہو سکتے تھے اور لمبائی اتنی تھی جس کے اندر سے آدمی گذر سکتا تھا یہ راستہ اگرچہ زمین کے اندر سے ہو کر گیا تھا لیکن زیادہ گہرائی میں نہیں تھا یعنی دُشوار گذار گھاٹی کی طرح تنگ نہیں تھا یہ راستہ ½ میل لمبا تھا جس کے آخری حصّے میں ایک کنواں تھا اور اس کے اندر زرد رنگ کا گاڑھا تھا جس میں گنگنا پانی بھرا ہوا تھا اس تمام راستہ کی آب و ہوا حمام کے پہلے حصّہ کی آب و ہوا کی طرح گرم تھی اس کنویں میں تین رومی گھڑے کے برابر پانی رہتا تھا جو نکالنے کے بعد ۲۴ گھنٹوں میں دوبارہ رِس رِس کر اکٹھا ہو جاتا تھا اس کنویں میں پانی آنے کا راستہ مذکورہ مکان کے زیریں حصّہ سے متعلق تھا وہاں کے لوگ اس کنویں کے پانی کو گھڑوں میں بھر کر اس راستہ کے سامنے واقع گھر میں پختہ ٹھیکری کے بنے ہوئے چوکور حوض میں جمع کرتے تھے یہ پانی کچھ دنوں کے بعد جم جاتا تھا اور "قلقند" کی شکل اختیار کر لیتا تھا۔ چنانچہ جب میں اس

دستہ سے اس جگہ پر پہنچا جہاں "زاجِ اخضر" جمع کیا تھا تو مجھے نہایت تیز گھٹن اور ناقابلِ برداشت بدبو محسوس ہوئی اور اس سے زاج و قلقطار کی سی خوشبو بھی پھیل رہی تھی اس پانی کے ذائقہ میں بھی اسی طرح کی خوشبو محسوس ہو رہی تھی یہی وجہ ہے کہ وہاں کے لوگ ننگے پیر بہت عجلت میں جاتے تھے اور ناقابلِ برداشت بُو کی وجہ سے میرے ساتھ بہت جلد واپس آتے تھے اور اس بُو کو ختم کرنے کے لیے اپنے مُنہ کو بھی صاف کرتے تھے ان لوگوں نے مجھے یہ بھی بتایا کر جب یہ پانی دھیرے دھیرے کر کے ختم ہو جاتا ہے تو وہ لوگ وہاں دوبارہ گڑھا کھود کر پانی نکال لیتے ہیں۔ (جالینوس)

خلقتیس یا قلقدلیس بھی زاج کی ایک قسم ہے کیونکہ یہ ایک مائی رطوبت ہے جو بعد میں بستہ ہو کر جم جاتی ہے۔ اس کی تین قسمیں ہیں ایک قسم ایک رطوبت سے بنتی ہے جو قطرہ قطرہ زمین سے رِستی رہتی ہے پھر یہی قطرات گاڑھے ہو کر قوام کی شکل اختیار کر لیتے ہیں اسی لیے قبرس کے معادن میں کام کرنے والے اس کو "مقطر" کہتے ہیں۔ اس کی دوسری قسم کنویں کی گہرائی میں ملتی ہے اور نسبتاً رقیق ہوتی ہے جو بعد میں جم کر بستہ ہو جاتی ہے اور "جامد" کہلاتی ہے جبکہ اس کی تیسری قسم کو "اندلس" کے "اسبانیا" نامی شہر میں پکا کر تیار کرتے ہیں اور اس کا نام "مطبوخ" بتاتے ہیں اسی طریقہ سے قلقنت نامی دوا بھی حاصل ہوتی ہے جو رنگ میں خراب اور تاثیر میں ضعیف ہوتی ہے اس میں پانی کا اضافہ کر کے جوش دیتے ہیں پھر اسے برتن میں رکھ لیتے ہیں اور کچھ دن تک بستہ ہونے کے لیے چھوڑ دیتے ہیں بستہ ہونے کے بعد یہ "نرد" کی شکل کے ٹکڑوں میں تقسیم ہو جاتی ہے تاہم اس کے اجزاء انگور کے گچھوں کی طرح آپس میں ایک دوسرے سے ملے ہوئے ہوتے ہیں۔ سب سے اچھا "قلقنت" لاجوردی رنگ کا بھاری اور شفاف ہوتا ہے ان صفات کا حامل "مقطر" کہلاتا ہے جسے بعض لوگ "لیخوطون" کہتے ہیں یہ لفظ زاج یا زاجی سے مشتق ہے۔ دوسرے نمبر پر اچھا "جامد" پھر "مطبوخ" ہوتا ہے یہ قسم رنگنے اور سیاہ کرنے کے کام میں دوسری دونوں قسموں سے بہتر ہوتی ہے اور دوائی تاثیر میں قسم مطبوخ دیگر قسموں کے مقابلہ میں کمزور ہوتی ہے۔ قلقطار سب سے اچھا وہ ہوتا ہے جو نیا ہوتا ہے، رنگ تانبہ کے رنگ سے مشابہ ہوتا ہے اور آسانی سے ٹوٹ جاتا ہے، اس میں کنکریاں نہیں ہوتیں، اس کے اجزاء لمبے اور چمک دار ہوتے ہیں۔ "مشیق" زاج کو کہتے ہیں اس میں سب سے اچھا وہ ہوتا ہے جو قبرس میں پایا جاتا ہے، رنگ سنہرا ہوتا ہے، اس میں سختی ہوتی ہے اور توڑنے پر سنہرے رنگ کے ٹکڑوں میں تقسیم ہو جاتا ہے اور اس میں ستاروں کی سی چمک بھی پائی جاتی ہے۔

"میطرانا" بھی زاج کی وہ قسم ہے جو تانبہ کے کانوں میں کنارے کنارے نمک کی طرح جمی ہوئی حالت میں ملتی ہے اس کی ایک قسم معدن کے اُوپر بھی پائی جاتی ہے۔ اسے "میطرانا" کہتے ہیں اس کے اندر ارضیت زیادہ پائی جاتی ہے۔ اس کی ایک قسم "قیلقیا" نامی شہر کی کانوں اور دوسرے علاقوں میں بھی دیکھنے میں آتی ہے ان تمام اقسام میں سب سے اچھی قسم وہ ہے جو گندھک کے رنگ کی نرم و چکنی ہوتی ہے اور پانی میں ڈالتے ہی پانی سیاہ ہو جاتا ہے۔

سوری یعنی زاج احمر جسے بعض لوگوں نے صرف رنگ کی یکسانیت کی وجہ سے "میطرانا" سمجھا ہے وہ "میطرانا" سے علیحدہ ایک چیز ہے اور اگرچہ "میطرانا" سے مشابہ ہوتی ہے لیکن اس میں نہایت خراب بُو پائی جاتی ہے اور اس سے قے بھی آنے لگتی ہے۔ مصر، اسبانیا اور قبرس میں کثرت سے ملتی ہے اس میں سب سے اچھا مصری ہوتا ہے جو توڑنے پر سیاہ رنگ کا دِکھتا ہے اور اس کے اندر بہت سی خلائیں اور سوراخ ملتے ہیں اس کے اجزاء میں دہنیت ہوتی ہے۔ قابض اور نہایت بدبودار ہونے کی وجہ سے اسے چکھنے یا سُونگھنے سے قے آنے لگتی ہے۔ ایک اور چیز ہوتی ہے جس کو توڑنے پر اس کے اندر چکنے اور تیز ٹکڑے نکلتے ہیں وہ سُوری کے علاوہ اس کی ایک اور قسم ہے جو پہلی قسم کے مقابلہ میں ضعیف ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

قلقدلیس میں قبضیت اور حرارت بہت زیادہ پائی جاتی ہے اس کی دلیل یہ ہے کہ دوسری دواؤں کے مقابلہ میں یہ زخموں کے بڑھے ہوئے مرطوب گوشت کو خشک کرتا ہے چنانچہ یہ حرارت و قبضیت کی بنا پر گوشت کے تر اجزاء کو خشک کر کے ٹھوس بنا دیتا ہے قلقطار میں قبضیت اور تیزی دونوں پائی جاتی ہیں البتہ حدت زیادہ ہوتی ہے اور اس میں گرمی کی زیادتی کی دلیل یہ ہے کہ یہ گوشت کو جلا کر کھرنڈ جما دیتا ہے کشتہ بنانے کے بعد اس کی سوزش کم ہو جاتی ہے اور جلانے سے قوتِ تجفیف میں کمی آجاتی ہے اسی لیے قلقطار محرق غیر محرق سے زیادہ مفید ہوتا ہے کیونکہ اس میں تمام محرق ادویہ کی طرح لطافت پیدا ہو جاتی ہے البتہ دوسری دواؤں کی طرح جلانے کے بعد اس کی تیزی میں اضافہ نہیں ہوتا۔ تمام دوائیں دھو لینے کے بعد نسبتاً نرم ہو جاتی ہیں اور ان کی تاثیرِ سوزش ختم ہو جاتی ہے یہ تینوں دوائیں یعنی زاج احمر، قلقطار اور زاج اخضر باعتبار تاثیر یکساں ہوتی ہیں اور لطافت و غلظت کے اعتبار سے مختلف ہوتی ہیں ان میں زاج احمر سب سے زیادہ غلظت لیے ہوئے ہوتا ہے جبکہ زاج اخضر سب سے زیادہ لطیف ہوتا ہے اور قلقطار کی قوت دونوں کے بین بین ہوتی ہے یہ تینوں دوائیں محرق صورت میں استعمال کرنے سے گوشت میں سخت کھرنڈ پیدا کرتی ہیں صفتِ احراق کے ساتھ ہی ساتھ ان میں قبضیت بھی پائی جاتی ہے۔ زخموں کے کھلے ہوئے گوشت میں زاج اخضر کو لگانے سے قلقطار کے مقابلہ میں کم سوزش محسوس ہوتی ہے کیونکہ اگرچہ اس میں بھی حرارت قلقطار ہی کی طرح زیادہ ہوتی ہے لیکن اس کے اندر لطافت بھی پائی جاتی ہے زاج اخضر اور قلقطار دونوں آگ میں گرم کر لینے کے بعد گوشت کو پگھلاتے اور اسے تحلیل کرتے ہیں۔ البتہ زاج احمر میں اجزاء کے ٹھوس اور جامد ہونے کی وجہ سے حل ہونے کی صلاحیت نہیں ہوتی اور زاج اخضر کے اندر اس کی طبعی حرارت کی وجہ سے نفخ پیدا ہونے کی صورت میں قلقطار سے زیادہ نفخ پیدا ہو جاتا ہے اسی لیے اس کے اندر تحلیل نہ ہونے کی صلاحیت قلقطار سے بڑھ جاتی ہے۔ "میطرانا" نامی دوا شدید قابض ہونے کے ساتھ ساتھ دیگر قابض ادویہ کے مقابلہ میں زیادہ ملطف اور جالی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

قلقنت نامی دوا قابض، مسخن اور محرق ہونے کی وجہ سے نشانات کو زائل کرتی ہے اس کے سات گرام

کھانے سے یا شہد کے ساتھ چاٹنے سے کدو دانے ہلاک ہو جاتے ہیں پانی کے ساتھ استعمال کرنے سے قے آکر مہلک کھمبی کے اثرات زائل ہو جاتے ہیں اس کو پانی میں بھگو کر ایک کپڑا اس میں تر کر کے ناک میں قطرہ قطرہ ٹپکانے سے سر کے فضلات کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ اسے بھی قلقطار ہی کی طرح جلایا جاتا ہے۔ قلقطار نامی دوا قابض سخن اور محرق ہے کو یہ چشم اور آنکھوں کے فضلات کا تنقیہ کرتی ہے اس کا شمار ان ادویہ میں ہوتا ہے جو زبان میں اعتدال کے ساتھ قبضیت یعنی سکڑن پیدا کرتی ہیں نیز یہ حمرہ اور نملہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کو گندنا کے پانی کے ساتھ استعمال کرنے سے نکسیر اور رحم سے خون کا آنا بند ہو جاتا ہے خشک حالت میں اسے استعمال کرنے سے مسوڑھوں اور "نغانغ" کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور قروح خبیثہ میں فائدہ ہوتا ہے زاج کے سفوف کو بطور سرمہ استعمال کرنے سے پلکوں کے ورم اور ان کی خشکی میں فائدہ ہوتا ہے اس کا فتیلہ بنا کر استعمال کرنے سے بواسیری مسّے زائل ہو جاتے ہیں اس سے "لسقوریون" نامی دوا بھی تیار کرتے ہیں۔ طریقہ یہ ہے کہ اس کے دو حصہ میں ایک حصہ قلیمیا کا اضافہ کر کے سرکہ میں پیس لیتے ہیں پھر ایک مٹی کی ہانڈی میں رکھ کر موسم گرما میں گوبر میں ۴۰ دن تک دبائے رکھتے ہیں اس طریقہ سے بنی ہوئی دوا کا مزاج گرم ہوتا ہے اور اس کے خواص بھی قلقطار کے مانند ہو جاتے ہیں بعض لوگ ایک حصہ قلقطار اور اسی کا ہموزن قلیمیا لے کر دونوں کو سرکہ میں حل کر کے مذکورہ بالا طریقہ سے یہ دوا تیار کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

یہ دوا خشک خارش میں مفید ہے قلقطار سے زیادہ خشکی پیدا کرتی ہے تاہم لطیف ہونے کی وجہ سے اس سے سوزش کی تکلیف نہیں ہوتی۔ (جالینوس)

قلقطار کے جلانے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے کوری ہانڈی میں رکھ کر ڈھک دیں اور پھر ہانڈی کو انگاروں پر رکھیں اب اگر قلقطار میں اتنی رطوبت ہے کہ اس میں بلبلے نکلیں تو اسے پوری طرح خشک ہو جانے دیں اور رطوبت کم ہونے کی صورت میں اسے سرخ رنگ میں تبدیل ہونے تک رکھتے ہیں چنانچہ جب اندر کا رنگ گیرو کی طرح سرخ ہو جاتا ہے تو آگ سے اتار لیتے ہیں اور صاف کر کے محفوظ کر لیتے ہیں اسے انگاروں پر رکھ کر اس حد تک بریاں بھی کرتے ہیں کہ اس کا رنگ زرد ہو جاتا ہے۔

اس کے جلانے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ اسے کوری ہانڈی میں رکھ کر انگاروں پر رکھ دیں اور پھر اسے حرکت دیتے رہیں یہاں تک کہ اس کا رنگ تبدیل ہو جائے۔

زاج کی قوت تیزی اور کمزوری میں قلقطار سے مشابہہ ہوتی ہے زاج مصری امراض چشم کو چھوڑ کر تمام معاملات میں زاج قبرسی سے بہتر ہوتا ہے کیونکہ آنکھوں کے امراض کے لیے زاج مصری زاج قبرسی کے مقابلہ میں بیحد کمزور ہوتا ہے۔ "مالیطرانا" نامی جوہر میں زاج ہی کی طرح جلانے کی صلاحیت پائی جاتی ہے اسی طرح سوری میں بھی زاج اور "مالیطرانا" کی طرح تاثیرات پائی جاتی ہیں۔ جلانے میں بھی دونوں زاج ہی کے سے خواص

کے حامل ہوتے ہیں مسوڑھوں کے درد کو تسکین دیتا ہے اور ہلتے ہوئے دانتوں کو مضبوط بناتا ہے۔ شراب کے ساتھ بطور حقنہ استعمال کرنے سے عرق النسا میں فائدہ ہوتا ہے اس کو پانی میں ملا کر لگانے سے مہاسے زائل ہو جاتے بالوں کو سیاہ کرنے والی دواؤں میں بھی اسے شامل کرتے ہیں۔ ان کے جواہر کی افادیت کے سلسلہ میں میرا قطعی قول یہی ہے کہ نمک، نطرون، چونا اور اسی طرح کی دوسری چیزوں کو چھوڑ کر دیگر تمام اشیا کے مقابلہ میں اس کی تاثیرات بلا جلائے ہوئے زیادہ قوی ہوتی ہیں۔ زاج کے علاوہ دوسری چیزیں جلانے سے زیادہ قوی ہو جاتی ہیں اور ان کی تاثیرات میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

قلقطار کی خاصیت یہ ہے کہ شہد ملا کر اس میں روئی کی بتی بنا کر کان میں لگانے سے کان کے زخم اور پیپ کے عوارض ختم ہو جاتے ہیں اور اس کو پھکنی سے پھونک کر کان میں پہنچانے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ زاج اخضر کو سورنجان کے ساتھ جلا کر زبان کے نیچے رکھنے سے ضفدع[۱] نامی بیماری ختم ہو جاتی ہے۔ اس سے بنائی گئی قیروطی خاص طور سے سرخ رنگ کے زاج کی قیروطی کے استعمال کرنے سے منہ اور ناک کے تمام زخم ٹھیک ہو جاتے ہیں اس کے کھانے سے پھیپھڑوں میں خشکی پیدا ہو جاتی ہے یہاں تک کہ یہ کبھی کبھی مہلک ہو جاتا ہے۔ (ابن سینا)

اس کو محرق صورت میں استعمال کرنے سے ہر جگہ کے نزف الدم میں فائدہ ہوتا ہے اگر زخم بڑے ہوں تو اسے زیادہ مقدار میں استعمال نہیں کرنا چاہیے اسی طرح اعصاب کے زخموں پر بھی اس کے استعمال سے پرہیز کرنا چاہیے کیونکہ ایسی صورت میں تشنج کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے خاص طور سے ایسے اعصابی زخموں میں جہاں گوشت کم ہو جیسے "کنپٹی" اور "ابرو" جیسے عضلات میں احتیاط ضروری ہے تر و خشک خارش کی مفید دواؤں میں اسے شامل کرتے ہیں اور فائدہ بھی ہوتا ہے۔ (تجربتین)

ارسطو کا قول ہے کہ زاج کی سبھی قسمیں نکسیر اور زخموں سے خون کے رسنے کو بند کر دیتی ہیں البتہ زخموں پر کالے نشانات پڑ جاتے ہیں اعصاب میں فساد پیدا ہو جاتا ہے اور ڈھیلے مقامات پر سختی پیدا ہو جاتی ہے نیز زاج کے پانی سے برابر نہاتے رہنے سے لمبی مدت والے بخار لاحق ہو جاتے ہیں۔ (موتف)

زان

ایک درخت ہے جس کی شاخوں سے نیزے بنائے جاتے ہیں بعض لوگوں کے نزدیک یہ "مران" ہے تذکرہ حرف میم میں آئے گا۔

---

[۱] ایک مرض ہے جس میں زبان کے نیچے ایک رسولی گلٹی پڑ جاتی ہے۔

زواق

یہ "زئبق" ہے جس کا تذکرہ بعد میں آئے گا۔

زاآ

"زاآ" یونانی لفظ ہے اور اسے "اشقالیہ" بھی کہتے جبکہ اہل اندلس اسے "علس" کے نام سے جانتے پہچانتے ہیں۔
ذکرہ حرف عین میں آئے گا۔

زبیب

یونانی نام : اسطافیوس
عربی نام : زبیب، عرق الزبیب
فارسی نام : مویز
ہندی نام : منکا واکھ، منقیٰ
رومی نام : فلندوس
انگریزی نام : Large Raisin

خشک شدہ انگور کو خاص طور سے زبیب کہتے ہیں کھجور کو چھوڑ کر عام طور سے تمام پھل خشک ہونے کے بعد بیب کہلاتے ہیں اور کھجور کے خشک پھلوں کو "تمر الرطب" کہتے ہیں اسے زبیب نہیں کہتے بلکہ عنجد ہتے ہیں۔ (ابوحنیفہ)

انگور سے بنا ہوا مویز منضج اور اعتدال کے ساتھ محلل ہوتا ہے۔ زبیب کی گٹھلی کا مزاج پہلے درجہ میں سرد ور دوسرے میں خشک ہے اس کے جوہر میں ایک گاڑھا اور خشک جوہر ہوتا ہے اس کی دلیل یہ ہے کہ اس کے مزے ں کسیلا پن پایا جاتا ہے یہ بات تجربے سے بھی صحیح معلوم ہوئی ہے اس کی وجہ یہ ہے کہ یہ دستوں کے لیے مفید ہے۔ ازہ انجیر کو سکھا کر جس طرح خشک انجیر تیار ہوتا ہے اسی طرح تازہ انگور سے زبیب بنایا جاتا ہے۔ زبیب زیادہ یٹھا ہوتا ہے اس کے اندر کسیلا پن اور قبضیت بہت کم پائی جاتی ہے البتہ زبیب کے سرکہ میں شیرینی اور قبضیت ونوں پائی جاتی ہیں شیریں میں قبضیت بہت ہلکی ہوتی ہے قابض زبیب کا مزاج سرد اور شیریں کا مزاج نسبتاً رم ہوتا ہے۔ قابض مویز معدہ کو طاقت دیتا ہے اور دستوں کو روکتا ہے خاص طور سے کسیلے ذائقہ والا اس مقصد کے ہ کار آمد ہوتا ہے شیریں زبیب ان تمام حالات کے لیے معتدل تاثیرات رکھتا ہے چنانچہ نہ تو وہ معدہ کو ڈھیلا کرتا ہے

اور نہ ہی اُسے بہت زیادہ کمزور بنا دیتا ہے اور نہ ہی دست لاتا ہے تاہم اعتدال کے ساتھ جالی اور مقوی ہونے کی وجہ سے فم معدہ کی معمولی سوزش کو تسکین دیتا ہے اگر سوزش زیادہ ہو تو شیریں مویز سے زیادہ قوی ادویہ کے استعمال کی ضرورت ہوتی ہے۔ سب سے اچھا زبیب وہ ہوتا ہے جس کا چھلکا باریک ہوتا ہے اور اُس میں مغز زیادہ پایا جاتا ہے کچھ لوگ شیریں اور بڑے مویز کو لے کر اس کی گٹھلی کو نکال کر کھاتے ہیں پتلے اور قابض زبیب کی مقدار خوراک موٹے دلدار شیریں مویز سے کم ہوتی ہے۔ شیریں، دلدار اور گٹھلی نکالے ہوئے زبیب کا ہموزن انگور کے ساتھ موازنہ کیا جائے تو زبیب سے غذائیت نسبتاً زیادہ حاصل ہوگی۔ زبیب کے اندر قوت جلاء اور قبض دُور کرنے کی صلاحیت انجیر خشک سے نسبتاً کم ہوتی ہے تاہم یہ معدہ کے لیے انجیر سے زیادہ فائدہ مند ہوتا ہے۔ زبیب کے اندر ایک عجیب و غریب خاصیت یہ پائی جاتی ہے کہ اس کے اندر قوت قبض صرف اسی قدر ہوتی ہے جس قدر ایک علیل جگر کے لیے قبض کی ضرورت درپیش ہوتی ہے یہ بھی ممکن ہے کہ اس کے اندر خام اخلاط کو نضج دینے، خراب اخلاط کی تعدیل اور ان کے مزاج کی اصلاح کرنے کی قوت پائی جاتی ہو جبکہ زبیب بذات خود عفونت کو زیادہ قبول کرتا ہے اس کے اندر پایا جانے والا پورا جوہر جگر کے جوہر سے مماثل ہوتا ہے۔ (جالینوس)

سفید رنگ کے زبیب میں قبضیت نسبتاً زیادہ پائی جاتی ہے مویز کے گودے کو کھانے سے کھانسی، گردہ و مثانہ اور قصبۃ الریہ کو فائدہ ہوتا ہے تنہا مویز کا کھانا آنتوں کے زخموں کے لیے فائدہ مند ہے مویز کے گودے میں باجرے کا آٹا اور انڈا ملا کر شہد میں تل کر کے کھانے یا اس میں مرچ سیاہ کا اضافہ کر کے استعمال کرنے سے بلغم براہ دہن خارج ہو جاتا ہے اسی طرح آرد باقلاء اور زیرہ ملا کر بطور ضماد استعمال کرنے سے خصیوں کے گرم اورام تحلیل ہو جاتے ہیں شراب کے ساتھ پیس کر لگانے سے ظاہر جلد کے امراض مثلاً استطیداس، جدری شہدیہ نامی زخم، جوڑوں کی عفونتیں غنغرانا اور سرطان جیسے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ جاؤشیر کے ساتھ لیپ بنا کر استعمال کرنا نقرس کے لیے فائدہ مند ہے نیز ہلتے ہوئے ناخن پر چپکانے سے ناخن جلد گر جاتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

مویز کے گودے کا مزاج پہلے درجہ میں گرم و تر ہے۔ (بصری)

اس کی تمام قسموں میں جلاء اور غسل کی قوت پائی جاتی ہے اسی لیے اس کے استعمال سے مروڑ کی شکایت ہو جاتی ہے۔ (مسیح)

