

## بررسی الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب

ریحانه شاقلی<sup>۱\*</sup>، الهام آذریپژوه<sup>۲</sup>، حسن رشیدی<sup>۳</sup>

۱- استادیار، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و

ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

۲- دانشیار، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و

ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

۳- دانشیار، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و

ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

نویسنده مسئول [rshagholi2009@yahoo.com](mailto:rshagholi2009@yahoo.com)

چکیده:

هدف از انجام این پژوهش، بررسی الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب است. روش تحقیق از نوع کیفی و با استفاده از مصاحبه نیمه ساختاریافته با ۲۷ نفر از متخصصان حوزه کشاورزی و طب ایرانی با استفاده از روش نمونه‌گیری مبتنی بر هدف با حداکثر تنوع انجام شد. یافته‌ها نشان داد شش طبقه هسته‌ای شامل عوامل علی (فقدان آگاهی جامعه نسبت به اهمیت دانش بومی و لزوم احیای آن، رشد یک‌سویه دانش نوین و کاربرد آگاهانه دانش بومی)، شرایط زمینه‌ای (زمینه مناسب فرهنگی در گرایش به دانش بومی و توسعه آن و نیز وجود تجارب ارزنده از نسل گذشته و سالمندان فعلی)، شرایط مداخله‌گر (تغییر نگرش، سیستم نظارتی ناکارآمد و نفوذ جریان‌های فکری در تقابل با دانش بومی)، راهبردها (تطبیق دانش بومی و دانش نوین، ایجاد سیستم نظارتی کارآمد و ایجاد فرصت آموزش برای آحاد جامعه و انتقال دانش بومی) و پیامدها (ایجاد تصویر مطلوب از دانش بومی، ارتقا جایگاه دانش بومی و بقای دانش بومی) می‌باشند. نتایج این تحقیق بر احیا، تقویت، ذخیره و جمع‌آوری دانش بومی مصارف درمانی عناب به‌عنوان گنجینه‌ای ارزشمند تاکید دارد. کارکردهای تلفیقی دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب استفاده بهینه از منابع و ارتقا سطح زندگی را به دنبال دارد.

واژه‌های کلیدی: میوه عناب، تحقیق کیفی، راهبردها و پیامدها

## مقدمه

می‌شود و یک میوه مهم با ارزش‌های اقتصادی، اکولوژیکی و اجتماعی بالا است. عناب، بیش از ۴۰۰۰ سال در چین کشت می‌شود. در چین، مساحت کشت عناب بیش از ۳ میلیون هکتار بوده و میزان تولید سالیانه بیش از ۷ میلیون تن که ۹۸ درصد از تولید جهانی را تشکیل می‌دهد (شن و همکاران، ۲۰۲۱). عناب همچنین در کره جنوبی، ایران، شمال آفریقا، اسرائیل، ایالات متحده و خاورمیانه نیز کشت و کار می‌شود (لیو و همکاران، ۲۰۲۰). استان خراسان جنوبی با ۹۷ درصد تولید عناب ایران، رتبه نخست سطح زیر کشت و تولید این محصول در کشور را به خود اختصاص داده است. سطح زیر کشت عناب در استان خراسان جنوبی در سال ۱۴۰۱ معادل ۵۴۶۴٫۷ هکتار و عملکرد این محصول ۱۱۱۹۴٫۸ تن است (سازمان جهاد کشاورزی استان خراسان جنوبی، ۱۴۰۱).

این میوه به دلیل ارزش غذایی بالا، توجه مصرف‌کنندگان را به خود جلب می‌کند (رشوان و همکاران، ۲۰۲۰). ترکیبات اصلی شامل کربوهیدرات ۸۵-۵۵ درصد، رطوبت ۳۰-۲۵ درصد، فیبر خام ۸۰٫۴-۲۰٫۴ درصد، پروتئین ۲۰٫۹-۶٫۶ درصد، چربی خام ۰٫۴-۱ درصد و ویتامین‌های ضروری و مواد معدنی است. ترکیبات فنولیک عناب شامل اسید کلروژنیک، اسید گالیک، پروتوکاتچین و اسید کافئیک است (وویدیلو و همکاران، ۲۰۱۶). عناب از منابع گیاهی غنی از فیبر و به‌خصوص ویتامین C است به همین دلیل از آن در تولید کمپوت و شیرینی استفاده می‌شود.