مویز اعتدال کے ساتھ گرم ہے اچھی غذائیت بخشتا ہے اور کھجور کی طرح سدے نہیں پیدا کرتا حالانکہ کھجور میں مویز سے زیادہ غذائیت پائی جاتی ہے یہ بدن کو فربہ بناتا اور جگر کی سکڑن کو بحال کرتا ہے صرف ان لوگوں کے لیے مضر ہوتا ہے جن کے مزاج میں انتہائی گرمی ہوتی ہے ایسی صورت میں اس کی اصلاح کے لیے سکنجبین استعمال کرنا چاہیے اور کسی قدر ترش پھلوں کو استعمال کرنا چاہیے سرد مزاج والوں کے لیے مفید ہے البتہ اس کے کھانے کے بعد زیادہ پانی پینے سے نفخ کی شکایت ہو جاتی ہے اسے تنہا کھانے سے بھی نفخ ہو جاتا ہے چونکہ یہ محلل ہوتا ہے اور آنتوں میں حرارت کرنے کے

ائے جلد خارج ہو جاتا ہے اس لیے زیادہ تکلیف دہ نفخ نہیں پیدا ہوتا۔ (رازی)

مویز گٹھلی سمیت کھانے سے آنتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے بغیر گٹھلی والا شیریں زبیب مرطوب مزاج والوں کے مفید ہوتا ہے اور اس کے کھانے سے بہترین کیموس بنتا ہے۔ (ابن ماسہ)

کشمش زبیب کی ایک قسم ہے جس میں گٹھلی نہیں ہوتی کشمش کا تذکرہ حرف کاف میں آئے گا۔ (مولف)

زبیب الجبل

یونانی نام : اسطافندریا اغریا

عربی نام : زبیب الجبل، زبیب البر، مویزج محب الراس

اسے زبیب بری اور حب الراس بھی کہتے ہیں اور اس کا فارسی نام مویزج ہے۔ (موتف)

"اسفندیا اغریا" زبیب الجبل کو کہتے ہیں ایک پودا ہے پتے صحرائی انگور سے مشابہ اور اوپر کو اٹھے ہوئے ہوتے ہیں۔ شاخیں سیاہ اور ستون نما ہوتی ہیں پھول "بطاطس" نامی پودے کے پھولوں سے مشابہ ہوتا ہے پھل کے اندر ن زاویے چنے کی طرح ہوتے ہیں جو سبز غلاف میں پائے جاتے ہیں اور ان پھلوں کا رنگ سرخ سیاہی مائل ہوتا ہے اس اندرونی حصہ سفید رنگ کا اور ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

زبیب الجبل کے اندر حدت اور قوی درجہ کی حریفیت یعنی تیزی پائی جاتی ہے چنانچہ اس کو چبانے سے یا غرغرہ رنے سے بلغم کثرت کے ساتھ سر سے نیچے کی طرف اترتا ہوا محسوس ہوتا ہے ایسی صورت میں اس سے نمایاں طور پر جلاء اصل ہوتی ہے۔ اسی لیے ایسی بیماری میں نافع ہے جس میں جلد سے کھرنڈ نکلتی ہے اس کے باوجود اس میں جلانے کی زت بھی پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

اس کے ۱۵ دانوں کے سفوف کو قراطن نامی شراب کے ساتھ کھانے سے گاڑھا کیموس بذریعہ قے خارج ہو جاتا ہے ایسی صورت میں کھانے والے کو چہل قدمی کرنے کی ہدایت کر دیں نیز اس کے استعمال کرنے والوں کو چاہیے کہ اس کھانے سے پہلے اور بعد میں دونوں وقت قراطن نامی شراب کا استعمال کرلیں تاکہ اختناق اور جلد کے جلنے کے عارضہ محفوظ رہیں۔ اسے خوب پیس کر ہڑتال سرخ اور روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے کھجلی، بغیر زخم کی خارش اور جوئیں جانے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو چبانے سے بلغم کثرت کے ساتھ خارج ہوتا ہے اس کو سرکہ میں جوش دے کر اس کلی کرنے سے دانتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے اور مسوڑھوں سے رطوبت کا نکلنا موقوف ہو جاتا ہے نیز اس شہد ملا کر استعمال کرنے سے قلاع کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے اس کو سوزش پیدا کرنے والی دواؤں میں بھی امل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

مویزج کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ (مسیح)

بلغم کے فساد سے پیدا ہونے والے بالخورہ پر اسے بطور ضماد لگانے سے بال اگ آتے ہیں اس کے سفوف کو قطران میں گوندھ کر داڑھوں میں پیدا ہونے والے سوراخوں میں بھرنے سے درد میں سکون ملتا ہے۔ (تجربتین)

اس کا کھانا مضر ہے کیونکہ یہ مثانہ میں زخم پیدا کرتا ہے البتہ مصلح کے ساتھ مناسب مقدار میں اس کے استعمال سے مثانہ کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ یہ بالوں کو مضبوط اور دراز کرتا ہے اور ان کو بیماریوں سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔ (ابن سینا)

مصطگی اور کندر کے ساتھ اسے چبانے سے سر میں جمع شدہ بلغمی رطوبات کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور بلغم کی وجہ سے قوت گویائی کے ختم ہو جانے کا عارضہ بھی زائل ہو جاتا ہے۔ اس کا بدل اس کا ہموزن عاقرقرحا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زبد البحر

یونانی نام : فریتون

عربی نام : زبد البحر، قیلمن

فارسی نام : کف دریا

رومی نام : قلومس، پلاییوس

ہندوستانی نام : سمندر پھین، سمندر جھاگ

انگریزی نام : Sea Froth

کف دریا کی پانچ قسمیں ہوتی ہیں اس میں کثافت پائی جاتی ہے لیکن اس کی شکل اسفنج کے مشابہ ہوتی ہے اس میں مچھلی کی طرح بساند پائی جاتی ہے یہ قسم سمندر کے کنارے کثرت سے ملتی ہے دوسری قسم "ظفرۃ العیون" یا اسفنج کے مانند ہوتی ہے اس کے اندر بھی کثافت پائی جاتی ہے اور اس کے اندر بہت سے خانے بنے ہوتے ہیں اس سے سمندری کائی کی سی خوشبو نکلتی ہے۔ اس کی تیسری قسم کیڑے کی شکل کی، قرمزی رنگ لیے ہوئے ہوتی ہے کچھ لوگ اسے "ہیلسون" کہتے ہیں۔ چوتھی قسم میلے اون سے مشابہ ہوتی ہے اس میں بھی بہت سے خانے بنے ہوئے ہوتے ہیں یہ قسم چھونے میں ہلکی معلوم ہوتی ہے۔ پانچویں قسم کھمبی سے مشابہ ہوتی ہے اس میں کسی طرح کی بو نہیں ہوتی توڑنے پر اندر سے "قیشور" کی طرح کھردری چیز نکلتی ہے لیکن اس کا بیرونی حصہ ملائم ہوتا ہے اور اس کے اندر حدت ہوتی ہے "وینطس" نامی ملک میں واقع جزیرہ "سقولسلیون" میں کثرت سے پائی جاتی ہے۔ وہاں سے

لوگ اسے "وس احی" کہتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کی پانچویں قسم کے مزے میں تیزی اور حرافت کی وجہ سے اپنی تمام قسموں سے زیادہ تیز ہوتی ہے یہاں تک کہ بالوں کو صاف کر دیتی ہے اسی وجہ سے جرب، داد، چھیپ اور جلد سے کھرنڈ کے نکلنے میں بیحد مفید ہے نیز اعتدال کے ساتھ چہرہ کی جلد کو صاف کرتی ہے چونکہ اس کے اندر میل صاف کرنے کے بجائے جلد سے کھوسی علیحدہ کرنے کی صلاحیت پائی جاتی ہے اس لیے چہرہ سے میل صاف کرنے کے فعل میں ممکن ہے کہ یہ دوا اثر انداز نہ ہو اس میں قوت جلاء اس حد تک ہوتی ہے کہ لگانے سے جلد پر زخم بن جاتے ہیں۔ اس کی تیسری قسم دیگر قسموں کے مقابلہ میں زیادہ لطیف ہوتی ہے یہی وجہ ہے کہ اس کو جلانے کے بعد جب سُرخ و دیدہ زیب رنگ کی شراب میں ملا کر لگاتے ہیں تو بالخورہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی چوتھی قسم میں تیسری قسم کی سی تاثیر پائی جاتی ہے لیکن یہ تاثیر نسبتاً ہلکی ہوتی ہے۔ (جالینوس)

اس کی پہلی اور دوسری قسموں کو عورتیں اپنے جسم کے میل کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرتی ہیں اس کے علاوہ مُہاسے، چہرہ کے ہر طرح کے داغ دھبے مثلاً چھیپ، جھائیں، سفید داغ، پیپ والی خارش اور تمام جسم کے نشانات زائل کرنے میں بھی استعمال ہوتی ہیں۔ اس کی تیسری قسم پیشاب دُشواری سے آنے، پتھری توڑنے، ریت آنے، گردوں کے درد، استسقاء اور درد طحال کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کی راکھ میں سرکہ ملا کر لگانے سے بالخورہ میں ہوتا ہے اس کی چوتھی اور پانچویں قسمیں زبان میں قبضیت (سُکیڑنے کا کام) پیدا کرتی ہیں اور بحیثیت جالی و منقی استعمال کی جاتی ہیں نمک کے ساتھ ملا کر استعمال کرنے سے دانت صاف ہو جاتے ہیں اور بال اُگ آتے ہیں ان دونوں قسموں کے جلانے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے ایک مٹی کی ہانڈی میں رکھیں پھر گل حکمت کر کے بھٹی میں رکھ دیں جب پک جائے تو نکال کر بوقت ضرورت، استعمال کے لیے محفوظ کر لیں اسے قلیمیا کی طرح دھوتے بھی ہیں۔ اس کا بدل ہموزن "قشور" ہے۔ (دیسقوریدوس)

زبد البحیرہ

یونانی نام : اذارافیون، اورفی، اورافلیس
عربی نام : زبد البحیرہ
سریانی نام : عاقورا
انگریزی نام : Calcium Chloride

اس کا یونانی نام "ادرفی"، "ادارافیون" اور "ادرافیس" ہے اور سریانی زبان میں اسے "عاقورا" کہتے ہیں۔ (مولف)

انگریزوں کے ملک "طالاطیا" میں یہ دوا پائی جاتی ہے "خلفا" کے تنے پر نمک کی طرح جمتی ہے اور بانس اور بھنگ کے درمیان کی تر جگہ پر مٹی خشک ہو جانے کے بعد بھی پائی جاتی ہے رنگ "حجر اسیوس" کے مانند ہوتا ہے۔ شکل ایسے کف دریا کے مانند ہوتی ہے جو دلدار اور نرم ہو اور جس میں بہت سے خانے بنے ہوئے ہوں۔ (دیسقوریدوس)

یہ زبد البحر کی پانچویں قسم ہے اور اس میں دیگر تمام قسموں سے زیادہ حرافت اور تیزی پائی جاتی ہے تاہم دیگر مصلح ادویہ کے ساتھ اسے خارجی طور پر مختلف امراض میں گرمی پہونچانے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور چونکہ اس کے مزاج میں قوت و شدت پائی جاتی ہے اس لیے اس کو داخلی طور پر استعمال نہیں کیا جاتا۔ (جالینوس)

پیپ دار خارش، جھائیں، مُہاسے، داد اور اس طرح کی دوسری بیماریوں کے لیے فائدہ مند ہے۔ بحیثیت مجموعی یہ ایک تیز دوا ہے چنانچہ اعضاء کے خراب مزاج کو دُرست کرتا ہے اور عرق النسا میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

پانی میں اس کا سفوف پیس کر لگانے سے بینائی تیز ہو جاتی ہے اور چھاتی کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں۔ (رازی)

زبد القمر

یہ بصاق القمر ہے تذکرہ حرف بار میں ہو چکا ہے۔

زبد البورق

اس کا تذکرہ حرف بار کے عنوان میں بورق کے ساتھ کیا جا چکا ہے۔

زبد

یونانی نام : نوطورون
عربی نام : زبد، رغیفۃ اللبن
فارسی نام : مسکہ
ترکی نام : کرہ
ہندی نام : مکھن
انگریزی نام : Butter

گرمی اور نضج پیدا کرتا ہے اس کا یہ فعل نرم جسموں میں زیادہ قوی اور سخت جسموں میں بے حد ضعیف ہوتا ہے اسی لیے یہ نرم اجسام والے لوگوں کے مسوڑھوں، ناک اور کان کی جڑ کے اورام کو تحلیل کرتا ہے سخت جسموں میں جب غلظت

حد اعتدال سے خارج ہو جاتی ہے تو اسی صورت میں اس کی قوت نضج اور دیگر فوائد پوری طرح انجام نہیں پاتے عورتوں اور بچوں کے ورموں اور پھوڑوں میں اسے تنہا لگانے سے فائدہ حاصل ہوا ہے زیادہ تر بیش نے اسے مسوڑھوں کے ورم میں استعمال کرایا ہے خاص طور سے بچوں کے مسوڑھوں میں لگانے سے دانت جلدی نکل آتے ہیں منہ کے تمام اورام کو نضج دے کر تحلیل کرتا ہے ضمادوں میں استعمال ہونے والی بعض دواؤں میں اسے شامل کرتے ہیں۔

حالبین اور اسی طرح کے دوسرے مقام کے اورام اور پھوڑوں کو تحلیل کرنے کے لیے شراسیف پر لگاتے ہیں۔ اس کو شہد کے ساتھ چاٹنے سے پھیپھڑوں کے ورم تحلیل ہو جاتے ہیں اور ذات الجنب کے مریض کے پھیپھڑوں سے بلغم بہت آسانی سے خارج ہو جاتا ہے اور ورم مذکور میں نضج بھی پیدا ہو جاتا ہے بغیر شہد ملائے چاٹنے سے نضج تو پیدا ہوتا ہے لیکن بلغم بخوبی خارج نہیں ہوتا اس کے برخلاف شہد کے ساتھ اسے کھانے سے بلغم اچھی طرح خارج ہو جاتا ہے تاہم نضج کا فعل زیادہ اچھا نہیں ہوتا۔ (جالینوس)

عمدہ نوطور ون یعنی مسکہ وہ ہوتا ہے جسے بھیڑ جیسے جانوروں کے زیادہ چکنے دودھ سے تیار کرتے ہیں بکری کے دودھ سے بھی مکھن بنایا جاتا ہے مکھن نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ دودھ کو برتن میں رکھ کر اس قدر حرکت دیتے (متھتے) ہیں کہ مکھن دودھ سے الگ ہو جاتا ہے باعتبار تاثیر یہ ملین ہے اور اس میں روغنیت بھی پائی جاتی ہے اسی لیے اس کے کثرت استعمال سے دست آنے لگتے ہیں مہلک دواؤں کے کھا لینے میں روغن زیتون دستیاب نہ ہو تو اس کی جگہ پر اسے استعمال کرتے ہیں۔ شہد میں ملا کر مسوڑھوں پر ملنے سے بچوں کے دانت نکلنے کے وقت عارض ہونے والے درد میں تسکین ہوتی ہے اور مسوڑھوں کی سوزش میں اسی وقت فائدہ ہوتا ہے موتھے (قلاع) میں بھی مفید ہے جسم پر اس کی مالش سے خارش ہوئے بغیر جسم فربہ ہو جاتا ہے تازہ اور عمدہ مکھن کو بطور حقنہ استعمال کرنے سے آنتوں کے زخموں، رحم کے گرم و سرد و خشک اورام میں فائدہ ہوتا ہے مفتح ادویات میں اسے شامل کرتے ہیں خاص طور سے فم مثانہ، دماغ کی جھلیوں اور اعصاب کی چوٹ میں مفید دواؤں میں شامل کرنے سے افادیت مزید بڑھ جاتی ہے زخموں کو صاف کرتا اور انھیں مندمل کرتا ہے افعی کے کاٹے پر مقام ماؤف پر اس کا رکھنا فائدہ مند ہے بعض غذاؤں میں تازے مکھن کو روغن زیتون کی جگہ اور بعض میں اسے چکنائی کی جگہ پر شامل کرتے ہیں اس کے دھوئیں کو جمع کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ ایک نئے چراغ کو لے کر اس میں مکھن رکھیں پھر چراغ کو روشن کر دیں اس کے بعد چراغ کو ایک ایسے برتن سے ڈھک دیں جس کا بالائی حصہ زیریں حصے سے تنگ ہو اور جس کے نچلے حصہ میں تنور کی طرح سوراخ بھی ہو اور چراغ کو بدستور جلنے دیں جب مکھن ختم ہو جائے تو اس کی جگہ بار بار مکھن ڈال کر چراغ کو جلاتے رہیں جب چراغ سے دھواں خارج ہونے لگے تو پرندے کے پر سے اسے علیحدہ کر کے محفوظ کر لیں اور آنکھ کی دواؤں میں استعمال کریں اس طریقہ سے حاصل شدہ دھواں مجفف اور کسی قدر قابض ہوتا ہے آنکھوں سے مواد رسنے کو بند کرتا اور زخموں کو مندمل کرتا ہے۔

([illegible])

اس کا مزاج پہلے درجہ میں گرم و تر ہے البتہ رطوبت اس میں زیادہ ہوتی ہے سرد و خشک کھانسی میں مفید ہے خاص طور سے بادام اور شکر کے ساتھ کھانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے فم مثانہ کے زخموں میں اکثر اسے تنہا استعمال کرتے ہیں۔ (ابن سینا)

مکھن حلق کی خشونت کو زائل کرتا ہے داد اور سخت خشک گنج میں اس کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے دیر ہضم ہونے کے باعث فم معدہ میں تیرتا رہتا ہے اور بھوک کو زائل کرتا ہے نمک، پنیر اور شہد ملا کر کھانے سے اس کے مضر اثرات ختم ہو جاتے ہیں۔ (رازی)

دودھ اور شہد جیسی خون میں ہیجان پیدا کرنے والی غذاؤں کے تغیر و استحالہ کے بعد سطح بدن پر گرہ پڑ جانے کی حالت میں ان کے تحلیل ہونے کے وقت اس کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے یہ تعقد (گرہ) حصفلہ سے مشابہ ہوتی ہے تاہم اس میں گھردراہٹ اور ابھار حصف سے نسبتاً زیادہ ہوتا ہے اور جلد پر کوئی زخم نہیں ہوتا اس حالت میں ظاہر جلد اس قدر سخت اور کھردری ہو جاتی ہے کہ علت کبریٰ یعنی جذام کا خطرہ محسوس ہونے لگتا ہے کبھی یہ عارضہ بعض اعضا میں کبھی پورے جسم میں پھیل جاتا ہے اس مرض میں اس کے استعمال کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پہلے اسے ٹھنڈے پانی سے دھوئیں اور پھر اس کو مقام ماؤف پر لگا کر ایک بڑے کپڑے سے لپیٹ دیں یہاں تک کہ پسینہ کافی مقدار میں خارج ہو جائے یہی عمل بار بار کرتے رہیں مرض خواہ نیا ہو یا پرانا زائل ہو جائے گا اخلاط کی حدت اور تیزی کی وجہ سے عارض ہونے والے دستوں اور آنتوں کی خراش میں اس کو کھانے سے فائدہ ہوتا ہے اس کے برخلاف زلق امعاء اور ضعف معدہ کی وجہ سے عارض ہونے والے دستوں میں اس کے کھانے سے اضافہ ہو جاتا ہے شربت ورد میں ملا کر زیادہ مقدار میں کھانے سے مسہل دواؤں کے اثرات زائل ہو جاتے ہیں حریرہ میں ملا کر کھانے سے لیسدار اخلاط آسانی سے خارج ہو جاتے ہیں زردی بیضہ کے ساتھ کھانے سے اخلاط کی سوزش میں تسکین ہوتی ہے اور اسی ترکیب کے ساتھ اس کے استعمال سے مذکورہ بالا تمام امراض میں اس کی افادیت بڑھ جاتی ہے مثانہ کی سوزش میں اس کا تنہا یا نیم برشت انڈے کے ساتھ کھانا مفید ہے۔ (مجربین)

زباد

ہندی نام : مشک بلائی

انگریزی نام : Civet-cat

خوشبوئیات کی ایک قسم ہے بلی کی رانوں کے درمیان جمع ہوتی رہتی ہے یہ بلی صحرا میں زندگی بسر کرتی ہے

لہ ایک قسم کی چھوٹی پھنسیاں ہیں جن میں خارش ہوتی ہے۔

اور جانوروں کا شکار کر کے کھاتی ہے کھانے کے بعد جو پسینہ نکلتا ہے وہ راتوں کے درمیان جمع ہو کر ایک خوشبو میں تبدیل ہو جاتا ہے یہ جانور پالتو بلی سے بڑا ہوتا ہے عام طور سے لوگ اسے جانتے ہیں اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور خشکی و تری میں معتدل ہے پھوڑوں پر لگانے سے درد میں کمی ہو جاتی ہے اور پھوڑے خشک ہو جاتے ہیں بُو کو سُونگھنے سے زکام میں فائدہ ہوتا ہے اس کا ساڑھے تین گرام ہموزن زعفران کے ساتھ فربہ مُرغی کے شوربے میں ملا کر کھلانے سے خون نفاس کے جاری ہونے اور ولادت میں آسانی ہو جاتی ہے اس مقصد کے لیے یہ دوا بے حد فائدہ مند ہے ایسے پھوڑوں میں بھی اس کا لگانا مُفید ہے جو اپنے زمانہ انتہا کو پہنچ چکے ہوں لگنے سے درد میں تسکین ہوتی ہے ۲۵۰ ملی گرام زباد کو ۳۵ ملی لیٹر شراب مفرح میں حل کر کے استعمال کرنے سے خفقان کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے اسی ترکیب سے استعمال کرنے سے دِل کی کمزوری کے لیے یہ مُفید دوا ثابت ہوئی ہے۔ (شریف)

زبرجد

زمرد کے ساتھ اس کا تذکرہ کیا جائے گا۔

زبل

عربی نام : براز
ہندی نام : پائخانہ
انگریزی نام : Feaces

حیوانات کے بیان میں مَیں نے تمام حیوانات کے بیان کا تذکرہ کر دیا ہے لیکن جالینوس کا کہنا ہے کہ سبھی حیوانات کا براز محلل، متعفن اور مجفف ہوتا ہے، مَیں نے ایک شخص کو ایک مریض کا علاج انسان کے براز سے بھی کرتے دیکھا ہے اور اسے اس سے فائدہ بھی پہنچا ہے اس مریض کا حال یہ تھا کہ اس کے حلق میں اس قدر شدید ورم اور خناق کا عارضہ لاحق تھا کہ مرنے کی نوبت آگئی تھی یہ تکلیف اسے سال بھر میں متعدد بار لاحق ہو چکی تھی اور جب بھی یہ مرض لاحق ہوتا تھا تو صرف فصد ہی کے ذریعہ اس کا علاج ممکن ہوتا تھا چنانچہ اس شخص نے جب مریض کی حالت دیکھی تو اس سے کہا کہ تیرا علاج میرے پاس ہے چنانچہ جب تجھے تکلیف پیش آئے تو فصد لینے سے پہلے مجھ سے رابطہ قائم کرنا چنانچہ ضرورت پڑنے پر مریض نے اس شخص کو بُلایا اس شخص نے آتے ہی پہلے مریض کے حلق پر چند دواؤں کا لیپ کیا تو فوراً فائدہ محسوس ہوا کچھ دنوں بعد یہی عارضہ اسے دوبارہ لاحق ہوا تو اسی شخص نے پہلے جیسا علاج کر کے اسے فائدہ پہنچایا اس مریض کے علاوہ اسی مرض میں مبتلا دوسرے مریض کا بھی اسی دوا سے علاج کیا گیا یہ دوا بچے کا سُوکھا ہوا براز تھا جسے شہد میں ملایا گیا تھا اس بچے کو یہ معالج ترمس کو نمک اور شراب میں

ملا کر اس کی تنوری روٹی پکا کر کھلاتا ہے۔ اس کے بعد اسے ہلکی شراب پلاتا تھا پھر اسے تخمہ سے محفوظ رکھنے کے لیے معتدل غذائیں استعمال کراتا تھا۔ یہی غذائیں دن کھلانے کے بعد تیسرے دن کے براز کو لے کر حفاظت سے رکھ لیتا تھا اس مخصوص غذا کے استعمال سے مقصود یہ تھا کہ براز کی بدبُو کم ہو جائے اسی طرح مرغی اور تیتر کے گوشت کو پانی میں پکا کر کھلانا بھی فائدہ مند ہوتا ہے البتہ ایسی ہر غذا سے پرہیز کرانا چاہیے جس میں رطوبت زیادہ نہ ہو کیونکہ ایسی صورت میں اس کا براز اپنی تاثیر اور بدبُو کی کمی میں کُتّے کے براز جیسا ہو جاتا ہے۔ (جالینوس)