رطوبت، قند، پروتئین خام و فیبر رژیمی در عناب خشک‌شده به ترتیب ۲۵٫۷، ۶۰، ۴٫۹ و ۴٫۷ است (میلانی و همکاران، ۱۳۹۸). انواع مصرف عناب، به‌صورت خشک و تازه است، و مصرف عناب تازه به دلیل مواد مغذی بالا و طعم لذیذتر آن، بسیار مورد استقبال قرار گرفته است؛ با این حال، به دلیل محدودیت ماندگاری میوه تازه عناب، فروش عناب تازه توسعه نیافته است. در ۳۰ سال اخیر، بهبود فناوری کمک شایانی به افزایش کشت میوه عناب و نیز مدیریت فرایند جمع‌آوری، انبارداری، انتقال و

در نیم‌قرن اخیر به‌کارگیری دانش نوین و فناوری‌های جدید در کلیه فعالیت‌های تولیدی و خدماتی موجب تحولات اساسی شده است. هرچند که در عرصه‌های زیست‌محیطی، اجتماعی دغدغه‌های فکری را برای اندیشمندان ایجاد نموده است. یکی از گزینه‌های پاسخگویی به این دغدغه‌ها، رجوع به دانش تجربی گذشتگان بهره‌گیری از «خرد تجربی انباشته تاریخی» جامعه محلی است که اصطلاحاً "دانش بومی" نام‌گرفته است. برای دانش بومی نام‌های دیگری مانند دانش محلی، دانش فنی بومی، دانش سنتی و دانش مردم وجود دارد؛ اما اصطلاح دانش بومی بیش از همه به کار گرفته می‌شود. دانش بومی دانش با ارزشی است که بی‌توجهی به آن موجب بروز خلل اساسی در برنامه‌های توسعه پایدار شده است (بوذرجمهری و افتخاری، ۱۳۸۴). در رویکردهای اولیه به توسعه، دانش بومی اصولاً یک مانع ناکارآمد به حساب می‌آمد و کاربرد آن نتیجه‌ای جز عقب افتادن از مسیر توسعه را در بر نداشت. برنامه‌ریزان توسعه که رویکردهای توسعه را بدون توجه به دانش بومی به کار برده‌اند با بسیاری از مشکلات روبه‌رو شده‌اند؛ لذا برای افزایش جنبه‌های کاربردی‌تر فناوری‌های توسعه‌ای، توجه و استفاده از دانش بومی اجتناب‌ناپذیر است. زیرا این دانش برخاسته از متن جوامع بشری است که به تدریج در طول سالیان دراز به شیوه‌های گوناگون از نسلی به نسل دیگر منتقل شده و حاصل تجربه‌ها، آزمون و خطاهایی است که به‌صورت طبیعی به‌وجود آمده است. چنین دانشی شامل مشاهدات و راه‌حل‌های زیرکانه و دقیق است که جهت حل مشکلات و بر پایه تجربیات گذشتگان است و در هر منطقه‌ای با توجه به شرایط ویژه در آن ممکن است متفاوت باشد (وثوقی و حبیبی، ۱۳۹۳). به بیان دیگر، دانش بومی از تأثیر متقابل بین مردم و محیط آن‌ها برای رفع نیازهای زیستی و غیرزیستی شکل می‌گیرد.

عناب با نام علمی *Ziziphus jujuba* Mill از خانواده Rhamnaceae به طور عام به‌عنوان خرماي چيني شناخته

عنابی که در مرحله رسیدگی نیمه قرمز برداشت شده است، کیفیت حسی بهتری را نسبت به عنابی که در مراحل سفید و قرمز برداشت شده است، حفظ می‌کند. علاوه بر این، میوه‌های دارای آسیب‌های داخلی به تخریب و عفونت با قارچ‌های بیمارگر حساس هستند. استفاده از عناب به‌عنوان یکی از مؤثرترین غذا و یا داروی سنتی تاریخ طولانی دارد. اجزای گوناگون گیاه عناب، شامل ریشه، ساقه، برگ، گل و میوه‌ها نیز به‌عنوان ترکیب‌های دارویی به کار می‌روند (چوئی و همکاران، ۲۰۱۱). با این حال، بخش میوه (پوست و گوشت) به‌عنوان بخش اصلی تلقی می‌شود که بیشترین تعداد ترکیبات زیست فعال را شامل می‌شود. شواهد علمی نشان داده‌اند که میوه عناب حاوی مقدار زیادی از ترکیبات زیست فعال متنوع از جمله اسید اسکوربیک، اسیدهای تریترپنی، اسیدهای فنولی، اسیدهای آمینه، ساپونین‌ها، سربروزیدها، فلاوونوئیدها، پلی‌ساکاریدها و اجزاء معدنی است. این ترکیبات گیاهی نقش‌های مهمی در کاهش بیماری‌های متعدد ایفا می‌کنند و اثرات آنتی‌اکسیدانی، ضد التهابی، ضد چاقی، ضد بیماری‌های قلبی - عروقی، حفاظت کبدی، ضد دیابت، ضد میکروبی، ضد سرطان و محافظت از سیستم گوارش را دارند (بائو و همکاران، ۲۰۲۰؛ گاؤد و همکاران، ۲۰۲۰؛ شیشیر و همکاران، ۲۰۱۹؛ جی و همکاران، ۲۰۱۷). برخی از مصارف عناب در حوزه دانش بومی و دانش نوین در جدول شماره ۱ ارائه شده است.

بازاریابی آن نموده است. عناب تازه، به‌خصوص میوه‌های کاملاً رسیده، محصولی فسادپذیر با عمر کوتاه پس از برداشت است؛ کمتر از یک هفته زمانی که در دمای محیط نگهداری می‌شوند (یانگ و همکاران، ۲۰۲۰). عناب تازه پس از برداشت با چالش‌های عظیمی روبه‌رو می‌شود که شامل فعالیت‌های متابولیکی منجر به تسریع فرایندهای تازه شدن و پیری، آسیب‌های مکانیکی، آسیب‌های سرمایی و تأثیرات فساد میکروبی می‌شود. به‌عبارت‌دیگر، عناب تازه تمایل به ازدست‌دادن آب و نرمی دارد و ممکن است مشکلاتی نظیر تخمیر الکلی، سیاه‌شدن، خوردگی سطحی و حتی تجزیه و ترکیب را تجربه کند. تمام این عوامل به‌صورت جداگانه یا ترکیبی باعث افت قابل‌توجه کیفیت در طول زنجیره تأمین پس از برداشت می‌شوند (زانگ و همکاران، ۲۰۲۰).

تا کنون، مطالعات میان‌رشته‌ای برای ارتقای نوآوری در فناوری پس از برداشت مورد بررسی قرار گرفته‌اند و چنین وضعیتی در آینده نیز برای دستیابی به تعادل بین عرضه و تقاضا در صنعت عناب تازه به دنبال خواهد داشت. کیفیت میوه، از جمله رسیدگی و شاخص‌های مرتبط به آن از جمله شکل، رنگ، رسیدگی، بافت، محتوای اسید و عیوب داخلی، نه تنها عوامل مهمی هستند که تأثیر زیادی بر ارزش‌گذاری مصرف‌کنندگان دارند، بلکه تأثیر قابل‌توجهی بر کیفیت میوه عناب در طول دوره نگهداری نیز دارند. به‌عنوان مثال، گزارش شده است که

جدول ۱) دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب

(نخعی وزراعتگر، ۱۳۹۸؛ امین و همکاران، ۱۳۹۵؛ عسگرپناه و حقیقت، ۱۳۹۱؛ اقحوانی شجری و فلاحی، ۱۳۸۹)