براز کو گرم گرم لگانے سے زخموں کے سرے چپک جاتے ہیں اور ان میں سُرخی نہیں پیدا ہوتی یہ بھی مشہور ہے کہ براز کو سکھانے کے بعد شراب میں ملا کر تالو پر لگانے سے خناق میں فائدہ ہوتا ہے انسان کے پاخانہ کو سکھا کر شراب اور شہد کے ساتھ کھلانے سے بخار کی باریاں آنا رُک جاتی ہیں اور کیڑے مکوڑوں کے کاٹے اور مہلک دواؤں کے اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ یرقان میں مفید ہے اور دستوں کو بند کرتا ہے اس کے سفوف کو مقام ماؤف پر چھڑکنے سے عفونت زائل ہو جاتی ہے یہ بھی کہتے ہیں کہ لک لک نامی چڑیا کی بیٹ کے کھانے سے مرگی کی مریضوں کو فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

زجاج

عربی نام : زجاج
فارسی نام : شیشہ، آبگینہ
ہندی نام : کانچ
انگریزی نام : Glass

ارسطوطالیس کہتے ہیں کہ اس کی ایک قسم پتھر کی طرح اور دوسری ریت کی مانند ہوتی ہے اس کو "حجر مقناطیس" کے ساتھ آگ پر رکھنے سے اس کے اندر موجود رصاصیت کی وجہ سے اس کے اجزاء اکٹھا ہو جاتے ہیں اس کی بہت سی قسمیں مختلف رنگوں کی ہوتی ہیں ایک قسم انتہائی سفید ہوتی ہے جو بلور سے بھی نہیں ٹوٹتی یہی قسم زجاج کی سب سے عُمدہ ہوتی ہے اس کی بقیہ قسمیں سرخ، زرد، سبز، آسمانی اور دوسرے رنگوں کی بھی ہوتی ہیں اس کا مقام پتھروں میں ایسا ہی ہوتا ہے جیسا بہت سے لوگوں میں بے وقوف انسان کا کیونکہ یہ دوسری چیزوں کے ساتھ اپنا رنگ اور نوعیت تبدیل کر لیتا ہے۔ یہ آگ کی گرمی سے بہت جلد تحلیل ہو جاتا ہے اس کے برخلاف ٹھنڈی ہوا سے بے حد سخت اور بستہ ہو جاتا ہے ارسطو ہی کہتا ہے کہ بلور زجاج ہی کی ایک قسم ہے فرق یہ ہے کہ اپنے معدن میں اس کے اجزاء اکٹھا ہو جاتے اور زجاج کے اجزاء ایک دوسرے سے علیحدہ ہو جاتے ہیں چنانچہ اسے سنگِ مقناطیس کے ذریعہ اکٹھا کر لیا جاتا ہے۔ (موتق)

پتلی اور سفید شراب کے ساتھ کھانے سے مثانہ کی پتھری ریزہ ریزہ ہو جاتی ہے قاطاجانس میں مذکور ہے کہ جلا ہوا زجاج سوزش پیدا کیے بغیر خشکی پیدا کرتا ہے۔ (جالینوس)

زجاج کا مزاج گرم وخشک ہے آنکھوں کے سُرمہ میں اسے شامل کرتے ہیں سر کی بھوسی کو زائل کرتا، داڑھی اور ہر جگہ کے بالوں کو بڑھاتا ہے۔ (رازی)

اس کا مزاج پہلے درجہ میں گرم اور تیسرے میں خشک ہے دانتوں کو جلاء بخشتا ہے اور روغن زنبق کے ساتھ لگانے سے بال اُگ آتے ہیں آنکھوں کی پھلی کو زائل کرتا اور انھیں جلاء بخشتا ہے۔ جلا ہوا زجاج بالوں کو مضبوط کرتا ہے اس کی راکھ کو شراب کے ساتھ کھانے سے گردہ اور مثانہ کی پتھری میں فائدہ ہوتا ہے زجاج کی سب سے عمدہ راکھ وہ ہوتی ہے جس کو چھاننے کے بعد لوہے کے چمچے میں رکھ کر گرم کر لیتے ہیں اور پھر اسے قاملی کے پانی میں رکھ لیتے ہیں جب پانی اس میں جذب ہو جاتا ہے اور وہ پھیل جاتی ہے تو باقی راکھ کو پھر اتنا گرم کرتے ہیں کہ پوری طرح نمایاں ہو جائے پھر اسے غبار کی طرح باریک پیس لیتے ہیں اور ساڑھے چار گرام راکھ کو ۴۵ ملی لیٹر گرم پانی کے ساتھ کھلاتے ہیں۔ صاف اور سفید سیسہ سب سے عمدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

اسے کو جلانے کا طریقہ یہ ہے کہ لوہے کے ایک برتن میں رکھ کر ہوا میں کھلا ہوا چھوڑ دیں اور برتن کے نیچے کوئلہ کی آگ تین گھنٹے تک جلائے رکھیں اور برابر حرکت دیتے رہیں اس کے بعد اچھی طرح باریک سفوف بنا کر استعمال میں لائیں۔ (تجربتین)

زحموک

کشوث کا دوسرا نام ہے تذکرہ حرف کاف میں آئے گا۔

زدوار

یہ جدوار ہے۔ تذکرہ حرف جیم میں گذر چکا ہے۔

زرنباد

عربی نام : عرق الکافور، زرنباد
فارسی نام : کشور
ہندی نام : کچور، نرکچور، کپور کچری
نباتی نام : Curcuma zerumbet Roxb.
انگریزی نام : Zedoary

مشرق و مغرب کے ماہرین علم الصیدلہ کے نزدیک یہ مشہور و معروف ہے مکہ مکرمہ میں عرق الکافور کے نام

سے جانا پہچانا جاتا ہے بعض ماہرین صیدلہ اس کی شکل مختلف ہونے کی وجہ سے اسے نہیں پہچانتے مکہ سے درآمد کیا جانے والا زرنباد سعد جلیل کی جڑ سے مشابہہ ہوتا ہے اور کم و بیش زیتون کبیر کی جڑ کے برابر ہوتا ہے اس کی ظاہری سطح گرد نوری ہوتی ہے اور اس میں شگاف بھی ہوتے ہیں پوری جڑ ٹھوس ہوتی ہے یعنی اس میں خول نہیں ہوتا تازہ جڑوں کو سُکھانے کے لیے ٹکڑے ٹکڑے کر کے حفاظت سے رکھ لیتے ہیں اس کی بعض جڑیں لمبی اور بعض چوڑی ہوتی ہیں اس میں گھن بہت جلد لگ جاتا ہے۔ (کتاب الرحلہ)

اس کا رنگ اور ذائقہ زنجبیل سے مشابہہ ہوتا ہے ملک چین سے درآمد کرتے ہیں۔ (اسحٰق بن عمران)

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اعتدال کے ساتھ جسم کو فربہ کرتا ہے اور لہسن، شراب، پیاز کی بُو کو زائل کرتا ہے۔ (ابن ماسہ)

یہ دوا ریاح کو تحلیل کرتی ہے خاص طور سے رحم کی ریاح کو، قے کو روکتی ہے کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں جدوار کی ہی طرح نفع بخش ثابت ہوتی ہے۔ (ماسرجویہ)

اعلیٰ درجہ کی محلل دوا ہے۔ گاڑھے اور بدبودار ریاح تحلیل کرتی ہے اور حابس شکم ہے۔ (مسیح)

مفرح اور مقوی قلب ہے اس کا قابض اور لطیف ہونا اس کے دونوں فعلوں کا قومی معاون ہے اہم تریاقات میں ڈالا جاتا ہے جوہر رُوح سے بڑی حد تک مناسبت رکھنے کی وجہ سے یہ دوا جگر میں پائی جانے والی رُوح طبعی کو طاقت بخشتی ہے چنانچہ اس کو مسمن بدن دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ (ابن سینا)

زرنباد رحم کے ورم کو تحلیل کرتا ہے اور مدر بول و حیض ہے، امراض قلب، سوداوی عوارضات، قوت فکر کے فاسد ہونے، غم، وحشت اور خفقان قلب میں مُفید ہے اس کے بہت سے فائدے درونج کے فوائد سے مشابہہ ہوتے ہیں۔ رحم کی ریاحات کو تحلیل کرتا ہے حیض کے خون کو بند کرتا، درد رحم اور اس کی ریاح میں ہیجان پیدا کرتا ہے۔ (تمیمی)

مرطوب مزاج معدہ میں خشکی پیدا کرتا اور قلب کو طاقت دیتا ہے اس کو مُنہ میں دیر تک روکے رکھنے سے دانتوں کے درد میں تسکین ہوتی ہے اور انھیں اس تکلیف سے محفوظ رکھتا ہے، مُنہ کی بدبُو کو زائل کرتا ہے خواہ یہ بُو کسی دوا کی وجہ سے ہو یا غذاؤں کی وجہ سے پیدا ہوئی ہو۔ (تجربتین)

تر و تازہ زرنباد کو کوٹنے کے بعد پیر کے نچلے حصے پر ملنے سے درد سر اور آدھا سیسی جیسی سر کی تمام بیماریوں میں فائدہ ہوتا ہے اس کی دُھونی دینے سے گھر سے چیونٹیاں بھاگ جاتی ہیں داء الفیل کے مریض کی کمر کے دونوں طرف اور قعر پر لگانے سے مرض کا بڑھنا رُک جاتا ہے کسی بیماری کی وجہ سے قوت باہ ختم ہو جانے کی صورت میں اس کے بڑے اور سالم ٹکڑے میں سوراخ کر کے کمر کے دونوں طرف لٹکائے رکھنے سے قوت بحال ہو جاتی ہے باہ میں تحریک پیدا کرتا ہے اور استادگی کو بڑھاتا ہے۔ (خواص ابن زہر)

کیڑے مکوڑوں کے کاٹے اور گاڑھی اور بدبودار ریاح کے لیے اس کا بدل ڈیڑھ گنا درونج اور اس کا تین گنا طرخشقوق بری اور اس کا نصف وزن حب الاترج ہے۔ (رازی ابدال الاہیلہ)

زرنب

عربی نام : زرنب، رجل الجراد
فارسی نام : سروترکستانی

ایک باریک روئیدگی ہے جو خوشبودار ہوتی ہے اگرچہ اس کا تذکرہ کتابوں میں ملتا ہے لیکن یہ عربی پودا نہیں ہے۔

چنانچہ ایک عربی شاعر کہتا ہے ؎

المس مس ارنب
والریح ریح زرنب

چھونا تو بس خرگوش کا چھونا ہوتا ہے اور خوشبو تو بس زرنب کی خوشبو ہے۔

فانما انت و فوک الاشنب
کا نما ذر علیہ زرنب

آپ کے منہ کی خوشبو ایسی ہے جیسے کہ اس پر زرنب چھڑک دیا گیا ہو۔ (احمد بن داؤد)

اس کی خوشبو بہت تیز ہوتی ہے پتے زرد طرفا رکے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ (خلف طیبی)

جس زرنب کا تذکرہ خلف طیبی نے کیا ہے وہی زرنب آج کل ہمارے یہاں ملتا ہے لیکن کتاب الفلاحتہ کے مصنّف اور اسحٰق بن عمران نے جس زرنب کا ذکر کیا ہے وہ ہمارے یہاں متعارف نہیں ہے اسی لیے میں نے عمداً ان لوگوں کے بیان کو یہاں نہیں نقل کیا ہے۔ (موفق)

ایک خوشبودار روئیدگی ہے عطار اسی مقصد سے اسے کام میں لاتے ہیں اس کی خوشبو اترج کی خوشبو کے مانند ہوتی ہے۔ (رازی)

اس کے اندر قوتِ قبض کے ساتھ حرارت اور لطافت بھی پائی جاتی ہے اور یہ حابس شکم ہے۔ (مسیح)

اس کا مزاج درجہ دوم میں گرم و خشک ہے یہ دوا سنبل الطیب سے مشابہ مگر اس سے زیادہ لطیف ہوتی ہے پانی اور روغن بنفشہ کے ساتھ اسے ناک میں ٹپکانے سے سردی و تری کی وجہ سے عارض ہونے والے درد سر میں فائدہ ہوتا ہے۔ خوشبودار ہونے کی وجہ سے یہ دوا جگر اور معدہ کو طاقت دیتی ہے۔ (ماسرجویہ)

اس کا شمار خوشبودار دواؤں میں ہوتا ہے مزاج تقریباً تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے قوت میں یہ دوا سلیخہ اور کبابہ سے مشابہہ ہوتی ہے موسید اس کا کہنا ہے کہ اسے دارچینی کے بدل کے طور پر استعمال کرتے ہیں رازی کتاب الابدال میں لکھتے ہیں کہ سلیخہ کبابہ سے مل کر زرنب کی قوت سے مشابہہ ہو جاتا ہے۔ (دیولس)

خوشبو و لطافت میں یہ دوا سلیخہ سے مشابہہ ہوتی ہے البتہ اس کے اندر سلیخہ اور دارچینی سے حرارت کم ہوتی ہے اس لیے یہ دوا سلیخہ اور دارچینی کا بدل نہیں ہو سکتی اور نہ ہی سلیخہ اور دارچینی اس کا بدل ہو سکتی ہے۔ (ابن سمجون)

زراوند

یونانی نام : ارسطولوخیا، دوقولیطس، قلیماطیطس
اندلسی نام : مسمقورہ، مسمقار، مسمقران
افریقی نام : شجرہ رستم
نباتی نام : Aristolochia Spp.

اندلس کے سبھی لوگ اسے مسمقورہ کہتے ہیں اسے مسمقار اور مسمقران بھی کہتے اور اہل افریقہ اسے شجرہ رستم کہتے ہیں۔ (موفق)

زراوند کا یونانی نام ارسطولوخیا ہے جو ارسطوا ور لوخس نام سے مشتق ہے ارسطو کے معنی فاضل کے ہیں اور لوخس کے معنی نفاس والی عورت کے ہیں اس کا مفہوم یہ ہے کہ یہ دوا نفاس والی عورتوں کے لیے زیادہ مُفید ہے اس کی ایک قسم مدحرج ہے جسے یونانی میں انثی کہتے ہیں اس کے پتے قسوس کے پتوں سے مشابہہ اور خوشبودار ہوتے ہیں ان میں کسی قدر حدت بھی پائی جاتی ہے نیز گولائی لیے ہوئے اور مُلائم ہوتے ہیں اس کی بہت سی چھوٹی چھوٹی شاخیں ایک ہی جڑ سے نکلتی ہیں ٹہنیاں لمبی لمبی اور پھول سفید اور ٹوپیوں کی شکل کے ہوتے ہیں پھول کا اندرونی حصّہ سرخ ہوتا ہے جس کی بُو ناگوار ہوتی ہے۔

دوسری قسم زراوند طویل ہے جس کو یونانی میں ذکر کہتے ہیں اور دوقولیطس بھی کہتے ہیں اس کے پتے زراوند مدحرج کے پتوں سے لمبے ہوتے ہیں، ٹہنیاں پتلی پتلی ایک بالشت کے برابر ہوتی ہیں اس کے پھول بنفشئی رنگ کے ہوتے ہیں ان میں بدبُو بھی ہوتی ہے کھلتے وقت یہ قسوس کے پھولوں سے مشابہہ ہوتے ہیں زراوند مدحرج کی جڑ ایک بالشت یا اس سے زیادہ لمبی ہوتی ہے اور ایک اُنگل موٹی ہوتی ہے اس کی دونوں قسموں کی جڑوں کا اندرونی حصّہ اس لکڑی کے رنگ سے مشابہہ ہوتا ہے جسے اہل شام بقسا کہتے ہیں اسے شمشار بھی کہتے ہیں دونوں کے مزے میں تلخی اور بساند ہوتی ہے۔

زراوند کی ایک تیسری قسم ہے جسے قلیماطیطس کہتے ہیں اس کی ٹہنیاں پتلی پتلی ہوتی ہیں جن پر کسی قدر گول پتے

کثرت سے پائے جاتے ہیں یہ حی العالم کی چھوٹی قسم کے پتوں سے مشابہہ ہوتے ہیں پھول سداب کے پھولوں کی طرح اور جڑیں کافی لمبی اور پتلی ہوتی ہیں جن پر موٹے موٹے خول ہوتے ہیں انھیں عطار روغنوں کی تیاری میں استعمال کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

علاج و معالجہ کے مقصد سے اس کے تمام اجزاء میں اس کی جڑ سب سے زیادہ فائدہ مند ہوتی ہے اس کے مزے میں تلخی اور کسی قدر تیزی پائی جاتی ہے زراوند کی سبھی قسموں میں سب سے زیادہ لطافت زراوند مدحرج کے اندر ہوتی ہے۔ یہی قسم تاثیرات میں سب سے زیادہ قوی ہوتی ہے اس کی دوسری قسمیں انگور کی سوکھی ہوئی سخت لکڑی سے مشابہہ ہوتی ہیں خوشبودار ہونے کی وجہ سے عطار اسے خوشبودار روغنوں کے اجزاء میں شامل کرتے ہیں تاہم علاج کے مقصد سے یہ قسم سب سے ضعیف ہوتی ہے زراوند طویل میں لطافت مدحرج سے بہت کم پائی جاتی ہے لیکن قوت میں ضعیف نہیں ہوتی۔ قوت کے اعتبار سے یہ جالی اور مسخن ہے البتہ جلاء اور تحلیل اس کے اندر کم اور گرمی پہنچانے کی قوت زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے زخموں کو صاف کرنے اور اس میں گوشت بھرنے کے لیے زراوند طویل زیادہ مفید ثابت ہوتی ہے۔ اور رحم کے زخموں کے لیے بھی یہی دوا زیادہ فائدہ مند ہے البتہ جن مقامات پر کسی خلط غلیظ میں شدید اور قوی لطافت پیدا کرنے کی ضرورت ہوتی ہے تو اس صورت میں ہم زراوند مدحرج استعمال کرتے ہیں سدہ یا خام اور گاڑھے ریاح کی وجہ سے پیدا ہونے والے درد میں زراوند مدحرج کو کھلانے سے خاص طور سے فائدہ ہوتا ہے پانی کے ساتھ کھانے سے یہ دوا مشیمہ کو خارج کرتی، عفونت کو زائل کرتی، گندے زخموں کو صاف کرتی اور دانتوں و مسوڑھوں کو جلاء بخشتی ہے۔ ربو، مرگی، ہچکی آنے اور نقرس کے لیے فائدہ مند ہے۔ عضلات کے سروں اور ان کے وسط میں عارض ہونے والے تفرق واتصال کی دوسری دواؤں میں سب سے زیادہ مُفید ہے۔ (جالینوس)

سات گرام زراوند طویل کو شراب کے ساتھ کھانے سے اور لگانے سے مہلک دواؤں اور کیڑوں مکوڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اس کو فلفل اور مر کے ساتھ کھانے سے نفاس والی عورتوں کے رحم میں رُکے ہوئے فضلات کا تنقیہ ہو جاتا ہے خون حیض آسانی سے خارج ہو جاتا اور جنین بھی خارج ہو جاتا ہے اس کو فرزجہ میں ملا کر حمول کرنے سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ زراوند مدحرج کے افعال و خواص بھی زراوند طویل ہی جیسے ہیں۔ البتہ مدحرج کو پانی کے ساتھ کھانے سے دمہ، ہچکی، لرزہ، ورم طحال، عضلات کی کمزوری اور درد پہلو کے لیے زراوند طویل سے زیادہ فائدہ ہوتا ہے نیز اسے لگانے سے کھجور کا کانٹا، نیزے کا پھل اور ہڈیوں کے ریزے گوشت سے نسبتاً زیادہ آسانی سے خارج ہو جاتے ہیں۔ اور متعفن پھوڑوں کا میل بھی مذکورہ بالا سے زیادہ صاف ہو جاتا ہے اسے سوسن کی ایرسا نامی قسم اور شہد میں ملا کر استعمال کرنے سے گہرے زخموں کا تنقیہ کر کے انھیں مندمل کرتی ہے یہ دوا دانتوں کو جلاء بخشتی ہے میرا خیال ہے کہ زراوند قلیماطیطس نامی قسم کے افعال و خواص زراوند مدحرج اور طویل ہی جیسے ہیں یہ قسم قوت کے اعتبار سے ضعیف ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کی تمام قسمیں تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہیں۔ (ارنیاسلس)

زراوند طویل کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم ہے اور اس میں لطافت مدحرج سے کم پائی جاتی ہے۔ (مسیح)

اس کے اندر خشکی اعتدال کے ساتھ پائی جاتی ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زراوند طویل کو شہد میں باریک پیس کر لگانے سے مرطوب پُرانے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ دوا دانتوں اور مسوڑھوں کی رطوبات کا تنقیہ کرتی ہے اس کو سکنجبین کے ساتھ کھانے یا سرکہ میں گوندھ کر لگانے سے ورم طحال میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ماسرجویہ)

ماسرجویہ کا کہنا ہے کہ زراوند طویل بواسیری ورموں، تشنج اور امتلاء کی وجہ سے عارض ہونے والے استرخاء اعصاب میں مُفید ہے۔ (ابن جمعون)

یہ دوا سینے کا تنقیہ کرتی اور جسم کے رنگ کو صاف کرتی ہے۔ (فارسی)

زراوند طویل ریاحی امراض میں خاص طور سے مفید ہے اور جگر کے ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ (بدیغورس)

سوا پانچ گرام زراوند طویل کا شہد کی شراب کے ساتھ کھانا حنظل کی طرح دست آور ہے۔ (بولس)

مرگی اور کزاز میں زراوند طویل کے کھانے سے عجیب و غریب فائدہ ہوتا ہے۔ (طبری)

زراوند طویل احشاء کے لیے مفید ہے۔ (ابن سرابیون)

زراوند کی سبھی اقسام بچھو کے کاٹے کے لیے فائدہ مند ہیں۔ (رازی)

اس کے ساڑھے تین گرام سفوف کے کھانے سے بلغمی و صفراوی خلطیں براہِ دست خارج ہو جاتی ہیں اور معدہ کا تنقیہ ہو جاتا ہے۔ (ابن سینا)

ریاحی امراض اور شکم و طحال کے ورموں کو تحلیل کرنے میں زراوند طویل کا بدل اس کا ہموزن زرنباد ہے اور اس کا نصف وزن انزروت ہے زراوند مدحرج کا بدل ہموزن زرنباد اور اس کا تہائی وزن بسباسہ اور اس کا نصف وزن قسط ہے۔ (رازی)

زراوند مدحرج کا بدل اس کا ڈیڑھ گنا زراوند طویل ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زرنیخ

عربی نام : زرنیخ
ہندی نام : ہڑتال طبقی
انگریزی نام : Arsenic

سُرخ، زرد اور خاکستری اس کی قسمیں ہوتی ہیں۔ سُرخ اور زرد قسمیں دیکھنے میں سُنہری معلوم ہوتی ہیں لیکن درحقیقت سُنہری نہیں ہوتیں ان دونوں قسموں کو جب چُونا لگا کر سفید کر لیا جاتا ہے اور پھر سُرخ تانبے کو پگھلا کر کسی قدر بورق کے ساتھ اس پر ڈالنے سے اس کا رنگ سفید ہو جاتا ہے اس کی بدبو ختم ہو جاتی ہے اور اس کے ٹوٹنے کی جگہ خوب صورت ہو جاتی ہے۔ (کتاب الاحجار)

زرنیخ نامی دوا کبریت ہی کی طرح ہوتی ہے البتہ سرد، ثقیل، مرطوب، ابخرات اور ارضیت اس میں زیادہ پائی جاتی ہے اس کے برخلاف کبریت میں دخانی ابخرات زیادہ پائے جاتے ہیں اسی لیے یہ کبریت کی طرح آسانی سے نہیں جلتی بہ نسبت کبریت کے یہ آگ پر ثقیل ہوتی ہے اور دیر تک رہتی ہے۔

زرد، سُرخ اور سبز اس کی قسمیں ہوتی ہیں۔ سُرخ قسم میں تیزی سب سے زیادہ پائی جاتی ہے جبکہ زرد قسم سب سے زیادہ معتدل اور سبز قسم میں بھاری پن سب سے زیادہ ہوتا ہے۔ اس کی صفائی قسم سب سے عمدہ ہوتی ہے جسے نقش و نگار بنانے والے استعمال کرتے ہیں۔ اور سب سے خراب قسم سبز رنگ کی ہوتی ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کی ایک قسم سفید بھی ہوتی ہے جو سبھی قسموں میں گھٹیا اور خراب ہوتی ہے۔ (رازی)