دانش بومی	دانش نوین
- جوشانده ریشه عناب برای کاهش تب، رفع احساس سیری و کمک به گوارش و مقوی عمومی.	- ویتامین K عناب مفید در خونریزی و انعقاد خون.
- گرد ریشه خشک درخت عناب برای التیام زخم‌ها و جراحات‌های کهنه.	- پروتئین، مواد قندی و ویتامین C عناب مؤثر در سرماخوردگی.
- استفاده از مغز میوه عناب در بهبود زخم‌ها و بریدگی‌ها.	- عناب بهبوددهنده بیماری‌های رحم، تخمدان‌ها و مؤثر در تنظیم قاعدگی.
- پوست درخت عناب، برای قطع اسهال.	- عناب حاوی ترکیبات فیتوشیمیایی و مؤثر در کنترل دیابت.
- عناب مفید برای قطع عرق شبانه، تصفیه خون، آرام‌کننده اعصاب، آرام‌بخش، خواب‌آور و مدر.	- عناب کاهش‌دهنده آنزیم‌های کبدی در خون و مانع بروز کبد چرب.
- استفاده از برگ، ریشه و پوست درخت عناب برای رشد موی سر و تهیه مایع شستشوی چشم.	- عناب با افزایش میزان ادرار مفید برای دفع سنگ کلیه و بهبود عفونت خفیف اندام تناسلی.
- کاربرد عناب در جلوگیری از بروز مشکلات قلبی.	- عناب سرشار از فنولیک و مفید برای کاهش خطر سرطان بدخیم.
- استفاده از عناب در کاهش خارش و جوش‌های بدن، مراقبت‌های پوستی و روشنی پوست.	- عناب حاوی آنتی‌اکسیدان و فیبر بالا و مفید برای سیستم گوارشی و جلوگیری از زخم معده.
- عناب تازه خون‌ساز و ملین و روغن دانه عناب دارای خواص ضدالتهاب.	- وجود پتاسیم زیاد و سدیم کم در عناب مؤثر در تنظیم فشارخون.
- استفاده از چای عناب به‌عنوان ماده ضد سرطانی، ترمیم بافت‌های آسیب‌دیده و تقویت عضلات.	- عناب موثر در سلامت قلب و ضد آتروژن و مانع رسوب چربی و گرفتگی عروق.
- استفاده از عناب در درمان یبوست مزمن، بهبود اختلالات چربی خون و کنترل دیابت.	- وجود کلسیم، فسفر و غلظت بالایی از مواد معدنی در عناب مفید برای استحکام استخوان.
- کاربرد عصاره از جوشانده برگ عناب برای تسکین تب و گلودرد.	- وجود فیبر در عناب مفید برای برطرف کردن یبوست.
- به‌کارگیری عناب در تقویت حافظه، درمان یبوست مزمن و بهبود اختلالات چربی خون.	- وجود آنتی‌اکسیدان‌های قوی و تنظیم‌کننده سیتوکین‌های التهابی عناب مؤثر در تقویت ایمنی.
- استفاده از عناب جهت پاک‌سازی خون و از بین‌برنده جوش صورت.	- عناب حاوی ساپونین‌ها مفید برای آرام‌بخشی و خواب‌آوری.
- استفاده موضعی از عصاره عناب جهت تسکین برخی از دردهای عضلانی و مفاصل.	- عناب کم‌کالری و فاقد چربی است و با فیبر و پروتئین بالا عامل بالقوه حفظ و کاهش وزن.
- دمنوش عناب تقویت‌کننده سیستم ایمنی، پاک‌سازی کننده ریه، نرم‌کننده سینه و ضد سرفه.	- عناب کم‌کالری و فاقد چربی است و با فیبر و پروتئین بالا عامل بالقوه حفظ و کاهش وزن.
- استفاده از پسماند جوشانده عناب و کوکناربا تفاله چای خشک‌شده به‌جای تنباکو برای دندان‌درد.	- عناب دارای خواص ضدالتهابی و مؤثر در دفع سموم و تقویت ایمنی.
- کاربرد عناب در مقاومت دندان‌ها در برابر پوسیدگی.	- عناب محافظ آسیب مغزی، آرامش ذهن و مؤثر در درمان بیماری‌های عصبی.
- عناب پخته‌شده با گوشت، سوپ و آش مفید برای افزایش شیر.	- عناب دارای خواص ضد میکروبی و حاوی فیتوکمیکال‌های تقویت‌کننده سیستم ایمنی.
- جوشانده شاخه و برگ عناب سبب ازدست‌دادن موقتی حس چشایی.	- عناب حاوی فلاونوئیدهای ضد میکروبی و اسید بتولینیک و مفید در مبارزه با عفونت HIV و ویروس آنفلوانزا.

مزایای برخی از محصولات غذایی عناب مبتنی بر دانش نوین و دانش بومی به ترتیب در جداول شماره ۲ و ۳ ارائه شده است.

جدول ۲) برخی از محصولات غذایی عناب مبتنی بر دانش نوین

منبع	مزایا	محصول
بن احمد جیلالی و همکاران، ۲۰۱۷؛ جیونگ و کیم، ۲۰۱۹؛ نجا و همکاران، ۲۰۲۰؛ وانگ و همکاران، ۲۰۲۰.	- دسترسی به ترکیبات فنلی بیشتر - فعالیت های آنتی اکسیدانی، ضدسرطان، ضد میکروبی و کم خونی - مقاومت به انسولین مرتبط با سندرم متابولیک - استفاده در ترکیبات بسیاری از محصولات غذایی	پودر
انتانی و همکاران، ۱۹۹۸؛ هوا و همکاران، ۲۰۱۳؛ همکاران، ۲۰۱۲؛ ویتلانی و پاتل، ۲۰۱۰.	- درمان اختلال خواب - مزایای عمومی در دستگاه گوارش - دارای ویتامین C برای مبارزه با بیماری - کمک به کنترل فشارخون	سرکه
کائی و همکاران، ۲۰۱۹؛ جین و همکاران، ۲۰۱۶؛ همکاران، ۲۰۱۹؛ همکاران، ۲۰۱۹.	- ماده تشکیل دهنده احتمالی در فرمولاسیون مواد غذایی پروبیوتیک بدون لبنی - دسترسی به ترکیبات فنلی بیشتر - پروفایل مناسبی از فعالیت آنتی اکسیدانی - مزایای عمومی در دستگاه گوارش	آبمیوه تخمیر شده
هوا و همکاران، ۲۰۱۳؛ ویتلانی و پاتل، ۲۰۱۰؛ زهرا و همکاران، ۲۰۱۶؛ رشوان و همکاران، ۲۰۲۰.	حاوی مقدار زیادی از مواد فعال بیولوژیکی منبع غنی از ویتامین C دارای ویژگی های آنتی اکسیدانی	آبمیوه

به طور معمول، میوه عناب در پاییز برداشت می شود و عمر مفید پس از برداشت آن بسیار کوتاه است. در شرایط غیر کنترل شده، می توان آن را حداکثر تا ده روز نگهداری کرد. از همین رو برای افزایش ماندگاری و بهره برداری بیشتر و طولانی تر از خواص درمانی و طبی عناب فراوری عناب مورد توجه محققان زیادی بوده است.

رشیدی و همکاران (۱۴۰۱)، به مطالعه روش های متنوع فراوری میوه های عناب پرداختند. آنها گزارش کردند خشک کردن میوه به عنوان روش غالب از گذشته مورد استفاده قرار می گرفته است اما امروزه بر اساس نیاز بازار و با هدف تنوع بخشی و افزایش کیفیت روش های فراوری متعددی مورد استفاده قرار می گیرد. محصولات مختلفی شامل کیک اسفنجی، نان، میان وعده، نوشیدنی ها، سرکه، آرد، حبه، چیپس، روغن و اسانس در ایران و جهان از میوه عناب تولید شده است.

به علاوه، کرش را و میسرا (۲۰۰۹) به مطالعه روش های مختلف فراوری میوه های عناب، مانند تلخی با عسل، نگهداری در سرکه، حفظ در محلول های شیرین مانند کمپوت و میوه های خشک، پرداختند. همچنین، مطالعات دیگری نیز فراوری و نگهداری میوه های عناب را بصورت دمنوش، شیر، اسانس و روغن هسته عناب (بصیری، ۱۳۹۹) پودر نوشیدنی فوری (شهیدی و همکاران، ۱۳۹۸) به شکل میان وعده حجیم سالم و در فرمولاسیون انواع اسنک (میلانی و همکاران، ۱۴۰۰) بررسی نمودند.

علاوه بر این عناب می تواند به عنوان عامل فعال در صنایع غذایی مورد استفاده قرار گیرد، تا ارزش تغذیه ای و کیفیت محصولات نهایی را بهبود بخشد (ووجدیلو، فیگل و همکاران، ۲۰۱۶).

از این رو، میوه عناب می تواند به عنوان یک مؤلفه امیدبخش برای توسعه محصولات غذایی عملکردی باهدف دستیابی به قبولی مصرف کننده، فواید بهداشتی و سودهای تجاری مطلوب مورد استفاده قرار گیرد (فنگ و همکاران، ۲۰۱۹).

جدول ۳) برخی از محصولات غذایی عناب مبتنی بر دانش بومی

(امیدبگی، ۱۳۷۶؛ زرگری، ۱۳۷۱ و میرحیدر، ۱۳۷۳)