زرنیخ زرد ایک ایسا جوہر ہے جو انھیں معادن میں ہوتا ہے۔ جن میں زرنیخ سُرخ پیدا ہوتا ہے اِس کی سب سے عمدہ قسم پرت دار ہوتی ہے جس کا رنگ سُنہرا ہوتا ہے۔ اس کی پرتیں ایک دوسرے سے علیحدہ کی جا سکتی ہیں۔ یہ پرت گویا تلے اُوپر رکھی ہوئی ہوتی ہیں اس میں کسی دوسرے جوہر کی آمیزش نہیں ہوتی۔ اسقوئطوس نامی شہروں میں پیدا ہونے والی زرنیخ کی یہ قسم مذکورہ بالا صفات کی حامل ہوتی ہے۔ اس کی ایک دوسری قسم ڈھیلے کی شکل کی اور اس کا رنگ زرنیخ سرخ کے مانند ہوتا ہے اسے مقدونیا، فیطوس اور قیاد وقیا سے درآمد کرتے ہیں۔ یہ قسم بھی زرنیخ کی مذکورہ بالا قسم سے مشابہ مگر عمدگی میں اس سے کم ہوتی ہے زرنیخ کے بریاں کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اسے مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر کوئلے کی آگ پر رکھ دیں اور برابر حرکت دیتے رہیں جب گرم ہو جائے اور اس کا رنگ بدل جائے تو آگ پر سے اُتار کر چھوڑ دیں ٹھنڈا ہونے کے بعد اس کو باریک پیس کر حفاظت سے رکھ لیں۔ (دیسقوریدوس)

زرنیخ چاہے بریاں ہو غیر بریاں دونوں صورتوں میں اس کے اندر قوت احراق (جلانے) کی طاقت پائی جاتی ہے ظاہر ہے زرنیخ بریاں میں لطافت نِسبتاً زیادہ پائی جاتی ہے۔ سُوکھے ہوئے زرنیخ کو بال کے مونڈنے میں استعمال کرنے سے بال جل جاتے ہیں اگر یہ جسم کے کسی حصہ پر دیر تک پڑا رہ جائے تو اس حصّے کو بھی جلا دے گا۔ (جالینوس)

اس کے اندر نضج و عفونت پیدا کرنے، سدّوں کو کھولنے اور سینے کے تنقیہ کرنے کی قوت پائی جاتی ہے زباں میں یہ شدت کے ساتھ چُبھن پیدا کرتا، پھوڑوں کے زائد گوشت کو ختم کرتا ہے اور بالوں کو صاف کر دیتا ہے اس کے اندر گرمی و شدید سوزش پائی جاتی ہے سرخ زرنیخ میں سب سے اچھا وہ ہوتا ہے جس میں سُرخی پائی جاتی ہے جو جلدی سے ٹوٹ

جاتا ہے اور جس کا سفوف بہت جلد بن جاتا ہے اور اس میں کوئی آمیزش نہیں ہوتی اس کا رنگ قماری نامی جوہر سے مشابہ اور بُو کبریت کی بُو سے مشابہ ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس زرنیخ کی اور زرنیخ زرد کی قوت میں جلانے کی صلاحیت پائی جاتی ہے اس لیے اسے محلل اور رجالی مرہموں میں شامل کرنا چاہیے۔ (جالینوس)

سُرخ اور زرد زرنیخ دونوں قسمیں قوت اور شکل میں ایک دوسرے سے مشابہ ہوتی ہیں ان دونوں قسموں کے بریاں کرنے کا طریقہ ایک ہی ہے اسے راتینج میں ملا کر استعمال کرنے سے بالخورہ میں فائدہ ہوتا ہے اور اس کو زفت میں ملا کر استعمال کرنے سے ناخن کے سفید نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ روغن زیتون میں ملا کر لگانے سے جوئیں نہیں پڑتیں اسے چربی میں ملا کر استعمال کرنے سے پھوڑے تحلیل ہو جاتے ہیں ناک میں عارض ہونے والے پھوڑے اور دوسرے تمام پھوڑوں میں فائدہ مند ہے۔ مقعد کے بواسیری مسّوں اور گھنسیوں میں روغن گل کے ساتھ اس کا لگانا مفید ہے۔ اس کو شراب اذرومالی میں ملا کر ایسے مریضوں کو کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے جن کے پھیپھڑوں میں پیپ جمع ہو جاتی ہے۔ مزمن کھانسی میں اس کو راتینج میں ملا کر جلانے اور بطور دُھونی بانس کی نلکی کے ذریعہ استعمال کرنے سے کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو شہد کے ساتھ چاٹنے سے آواز صاف ہو جاتی ہے۔ راتینج میں ملا کر اس کی گولیاں بنا کر دمہ اور تنگی تنفّس کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

'حوز' کا کہنا ہے کہ اس کی تین قسمیں ہوتی ہیں ایک سفید ہوتی ہے جو مہلک ہے۔ دوسری قسم زرد ہے جو لاٹھی اور تیر کے زخم اور کھال کے چھِل جانے میں مفید ہے۔ اس کے لگانے سے فاسد خون کے دھبے جلد سے زائل ہو جاتے ہیں۔ اس کی سُرخ قسم قلقندیون میں سب سے عمدہ ہوتی ہے۔ (مولف)

زرنیخ زرد کا سفوف دُودھ میں چھڑکنے سے مکھیاں اس میں گرتے ہی مر جاتی ہیں زرنیخ سرخ کے سفوف کو سبز تیخ کے عصارہ میں گوندھ کر بغل کے بال اُکھیڑنے کے بعد اس کو لگانے سے دوبارہ بالوں کا اُگنا موقوف ہو جاتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کی قیروطی خصوصاً سُرخ زرنیخ کی مُنہ ناک کے پھوڑے اور اس کے آکلہ میں فائدہ مند ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

اس کو صاف کیے بغیر ہموزن پنیر تازہ میں ملا کر دونوں کو شہد یا صابن کے پانی میں گوندھ لیں یا چاندی کی نلکی میں رکھ کر دونوں کو جلائیں تو اس صورت میں آکلہ، مسوڑھوں کے اندر گڈھے پڑ جانے میں مفید ہوتا ہے مسوڑھوں کی سبھی دواؤں میں تھوڑی سی زرنیخ ملا کر استعمال کرنے سے گوشت کی کمی دُور ہو جاتی ہے اس کو ہموزن اخروٹ، مغز بادام، قلب صنوبر یعنی پستہ اور میعہ میں گوندھ کر پونے دو گرام کی مقدار آگ پر رکھ دیں اور نلکی سے اس کی دُھونی سانس سے اندر لیں ٹھنڈ کی وجہ سے عارض ہونے والی کھانسی، دمہ اور تنگی تنفّس میں مکمل طور پر فائدہ ہوتا ہے۔ مذکورہ امراض میں چند روز تک نہار مُنہ مسلسل اس کی دھونی لیتے رہیں۔ یہاں تک کہ اس کے اثرات زائل

ہوجائیں دھوئیں کے مضر اثرات سے اعضاء کو محفوظ رکھنے کے لیے اس کے استعمال کے بعد بادام شیریں، سبوس گندم اور مسکہ سے بنے ہوئے حریرے کا پینا ضروری ہے۔ (تجربتین)

زرنیخ مصعد کے کھانے سے آنتوں میں شدید مروڑ اور خراب قسم کے پھوڑے پیدا ہوجاتے ہیں اس صورت میں گرم پانی گلاب کے ساتھ پلائیں یہاں تک کہ اس کے اثرات ختم ہوجائیں۔ اس کے بعد آنتوں کے زخموں میں مفید آش جو اور چاول کی پیچ جیسی چیزیں استعمال کرائیں اور اسے بطور حقنہ بھی استعمال کرائیں اگر اس صورت میں کھانسی کا عارضہ لاحق ہو تو قلینات سے علاج کریں۔ سرخ زرنیخ کا بدل اس کا نصف وزن زرنیخ زرد ہے۔ (رازی)

زرشک

بربارِیس کا فارسی نام ہے۔ عربی میں اثرار کہتے ہیں۔ تذکرہ حرف الف میں ہوچکا ہے۔

زرتک

اس کو زوال بھی کہتے ہیں۔ ایک قول کے مطابق یہ عصفر کا پھول ہے یہ بھی مشہور ہے کہ زرتک عصفر کا پانی ہے۔ یہی صحیح بھی ہے۔

زرنیوری

یہ بقلہ یمانیہ ہے اکثر مفسرین نے "یربون" بتایا ہے یہ بھی مشہور ہے کہ یہ رجل الغراب ہے۔

زریرا

رازی نے حاوی میں اسے کشنج بتایا ہے اور یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ بقلہ لینہ ہے۔ زریرا سریانی نام ہے۔

زرجون

یہ انگور کی بیل ہے کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ انگور کی بیل کی لکڑی کو زرجون کہتے ہیں یہ بھی مشہور ہے کہ کنکریلی زمینوں میں جمع ہونے والا بارش کا پانی ہے جو اپنی صفائی میں شراب سے مشابہہ ہوتا ہے بعض لوگ کہتے ہیں کہ زرجون فارسی لفظ زرگون کا معرب ہے جس کے معنی سنہرے رنگ کے ہوتے ہیں۔ انگور کی بیل اور شراب کو بھی زرجون کہتے ہیں۔

زرقوری

کتاب الحاوی کے مطابق یہ رجل الغراب ہے۔

زرقون

یہ سلیقون ہے جس کا اندلسی نام اسریخ ہے۔

زرافہ

اس کے گوشت میں غلظت ہوتی ہے اور اس کا کیموس سوداوی ہے۔

زرتیج

کتاب الحاوی کے مطابق یہ ریباس ہے۔

زعفران

یونانی نام : قروقس
عربی نام : زعفران، خناہ، ہنیقان، شعور صقالیہ، حلوق، ربھقان، جاد
فارسی نام : کیماس
دیگر نام : ریہقان
ہندی نام : کیسر، کم کم، کنکون
سنسکرت نام : کنکم
سریانی نام : کرکم، جادی
انگریزی نام : Saffron
نباتی نام : Crocus sativus Linn.

جادی، جاد، ریہقان اور کرکم اس کے مختلف نام ہیں۔ (موائد)
قروقس (یعنی زعفران) علاج و معالجہ میں تاثیر کے لحاظ سے قروقس نامی شہر کا سب سے عمدہ ہوتا ہے جو تازہ

زفت

یونانی نام : قوبا، قیبولاقاطوس، قیقولانس، فطرچون، موسیس، بوسفاس

دیگر نام : زفت رطب، زفت رومی، زفت یابس

انگریزی نام : Pitch

زفت رطب کو ارزا اور صنوبر کی تر لکڑیوں سے حاصل کرتے ہیں سب سے عمدہ زفت رطب وہ ہے جو قابض، چمکدار، آمیزش سے پاک وصاف اور نرم و ملائم ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

زفت رطب خشکی سے زیادہ گرمی پیدا کرتی ہے اور اس میں کسی قدر لطافت بھی ہوتی ہے اسی وجہ سے یہ دمہ اور منہ سے پیپ آنے کے مریضوں کے لیے مفید ہوتی ہے۔ اس کی مقدار خوراک شہد کے ساتھ ایک قوانوس ہے اور ایک قوانوس ڈیڑھ اوقیہ کے برابر ہوتا ہے۔ (جالینوس)

زفت رطب کے کھانے سے مہلک دواؤں کے اثرات زائل ہوجاتے ہیں۔ شہد کے ساتھ اس کو ساڑھے باون گرام چاٹنے سے پھیپھڑے کے پھوڑے، سینہ و پھیپھڑہ کی پیپ، کھانسی اور دمہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ شہد کے ساتھ ملا کر اس کو تالو پر لگانے سے حلقوم اور مری کے کنارے میں واقع فارسما نامی عضلہ کے ورم میں مفید ہے۔ تالو میں لگانے سے ورم لوزتین اور خناق کے اورام بھی تحلیل ہوجاتے ہیں روغن بادام تلخ کے ساتھ اس کا استعمال کان سے رطوبت بہنے کو بند کرتا ہے۔ پسے ہوئے نمک کے ساتھ کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں بطور لیپ لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو ہموزن موم میں ملا کر استعمال کرنے سے ناخن کے سفید نشانات اور داد کا عارضہ ختم ہوجاتا ہے مقعد اور رحم اور زخموں کی سختی بھی زائل ہوجاتی ہے۔ جو کے آٹے اور بچے کے پیشاب میں ملا کر استعمال کرنے سے خنازیر کے منہ کھل جاتے ہیں۔ گندھک، یا بوست توت یا گیہوں کی بھوسی میں ملا کر لگانے سے نملہ کا بڑھنا موقوف ہوجاتا ہے اس کو کندر کے سفوف اور مر میں ملا کر لگانے سے پرانے پھوڑے مندمل ہوجاتے ہیں۔ مقعد اور پاؤں کے شگاف میں اس کو تنہا لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اس کو شہد میں ملا کر لگانے سے زخموں اور پھوڑوں کا تنقیہ ہوجاتا ہے اور ان میں گوشت بھر جاتا ہے۔ اس کو شہد اور مویزیں ملا کر استعمال کرنے سے بھی زخموں اور پھوڑوں کا میل صاف ہوجاتا ہے نیز جمرہ اور پھوڑوں کا کھرنڈ بھی زائل ہوجاتا ہے اسے ۳۵ گرام کی مقدار میں کھلانے سے معدہ و جگر کی بیماریوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ عفونت پیدا کرنے والے مرہموں میں بھی اسے شامل کرتے ہیں زفت رطب کو پکا کر زفت یابس تیار کرتے ہیں یہ اپنی لزوجت میں دبق سے مشابہ ہوتی ہے اس کو سفاس کہتے ہیں سب سے عمدہ زفت یابس وہ ہے جو خالص ہو، چپکنے کی صلاحیت ہو، خوشبو دار ہو اس کا رنگ قوی اور راتینج سے مشابہ ہو۔ برفلیا اور فیا نامی شہروں سے درآمد ہونے والے زفت میں مذکورہ بالا صفات پائی جاتی ہیں ان دونوں کے جوہر میں زفت اور راتینج کی قوت پائی

جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

زفت یابس تیسرے درجہ میں گرم ہے اور گرمی سے زیادہ خشکی پیدا کرتی ہے۔ (جالینوس)

زفت یابس مسخن، ملین اور مفتح ہے۔ فیماطیا اور فوجثلا نامی ورموں کو تحلیل کرتی ہے اور پھوڑوں کے اندر گوشت اگاتی ہے۔ اسے زخموں کے مراہم میں شامل کرکے فائدہ حاصل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زفت کی دونوں قسموں میں کسی قدر قوت جلا، نضج اور تحلیل پائی جاتی ہے دونوں قسموں کے مزے میں کسی قدر حدت، تیزی اور تلخی ہوتی ہے اسی لیے ناخن سفید ہوجانے کی صورت میں ان دونوں قسموں کو موم میں ملا کر لگانے سے سفید ناخن علیحدہ ہوجاتے ہیں یہ دونوں قسمیں داد میں بھی فائدہ مند ہیں تمام سخت اور خام اورام پر بطور ضماد لگانے سے ان میں نضج پیدا ہوجاتا ہے۔ مذکورہ بالا تمام صورتوں میں تاثیر کے لحاظ سے سب سے زیادہ قوی زفت رطب ہوتا ہے اس کے برخلاف زفت یابس کی تاثیرات مذکورہ معاملات میں اس قدر قوی نہیں ہوتیں زخموں کو مندمل کرنے اور چوٹ کے مقامات پر اس کا استعمال زیادہ نفع بخش ثابت ہوتا ہے اس کی یہ منفعت اس بات کی دلیل ہے کہ زفت رطب میں غیر معمولی حرارت اور کسی قدر رطوبت پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

زفت رطب سے اس کی مائیت کو علیحدہ کرکے ایک قسالاؤن نامی ایک چیز تیار ہوتی ہے یہی روغن زفت ہے جبن کے اوپر جس طرح ماء الجبن ہوتا ہے اسی طرح اس کے اوپر بھی ایک رطوبت ہوتی ہے جس کو زفت پکلتے وقت اکٹھا کرلیا جاتا ہے جمع کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ زفت کے اوپر ایک پاک صاف اونی کپڑے کو لٹکا دیا جاتا ہے۔ بخارات کے صعود کرنے سے جب کپڑا تر ہوجاتا ہے تو اسے ایک برتن میں نچوڑ کر حفاظت سے رکھ لیتے ہیں یہی عمل برابر کرتے رہتے اور زفت پکتی رہتی ہے۔ قسالاؤن اور زفت رطب کے فوائد یکساں ہیں جو کے آٹے کے ساتھ اسے لگانے سے بالخورہ میں فائدہ ہوتا ہے قسالاؤن اور زفت رطب دونوں ہی کے لگانے سے مویشیوں کے پھوڑوں اور ان کی خارش زائل ہوجاتی ہے۔ نسیں، اعصاب اور عرق النسار کے تمدد میں دونوں مفید ہیں حسب ضرورت زفت رطب کے دھوئیں کو جمع کرلیتے ہیں طریقہ حسب ذیل ہے ایک چراغ میں فتیلہ اور زفت کو رکھ کر فتیلے کو جلا دیں اور چراغ کے اوپر مٹی کے کورے برتن کو اوندھا کرکے رکھ دیں۔ برتن کی شکل تنور کی طرح ہونی چاہیے جس کا بالائی حصہ گول، تنگ ہو اور اس کے نچلے حصے میں تنور کی طرح سوراخ ہو چراغ کو بدستور جلنے دیں جب زفت ختم ہوجائے تو اس میں دوسری زفت ڈالتے جائیں یہاں تک کہ حسب ضرورت دھواں جمع ہوجائے۔ کندر کے دھوئیں کی طرح اس دھوئیں میں بھی قوت قبض موجود ہوتی ہے۔ پلکوں کو حسین بنانے والے سرموں، آنکھوں کے ضعف اور ان کے اندر عارض ہونے والی دمہ کی بیماری، پھنسیوں اور پپوٹوں کے بال جھڑنے میں کار آمد لطوخ میں اسے شامل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زفت رطب کو بطور حقنہ استعمال کرنے سے بچھو کی سمیت میں فوراً فائدہ ہوتا ہے۔ جونک کو نگل لینے کی صورت میں مریض کے وسواسر (چندیا) کو مونڈ کر قطران کے لگانے سے جونک فوراً خارج ہوجاتی ہے مجرب ہے۔ (شریف)

زفت السفن

یونانی نام دوبیصا ہے۔ کچھ لوگ اسے سفن (کھردری کھال) سے اسی طرح علیحدہ کرتے ہیں جس طرح راتنج کو بوجما نامی موم سے علیحدہ کرتے ہیں اسے دریا کے پانی میں بھگونے سے فضلات پگھل جاتے ہیں لوگ صمغ تنوب کو بھی زفت السفن کہتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زفیرف

اہل اندلس عناب کو زفیرف کہتے ہیں اس کا پہلا حرف زائے مضموم ہے اس کے بعد فا مفتوحہ پھر یائے ساکنہ اس کے بعد رائے مفتوحہ اور پھر فا۔ ہے۔

زقوم

عربی نام : ضرع الکلب، زقوم

اُردو/ہندی نام : تھوہڑ، سینڈ

نباتی نام : Euphorbia royleana Boiss

زقوم انوکھی ہیئت والے پودے کا مجازی نام ہے پتھریلی زمینوں میں ایک ہی جڑ سے اُگتا ہے اور کم و بیش بیٹھے ہوئے انسان کے قد کے برابر لمبا ہوتا ہے شکل گھی کوار سے مشابہہ ہوتی ہے لیکن یہ پورا کا پورا سفید ہوتا ہے اور اس کے گنجان پتے تلے اُوپر لگے ہوتے ہیں نیز یہ خنثی کے پودے اور اس کے تنے سے بھی مشابہہ ہوتا ہے۔ لفظ زقوم میں صبار ہی کی طرح چار حرف ہوتے ہیں اور زقوم کے پتے بھی صبار کے پتوں سے مشابہہ ہوتے ہیں البتہ صبار کے پتے خاردار نہیں ہوتے۔ زقوم کے تنے سے بہت سی شاخیں نکلتی ہیں جن کے کناروں پر چپلی کی شکل کے پھول ہوتے ہیں مگر یہ نسبتاً چھوٹے اور مضبوط ہوتے ہیں اور ان میں پانچ پتے سیاہ بنفشئی مائل رنگ کے ہوتے ہیں۔ ان کے بالائی حصے میں اُنگلی کے پورے کے برابر قیف نما چیز نکلتی ہے اس کے بعد قیف ہی سے کنجد کی شکل کا ایک اُبھار نمایاں ہوتا ہے مگر یہ اُبھار کنجد سے لمبا اور سیاہی مائل ہوتا ہے جس کے اندر اُون کی طرح کے پھل لگتے ہیں زقوم اور صبار کا مزہ یکساں ہوتا ہے۔ گھیکوار میں رطوبت اور لزوجت نسبتاً زیادہ ہوتی ہے عرقر کے بعض دیہاتیوں نے مجھے اس کا نام ضرع الکلب بتایا ہے عرقر ہی کے بعض ساتھی اسے غلبی کہتے ہیں یہی زیادہ صحیح ہے۔ (کتاب الرحلہ)

زقوم آخر[1]

یہ بھی ایک انتہائی خاردار درخت ہے پھل نسبتاً بڑے اور اوسط درجہ کے بادام کے برابر ہوتے ہیں پختہ ہو کر زرد ہو جاتے ہیں۔ ان کے اندر کی گٹھلی سخت ہوتی ہے۔ اس کے دُودھ سے روغن تیار کر کے چراغ جلاتے ہیں چنانچہ یہ روغن دوسرے روغنوں سے اچھا جلتا ہے اس میں حدت ہوتی ہے اس سے فائدہ بہت جلد ہوتا ہے اور خدر یعنی اعضاء کو سُن کرنے میں بے مثال ہے یہ درخت نشیبی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے اور بیری کے درخت سے مشابہہ ہوتا ہے پتے ناخن کے برابر ہوتے ہیں اس کی لکڑی موٹی ہوتی ہے جس کا ظاہری حصہ ازاد درخت (نیم) کی طرح سبز ہوتا ہے اس کی نازک ٹہنیاں چھونے سے علیق کی طرح مُڑ کر زمین پر دراز ہو جاتی ہیں اس کے اُوپر کھجور کے کانٹوں کی طرح کانٹے ہوتے ہیں اس کے پھول سفیدی مائل ہوتے ہیں میرا خیال ہے کہ یہ وہی درخت ہے جس کا تذکرہ تمیمی نے اپنی کتاب المرشد میں کیا ہے جس کا تذکرہ میں نے دھن الزقوم کے ذیل میں حرف دال کے عنوان میں کر دیا ہے۔ (موٴلف)

زفشتہ[2]

زفشتہ قیروانی نام ہے۔ اس کا پہلا حرف زائے مضموم اس کے بعد فائے مضموم پھر شین ساکنہ اس کے بعد تاء اور ہاء ہے اس کے پتے سیاہ اشخیص کے پتوں سے مشابہہ مگر ان سے زیادہ باریک، چھوٹے سخت اور کٹاؤ دار ہوتے ہیں اس کا تنا ایک بالشت لمبا اور ایک اُنگل موٹا ہوتا ہے جس کے بالائی حصہ میں قرصعنہ کبیر کی طرح خاردار گھنڈیاں ہوتی ہیں جن کے اُوپر غمامی (بادل) کے رنگ کے نازک پھول لگتے ہیں جڑ سیاہی مائل ہوتی ہے جس کا مزہ کسی قدر تلخ ہوتا ہے نیز اس کا ذائقہ سنط نامی پودے کی جڑ سے مشابہہ ہوتا ہے اور یہ ہتھیلی کے بقدر موٹی ہوتی ہے ترخارش میں اس کا مفید ہونا تجربہ سے ثابت ہے بالوں کو خوبصورت بنانے اور جوئیں مارنے کے لیے عورتیں اسے سر میں لگاتی ہیں۔ (کتاب الرحلہ)

زلم

باریک بانس اور دلس سے مشابہہ ایک پودا ہے اس میں بیج اور پھول نہیں لگتے اس کی بہت سی جڑیں زمین کے اندر پیوست ہوتی ہیں اس کا دانہ چپٹا ہوتا ہے ذائقہ میں مٹھاس ہوتی ہے اسے کھایا بھی جاتا ہے حب الزلم کے نام سے مشہور ہے۔ ہمارے یہاں اندلس اور مغربی ایشیا میں فلفل السودان کے نام سے متعارف ہے ہمارے یہاں کثرت سے اس کی کاشت ہوتی ہے۔ مضافات افریقہ میں بہت پایا جاتا ہے وہاں کے لوگ اس کا نام بزی بتاتے ہیں اور

[1] ماہیت کے اختلاف کی وجہ سے مترادفات نہیں لکھے گئے۔ [2] غیر معروف بوٹی ہے۔ دیگر نام نہیں مل سکے۔

سیاہ وسفید دو قسمیں سمجھتے ہیں حب الزلم کا تذکرہ مَیں نے حرف حاء کے عنوان میں کر دیا ہے۔