محصول	مزایا	دستورالعمل
شربت	رفع عطش	- ۸۰۰ گرم عناب خشک را در ۴ لیتر آب جوشانده و پس از پختن و له کردن عناب‌ها، مایع به دست آمده را صاف کرده و با ۳ کیلوگرم شکر می‌جوشانند تا غلیظ شود. ۲۰ قاشق غذاخوری از شربت عناب به دست آمده در یک لیوان آب‌خنک تمام خواص دارویی عناب را دارد.
دم‌نوش	مفرح	- ۵ عدد عناب نیم‌کوب را با یک قاشق چای‌خوری پودر ریشه شیرین بیان یا یک قاشق غذاخوری آویشن با ۱/۵ لیوان آب دم شود. میزان مصرف این دم‌نوش هر ۸ تا ۱۲ ساعت نصف لیوان است.
جوشانده	کاهش تب، و ناراحتی‌های صفراوی	- ۱۰ دانه عناب خشک‌شده را شکسته با یک قاشق سوپ‌خوری تخم گشنیز جوشانده، سپس آن را صاف کرده و با شکر قرمز کمی شیرین کنید. شربت مطبوع حاصل شده برای کاهش تب و ناراحتی‌های صفراوی مفید است. این جوشانده سه بار در هفته به صورت ناشتا یا بین غذا مصرف شود.
جوشانده	رفع و بهبود سرفه	- ۵ عدد عناب نیم‌کوب با چوب دارچین جوشانده و هر ۸ ساعت برای بهبود سرفه مصرف شود. - عناب ۱۵ دانه، سپستان ۱۵ دانه، تخم ختمی ۴ گرم، گل بنفشه ۷ گرم گل نیلوفر ۳ تا ۵ عدد، پرسیاوشان ۵ گرم، رازیانه نیم تافته ۳ گرم و به دانه ۲/۵ گرم. این داروها را شب در آب خیسانده و صبح پس از جوشاندن، صاف نموده و با قدری شکر قرمز مصرف شود. - مقدار مساوی از آویشن شیرازی، پونه کوهی، گل پنیرک، گل ختمی، قدومه شیرازی، بارهنگ و هفت عدد عناب را باهم ترکیب نموده و این ترکیب را به مدت سه تا هفت روز ادامه دهید؛ این ترکیب مانند یک آنتی‌بیوتیک گیاهی عمل می‌کند. - مخلوط نیم‌کوب ۳ عدد عناب، یک قاشق مرباخوری پودر گل ختمی، سه عدد انجیر، نصف قاشق پودر آویشن با یک لیوان آب جوشانده و هر ۸ ساعت مصرف شود.
جوشانده	رفع سرماخوردگی	- مقدار مساوی از آویشن شیرازی، پونه کوهی، گل پنیرک، گل ختمی، قدومه شیرازی، بارهنگ و هفت عدد عناب را باهم ترکیب نموده و این ترکیب را به مدت سه تا هفت روز ادامه دهید؛ این ترکیب مانند یک آنتی‌بیوتیک گیاهی عمل می‌کند.
جوشانده	رفع سرفه خشک	- ۲۰ عدد عناب را با مقداری تخم به دانه، تخم بارهنگ، نشاسته و ۵ عدد سپستان باهم مخلوط و دم نموده و قبل از خواب مصرف شود.
جوشانده	رفع گرفتگی صدا و سرفه	- ۵۰ تا ۱۰۰ گرم عناب را در یک لیتر آب بجوشانید تا حجم آب به دو سوم کاهش یابد؛ جوشانده را با کمی عسل روزانه به میزان سه تا چهار استکان استفاده شود.
جوشانده	کاهش تب	- ۱۴ دانه عناب + ۲/۵ گرم جوی پوست گرفته + آب به مقدار کافی. عناب را خرد کرده و با جو مخلوط می‌کنند و می‌جوشانند تا شکفته شود. مقدار مایع پس از جوشیدن و صاف کردن حدود ۱۵۰۰ گرم باشد. این جوشانده در تب‌های شدید یک فنجان مصرف شود.
جوشانده	ملین سینه	عناب ۲۰ دانه، مویز بی دانه، ۳۰ عدد، سپستان ۳۰ دانه و سرشاخه گل دار بنفشه ۷ گرم. اجزای فوق را شب در نیم لیتر آب خیسانده و صبح پس از صاف کردن ۵۰ گرم شیرخشک و ۵۰ گرم سکنجبین و کمی گلاب و عرق بیدمشک مخلوط کرده و استفاده شود.

## اهداف تحقیق

الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف عناب چگونه است؟  
عناصر تشکیل دهنده این الگو (شرایط علی، مقوله محوری، شرایط زمینه‌ای، شرایط مداخله‌گر، راهبردها و پیامدها) چیست؟