زلابیہ

عربی نام : زلابیہ
فارسی نام : حلوائے زلیبی
انگریزی نام : Pan cake

جلیبی[1] موزینۃ[2] اور قطائف سے ہلکی ہوتی ہے تاہم دیر ہضم ہے سینہ وپھیپھڑے کی رطوبت اور مرطوب کھانسی میں مفید ہے۔ گرمی پیدا کرتی ہے اس کا مصلح سکنجبین اور انار ترش ہے جگر کے عروق کی تنگی والے اشخاص میں سدے پیدا کرتی ہے۔ (المنہاج)

اس کے کثرت استعمال کی وجہ سے پیدا ہونے والے نقصانات کا تدارک سدے کھولنے والی اور پتھری کی پیدائش روکنے والی دواؤں سے کرنا چاہیے۔ (رازی)

زمج

ایک مشہور پرندہ ہے جس سے بادشاہ دوسرے پرندوں کا شکار کرتے ہیں خفقان اور ضعف قلب میں اس کے گوشت کو برابر کھاتے رہنا مفید ہے اس کے پتہ (مرارہ) کو سُرمہ میں ملا کر استعمال کرنے سے تاریکیٔ چشم میں نمایاں فائدہ ہوتا ہے اس کی بیٹ لگانے سے چہرے کی جھائیں اور داغ دھبے زائل ہو جاتے ہیں۔ (شریف)

زمرد

عربی نام : زمرد، حجر کریم
اُردو/ہندی نام : پنّا
لاطینی نام : Emerald

زمرد اور زبرجد دونوں علیحدہ علیحدہ پتھر ہیں تاہم دونوں کی جنس ایک ہی ہے یہ پتھر زمین کے اندر پیدا ہوتا ہے اور مغربی ایشیا میں سونے کی کان سے حاصل کیا جاتا ہے اس قدر سبز ہوتا ہے کہ آرپار دکھائی دیتا ہے خالص سبز زمرد میلے کے مقابلہ میں بطور دوا زیادہ بہتر ہوتا ہے دیکھنے میں حجر الدجنج زمرد ہی کی طرح ہوتا ہے لیکن حجر الدجنج سے زمرد اور زبرجد کی طرح آرپار دکھائی نہیں دیتا۔ (ارسطوطالیس)

[1] ایک قسم کا حلوہ ہے۔ [2] ایک قسم کا کھانا ہے جسے آٹے سے تیار کرتے ہیں۔

ایک سبز پتھر ہے اس کی سبزی کئی طرح کی ہوتی ہے اسے سوڈان سے درآمد کرتے ہیں۔ (بصری)

زمرد کے پہاڑ جبل مصر کے نزدیک واقع مقطم اور بجاۃ[1] نامی پہاڑوں کے قریب پائے جاتے ہیں۔ (ابن الجزار)

زمرد کا مزاج سرد وخشک ہوتا ہے۔ مہلک زہروں کی سمیت، زہریلے کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے اور ڈنک مارنے میں اس کو کھانا مفید ہے زہر کھانے والے کے جسم میں زہر سرایت کرنے سے پہلے آٹھ جو کے برابر اس کے سفوف کو کھلانے سے موت سے نجات مل گئی مزید یہ کہ نہ اس کے بال گرے اور نہ اس کے جسم کی کھال علیحدہ ہوئی اور وہ مکمل طور سے شفایاب ہو گیا اس کی طرف برابر دیکھتے رہنے سے آنکھوں کی تکان دُور ہو جاتی ہے اس کو گلے میں لٹکانے یا اس کی انگوٹھی پہننے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے بشرطیکہ اسے مرض لاحق ہونے سے پہلے پہنا جائے اسی لیے شہزادوں کو پیدا ہوتے ہی اس کی انگوٹھی پہنا دی جاتی ہے۔ (ارسطوطالیس)

خون تھوکنے اور خونی دستوں میں اس کا کھانا اور جسم میں لٹکانا فائدہ مند ہے۔ (ابن ماسویہ)

جذام میں زبرجد کو گھس کر کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ (مجہول)

افعی جب عمدہ اور نفیس زبرجد کو دیکھ لیتا ہے تو اس کی بینائی زائل ہو جاتی ہے۔ (رازی)

دیر سے ٹھیک ہونے والی گنج کی بیماری میں اس کے سفوف کو ملا کر استعمال کرنے سے نمایاں فائدہ ہوتا ہے۔ (تجربتین)

زمارۃ الراعی

یہ مزمار الراعی ہے۔ تذکرہ حرف میم میں کیا جائے گا۔

زنجبیل

یونانی نام : ہوطیون
فارسی نام : شنگویر
عربی نام : قفیر
اُردو/ہندی نام : سونٹھ، ادرک
سریانی نام : زنگبیل
نباتی نام : Zinjiber officinale Rosc
انگریزی نام : Ginger

[1] بجاۃ جزائر کے ایک ساحلی علاقہ کا نام ہے۔ المنجد صفحہ ۶۵

ملک عمان اور مغربی ایشیا میں اگتا ہے۔ ایک پودے کی جڑیں جو زمین میں پیوست رہتی ہیں جس شخص نے مجھے اس
ودے کے بارے میں بتایا ہے اس کا کہنا ہے کہ اس کا پودا راسن کے پودے کی طرح ہوتا ہے عمان اور مغرب کے لوگ تازہ
الت میں سبزیوں کی طرح کھاتے اور سکھا کر بھی استعمال کرتے ہیں۔ اللہ تعالیٰ نے قرآن پاک میں شعراء نے اپنے کلام میں
س کا تذکرہ کیا ہے۔ (ابوحنیفہ)

ایک پودا ہے بلاد مغرب کے طرغلودیطیقی نامی شہر میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ وہاں کے لوگ اس کے پتوں کو
ہت سی چیزوں میں استعمال کرتے ہیں۔ جس طرح ہم لوگ سداب کو غذا سے قبل استعمال ہونے والے بعض مشروبات
ور جوشاندوں میں استعمال کرتے ہیں زنجبیل سعد کی جڑوں سے مشابہ چھوٹی چھوٹی جڑیں ہیں۔ رنگ سفیدی مائل مزہ فلفل سے
شابہ ہوتا ہے۔ ان میں ایک طرح کی خوشبو بھی ہوتی ہے۔ اس کی ایسی جڑیں مستعمل ہیں جو کرم خوردہ نہ ہوں۔ بعض لوگ شہد اور
ملار کے ساتھ اس کا مربہ بناتے ہیں اور کچھ لوگ اسے خراب ہونے سے محفوظ رکھنے کے لیے ایطالیا نامی شہر میں نمک اور پانی ملا
کر مٹی کی ہانڈی میں رکھتے ہیں۔ ایسی صورت میں کھانے کے لیے بہتر ہوتا ہے۔ بسا اوقات اس کو نمک سود مچھلی کے ساتھ بھی
کھاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

عمدہ زنجبیل وہ ہوتی ہے جو کرم خوردہ نہیں ہوتی۔ (دودیس بن تمیم)

اس پودے کی جڑ ہمارے ہندوستان سے آتی ہے۔ قوی درجہ کی گرمی پہنچاتی ہے۔ لیکن فلفل کی طرح اس کا عمل فوری
طور پر ظاہر نہیں ہوتا۔ چنانچہ یہ خیال درست نہیں ہے کہ اس کے اندر فلفل کی سی لطافت ہوتی ہے۔ دونوں میں نمایاں فرق
یہ ہے کہ زنجبیل کے جوہر میں ایک چیز پائی جاتی ہے جو نضج یافتہ اور سرد و خشک نہیں ہوتی۔ بلکہ یہ رطب یعنی تر ہوتی ہے اور
اپنی اسی رطوبت فضلیہ کے باعث بہت جلد کرم خوردہ و بوسیدہ ہو جاتی ہے۔ یہ تاکل و بوسیدگی محض خشک یا محض نضج
یافتہ اور ہم شکل جوہر والی تر چیزوں کو نہیں عارض نہیں ہوتی بلکہ یہی تاکل و بوسیدگی بعینہ دار فلفل کو بھی عارض ہوتی ہے اسی
لیے زنجبیل اور دار فلفل سے پیدا ہونے والی حرارت طویل مدت تک جسم میں باقی رہتی ہے۔ جبکہ سیاہ و سفید فلفل سے پیدا ہونے
والی حرارت کی مدت نسبتاً کم ہوتی ہے۔ جس طرح آگ خشک لکڑی کو پکڑتے ہی بہت جلد مشتعل ہو کر بہت جلد بجھ جاتی ہے
اسی طرح خشک مزاج ادویہ سے حاصل ہونے والی حرارت جسم میں بہت جلد مشتعل ہو جاتی ہے لیکن یہ حرارت بہت مختصر
مدت تک باقی رہتی ہے رطوبت فضلیہ کی حامل ادویہ سے پیدا ہونے والی حرارت اس تر لکڑی کی طرح ہے جو مشتعل
ہونے کے بعد دیر تک باقی رہتی ہے۔ چنانچہ مذکورہ بالا دونوں طرح کے مزاج کی حامل ادویہ کے فوائد حسب ذیل ہیں جن دواؤں
میں رطوبت فضلیہ پائی جاتی ہے وہ تر لکڑی سے مشابہہ ہوتی ہیں۔ یعنی جس طرح تر لکڑیاں دیر سے آگ پکڑتی ہیں اور دیر تک
جلتی ہیں اسی طرح تر دواؤں سے حاصل شدہ حرارت جسم میں دیر تک قائم رہتی ہے۔ اسی لیے مذکورہ بالا دونوں طرح کی دواؤں
کے فوائد الگ الگ ہوتے ہیں۔ چنانچہ جب ہمارا مقصد پورے جسم کو حرارت پہنچانا ہوتا ہے تو اس وقت مناسب یہ ہے کہ

ایسی ادویہ استعمال کرائیں جو جسم میں پیدا شدہ حرارت کو پورے جسم میں پھیلا دیں اور جب کسی ایک عضو کو حرارت پہنچانا مقصود
ہو تو ایسی دوا استعمال کرانا چاہیے جو جسم میں حرارت تاخیر کے ساتھ پہنچائیں اور پوری طرح حرارت پیدا کریں اس طرح پیدا شدہ
گرمی دیر تک برقرار رہتی ہے۔ اس معاملہ میں زنجبیل اور دار فلفل کا فعل فلفل سیاہ سے اگرچہ مختلف ہے لیکن بہت معمولی سا
اختلاف پایا جاتا ہے۔ اس کے برخلاف حرف، خردل، تنوب اور جنگلی کبوتر کی بیٹ سے منتقل حرارت جسم کے اندر ذرا تاخیر
سے پیدا ہوتی ہے لیکن جب پیدا ہوتی ہے تو ایک طویل اور لمبی مدت تک قائم رہتی ہے۔ (جالینوس)

زنجبیل کا مزاج گرم ہوتا ہے، غذا کو ہضم کرتی ہے، کسی قدر ملین شکم اور معدے کے لیے مفید ہوتی ہے تاریکی بصر
میں نافع ہے معجون میں شامل کرتے ہیں اپنی قوت میں فلفل سے مشابہہ ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج تیسرے درجہ کے آخر میں گرم اور پہلے درجہ کی ابتدا میں تر ہے۔ سردی اور تری کی وجہ سے پیدا ہونے
والے جگر کے سدوں میں مفید ہے۔ اس کے استعمال سے قوت جماع میں اضافہ ہوتا ہے۔ معدہ اور آنتوں کی گاڑھی ریاح کو تحلیل
کرتی ہے۔ (ابن ماسویہ)

خربزہ وغیرہ کے کھانے کے نتیجہ میں معدہ میں رطوبت پیدا ہونے کی صورت میں زنجبیل خاص طور سے مفید ثابت ہوتی
ہے۔ (ابن ماسہ)

اس کے اندر حرافت یعنی تیزی کے ساتھ رطوبت بھی پائی جاتی ہے۔ جس کی وجہ سے یہ منی کو بڑھاتی ہے۔
(چرک ہندی)

سرد مزاج معدہ و جگر کے لیے فائدہ مند ہے۔ (رازی)

سات گرام زنجبیل کو شکر اور گرم پانی کے ساتھ کھانے سے لیسدار خلط بذریعہ دست خارج ہو جاتی ہے۔
(اسحق بن عمران)

زنجبیل حافظہ کو قوی کرتی ہے، حلق اور سر کے اطراف سے رطوبت کو زائل کرتی ہے۔ خوز کا کہنا ہے کہ دستوں کو بند کرتی
ہے۔ میرا بھی یہی خیال ہے کہ بدہضمی یا لیسدار خلط کی وجہ سے عارض ہونے والے دستوں کو روکتی ہے۔ کیڑے مکوڑوں کی سمیت
میں نافع ہے۔ شہد کے ساتھ اس کا مربہ بنانے سے شہد اس کی رطوبت فضلیہ کو کسی قدر جذب کر لیتا ہے۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ زنجبیل ادویہ مسہلہ کے طریقہ عمل کے بجائے نرمی اور آہستگی سے بلغم اور سوداء کو خارج
کرتی ہے۔ (ابن سینا)

سرد ہوا کی وجہ سے جسم میں شدید سردی پیدا ہو جانے کی صورت میں لہسن اور کھو پرا جیسی چیزوں کی ضرورت پیش آتی
ہے۔ ایسی حالت میں اس کو گرم پانی کے ساتھ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ زنجبیل کو بکری کے جگر کی تھوڑی سی رطوبت میں ملانے
کے بعد سکھا کر باریک پیس کر بطور سرمہ آنکھوں میں لگانے سے تاریکی چشم اور دھندلا دکھائی دینے میں فائدہ ہوتا ہے نیز اس
کو مصطگی کے ساتھ چبانے سے بلغم دماغ سے نیچے کی طرف اترنے لگتا ہے۔ (خوزی)

مرتبائے زنجبیل گرم و خشک ہوتا ہے۔ جماع کی قوت میں تحریک پیدا کرتا ہے۔ معدہ اور بدن کی حرارت کو بڑھاتا ہے۔ غذا کو ہضم کرتا ہے۔ بڑھاپے اور جسم میں غلبۂ بلغم کی حالت میں مفید ہے۔ (ابن ماسویہ)

اس کا بدل ہموزن دار فلفل یا فلفل سفید ہے بعض اطبا کا خیال ہے کہ اس کا بدل اس کا ڈیڑھ گنا راسن ہے۔

(اسحٰق بن عمران)

زنجبیل الکلاب

جاتا ہے۔ تر و تازہ حالت میں کھانے سے شدت کے ساتھ غشیان پیدا ہو جاتا ہے اور پکا کر کھانے سے غشیان نہیں ہوتا۔

زنجار

یونانی نام : قشیطس

عربی نام : زنجار

فارسی نام : زنگار

گردوتوں میں سے کسی ایک کو گرم راکھ یا کوئلہ پر رکھیں چنانچہ اس صورت میں جس زنجار میں ہیرا کسیس کی آمیزش ہوتی ہے اس کے تنہا جلانے سے اس میں سُرخی آجاتی ہے جس طرح ہیرا کسیس کو تنہا جلانے سے اس میں سُرخی پیدا ہوتی ہے۔

زنجار کی دوسری قسم کو اہل یونان اسقولونس کے نام سے جانتے ہیں۔ اسقولونس کے معنی دود یعنی دھواں کے ہیں۔ اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک قسم معدن یعنی کان سے نکلتی ہے دوسری قسم مصنوعی ہوتی ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ قبرسی تانبہ کی ایک کھرل اور دستہ لے کر کھرل میں ۵۰۰ ملی لیٹر سفید اور ترش سرکہ کو ڈال کر دستہ سے برابر کھرل کرتے ہیں۔ یہاں تک کہ سرکہ گاڑھا ہو جائے اس کے بعد اس میں اسطر غولی نامی پھٹکری کا اضافہ کرتے ہیں۔ اس پھٹکری کی مقدار ساڑھے سترہ گرام ہونی چاہیے۔ اس کے بعد اس میں صاف و شفاف ورانی نمک یا بے حد سفید اور سخت قسم کے دریائی نمک کو شامل کرتے ہیں۔ پھر اس کا ہموزن نطرون ڈال کر موسم گرما کی سخت دھوپ میں کھرل کرتے ہیں۔ یہاں تک کہ اس کا رنگ زنجار کے مانند اور قوام میل سے مشابہہ ہو جاتا ہے اور اس کی گولیاں بنائی جاسکیں اور اسے روڈس نامی شہر کے دودھ کی شکل میں ڈھالا جاسکے۔ اس کے بعد اسے حفاظت سے رکھ لیتے ہیں۔

زنجار کی ایک اور قسم حسب ذیل طریقہ سے تیار کی جاتی ہے تو اس کا رنگ عمدہ اور تاثیر مزید قوی ہو جاتی ہے۔ سرکہ ایک حصہ' پیشاب دو حصہ' بقیہ مذکورہ بالا سبھی دواؤں کو مذکورہ بالا مقدار میں لے کر بدستور زنجار تیار کرتے ہیں۔ کچھ لوگ اس زنجار کو بھی نقلی بناتے ہیں۔ چنانچہ اس مقصد کے لیے زنجار محرود کو لے کر اس میں گوند ملا دیتے ہیں۔ پھر مذکورہ بالا دودھ کی شکل میں ڈھال لیتے ہیں۔ زنجار کی اس قسم سے پرہیز کرنا چاہیے۔ کیونکہ یہ خراب ہوتی ہے۔

زنجار کی ایک قسم اور ہے جسے زرگر بچوں کے پیشاب سے تیار کرتے ہیں۔ چنانچہ اس کے بنانے کے لیے بچے کے پیشاب کو قبرسی تانبہ کی کھرل میں رکھ کر قبرسی تانبہ کے دستہ سے کھرل کرتے ہیں۔ پھر اس زنجار سے سونے کو چپکاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زنجار کو چکھنے سے حدت محسوس ہوتی ہے۔ یہ گوشت کو پگھلا کر تحلیل کر دیتا ہے۔ اس کا یہ عمل صرف نرم اور ڈھیلے گوشت ہی کے ساتھ نہیں ہے بلکہ سخت اور ٹھوس گوشت کو بھی پگھلا کر زائل کر دیتا ہے۔ یہ نہ صرف زخموں میں چبھن پیدا کرتا ہے بلکہ اس کو چکھنے سے زبان میں بھی چبھن محسوس ہوتی ہے۔ اس کی تھوڑی سی مقدار میں بہت سی قیروطی کا اضافہ کر لینے سے یہ چبھن پیدا کیے بغیر جلا بخشتا ہے۔ (جالینوس)

زنجار کی تمام قسمیں قوت میں جلے ہوئے تانبہ سے مشابہہ ہوتی ہیں۔ لیکن زنجار میں قوت نسبتاً زیادہ ہوتی ہے۔ اس کی دود نامی قسم جسے تانبہ کی کان سے نکالا جاتا ہے۔ سب سے عمدہ ہوتی ہے اس سے کم عمدہ محرود نامی زنجار ہوتا ہے۔ اس سے بھی کم عمدہ زنجار کی مصنوعی قسم ہوتی ہے۔ لیکن مصنوعی قسم چبھن اور قبض زیادہ پیدا کرتی ہے۔ زنجار کی سبھی قسمیں قابض اور سخن ہوتی ہیں۔ جس زنجار کو زرگر بناتے ہیں وہ محرود نامی زنجار سے مشابہ ہوتا ہے۔ اور چبھن زیادہ پیدا کرتا ہے۔ آنکھوں میں زخموں کے مندمل ہونے کے بعد پیدا ہونے والے نشانات کو زائل کرتا اور لطافت پیدا کر کے آنسوؤں کو جاری کر دیتا ہے۔ زہریلے پھوڑوں اور خراج کو جسم میں پھیلنے نہیں دیتی' روغن زیتون اور موم میں اس کو ملا کر استعمال کرنے سے زخم مندمل ہو جاتے ہیں اس کو شہد میں ملا کر استعمال کرنے سے میلے پھوڑوں اور سخت بواسیر کا تنقیہ ہو جاتا ہے اور موج آجانے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اشق کے ساتھ اس کا

فتیلہ بنا کر استعمال کرنے سے بواسیر کی سختی پگھل کر تحلیل ہو جاتی ہے۔ مسوڑھوں کے ورموں اور سوجن میں نافع ہے۔ پھوڑوں کے زائد گوشت کو کم کرتا ہے۔ اس کو شہد میں ملا کر بطور سرمہ لگانے سے پلکوں کی سختی تحلیل ہو جاتی ہے۔ لگانے کے بعد اسفنج کو گرم پانی میں تر کر کے آنکھوں کی سنکائی کرنا چاہیے۔ بطم کے گوند اور نطرون کے ساتھ ملا کر استعمال کرنے سے تر خارش اور برص کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔

زنجار کو حسب ذیل طریقے سے بھی بناتے ہیں۔ زنجار کو مٹی کے ایک توے پر رکھ کر انگاروں پر رکھ دیتے ہیں پھر زنجار کو حرکت دیتے رہتے ہیں یہاں تک کہ اس کا رنگ بدل جائے جب توتیا کا سا رنگ آجائے تو اتار کر ٹھنڈا ہونے کے بعد توے سے علیحدہ کر لیتے ہیں۔ پھر حفاظت سے رکھ کر حسب ضرورت استعمال میں لاتے ہیں۔ کچھ لوگ توے کے بجائے مٹی کی ہانڈی میں رکھ کر بدستور جلاتے ہیں۔ ہر بار جلنے کے بعد ایک ہی رنگ اختیار نہیں کرتا۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج چوتھے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ (مسیح)

آنکھوں کی خارش میں مفید ہے۔ احتراق اور سلاق نامی آنکھوں کے عارضہ کو زائل کرتا ہے۔ اسے آنکھوں کی مفید دواؤں میں ملا کر استعمال کرنے سے پلکوں کے اعصاب کے استرخاء میں فائدہ ہوتا ہے۔ چونکہ اس میں حدت ہوتی ہے لہٰذا اسے تنہا بطور سرمہ استعمال نہیں کرنا چاہیے۔ اس کو لگانے سے بواسیر کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ زخموں کا زائد گوشت نمایاں طور پر ختم ہو جاتا ہے۔ اس کا شمار سمیات میں ہوتا ہے۔ کیونکہ اس کے کھانے سے جگر کا مزاج فاسد ہو جاتا ہے۔ یہ معدہ کے لیے بھی مضر ہے۔ کیونکہ معدہ ایک عضلاتی اور اعصابی عضو ہے اور اعصاب کے لیے یہ مضر ہوتا ہے۔ (ارسطو)

ایک کھرل میں ایک قطرہ سرکہ' چند قطرے شیرزن اور ایک قطرہ شہد خالص ڈال کر تانبے کے دستہ سے کھرل کریں یہاں تک کہ سبھی چیزیں گاڑھی ہو کر سیاہ ہو جائیں۔ چنانچہ اسے بطور سرمہ لگانے سے بینائی تیز ہوتی اور اس کی پھلی زائل ہو جاتی ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

نوشادر' پھٹکری اور سرکہ سے بنے ہوئے زنجار کو باریک پیس کر ناک میں پھونک کے ذریعے پہنچائیں اور منہ میں پانی بھر لیں تاکہ یہ حلق تک نہ پہنچے اس طرح استعمال کرنے سے ناک کی بدبو اور اس کے فاسد پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

سر کی شہدیہ نامی متعفن پھنسیوں کی دواؤں میں اس کو ملا کر استعمال کرنے سے مکمل طور پر فائدہ ہوتا ہے۔ ظفرہ' سبل' بیاض چشم بینائی تیز کرنے والی' اس کی رطوبات میں مفید اور مجفف ادویہ کے ساتھ ملا کر استعمال کرنے سے عجیب و غریب فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اس کو شہد میں گوندھ کر یا سرکہ میں پکا کر استعمال کرنا تمام خشک مزاج والے اعضاء کے پھوڑوں مثلاً منہ کے پھوڑے اور اس کے دانے' مسوڑھوں کے استرخاء' ناک اور کان کے پھوڑوں میں فائدہ مند ہے۔ ماحصل یہ کہ زنجار کو بے مقدار' مریض اور مرض کے مزاج کا لحاظ کیے بغیر استعمال کرنے سے مذکورہ بالا تمام امراض میں نقصان ہوتا ہے۔ اسی لیے اس کا استعمال کرنے سے پہلے مرض و مریض کی کیفیت اور اس کے مطابق مقدار کی کمی و زیادتی پر نظر رکھنا نہایت ضروری ہے۔ (ابراہیم)

زنجفر

یونانی نام : مینون، قسباری، قیشار، ادغوریطس
عربی نام : شنجرف، زنجفر، زنجرف، شنجفر
فارسی نام : مغر، شنگرف
سنسکرت نام : انگر، ہنگلو
انگریزی نام : Red Sulphate of Mercury

مصنوعی اور قدرتی اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ قدرتی زنجفر کا یونانی نام مینون ہے یہی حجر الزیبق ہے۔ مصنوعی قسم کا یونانی نام قسباری یا مینیون ہے۔ اسے قیشار بھی کہتے ہیں۔ یہ کبریت زیبق سے بنایا جاتا ہے۔ چنانچہ کبریت اور زیبق کو ہموزن لے کر باریک پیسنے کے بعد ایک ہانڈی میں رکھ لیتے ہیں۔ پھر اس کے منہ کو مضبوطی سے باندھ دیتے ہیں تاکہ زیبق سرپوش کے ساتھ خارج نہ ہو جائے۔ اس کے بعد اسے گل حکمت کر کے ایک دن اور ایک رات بھر کے لیے کنڈے کی راکھ میں دفن کر دیتے ہیں۔ (ابن جلجل)

کچھ لوگوں نے غلطی سے سمجھ لیا ہے کہ قسباری اور مینیون نامی جوہر دونوں ایک ہی چیزیں ہیں کیونکہ مینیون کو اسپانیا میں ادغوریطس نامی ریت ملے ہوئے پتھر سے بناتے ہیں۔ جب اسے بوطقہ میں رکھ دیا جاتا ہے تو اس کا رنگ انتہائی عمدہ یعنی آگ کی طرح سرخ ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ زنجفر کے بنانے کا اور کوئی طریقہ معلوم نہیں اور جب اسے معدن میں بناتے ہیں تو ایسی بو پھیلتی ہے جس کے سونگھنے سے اختناق لاحق ہو جاتا ہے۔ اسی لیے اس کے استعمال کے وقت لوگ اپنے منہ کو قوما نامی چیز سے ڈھانپ لیتے ہیں۔ قوما سے اس کی بو سونگھے بغیر اسے دیکھ سکتے ہیں۔ مصور عمدہ تصویر بنانے میں اسے استعمال کرتے ہیں قسباری چونکہ کمیاب ہے اس لیے اس کو لبیئوی نامی شہر سے درآمد کر کے اس کے نرخ میں اضافہ کرتے ہیں۔ اسی لیے مصور کو جب اس کی ضرورت ہوتی ہے تو جب تک کثیر مقدار حاصل نہیں ہوتی تصویر سازی کا کام بہتر نہیں ہوتا۔ اس کے رنگ کی شوخی کی وجہ سے بعض لوگ اسے بکرے کا خون سمجھتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زنجفر کا مزاج اعتدال کے ساتھ گرم ہے اور اس کے اندر قوتِ قبض بھی پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

قوت میں شادنہ سے مشابہ مگر اس سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔ آنکھوں کی دواؤں میں اس کا استعمال مناسب ہے چونکہ اس کے اندر قوتِ قبض شادنہ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے خون کے بہنے کو بند کرتا ہے۔ قیروطی میں اس کو ملا کر استعمال کرنے سے آگ سے جل جانے اور پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

صحیح یہ ہے کہ اس کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے اس کے علاوہ اس کے ذیل میں جو کچھ کہا گیا ہے وہ درست نہیں ہے۔ یہ زخموں کو مندمل کرتا پھوڑوں میں گوشت پیدا کرتا اور دانتوں کو تاکل سے محفوظ رکھتا ہے۔ (ابن سینا)

متعفن پھوڑوں اور پھوڑوں کو مندمل کرنے والے مرہموں میں اسے شامل کرتے ہیں۔ منہ آنے اور ہر طرح کے متعفن پھوڑے میں اس کا ذرور مستعمل ہے۔ (ابن جلجل)

زہرہ

یونانی نام : نغمارس
دیگر نام : قرنفلیہ
لاطینی نام :

انیلس نامی یونانی دوا کو زہرہ کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ حرف الف کے عنوان میں ہو چکا ہے۔ درج کو بھی زہرہ کہتے ہیں اس کا ذکر حرف واؤ میں آئے گا۔ جس دوا کا تذکرہ یہاں مقصود ہے۔ اس کا یونانی نام نغمارس ہے۔ (مؤلف)

یونانی زبان کے نغمارس نامی روئیدگی کا عربی نام زہرہ ہے۔ (رازی)

ہمارے یہاں اندلس کے ماہرین نباتات اسے قرنفلیہ کے نام سے جانتے ہیں میں نے اسے ملک شام میں بیروت کے پہاڑوں پر دیکھا ہے۔ اس پہاڑ کے شمالی حصہ میں یہ روئیدگی درخت ارز کے نیچے پائی جاتی ہے۔ اس کے قریب ہی درونج کا پودا بھی ملتا ہے۔ (مؤلف)

نغمارس ایک خوشبودار روئیدگی ہے جسے تاج کے بنانے میں استعمال کرتے ہیں۔ پتے کھردرے ہوتے ہیں جن کی لمبائی چوڑائی بنفشہ اور قلومس کے پتوں کے بین بین ہوتی ہے۔ تنا زاویہ دار، ایک ہاتھ لمبا اور کھردرا ہوتا ہے۔ اس سے شاخیں نکلتی ہیں اس کے پھول بنفشی رنگ کے سفیدی مائل اور خوشبودار جڑیں سیاہ خربق سے مشابہ ہوتی ہیں۔ اس سے دارچینی کی سی خوشبو نکلتی ہے۔ اکثر یہ روئیدگی ناہموار اور آبی مقامات پر اگتی ہے۔ اس کو پانی میں پکا کر استعمال کرنے سے بلند مقامات سے گر پڑنے، عضلات کے کچل جانے تنگیٔ تنفس، مزمن کھانسی اور عسر البول میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ مدر حیض اور جنین کو نیچے کی طرف اتارتی ہے کیڑے کوڑوں کے کاٹے میں شراب کے ساتھ اس کا استعمال مفید ہے۔ اس کی ایک تازہ جڑ کے تمول کرنے سے جنین خارج ہو جاتے ہیں۔ حالتِ نفاس میں اس کے جوشاندے کے اندر بیٹھنا مفید ہے۔ نہایت خوشبودار ہونے کی وجہ سے اسے ذرور میں شامل کرتے ہیں۔ اس کا لیپ دردِ سر، آنکھوں کے گرم ورم، آنکھوں کے قریب پیدا ہونے والے ناسور، ابتدائے ولادت کے وقت دودھ کے جم جانے کی وجہ سے عارض ہونے والے پستان کے ورم اور ان سے تخم بھنگ کی سی بو آنے میں مفید ہے۔ (دیسقوریدوس)

زہرۃ الملح

زہرۃ الملح ایک چیز ہے جو دریا سے نکلتی ہے اور رُکے ہوئے پانی میں جم جاتی ہے۔ دریائے نیل اور نہروں میں بھی پائی جاتی ہے۔ سب سے عمدہ زہرۃ الملح وہ ہے جس کا رنگ زعفران سے مشابہ اور بو غری السمک کی طرح ہوتی ہے۔ اس میں رطوبت پائی جاتی ہے۔ یہ زبان میں شدید چبھن پیدا کرتی ہے۔ اس کی خراب قسم زرد اور سُرخی مائل ہوتی ہے جس کے اجزاء بستہ امرٹے اور ایک دوسرے سے چپکے ہوئے ہوتے ہیں۔ لیکن اصلی کی شناخت یہ ہے کہ یہ روغن میں حل ہو جاتا ہے۔ جبکہ نقلی کے حل کرنے کے لیے پانی کی ضرورت پیش آتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

یہ ایک دوا ہے جو نمک اور نمک سوختہ سے زیادہ لطیف ہوتی ہے۔ اس کے مزے میں حدت اور تیزی ہوتی ہے۔ اس کے اندر قوتِ تحلیل بھی بہت ہوتی ہے۔ (جالینوس)

زہریلے پھوڑوں "آکلہ" پھوڑوں سے بھوسی چھوٹنے "کان سے رطوبت بہنے" تاریکیٔ چشم اور آنکھوں کے اندر زخموں کے مندمل ہونے والے نشانات میں مفید ہے۔ بعض مرہموں اور دواؤں میں اسے ملاتے ہیں۔ روغنِ گل جیسے روغنوں کو رنگین بنانے کے لیے بھی استعمال میں لاتے ہیں۔ یہ ایک پسینہ لانے والی دوا ہے۔ شراب اور پانی کے ساتھ اس کو کھانے سے دست آنے لگتے ہیں معدہ کے لیے مُضر ہے۔ اعضاء شکنی کے روغنوں اور بال کو نرم و ملائم بنانے والے تیلوں میں اسے شامل کرتے ہیں حدت اور سوزش پیدا کرنے میں نمک سے مشابہہ ہوتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

زہرۃ النحاس

انگریزی نام : Flower of copper

ایک چیز ہے جو تانبے کو زمین کے اندر گڑھے میں پگھلانے سے پیدا ہوتی ہے۔ اس کے اوپر پانی کو چھڑکتے ہیں تاکہ اس کے اجزاء بستہ ہو کر اکٹھے ہو جائیں۔ جب اس کے اجزاء اکٹھا ہو جاتے ہیں اور پانی سمٹ جاتا ہے تو اس کے بعد اس کو گرم کرتے ہیں جس کی وجہ سے یہ چیز جھاگ بن کر نمک کی طرح تانبہ پر تیرنے لگتی ہے۔ ([illegible])

سب سے عمدہ زہرۃ النحاس وہ ہوتا ہے جس کا سفوف آسانی سے بن جاتا ہے اور اس میں خشکی نمایاں طور سے غالب ہوتی ہے۔ شکل میں باجرہ سے مشابہہ مگر اس سے چھوٹا، ٹھوس اور اوسط درجہ کا وزنی ہوتا ہے۔ اس کے اندر کسی قدر نحاس کا برادہ بھی پایا جاتا ہے۔ تانبہ کے برادے سے اسے نقلی بناتے ہیں۔ اس کی شناخت یہ ہے کہ دانت کے دبانے سے یہ پھیل جاتا ہے۔ زہرۃ النحاس بننے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔

---

۱ ماہیت میں اختلاف ہے۔

اقلیمیا کو نکالتے وقت اس کے کان کے اندر انگیٹھی میں جب تانبا پگھلتا ہے اور اس میں کسی قدر مٹی بھی ہوتی ہے جب انگیٹھی کے نیچے آگ جلاتے ہیں تو یہ پگھل اور بہہ کر صفائی کی نلیوں کے ذریعہ حوض تک پہنچ کر صاف ہو جاتا ہے۔ چنانچہ صفائی کرنے والے فوراً اس پر شیریں پانی ڈال دیتے ہیں تو لازمی طور پر یہ بستہ ہو جاتا ہے۔ اس سے ان کا مقصد اسے ٹھنڈا کرنا ہوتا ہے۔ پانی ڈال کر ٹھنڈا کرنے کے نتیجہ میں تانبے کے اجزاء بستہ ہو کر جب آپس میں ملتے ہیں تو زہرۃ النحاس پیدا ہوتا ہے۔

زہرۃ النحاس قابض ہوتا ہے۔ یہ زائد گوشت کو کم کرتا، ورموں کو تحلیل کرتا اور تاریکیٔ چشم میں آنکھوں کو جلا بخشتا ہے۔ البتہ شدید چبھن اور سوزش پیدا کرتا ہے۔ ساڑھے تین گرام کی مقدار میں اس کو کھانے سے گاڑھا کیموس براہِ راست خارج ہو جاتا ہے۔ ناک کے اندرونی حصہ اور مقعد کے زائد گوشت کو ختم کرتا ہے۔ اس کو شراب میں ملا کر استعمال کرنے سے پھنسیوں کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ سفید زہرۃ النحاس کے سفوف کو پھکنی کے ذریعہ پھونک مار کر کان میں پہنچانے سے بہرے پن کے مزمن عارضہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ شہد میں ملا کر تالو پر لگانے سے کوّے اور تالو کے اورام تحلیل ہو جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زہرۃ النحاس جلے ہوئے نحاس سے لطیف ہوتا ہے۔ سِل کی صفائی کرتا اور پلکوں کی سختی کو تحلیل کرتا ہے۔ (مسیح)

اس کا شمار متعفن اور گندے پھوڑوں کی رطوبات کو جذب کرنے والی مفید دواؤں میں ہوتا ہے۔

(اسحٰق بن سلیمان)

زہرۃ الحجر

ایک قول کے مطابق یہ جوز جندم اور ایک قول کے مطابق حجر الصخر ہے۔ تذکرہ پہلے ہو چکا ہے۔

زوفا یابس

فارسی نام : اشنان داؤد

نباتی نام : Hyssopus officinalis Linn.

انگریزی نام : Hyssop

بیت المقدس کے پہاڑوں پر اگنے والی روئیدگی ہے جس کی کم و بیش ایک ہاتھ لمبی ٹہنیاں زمین پر پھیلی ہوئی ہوتی ہیں۔ پتے مرزنجوش کے پتوں سے مشابہہ اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔ موسم ربیع میں اسے اکٹھا کرتے ہیں۔

(اسحٰق بن عمران)

اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے اور اس میں کافی لطافت پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

مشہور و معروف روئیدگی ہے۔ پہاڑی اور بستانی اس کی دو قسمیں ہیں۔ مزاج گرم ہے۔ اس کو پانی، انجیر، شہد اور سداب میں پکا کر استعمال کرنے سے مزمن کھانسی، گرمی کے باعث عارض ہونے والے پھیپھڑے کے ورم، ربو، مسرے سینہ اور اطراف حلق

کی طرف نزلاوی رطوبات کے گرنے اور تنفس انتصابی میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ کیڑوں کو ختم کرتا اور دھو دیتا ہے۔ اس کو شہد کے ساتھ چاٹنے سے بھی یہی فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندے کو سکنجبین کے ساتھ پینے سے گاڑھا کیموس براہ وست ہوجاتا ہے اجابت صاف لانے کے لیے اس کو تر د تازہ انجیر کے ساتھ پیس کر کھلاتے ہیں۔ قردمانا' ایرسا' اور اوسین نامی شراب میں ملانے سے قوی درجہ کا مسہل ہوجاتا ہے۔ یہ رنگ کو نکھارتا ہے۔ انجیر اور نظرون میں ملاکر طمال اور نامردی کے لیے بطور ضماد استعمال کرتے ہیں اور اس کو شراب میں ملاکر گرم ورموں پر لیپ کرتے ہیں۔ بوشش دیتے ہوئے پانی میں ملاکر لگانے سے آنکھوں کے نیچے جما ہوا خراب خون تحلیل ہوجاتا ہے۔ جوشاندہ انجیر میں ملانے سے یہ "سنبنی" نامی خناق کے لیے ایک عمدہ دوا تیار ہوجاتی ہے۔ اس کو سرکہ کے ساتھ پکاکر کلی کرنے سے دانتوں کے درد کو تسکین ہوتی ہے۔ اس کے بھپارے سے کان کی ریاح تحلیل ہوجاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

پہاڑی زوفا بستانی سے زیادہ گرم اور مؤثر ہوتا ہے۔ اس کو چند روز تک شراب کے ساتھ مستقل طور پر پیتے رہنے سے استسقاء اور کیڑے مکوڑوں کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اور موتیابند میں اس کو پانی کے ساتھ پکاکر آنکھوں پر رکھنا مفید ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زوفا رطب

فارسی نام : سنکل میش

ترکی نام : شقلداق

یہ ایک طرح کا اونی میل ہے۔ اس کو بنانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔ میلے اور نرم اون لے کر سطراونیون کے گرم گرم جوشاندے میں دھوئیں اور پھر اسے نچوڑلیں۔ اس سے جو کچھ میل نکلے اسے چوڑے منہ کے ایک پیالے میں رکھ لیں اور پھر اس میں پانی ڈالیں اس کے بعد اسی پانی کو پیالے سے لے کر بلندی سے مسلسل گرائیں یہاں تک کہ اس میں جھاگ بن جائے پھر اسے انتہائی محفوظ طور پر حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ جھاگ اکٹھا ہوجائے اس کے بعد اس پر دریا کا پانی چھڑکیں جب جھاگ ختم ہوجائے اور رصاف میل اکٹھا ہوجائے تو اسے مٹی کے برتن میں محفوظ کرلیں اس کے بعد پیالے میں دوسرا پانی گرائیں اور اسے ختم ہونے کے لیے چھوڑ دیں اور پھر پانی پر تیرنے والی چیز کو محفوظ کرلیں یہی عمل برابر کرتے رہیں۔ یہاں تک کہ جھاگ پورے پر ختم ہوجائے اس کے بعد جمع شدہ میل کو حفاظت سے رکھ لیں پھر اس میں ہاتھ ڈبوئیں اگر کچھ میل معلوم ہو تو پہلا پانی پھینک کر اور دوسرا پانی ڈال کر تیز حرکت دے کر بدستور اسے پانی سے نکالیں یہی عمل برابر کرتے رہیں۔ یہاں تک کہ صاف اور سفید ہوجائے۔ اس کے میل کو مٹی کے برتن میں رکھ لیں۔ مذکورہ بالا عمل دھوپ کی گرمی میں ہی کرنا چاہیے۔

کچھ لوگ اُون کی چکنائی کو دھوکر اس کے میل کو نکالتے ہیں۔ میل کو تانبے کی ہانڈی میں پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر رکھ کر اُبال لیتے ہیں اور پانی کے اُوپر تیرنے والی چکنائی کو لے کر مذکورہ بالا طریقے سے دھونے کے بعد مٹی کے ایک برتن میں رکھ کر اس میں

گرم گرم پانی کا اضافہ کرتے ہیں۔ پھر برتن کے منہ کو کتان کے کپڑے سے باندھ کر دھوپ میں رکھ دیتے ہیں۔ یہاں تک کہ چکنائی کافی گرم اور سفید ہوجاتی ہے کچھ لوگ پانی کو ایک دن ناغہ کرکے بدل دیتے ہیں۔

سب سے عمدہ زوفائے رطب وہ ہوتا ہے جس سے سطراونیون نامی گھاس کی سی بو نہیں آتی' چھونے میں نرم ہوتا ہے پانی میں بھگونے پر اس سے اُون کی سی بو نکلتی ہے۔ سیپ میں رکھ کر ٹھنڈے پانی سے تر کرنے سے اس کی رنگت سفید ہوجاتی ہے۔ اس کے اندر اس زوفائے رطب کی طرح کوئی چیز خشک اور بستہ نہیں ہوتی جس کو چربی یا روغن زیتون ملے ہوئے موم کے ساتھ نقلی بناتے ہیں۔

دسم صوف یعنی زوفائے رطب کا مزاج گرم ہے۔ یہ خشک زخموں میں نرمی پیدا کرتا ہے خاص طور سے رحم اور مقعد کے زخموں میں۔ اس کو ناخونہ اور مسکہ میں ملاکر اونی کپڑے کے ایک ٹکڑے میں رکھ کر حمول کرنے سے حیض آنے لگتا ہے اور جنین کا نکلنا آسان ہوجاتا ہے۔ اس کو مرغابی کی چربی میں ملاکر استعمال کرنے سے کان کے پھوڑوں' ذکر اور اس کے اطراف کے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ کوریۂ چشم کے تاکل اور اس کے دانوں' پپوٹوں کی خشکی نیز پپوٹوں کے کنارے کے گرنے میں مفید ہے نیز تشنج کو بھی نفع بخشتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

بھیڑ کے بالوں اور اس کی ران میں جمع ہونے والا زوفائے رطب خاص طور سے منضج اور محلل ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اون کے میل یعنی زوفائے رطب کو نئے برتن میں رکھ کر جلاتے ہیں یہاں تک کہ وہ راکھ ہوجاتا ہے اور اس کی چکنائی ختم ہوجاتی ہے اور اس کے دھوئیں کو جمع کرکے آنکھوں کی بعض دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے میں تر ہے اس کا لیپ سخت ورملں اور دشید دکھرنڈیا عفروف سے مشابہہ عضو کو تحلیل کرتا ہے۔ جگر کی سردی میں اس کا لگانا اور کھانا فائدے مند ہے رحم و مثانہ کے اطراف میں اورام کو تحلیل کرتا ہے۔ نیز رحم مثانہ اور گردوں کی سردی کو زائل کرتا ہے۔ (ابن سینا)

زوفرا

یونانی نام : فاناقس اسقلینوس

نباتی نام : Ferula nodosa Benth.& Hook

فاناقس اسقلینوس اس کا یونانی نام ہے۔ ایک پودا ہے جس کا تنا پتلا' ایک ہاتھ لمبا اور گرہدار ہوتا ہے۔ اس کے پتے رازیانج کے پتوں سے مشابہہ مگر ان سے بڑے نسبتاً روئیں دار و خوشبودار ہوتے ہیں۔ تنے کے اطراف میں اس کے اکلیل (چھتر) ہوتے ہیں۔ ان کے اندر سنہرے خوشبودار پھول ہوتے ہیں۔ ان کا ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ اس پودے کی جڑ کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس میں گرمی نسبتاً جاؤشیر سے کم پائی جاتی ہے اسی لیے لوگ اس کے پھول اور پھل کو منہ آنے' زخموں اور پھوڑوں

کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔ (جالینوس)

اس کے پھلوں اور پھولوں کو پیس کر شہد میں ملا کر لگانے سے پھوڑوں خراج اور آکلہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ شراب کے ساتھ کھانے یا روغنِ بنفشہ میں ملا کر لگانے سے کیڑے مکوڑوں کی سمیت زائل ہو جاتی ہے۔

"ماتا خیر دنیون" ایک پودا ہے جو اکثر فیلیون نامی پہاڑوں پر اگتا ہے۔ اس کے پتے مارابن نامی پودے کے پتوں سے مشابہہ ہوتے ہیں۔ پھولوں کا رنگ سنہرا ہوتا ہے۔ جڑیں باریک ہوتی ہیں۔ ان میں تیزی پائی جاتی ہے۔ یہ زمین کے اوپر ہی پائی جاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

یہ پودا بھی قوت میں مذکورہ بالا پودے جیسا ہوتا ہے۔ (جالینوس)

اس کے کھانے اور پورے پودے کو لگانے سے کیڑے مکوڑوں کی سمیت زائل ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

زوان

اس کو شیلم بھی کہتے ہیں۔ گیہوں میں پیدا ہونے والا دانہ ہے گیہوں سے علٰحدہ کر لیتے ہیں۔ نشہ آور ہے۔ اس کا دوسرا نام مقہ بھی ہے۔ شیلم کا تذکرہ حرفِ شین میں آئے گا۔

زیتون

عربی نام : زیتون

تمل نام : سیدلان

نباتی نام : Olea europaea Linn.