## روش پژوهش

روش تحقیق از نوع کیفی و تحلیل محتوای غیر هدایت شده با استفاده از مصاحبه نیمه ساختاریافته با ۲۰ نفر از متخصصان و صاحب نظران حوزه کشاورزی در شهر بیرجند و ۷ نفر از متخصصان طب ایرانی و مکمل با استفاده از روش نمونه گیری مبتنی بر هدف با حداکثر تنوع انجام شد. تجزیه و تحلیل داده‌ها بر اساس رهیافت سیستماتیک اشتراوس و کوربین انجام گرفت که شامل سه مرحله کدگذاری باز، محوری و انتخابی بود. به این منظور، در مرحله کدگذاری باز، پس از مرور و سازماندهی متون مصاحبه‌ها، کدهای مفاهیم اولیه شناسایی شده و در ادامه کدهای مشابه در طبقه‌های خاصی قرار گرفتند. سپس، برای هریک از این طبقات عناوینی که نشان‌دهنده کل کدهای آن طبقه باشند، انتخاب شد. در مرحله کدگذاری محوری، ارتباط بین پدیده محوری و سایر مقوله‌ها و مفاهیم بر اساس مدل پارادایم مشخص و ارائه شد. در ادامه و در مرحله کدگذاری انتخابی متغیر اصلی و یا فرایند اساسی نهفته در داده‌ها، چگونگی مراحل وقوع و پیامدهای آن نمودار می‌شوند. نتیجه فرایند کدگذاری در شش طبقه هسته‌ای شامل عوامل علی، شرایط زمینه‌ای، شرایط مداخله‌گر، راهبردها و پیامدها قرار گرفتند.

## یافته‌ها

گسترده‌گی نیازهای کنونی جامعه و آسیب‌پذیری و محدودیت منابع طبیعی باقیمانده تلفیق دودانش بومی و نوین را برای پاسخگویی به نیازهای جامعه اجتناب‌ناپذیر نموده است. محققان معتقدند تلفیق دانش بومی و دانش نوین ضرورتی در دستیابی به توسعه پایدار کشاورزی است (عمادی و امیری اردکانی، ۱۳۸۱؛

بوذرجمهری، ۱۳۸۴). یافته‌های پژوهش گویای این واقعیت است که دانش بومی و دانش نوین کاربردهای گیاه عناب در درمان بیماری‌ها همسو است. به عبارت دیگر الگوی مناسب در خصوص مصارف درمانی عناب، آمیزه‌ای از دانش بومی و دانش نوین است که زمینه لازم برای دستیابی به هم‌افزایی هر چه بیشتر را فراهم می‌آورد. نتیجه فرایند کدگذاری مصاحبه‌ها نشان می‌دهد که اگرچه دانش بومی عناب مجموعه‌ای از اطلاعات، روش‌ها، مهارت‌ها، عقاید و باورهای مبتنی بر تجارب کارآمد تأکید دارد و به‌عنوان اندوخته‌ای با ارزش و سازگار با طبیعت محسوب می‌شود؛ لیکن جامعه نسبت به دانش بومی اعتقاد و اعتماد کافی نداشته و ضرورتی برای احیای آن احساس نمی‌کند. عدم خودباوری در زمینه دانش بومی، از جمله چالش‌های قابل تأمل است. اشاعه نابخردانه و رشد یک‌سویه دانش نوین در حوزه درمانی عناب می‌تواند منجر به وارد آمدن صدمات جبران‌ناپذیر به سلامت جامعه شود. از همین رو ایجاد بستر مناسب برای آموزش و انتقال دانش بومی و نفوذ جریان‌های فکری در حمایت دانش بومی و تلفیق آگاهانه و متناسب آن با دانش نوین اجتناب‌ناپذیر است.

نتایج بررسی الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب نشان داد که مهم‌ترین شرایط علی شامل فقدان آگاهی جامعه نسبت به اهمیت دانش بومی و لزوم احیای آن، رشد یک‌سویه دانش نوین و کاربرد آگاهانه دانش بومی است. زمینه مناسب فرهنگی در گرایش به دانش بومی و توسعه آن و نیز وجود تجارب ارزنده از نسل گذشته و سالمندان فعلی دو عامل شرایط زمینه‌ای بودند که به همراه سه مؤلفه شرایط مداخله‌گر شامل تغییر نگرش (مدیریت افکار جامعه)، سیستم نظارتی ناکارآمد و نفوذ جریان‌های فکری در تقابل با دانش بومی بر راهبردها تأثیر می‌گذارند. راهبردهای این الگو شامل تطبیق دانش بومی و دانش نوین، ایجاد سیستم نظارتی کارآمد و نیز ایجاد فرصت آموزش برای احاد جامعه و انتقال دانش بومی است.

پایامدهای الگوی همگرایی شامل مولفه‌های ایجاد تصویر مطلوب از دانش بومی، ارتقا جایگاه دانش بومی و در نهایت بقای دانش بومی است. نتایج یافته‌ها در جدول شماره ۴ نشان داده شده است.