انگریزی نام : Olive

اس کے پتوں اور تر و تازہ کٹی ہوئی ٹہنیوں میں سردی اور قوتِ قبض مساوی طور پر پائی جاتی ہے۔ اس کا اچھی طرح سے پکا ہوا پھل اعتدال کے ساتھ گرم ہوتا ہے۔ اس کے برخلاف زیتون کے کچے پھل میں سردی اور قوتِ قبض بہت زیادہ ہوتی ہے۔ (جالینوس)

صحرائی زیتون کے پتے قابض ہوتے ہیں ان کو باریک پیس کر بطور ضماد کھانے سے سرخبادہ کا جسم میں بڑھنا موقوف ہو جاتا ہے نملہ، پھوڑوں، نار فارسی، گندے پھوڑوں میں بھی فائدے مند ہے۔ نیز و میں بھی مفید ہے۔ شراب کے ساتھ لیپ کرنے سے خشک ریشہ ختم ہو جاتا ہے۔ یہ گندے اور میلے پھوڑوں کا تنقیہ کرتا ہے۔ اس کو شراب کے ساتھ بطور ضماد استعمال کرنے سے فوجشلن نامی ورم نیز گرم اورام تحلیل ہو جاتے ہیں۔ سر کی اکھڑی ہوئی جلد اس کے استعمال سے چپک جاتی ہے اس کا چبانا منہ آنے اور اس کے پھوڑوں کے لیے مفید ہے جو کے آٹے کے ساتھ اس کے پتوں کے لیپ کرنے سے دست رک جاتے ہیں جبکہ

اس کے عصارہ اور جوشاندے کا عمل اس کے برعکس ہے اس کے عصارہ کے حمول سے سیلان رحم مزمن اور نزف الدم کا عارضہ ختم ہو جاتا ہے۔ اس کے عصارہ کے استعمال کرنے سے آنکھوں کا ابھار اپنی اصلی حالت پر لوٹ آتا ہے۔ قلقطایا نامی پھوڑے اور دوسرے پھوڑوں میں فائدہ مند ہے۔ مزمن سیلان کو روکتا ہے۔ اس لیے اس کو آنکھوں کے مرض سلاق یعنی ہامنی اور پپوٹوں کے تاکل میں استعمال ہونے والی شیافات میں شامل کرتے ہیں۔ اس کے پتوں کو شراب یا پانی ڈال کر کوٹیں اس کے بعد نچوڑ کر اس عصارے کو دھوپ میں سکھالیں پھر اس کی ٹکیاں بنا کر حفاظت سے رکھ لیں۔ اس کا شراب ملا ہوا عصارہ پانی ملے ہوئے عصارہ سے زیادہ قوی و موثر ہوتا ہے۔ رنج و غم کانوں سے پیپ بہنے اور کانوں کے پھوڑوں کے لیے بھی نسبتاً زیادہ مفید ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کو پھولوں سمیت جلا کر توتیا کی جگہ بطور بدل استعمال کرتے ہیں۔ جلانے کا طریقہ حسب ذیل ہے۔

اس کے پھول اور پتوں کو مٹی کی ہانڈی میں رکھ کر مٹی سے اس کے منہ کو بند کر دیں اس کے بعد بھٹی میں رکھ دیں یہاں تک کہ ہانڈی پختہ ہو کر ٹھیکری بن جائے اس کے بعد ہانڈی کے منہ کو کھول کر اس میں شراب چھڑکیں اور ٹھنڈا کریں پھر اسے گھوندھ کر حسب طریقہ سے اسے دوبارہ جلائیں پھر سفیدہ کی طرح ٹکیہ بنالیں۔

ایک خیال یہ بھی ہے کہ اس کو مذکورہ بالا طریقے سے جلانے کے بعد اس کے فوائد توتیا سے کم نہیں ہوتے۔ اسی لیے لوگوں کا گمان ہے کہ قوت میں توتیا سے مشابہہ ہے بستانی زیتون کے پتے قوت میں صحرائی زیتون کے پتوں سے مشابہہ ہوتے ہیں۔ البتہ بستانی قوت میں نسبتاً ضعیف ہوتا ہے۔ لیکن آنکھوں کے لیے صحرائی سے زیادہ مفید ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ بہت جلد آنکھوں کے مزاج کے مطابق ہو جاتا ہے۔ اور ان پر ثقیل نہیں ہوتا۔ (دیسقوریدوس)

زیتون کے پتے قابض ہونے کی وجہ سے استرخائی کیفیت کو ختم کرتے ہیں۔ اسی لیے اس کے جوشاندے کو منہ میں روکے رہنے سے دانتوں کے تاکل میں فائدہ ہوتا ہے۔ (ابن سینا)

زیتون کے پتوں کو آبِ انگور خام میں پکا کر شہد کی طرح گاڑھا کر لینے کے بعد سڑے ہوئے دانتوں پر لگانے سے وہ آسانی سے اکھاڑ دیے جاتے ہیں۔ (مجربین)

اس کو بطور حقنہ استعمال کرنے سے مقعد اور رحم کے اندرونی پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ صحرائی زیتون کے پتوں کو جلانے کے بعد گرم پانی میں گوندھ کر عرق النساء اور عرقوب نامی پٹھے پر اس کے بیرونی جانب میں چار انگل کی چوڑائی میں لیپ لگا کر چھوڑ دیں۔ جب مقام ماؤف پر پھوڑا بن جائے تو چاہے یہ پھوڑا ایک ہی بار کے لیپ سے بنے یا اس کے لیے متعدد بار لیپ کرنے سے بنے۔ اس طور پر پھوڑا بننے سے مقام ماؤف سے بہت سا مادہ خارج ہو جاتا ہے۔ نیز کھال کے نیچے کا گوشت ختم ہو جاتا ہے اس کے بعد زخموں کو مندمل کرنے والی دواؤں سے مقام ماؤف کا علاج کرتے ہیں۔ (طبری)

اس کا بدل ہموزن اس کی تر و تازہ جلتی ہوئی لکڑی سے بہنے والی رطوبت ہے جس کے لگانے سے داد، خارش اور سر کی بھوسی ختم ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)

زیتون کی بعض جڑوں کو بھوکے کاٹے ہوئے کے گلے میں ٹھکانے سے اس کی سمیت زائل ہو جاتی ہے۔ اس کی جڑوں

اور پتوں کے گرم گرم جوشاندے سے کلی کرنے سے سردی کے باعث ہونے والا درد زائل ہو جاتا ہے۔ نیز اس کو زکام کی حالت میں مریض کے سر پر دھارنے سے رطوبات تحلیل ہو کر نیچے اُتر آتی ہیں۔ اور زکام میں افاقہ ہو جاتا ہے۔ مذکورہ جوشاندے سے مکمل طور پر بھپارہ لینے سے زکامی رطوبت سر اور نتھنوں سے نیچے کی طرف آجاتی ہے زکام کی یہ ایک عمدہ اور اہم دوا ہے۔
(انطاہر)

زیتون کے پھل کے لیپ سے سر کی بھوسی اور گندے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی گٹھلی کے گودے کو چربی اور کے اٹے میں ملا کر استعمال کرنے سے ناخن کے سفید نشانات زائل ہو جاتے ہیں۔ قولسادس نامی زیتون یعنی زیتون المامر کو پیس کر لگانے سے آگ سے جلے ہوئے مقام پر کھرنڈ پڑ جاتے ہیں۔ مزید یہ پھوڑوں کے میل کو صاف بھی کرتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سبز زیتون کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے۔ یہ دستوں کو بند کرتا معدہ کے اصلاح کرتا اور بھوک کو بڑھاتا ہے دیر ہضم ہے۔ اس سے حاصل ہونے والی غذائیت عمدہ نہیں ہوتی۔ سرکہ میں اس کا پروردہ زود ہضم اور حابس شکم ہو جاتا ہے۔ اس میں نمک ملا لینے سے یہ گرم اور پانی میں بھگوئے ہوئے زیتون سے زیادہ لطیف ہو جاتا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زیتون کو نمک کے پانی میں بھگو کر کلی کرنے سے مسوڑے مضبوط ہو جاتے ہیں اور دانتوں کا ہلنا موقوف ہو جاتا ہے۔ یاقوتی رنگ کا تازہ زیتون حابس شکم اور معدہ کے لیے فائدے مند ہے۔ سیاہ رنگ کا پختہ زیتون جلد خراب ہو جاتا ہے۔ نیز یہ معدہ اور آنکھوں کے لیے مُضر ہے۔ اس کو جلا کر بطور ضماد استعمال کرنے سے گندے پھوڑوں اور ابتراقس نامی پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

سیاہ زیتون کا مزاج گرم و خشک ہے۔ یہ سبز زیتون سے زیادہ زود ہضم ہوتا ہے اور معدہ میں ہضم ہونے کے بعد مرۂ صفراء میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ پھر متعفن ہو کر سوداء بن جاتا ہے اسی لیے فاسد ہو کر تاریکیٔ چشم پیدا کرتا ہے۔ (مولف)

سیاہ زیتون کا شمار گٹھلیوں سمیت ربو اور پھیپھڑوں کے دوسرے امراض کے بخورات (دھونی) میں ہوتا ہے۔ (اسحٰق بن عمران)

زیتون سے پیدا ہونے والا خلط کم خراب ہوتا ہے۔ چنانچہ غذا کے درمیان میں کھانے سے بھوک بڑھ جاتی ہے اور غذا کی معدہ میں ٹھہرنے کی مدت کم ہو جاتی ہے۔ (ابن سینا)

زیت

یونانی نام : الاد؛ سلیط

عربی نام : زیت۔ زیت انفاق

انگریزی نام : Olive oil

روغنِ زیتون شیریں جسے پختہ زیتون سے حاصل کرتے ہیں اعتدال کے ساتھ گرمی و تری پیدا کرتا ہے جبکہ روغنِ زیتون خام (جسے "زیت انفاق" کہتے ہیں) میں اس کے قابض ہونے کے اعتبار سے سردی پائی جاتی ہے۔ زیتون کہنہ سے نکالا ہوا روغنِ زیتون شیریں انتہائی گرمی پیدا کرتا اور نسبتاً زیادہ محلل ہوتا ہے۔ البتہ روغنِ زیتون خام کہنہ میں جب تک قوتِ قبض باقی رہتی ہے خشکی پیدا کرتا ہے اور جب اس کی قوتِ قبض قطعی طور پر ختم ہو جاتی ہے اس وقت یہ روغن اپنی قوت میں روغنِ زیتون شیریں سے مشابہہ ہو جاتا ہے۔ زیتون میں اس کی ٹہنیوں کو ڈال کر نچوڑے ہوئے روغن کی قوت روغنِ زیتون خام کی قوت سے ملتی جلتی ہے۔ اس کی اس قوت کا پتہ چکھے بغیر صرف نچوڑنے سے نہیں چلتا۔ بلکہ چکھنے سے جس قدر اس کی قوت قبض یعنی گرفتگی کا اندازہ ہوتا ہے۔ اسی قدر اس کی سردی کا بھی اندازہ ہو جاتا ہے۔ "انولیا" سے حاصل کیا جانے والا روغنِ زیتون مذکورہ بالا صفات کا حامل ہوتا ہے اور اس روغن کو "ساح" بھی کہتے ہیں۔ روغنِ زیتون کو چکھنے سے جب قبضیت یعنی گرفتگی کا اندازہ قطعی طور پر نہیں ہوتا بلکہ اس کے اندر مکمل طور پر شیرینی محسوس ہوتی ہے تو اُسے اعتدال کے ساتھ ہی گرم سمجھنا چاہیے اس کے ساتھ اگر اس کے جوہر میں اس قدر لطافت پائی جائے کہ اس کی تھوڑی سی مقدار کو جسم پر ٹپکانے سے بہت سی جگہ گھیر لے۔ نیز نیچ سے کوئی حصہ جسم کا باقی نہ رہے اور اسے جذب بھی کرلے تو اس کو انتہائی عمدہ سمجھنا چاہیے اور یہ بھی سمجھنا چاہیے کہ روغنِ زیتون کی فضیلت اس میں موجود ہے اور یہ صفت "سابیون" نامی روغنِ زیتون میں پائی جاتی ہے۔ روغنِ زیتون مغسول قطعی طور پر چبھن اور سوزش نہیں پیدا کرتا۔ (جالینوس)

تازہ اور خام زیتون کا روغن یعنی "زیت انفاق" صحت مند لوگوں کے لیے مفید ہوتا ہے۔ خاص طور سے تازہ، سوزش و چبھن نہ پیدا کرنے والا اور خوشبودار "زیت انفاق" "مذکورہ بالا صفات کا حامل" زیت انفاق "خوشبودار روغنوں میں استعمال کیا جاتا ہے اور چونکہ یہ قابض ہوتا ہے۔ اس لیے معدہ کے لیے مفید ہے اس کو منہ میں روکے رکھنے سے دانت اور مسوڑے مضبوط ہو جاتے ہیں اور یہ پسینے کو بھی روکتا ہے۔ پختہ زیتون کا پُرانا روغن دواؤں کی اصلاح کرتا ہے۔ روغنِ زیتون کی بھی قسمیں گرم اور چہرے کی کھال کو ملائم کرتی ہیں۔ جسم کو سردی سے محفوظ رکھتی اور اسے حرکت کے لیے آمادہ کردیتی ہیں۔ اجابت صاف لاتی اور نقصان دہ دواؤں کے اثرات کو کمزور کردیتی ہیں' مہلک دواؤں کو بذریعہ قے خارج کرنے کے لیے اسے ہمیشہ کھلاتے ہیں۔ ٣١٥ ملی لیٹر روغنِ زیتون کو ہموزن جو کے پانی یا گرم پانی کے ساتھ کھلانے سے اسہال شکم ہو جاتا ہے۔ اس کو شراب کے ساتھ پکا کر ٣١٥ ملی لیٹر گرم گرم کھلانے سے مروڑ میں فائدہ ہوتا ہے اور شکم کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں۔ آنتوں کے ورم کی وجہ سے عارض ہونے والے مرض قولنج اور خشک براز کے سدوں میں اس کا حقنہ مفید ہے روغنِ زیتون کہنہ کافی گرم اور محلل ہوتا ہے۔ بینائی کو تیز کرنے کے لیے اس کو بطورِ سرمہ استعمال کرتے ہیں۔ اگر روغنِ زیتون کہنہ دستیاب نہ ہو تو اس صورت میں جو بھی عمدہ روغنِ زیتون میسر آئے اسے ایک برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ اس کا قوام شہد سے مشابہہ ہو جائے اور پھر اسے روغنِ زیتون کہنہ کی جگہ استعمال میں لائیں۔ کیونکہ یہ روغن قوت میں روغنِ زیتون کہنہ سے مشابہہ ہو جاتا ہے صحرائی زیتون کا روغن قابض ہوتا ہے علاج و معالجہ میں اس کے فوائد مذکورہ روغنِ زیتون سے کم ہوتے ہیں۔ درد سر میں اس کی افادیت روغن گل جیسی ہوتی ہے۔ یہ روغن پسینہ کو روکتا ہے اور کمزور بالوں کو گرنے نہیں دیتا

سر کی بھوسی کو زائل کرتا ہے، مرطوب پھوڑوں اور خشک و تر خارش کو جلا بخشتا ہے اور اس کا برابر لگاتا بالوں کو سفید نہیں ہونے دیتا۔ مسوڑھوں سے کثرت کے ساتھ خون آنے میں اس کی کُلی سے فائدہ ہوتا ہے اور ہلنے والے دانت مضبوط ہو جاتے ہیں۔ مسوڑھوں سے فضلات کے آتے رہنے میں اس کے سفوف کی پوٹلی تیار کی جاتی ہے اس مرض کے لیے اون کا ٹکڑا لے کر ایک سلائی پر لپیٹیں اور پھر اسے روغنِ زیتون میں ڈبو کر مسوڑھوں پر رکھیں یہاں تک کہ مسوڑھے سفید ہو جائیں اور اگر روغنِ زیتون کو سفید بنانا مقصود ہو تو تقریباً ایک سال پرانے سفیدی مائل روغن زیتون ۲۰ لیٹر لے کر چوڑے منہ کے مٹی کے ایک کورے برتن میں رکھ کر دھوپ میں رکھ دیں اس کے بعد روزانہ دوپہر کی دھوپ میں ایک سیپ کے ذریعے اُوپر سے برتن میں گرائیں اور اپنے ہاتھ کو برابر اس میں مشغول رکھیں تاکہ روغنِ زیتون زیادہ گرم ہو جائے اور جب اس کی شدت کم ہو جائے تو جلدی سے دوسرے برتن میں پلٹ دیں۔ یہی عمل کرتے رہنے سے آٹھویں دن اس میں جھاگ آجائیں گے۔ اس کے بعد ۲۲۵ گرام صاف میتھی کو لے کر گرم پانی میں بھگو دیں۔ جب وہ نرم ہو جائے تو پانی علیحدہ رکھے بغیر روغنِ زیتون میں ڈال دیں اس کے بعد میتھی ہی کی طرح تنوب کی سب سے زیادہ رُونیت والی شاخ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اس میں ڈال دیں اور پھر آٹھویں روز روغنِ زیتون کو ایک سیپ کے ذریعے اسی برتن میں اوپر سے گرائیں اگر اس میں پوری طرح سفیدی آجائے تو شراب کہنہ سے دُھلے ہوئے کورے برتن میں ۵۴ گرام "اکلیل الملک" اور ۵۴ ملی لیٹر "روغنِ ایرسا" ڈال کر کے مذکورہ روغن زیتون کو ڈالیں اور اگر پوری طرح سفیدی اس میں نہ آئے تو دھوپ میں رکھ کر اس کے ساتھ وہی مذکورہ بالا عمل بدستور جاری رکھیں پھر "سقیون" نامی جزیرے میں تیار کیے جانے والے روغنِ زیتون کی طرح ایک سیپ کے ذریعے اوپر سے نیچے گرائیں۔

سفید اور عمدہ روغنِ زیتون خام کو لے کر ایک چوڑے منہ کے قلعی دار برتن میں رکھیں۔ اس کے اوپر ا لیٹر ۸۰۰ ملی لیٹر پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور اُسے تھوڑی حرکت دیں۔ جب دو اُبال آجائیں تو آگ کو اس کو نیچے سے ہٹا دیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں اور پھر ایک سیپ سے اس کو جمع کر لیں اس کے بعد اس میں دوسرا پانی ڈال کر جوش دیں اور پہلے جیسا عمل دوسری بار بھی کریں اور پھر حفاظت سے رکھ لیں "سقیون" اور "سیتوی" نامی جزیرے کا بنا ہوا روغنِ زیتون خام عمدہ ہوتا ہے۔ یہ کسی قدر حرارت بخشتا ہے، بخاروں اور اعصابی دردوں میں نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ عورتیں زعفران کے ساتھ اسے منہ پر لگاتی ہیں۔ (دیسقوریدوس)

صحرائی زیتون سے بنے ہوئے روغنِ زیتون کی قوت جلا اور قبض کی تاثیر سے مرکب ہوتی ہے اور روغنِ زیتون وغیرہ کی بہ نسبت اس میں خشکی کافی پائی جاتی ہے۔ (جالینوس)

آنکھوں کی پتلی یا پلکوں کے اندر گاڑھی اور سرد و خشک رطوبت تھوڑے سے روغنِ زیتون کہنہ کو بطور سرمہ لگانے سے زائل ہو جاتی ہے اور بینائی بھی تیز ہو جاتی ہے پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر پکا کر سفید کیے ہوئے روغنِ زیتون کو ایک مدت تک برابر لگاتے رہنے سے آنکھوں کی پھلی پگھل کر ختم ہو جاتی ہے۔ اور رطوبت کی زیادتی کے باعث عارض ہونے والے آنکھوں کے سبھی امراض سے نجات مل جاتی ہے۔ موتیابند میں آنکھوں کے اندر اس کے ٹپکانے سے آپریشن کی ضرورت نہیں پڑتی لیکن شرط

یہ ہے کہ روغنِ زیتون سال بھر سے کم پرانا نہ ہو اگر اس سے زیادہ پرانا دستیاب ہو جائے تو بہتر ہے۔ (الفلاحتہ)

بچھو کے کاٹنے یا ڈنک مارنے میں روغنِ زیتون کہنہ کو گرم کر کے مقام ماؤف پر لگانے سے فوراً سکون ہو جاتا ہے۔ (مجہول)

زیتار

یونانی نام : اموری

عربی نام : عکرالزیت

دیگر نام : ثفل زیت

"زیتار" روغنِ زیتون کی تلچھٹ ہے۔ (رازی)

اس کا شمار جو ہر ارضی کا ر میں ہوتا ہے۔ لیکن اس کی حرارت اس قدر بڑھی ہوئی نہیں ہوتی جس سے کافی سوزش پیدا ہو پکانے پر اس کی غلظت بڑھ جاتی ہے تو یہ کافی خشکی پیدا کرتی ہے اور اس کا مزاج دوسرے درجے کے آخر میں گرم و خشک ہو جاتا ہے۔ اسی وجہ سے یہ خشک جسموں میں پیدا ہونے والے پھوڑوں کے لیے نفع بخش ثابت ہوتی ہے اور اس کے علاوہ ہر طرح کے جسموں میں پیدا ہونے والے سدّوں کو کھولتی ہے کیوں کر اس کے اندر "راتیانج" "زفت یابس اور" قفر" کی طرح ہیجان پیدا کرنے والی قوت پائی جاتی ہے۔ اور قفر سے بھی خراج یعنی پھوڑے، خشک جسموں میں عارض ہونے والا مرض ناصور مندمل ہو جاتا ہے اور جسم میں پیدا ہونے والے ہر طرح کے سُدّے کھل جاتے ہیں۔ (جالینوس)

"اموری" یعنی روغنِ زیتون کی تلچھٹ کو جب قبرسی تانبے کے برتن میں اس قدر پکایا جاتا ہے کہ اس کا قوام شہد کی طرح گاڑھا ہو جاتا ہے۔ تو اس صورت میں یہ قابض ہو جاتی ہے اور اس کے فوائد حضض (رسوت) کی طرح یا اس سے زیادہ ہو جاتے ہیں یعنی اس کو شہد یا شراب سادہ یا شراب انومالی میں ملا کر لگانے سے دانتوں کے درد اور زخموں میں فائدہ ہوتا ہے اس کو آنکھوں کی دواؤں اور مرہموں کے اجزاء میں داخل کیا جاتا ہے اور یہ پرانا ہو کر آنکھوں کے لیے زیادہ مفید ہو جاتا ہے۔ معدہ اور رحم کے پھوڑوں کے لیے اس سے مفید حقنہ تیار کرتے ہیں آبِ انگور خام میں پکا کر اس کو شہد کی طرح گاڑھا کر لینے کے بعد لگانے سے سڑے ہوئے دانت اکھڑ جاتے ہیں ترمس کے خیساندے اور "خامالاؤن" نامی دوا کے ساتھ اس کو ملا کر لگانے سے مویشیوں کی خارش ختم ہو جاتی ہے۔ روغنِ زیتون کی تازہ اور خام تلچھٹ کو گرم کر کے لگانے سے نقرس اور وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے استسقاء کے مریضوں کے شکم پر اس کو رکھنے سے ریاحی سوجن ختم ہو جاتی ہے۔

(دیسقوریدوس)

زیبق

یونانی نام : اوزرخورسس، الوق

عربی نام : زیبق

فارسی نام : سیماب، جیوہ

دیگر نام : عیان، عبیط، زمزم، حی جار، السحاب، عین الحیات، نور، زادق، آبق۔

اُردو/ہندی نام : پارہ

انگریزی نام : Mercury

ایک پتھر ہے جس کے اندر حل ہونے والے اجزاء شامل ہوتے ہیں۔ تمام پتھروں کی طرح یہ اپنے معدن میں پیدا ہوتا ہے۔ نیز یہ اصل میں چاندی کی ایک قسم ہے اور مفلوج سے مشابہہ ہوتا ہے۔ اس کے اندر کپکپاہٹ اور بُو پائی جاتی ہے۔ سونے کے علاوہ کوئی پتھر اس کے اندر تہ نشین نہیں ہو پاتا۔ (ارسطوطالیس)

اصلی زیبق کی کان آذربائیجان کے "شیز" نامی مقام پر پائی جاتی ہے۔ (طبری)

زیبق کی کان اندلس میں بھی پائی جاتی ہے لیکن یہ زیبق عمدہ نہیں ہوتا۔ (مسعودی)

زیبق کی ایک قسم ایسی بھی ہوتی ہے جو اپنے معدن سے نکلتی ہے لیکن اس میں کسی چیز کی آمیزش نہیں ہوتی جب کہ دوسری قسم کو جب معدن سے نکالتے ہیں تو اس میں کنکری کی آمیزش ہوتی ہے۔ اور پھر اسے سونے چاندی کی طرح آگ کے ذریعہ کنکریوں کو نکالتے ہیں۔ اس پتھر کا معدن شنگرف کی طرح ہوتا ہے۔ جالینوس اور دیسقوریدوس کا خیال ہے کہ زیبق مردہ سنگ کی طرح مصنوعی ہوتا ہے۔ کیوں کہ اسے آگ کے ذریعے نکالتے ہیں۔ ایسی صورت میں سونے کا بھی مصنوعی ہونا لازم آئے گا۔ (ابن سینا)

زیبق کو "مشینون" اور "فیشیاری" نامی جوہر سے بنایا جاتا ہے ترکیب حسب ذیل ہے۔ لوہے کا ایک کفگیر لے کر تانبے کی ہانڈی میں رکھ کر تنور میں رکھیں۔ اس کے بعد فیشیاری جوہر کو کفگیر میں رکھ کر اُس کے اُوپر بھبکے کا ڈھکنا رکھ دیں اور ڈھکنے کے ہر طرف مٹی لگا دیں اور پھر ہانڈی کو کوئلے کی آگ پر رکھ دیں۔ ایسی صورت میں ڈھکنے کے اوپر دھواں جمع ہو کر "زیبق" بن جاتا ہے۔ نیز زیبق پانی کے قطرات کی شکل میں چاندی کی کانوں کی چھتوں میں جامد حالت کے اندر پایا جاتا ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے کہ زیبق اپنے مخصوص کانوں میں پایا جاتا ہے۔ کانچ، سیسہ، آنک (سیسہ سیاہ) اور چاندی کے برتنوں میں بھر کر اسے محفوظ کر لیتے ہیں۔ کیوں کہ اس کے علاوہ دوسرے تمام جوہروں کے برتنوں میں جب اسے رکھتے ہیں تو زیبق انھیں فنا کر دیتا ہے۔ (دیسقوریدوس)

اس کا کھانا مہلک ہے یا نہیں یا اس کے خارجی استعمال سے جسم پر رونما ہونے والے اثرات سے متعلق میرا کوئی

تجربہ نہیں ہے۔ (جالینوس)

اس کے اندر سردی، تری، غلظت، حدت اور قوتِ قبض پائی جاتی ہے۔ جس کے اوپر اس کا جامع الاجساد ہونا دلالت کرتا ہے۔ گرم کرنے پر یہ مستحیل ہو کر گرم، تیز، محلل اور قاطع ہو جاتا ہے۔ جس کی دلیل اس کے لیپ سے خشک و تر خارش کا زائل ہو جانا۔ نیز جسم میں چھالے کا پڑ جاتا ہے۔ اس کا کشتہ عضو کی رطوبات کو ختم کر دیتا ہے۔ خارش اور جوئیں پڑ جانے میں یہ نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ (رازی)

خشک اور تر خارش میں زیبق کی مٹی کا سرکہ میں ملا کر لگانا مفید ہے۔ (ماسرجویہ)

زیبق کی مٹی کو غذا میں گوندھ کر کھلانے سے چوہے مر جاتے ہیں۔ اس کے دھوئیں اور ابخرات سے فالج اور اعضاء کی تھرتھراہٹ کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے، عقل و سماعت دونوں ہی ختم ہو جاتے ہیں۔ تاریکیٔ چشم کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے۔ جسم کا رنگ زرد پڑ جاتا ہے، رعشہ پیدا ہو جاتا ہے۔ اور اعضاء میں پیچیدگی پیدا ہو جاتی ہے۔ گندہ دہنی کا عارضہ لاحق ہو جاتا ہے اور دماغ میں یبوست پیدا ہو جاتی ہے جس مقام پر اس کی دھونی دی جاتی ہے وہاں سے سانپ بچھو اور دوسرے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں اور جو نہیں بھاگتے وہ مر جاتے ہیں۔ جوئیں اور جانوروں کی کلنی کو زیبق خاص طور سے ہلاک کر دیتا ہے۔ (ارسطوطالیس)

زیبق کا شمار چونکہ مہلک اشیاء میں ہوتا ہے اس لیے علاجاً یہ بہت کم استعمال کیا جاتا ہے۔ کچھ لوگ اس کی راکھ کو دوسری دواؤں میں ملا کر قولنج اور "ایلاؤس" کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔ (بولس)

جب اسے کھایا جاتا ہے تو جن اندرونی اعضاء سے ہو کر یہ گذرتا ہے انھیں اپنے ثقل سے فاسد کرتا اور ان میں زخم ڈال دیتا ہے۔ زیادہ مقدار میں دودھ پی لینے سے قے ہو جاتی ہے۔ اور اس کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں افسنتین، تخم کرفس یا ارمین نامی دوا کو شراب کے ساتھ کھانے سے بھی اس کے مُضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ پہاڑی پودینہ یا زوفا کو شراب کے ساتھ کھانے سے بھی اس کے مضر اثرات زائل ہو جاتے ہیں۔ (دیسقوریدوس)

زیبق عبیط کو میں بہت زیادہ نقصان دہ نہیں سمجھتا، تاہم اس کے کھانے سے اکثر شکم اور آنتوں میں شدید درد پیدا ہو جاتا ہے۔ اور پھر وہ جوں کا توں خارج ہو جاتا ہے۔ خاص طور سے یہ دانتوں کو ہلا دیتا ہے اس کو ایک "قرو" کی مقدار میں جب میں نے کھلایا تو مجھے مذکورہ بالا عوارضات کے علاوہ کوئی دوسرا عارضہ محسوس نہیں ہوا۔ اس کے لیے میں نے مریض کو کروٹ دلائی، منہ کو بند کرایا اور اس کے دونوں ہاتھوں کو اس کے شکم پر رکھ دیا تھا۔

بعض قدیم اطباء نے کہا ہے کہ اس سے مردار سنگ کے سے عوارضات پیدا ہو جاتے ہیں، چنانچہ ایسی حالت میں مردار سنگ کا سا ہی علاج کرنا چاہیے۔ اس کو جب کان میں ڈالتے ہیں تو سخت قسم کا زخم پیدا ہو جاتا ہے۔ البتہ کشتہ زیبق اور گرم کیا ہوا زیبق زیادہ خراب اور تیز مہلک ہوتا ہے۔ اس سے شکم میں شدید درد اور اینٹھن ہونے لگتی ہے اور خونی دست بھی آنے لگتے ہیں۔ (رازی)

زیز

یونانی نام : مطیلس

عربی نام : زیز

مطیلس ایک چھوٹا سا جانور ہے اور اس کو بھون کر کھانے سے مثانہ کے درد کو تسکین ہو جاتی ہے۔ (دیسقوریدوس)
بعض اس کو سکھا کر درد قولنج میں استعمال کرتے ہیں۔ چنانچہ اس مقصد کے لیے تین عدد "زیز" کو چار یا سات عدد فلفل سیاہ کے ساتھ درد کے سکون کی حالت میں نیز درد کی حالت میں کھلاتے ہیں جب کہ کچھ لوگ اس جانور کو بھون کر مثانہ کے مریضوں کو بھی کھلاتے ہیں۔ (جالینوس)

زیت السودان

عربی نام : زیت السودان

دیگر نام : زیت الہرجان، زیت ارجان، زیت اقان

اسے زیت الہرجان کہتے ہیں اور ہرجان بربری لفظ ہے۔ جسے بلادِ مغرب میں "ارجان" اور "ارقان" کہتے ہیں۔ ایک خاردار بڑا درخت ہے جس کے پھل چھوٹے بادام کے برابر ہوتے ہیں۔ اس کے اندر ایک گٹھلی ہوتی ہے جسے اونٹ اور بکریاں کھاتی ہیں۔ ان پھلوں کو جمع کر کے توڑتے ہیں اور پھر روغن نکالتے ہیں اس کو مراکش اور مضافاتِ مراکش میں بطور غذا کھاتے ہیں۔ روغنِ زیتون کی طرح یہ شیریں ہوتا ہے۔

بعض لوگوں کا خیال ہے کہ "زیت السودان" اور "زیت الہرجان" علیحدہ علیحدہ چیزیں ہیں۔

یہ ایک روغن ہے جسے سوڈان سے درآمد کرتے ہیں۔ یہ نہایت گرم ہے۔ درد اور سرد امراض میں مفید ہے۔
(مؤلف)

زیت رکابی

عربی نام : زیت الاصحار، زیت رکابی، زیت فلسطینی، زیت انفاق۔

"یہ زیت انفاق ہے"۔ جسے زیتونِ خام سے تیار کرتے ہیں چونکہ یہ ملک شام سے اونٹوں پر رکھ کر لایا جاتا ہے اس لیے اسے اہلِ عراق "زیت رکابی" کہتے ہیں۔ جبکہ مصر والے اسے "زیت فلسطینی" کہتے ہیں۔ صرف زہراوی کا خیال یہ ہے کہ زیت رکابی روغن زیتون سفید مغسول ہے اس کا خیال ہے کہ رکابی اس کو اس لیے کہتے ہیں کہ یہ ادویہ کے اثرات کو زائل کرنے کے لیے رکاب کی حیثیت رکھتا ہے۔ کیونکہ یہ سادہ اور آمیزش سے پاک و صاف ہوتا ہے۔

زیتون الحبش

اس کو زیتون بری اور زیتون الکلبیہ بھی کہتے ہیں۔ اس کا تذکرہ کیا جا چکا ہے۔

زیتون الارض

یہ ماذریون ہے۔ تذکرہ حرف میم کے عنوان میں آئے گا۔

زیزفون

یہ دمشقی نام ہے اور دمشق میں پائے جانے والے ایسے "درخت غبیرا" کو کہتے ہیں۔ جس میں پھل نہیں آتے اور غبیرا کا تذکرہ حرف غین کے عنوان میں آئے گا۔

فہرست اسماء اطباء محولہ الجامع لمفردات الادویہ والاغذیہ

جلد دوم

دیسقوریدوس
جالینوس
ماسرجویہ
روفس
ابن سرابیون
رازی
ابوحنیفہ
ابوالعباس نباتی
اسحٰق بن عمران
حبیش بن حسین
ابن رضوان
ابن وافد
عیسیٰ ابن ماسہ البصری
ابوجریج
مجوسی
مسیح بن الحکم
مجہول
تمیمی
شریف
الباسی
کسوفراطیس

بولس
سلیمان بن حسان
غافقی
ابن سینا
ابن سمجون
ارسطوطالیس
کندی
علی بن زرین
محمد بن عبدون
سلمویہ
طبری
سندھشار
اسرائیلی
ابن بطریق
بدیغورس
تیاذوق
اریباسیس
بقراط
قسطس
حوز
المسوسفس

عبدالملک ابن زہر
ابن زہر
ابن جریج
سفیان اندلسی
ابوالصلت
عیسیٰ بن علی
ابن مدور مصری
ابن الجزار
ابو عبید البکری
فارسی
احمد بن ابی خالد
ابن حسن
عمرو ابن بحر الجاحظ
زہراوی
فلیغریوس
سلیم بن حسان
ابن رشید
شمعون راہب
عبداللہ بن صالح
سفین اندلسی
ابن جمیع
امین الدولہ بن تلمیذ
احمد بن داؤد
خلف طیبی
جوزی
دولیس بن تمیم
چرک ہندی
اسحٰق بن سلیمان
مسعودی

فہرست اوزان محولہ جلد دوم مع مساوی جدید اوزان

۱۔	اکسوناقن		۸۰ گرام
۲۔	اوثولوس		۸۷۵ ملی گرام
۳۔	اوقیہ		۳۵ گرام
۴۔	درہم		۳٫۵ گرام
۵۔	رطل		۴۰۰ گرام
۶۔	حمصہ		۲۵۰ ملی گرام
۷۔	قوانوس	از روغن	۴۲ ملی لیٹر
		از شہد	۷۹ گرام
۸۔	قسط	از شہد	۴۰۰ گرام
		از شراب	ایک لیٹر
	قسط		۱۰ کلو ۶۲۰ گرام
۹۔	دانق		۵۰۰ ملی گرام
۱۰۔	ملعقہ	از شہد	۱۸ گرام
		از ادویہ خشک	۹ گرام
	ملعقہ		۵٫۴ گرام
۱۱۔	قواسوس		۲۴ گرام
۱۲۔	قیراط		۲۵۰ ملی گرام
۱۳۔	کوز		۶٫۳ کلوگرام
۱۴۔	قوطولی	از شراب	۳۵۰ ملی لیٹر
		از روغن	۳۱۵ ملی لیٹر ۳۱۵ گرام
		از شہد	۵۹۵ گرام
۱۵۔	حفنہ		۲۴ گرام
۱۶۔	حبہ		۳۲ ملی گرام
۱۷۔	مثقال		۴٫۵ گرام
۱۸۔	فلنجارین		۵ گرام

فہرست اسمائے کتب محوّلہ الجامع لمفردات الادویہ والاغذیہ

جلد دوم

نمبر شمار	اسمائے کتب	اسمائے مصنفین
۱	کتاب المنصوری	ابوبکر محمد بن زکریا رازی
۲	کتاب الحاوی فی الطب	″ ″
۳	دفع مضار الاغذیہ	″ ″
۴	کتاب الاحجار	″ ″
۵	علل المعاون	″ ″
۶	کتاب الابدال	″ ″
۷	کتاب الفاخر فی الطب	″ ″
۸	جامع کبیر	″ ″
۹	کتاب اغذیہ	جالینوس
۱۰	الادویہ المقابلۃ للادواء	″
۱۱	کتاب العادات	″
۱۲	قاطاجانس	″
۱۳	الادویہ المفردہ	″
۱۴	کتاب المیامر	″
۱۵	کتاب الترياق الی قیصر	″
۱۶	کتاب تدبیر الاصحاء	″
۱۷	کتاب الکیموس	″
۱۸	کتاب منہاج البیان فیما یستعملہ الانسان	یحیی بن عیسیٰ بن علی ابن جزلہ
۱۹	خواص ابن زہر	ابومروان عبدالملک ابن زہر

نمبر شمار	اسمائے کتب	اسمائے مصنفین
۲۰	خواص مہرارلیس	مہرارلیس
۲۱	کتاب الفلاحۃ	قسطس
۲۲	کتاب الحیوان	عمرو بن بحر الجاحظ
۲۳	کتاب الترياق	حنین بن اسحٰق
۲۴	کتاب الرحلہ	ابوالعباس نباتی
۲۵	کتاب المرشد	ابن ابی رمثۃ التیمی ابوعبداللہ بن احمد بن سعید تمیمی
۲۶	کتاب الابانیہ	ضیاء الدین عبداللہ بن احمد معروف بہ ابن بیطار
۲۷	ادویۂ قلبیہ	شیخ الرئیس بوعلی ابن سینا
۲۸	القانون فی الطب	″ ″
۲۹	کتاب الجوہر	طبری
۳۰	فصول بقراطیہ	بقراط
۳۱	کتاب الحشائش	دیسقوریدوس
۳۲	کتاب الخربق	بقراط
۳۳	کتاب التدبیر	روفس
۳۴	منافع اعضاء الحیوان	ارسطوطالیس
۳۵	کتاب السمائم	یعقوب بن اسحٰق الکندی
۳۶	کتاب الکرمہ	حنین ابن اسحٰق
۳۷	کتاب الاغذیہ	ابومروان عبدالملک ابن زہر
۳۸	عجائب البلدان	ابن الجزار
۳۹	کتاب التجربتین	ابن سفیان و ابن وافد
۴۰	فقہ اللغۃ	″ ″
۴۱	فلاحۃ النبطیہ	″ ″
۴۲	فلاحۃ الفارسیہ	″ ″

ادویہ کے مترادف نام

ا

نام ادویہ	صفحہ نمبر
افروسالیس	۲۶
افرامنش افرامتس	۱۸
امانافیطس، ابرافیطوس	۲۱
انافاطس	۲۲
آہن	۲۹
اسطراباطوس، اسپند	۳۳
اسفند، اسفید	۳۵
اشیرون	۳۷
اقران	۳۹
آفتاب پرست	۴۲
التمک	۴۲
انگورخام	۴۹
اغیراطون	۷۷
انگوزہ	۷۸
اربوطانون	۶۱
امامون، اموص، اوصو...	۶۳
اکسوبالابالو، افضلیس، اشلیہ کیاتم، اشلیہ پاتم، اطریفلین، امولہ	۶۸
ابوالزباد، الاغ، ایشک	۷۴
ایلاغ وحشی	۷۶

نام ادویہ	صفحہ نمبر
اغلیوس، اندرائن	۷۷
افوری	۸۰
اندقوقو	۸۲
ارقان، ایرقان، ارقون	۸۵
اغرس، اکبروس	۸۸
ایرون، ابلیو	۹۰
اقونیطن	۹۲
بوفقطوس	۹۲
انجیرزمینی	۹۴
ایم کماجی، انجلیک، افیورسفسیاغن	۹۸
السنہ	۹۹
اسپندان خوشس	۱۰۹
ارشد	۱۱۱
انیورسیما	۱۱۳
انبوس مارس	۱۱۴
اسطراطیقوس	۱۱۷
امعاء الارض	۱۲۰
ابوالنوم	۱۲۷
ارقلیا	۱۲۸
ارخس	۱۹۹
التیا	۱۳۳
ابابیل	۱۳۵
ارتق	۱۴۲
ابروزین	۱۴۴
ام الخبائث، اونو، اوشش	۱۴۵
اقطی	۱۵۶

اسحہ	۱۶۰
آڑو	۱۶۳
املتاس	۱۶۶
ازوری	۱۸۴
اقنوس	۱۷۶
ایو	۱۹۰
ابامرون	۱۸۹
الم	۱۸۳
اسقولین	۱۴۴
ابدع	۱۹۹
السی کا تیل	۲۳۴
اسپند کا تیل	۲۳۸
اندرائن کا تیل	۲۴۳
انڈوں کا تیل	۲۴۰
اغلس، اغلیقش، اغیلس	۲۴۹
اینقروس، اغلیوس	۲۵۱
اوفاطالن، ادرار	۲۵۲
الاکلنک	۲۶۰
اقوودش	۲۶۵
اینون	۲۷۳
ام حیدان، ام رسالہ، ام عجبیہ، استخوان اندوز	۲۹۱
آنک، ارزیزہ، اسرب	۲۹۲
اقولیقن	۲۹۶
انار	۳۰۰
اربیان	۳۰۸
اشقون	۳۱۰

ایکمہ، اوکیم	۳۱۱
افشاغ	۳۲۸
اسطافیوس	۳۲۰
اسطافندیا اغریا	۳۲۸
اداراقیون، اورفی، اوراقلیس	۳۲۴
آبگینہ	۳۲۹
ارسطولوخیا	۳۳۳
اروتبا	۳۴۲
ادرک	۳۴۹
اوغورطیس	۳۵۶
اشنان داؤد	۳۵۹
اسقلینوس	۳۶۱
الاد	۳۶۴
اموری	۳۶۷
اوزرخورس، الوق، آلبق	۳۶۸
اندرزاد	
انگر	

ب

بادرنجبویہ	۱۲
براق القمر	۲۶
بلور	۲۲
بائے منکا	۲۲
بادنجان دشتی، بادنجان بری	۲۶
بلسقی، بلاسقی	۲۷
بستانی بالون	۲۸
بوقلمون	۴۲

بیزور	۴۲
برائیون	۴۲
بیلیون، بقلۃ الحمقابری	۵۶
باسنا	۴۷
برسائیون	۴۷
بولچاق	۶۵
بستان افروز	۷۱
برنج	۸۸
بیش بہار	۹۰
بیدانجیر	۱۱۱
بس	۱۱۳
برانطو	۱۲۰
بال، بید سادہ، بادانگ، بہی	۱۳۲
برقہ	۱۵۶
برواق	۱۶۰
بھالو، بہال	۱۷۹
بوقیصا، بیولا، بق، بقم اسود	۱۸۵
بورو	۱۸۹
بلوطی	۱۹۰
بین، بھیجا	۲۰۰
باتو	۲۰۱
بجو راکا تیل	۲۳۹
بھنگ کا تیل	۲۴۰
بینب	۲۵۹
بقلہ	۲۵۲
بدلیہ	۲۶۲

بارتنگ	۲۶۸
بھیڑیا	۲۷۱
بائے سرضی	۲۷۳
بیخ جگری	۲۷۵
بادیان، بادتخم، بر بلیا، بر یالی، بسباس	۲۸۳
براز	۳۲۸
بولاقیطس	۱۲۵
بوسفاس	۳۴۴

پ

پیزر	۵۷
پاپڑا، پینرک	۹۸
پوستہ	۱۲۷
پرستوک	۱۳۶
پائے کلاغ	۲۸۰
پنڈ کھجور	۲۹۵
پھیپھڑا	۳۱۱
پر پنکھ	۳۱۳
پلاسیوس	۳۲۳
پاتخانہ	۳۲۸
پنا	۳۴۸
پارہ	۳۲۸

ت

تومش	۱
تخم کرلی	۲
تخم کبکو، تخم نیلوفر ہندی	۴
توعذری	۷
تخم سپنداں، تخم ترہ تیزک	۳۵
ترشہ	۶۸
تلخ ہندوانہ، تمنبہ	۷۷
توز	۸۸
تخم شہوۃ، تودری	۹۹
ترمازرونی	۱۰۸
توس، ترنگ	۱۸۶
تہہ نشیں، تلچھٹ	۱۸۷
تیتر	۱۸۹
تربون	۱۹۱
تخم بید انجیر خطائی	۲۰۱
تیلن، تیلنی مکھی	۲۶۲
تمر رطب	۲۹۰
تھوہڑ	۳۴۶

ٹ

ٹھیکری	۱۲۱

ث

ثفل زیت	۳۶۷

ج

جاروب گندہ	۱
جواسا	۳
جگنو، جگنی	۶
جاوزہرج	۲۴
جنگلی بینگن	۲۲
جمل الیہود	۳۲
جنگلی سداب	۳۴
جوز	۸۸
جولیو دبرون	۳۱۴
جوار	۱۵۹
جو جادو	۱۷۵
جاورس	۱۸۳
جمال گوٹہ، جیپال گوٹہ	۲۰۱
جماجم کا تیل	۲۱۱
جراحقہ	۲۵۶
جبین	۲۶۱
جوار، جونہری، جاورس ہندی	۲۶۴
جناح	۲۷۳
جوللو	۲۹۲
جھینگا مچھلی	۳۰۸
جسفرم	۳۱۱

جاد، جادی	۳۳۹
جیوہ، جارالسحاب	۳۶۸

چ

چرونجی	۷
چرز	۷
چندرکانت	۲۶
چکی کا پتھر	۲۶
چکور	۲۸
چلقان، چیل	۳۰
چنا	۶۵
چوکا، چوکی کا ساگ	۶۸
چگیز	۹۸
چمگادڑ	۱۳۶
چندرمہ	۱۷۷
چینہ	۱۸۳
چنار	۱۹۱
چنے کا تیل	۳۴۴
چیڑ	۲۵۴

ح

حسن یوسف	۲
حب العزیز	۵
حجرالیہود	۱۵

حصاۃ الاسفنج	۲۹۱
حجرالخزف	۲۰
حجرالاصم، حجرالزناد، حجرالفحم	۲۳
حجرالسمک	۲۵
حجرافروی	۲۶
حب الرشاد	۳۵
حرف بابلی، حرفق، حشیشۃ السلطان	۳۷
حرشف	۳۹
حرجل	۴۱
حزاز الجبل، حنا، قریش	۴۳
حزائے بری	۴۲
حمص الامیر	۴۶
حسی	۴۷
حبقہ، حبقالہ	۴۷
حلتیتا	۵۷
حریق الملس	۵۸
حمضیض، حلیموں	۶۱
حبق بستانی، حبق کرمانی، حبق نبطی	۷۱
حمار	۷۴
حباق، حندقوقی	۸۲
حباقا، حباقی	۸۳
حرف بیض، حشیشۃ السلطان	۱۱۱
حب العشر، حراق الاعراب	۱۱۸
حمرالارض	۱۲۰
حنطہ رومی	۱۵۹
حب السلاطین	۲۰۱

حر ۲۴۹
حشیشۃ البراغیث ۲۵۱
حب الراس ۳۶۱
حلوائے زلیبی ۳۴۸
حجرالکریم ۳۴۸
حی ۳۶۸

خ

خارشتر، خاراورتم ۳
خرزۃ البقر ۲۴
خربع ۳۹
خامالاون ۴۱
خارخسک، خارسگوش ۴۶
خصار، مرس ۶۱
خرمہرہ ۶۱
خر ۷۸
خربزۂ بلخ، خربزہ روباہ، خیار تلخ، خرزہر ۷۷
خروع، خوبرست، خطمی کوچک ۹۸
خاکشی، خاکجی، خوب کلاں ۹۹
خردلا ۱۰۹
خردل ابیض، خرفق ۱۱۱
خربق سفید ۱۱۳
خربق سیاہ، خال زنگی ۱۱۴
خرم ۱۱۸
خلتین المریا، خراطین ۱۲۰

خزف ۱۲۱
خزامی ۱۲۱
خس ۱۲۵
خشخاش بحری ۱۲۷
خسک انگبین ۱۲۹
خایۂ سگ ۱۲۹
خایۂ روباہ ۱۳۱
خایۂ مویشیان ۱۳۳
خبازی شمی ۱۳۳
خلار ۱۳۳
خمیرا، خمیر ترش، خمیرمایہ ۱۴۵
خابور ۱۵۶
خوک ۱۶۲
خسردارو ۱۶۳
خیارج ۱۶۵
خیار چمبر ۱۶۶
خرس ۱۷۹
خرزہرہ، خون زہرہ ۱۹۱
خنزیرالبحر، خوک ماہی ۱۹۷
خون ۱۹۷
خون سیاہ وشاں ۱۹۹
خروغ چینی ۲۰۱
خس الکلب ۲۵۶
خضرا، خاماذاقنی ۲۶۰
خطاطف، خورو ۲۷۱
خرمائے تر ۲۹۵

خاکستر ۳۰۴
خناہ، خلوق ۳۳۹

د

دمعۃ العشاق ۴
دُرنجب ۲۶
دینارویہ ۴۴
دیسم ۷۱
دیواسپست صحرائی، دیوچہ کوہی ۸۲
دھنچڑی ۹۰
دستقس ۱۱۸
دارچینی ۱۷۰
دانک افرونک ۱۷۶
دبیدار و دیودار ۱۷۷
دوشاب ۱۷۸
دود، دھواں ۱۸۴
دروار، درخت خوش سایہ ۱۸۵
درونک، درونہ ۱۸۶
درونطارس، دیک ۱۹۰
درداب ۱۹۱
دم التنین، دم الثعبان، درواد مارا ۱۹۹
دمیا ۲۰۱
دہن المبارک، دہن المنفذ ۲۲۷
دہن العصفر، دہن المعصفر، دہن الاحریص ۲۳۶
دہن قریش الکلب، دہن جرب الکلاب ۲۳۷

دہن حبۃ السوداء، دہن السویداء، دہن الکبودان ۲۳۷
دہن ضرع الکلب ۲۳۸
دہن سم الحمار ۲۴۶
دہن العلقم، دہن الکسب ۲۴۳
دہن الحنظل ۲۴۴
دہن المحترق ۲۴۵
دہنہ، دہنہ فرنگ ۲۸۷
دیفہ ۲۴۹
دودالصباغین ۲۵۱
دودم ۲۵۲
دیفروجاسس، دیرجاسس ۲۵۵
دیگ بردیگ ۲۵۸
دوبایان، دارساسس ۲۶۲
دُم ۲۶۹
دوالہ ۲۷۱
دھینک ۲۹۱
دیوخشنگ ۲۹۷
دوقولیطس ۳۳۳

ذ

ذراین ۳۷
ذرق ۸۲
ذاقنی ویداس ۳۶۰
ذنب الفرس ۲۶۵
ذنب اللبوۃ ۲۶۶