جدول ۴) الگوی همگرایی دانش بومی و دانش نوین مصارف

#### عناب



#### نتیجه گیری و بحث

گیاه عناب به دلیل خواص دارویی در سراسر جهان دارای کاربردهای درمانی است. به طوری که از این گیاه در طب سنتی چین با عنوان میوه زندگی یاد می شود. علی رغم سابقه ۴۰۰۰ ساله هنوز بسیاری از خواص عناب ناشناخته مانده و نیازمند انجام تحقیقات بیشتر است. بر اساس تحقیقات پزشکی و دارویی و شواهد تجربی عناب دارای ترکیبات ارزشمند در حفظ سلامتی و تولید و توسعه مکمل های غذایی و دارویی است.

ایجاد همگرایی دانش بومی و دانش نوین از ابعاد مختلفی برخوردار است؛ لذا صرف نگاه به راهبردها نمی تواند در همگرایی مؤثر افتد. مولفه های زیادی در مسیر تدوین راهبردها، از جمله ریشه یابی عوامل زمینه ای و تأثیر گذاری عوامل مداخله گر از اهمیت زیادی برخوردار است. با نگاه به عوامل و بررسی دقیق باید به سمت بی اثر کردن مولفه های بازدارنده و یا تقویت مولفه های همگرایی حرکت نمود. توجه به ابعاد مختلف با نگاه همه جانبه و به کارگیری راهبردهای صحیح، در کسب نتیجه مطلوب اجتناب ناپذیر است. نتایج این تحقیق بر احیا، تقویت، ذخیره و جمع آوری دانش بومی مصارف درمانی عناب به عنوان گنجینه ای ارزشمند تأکید دارد. کارکردهای تلفیقی دانش

بومی و دانش نوین مصارف درمانی عناب استفاده بهینه از منابع و ارتقا سطح زندگی را به دنبال دارد. باتوجه به کاربرد دارویی قسمت های مختلف عناب ضروری است زیرساخت های بهینه و کارآمد در زمینه فرآوری دارویی عناب بخصوص در استان خراسان جنوبی که سهمی معادل ۹۵ درصد تولید عناب کشور را دارا می باشد صورت پذیرد.

#### منابع

۱. اقحوانی شجری، م، و فلاحی، ج (۱۳۸۹). مروری بر ترکیبات و کاربردهای گیاه دارویی عناب در طب سنتی و مدرن. همایش ملی گیاهان دارویی.
۲. امیدبگی، ر (۱۳۷۶). رهیافت های تولید و فرآوری گیاهان دارویی. جلد اول. طراحان نشر. تهران.
۳. امین، غ، ذوالفقاری، ب، رحیمی، ر، رییس دانا، آه، سلطانی، ا، شمس اردکانی، م، شیرزاد، م، صادق پور، ا و طالب، ا (۱۳۹۵). عناب. طب سنتی اسلام و ایران، ۱۱۷-۱۲۰.
۴. بصیری، ش (۱۳۹۹). مروری بر کاربردهای میوه عناب در تولید فرآورده های دارویی. مجله ترویجی زرشک و عناب، ۲(۲): ۱-۶.
۵. بوذرجمهری، خ، و رکن الدین افتخاری، ع (۱۳۸۴). تحلیل جایگاه دانش بومی در توسعه پایدار روستایی. مدرس علوم انسانی، ۹(۱) پیاپی ۳۸. ویژه نامه جغرافیا، ۱۷-۴۶.
۶. رشیدی، ح، آذرپژوه، ا و شاقلی، ر (۱۴۰۱). توانایی نهفته عناب در تولید فرآورده های غذایی فراسودمند. نشریه علمی فناوری و گیاهان دارویی ایران، دوره ۵ (۲) پیاپی ۹: ۱۳-۲۴.
۷. زرگری، ع (۱۳۷۱). گیاهان دارویی. جلد اول. چاپ پنجم. انتشارات دانشگاه تهران.
۸. شهیدی، ف، بلوریان، ش، مالکی، م، و حسینی، ح (۱۳۹۸). عصاره آبی استخراج شده عناب خشک شده به روش پاششی: ارزیابی ویژگی های فیزیکی شیمیایی و



- inhibitory effect of pelargonidin-3-O- glucoside after interacting with beta-lactoglobulin and chitosan/pectin. *International Journal of Biological Macromolecules*, 154: 380–389.
19. Ji, X., Peng, Q., Yuan, Y., Shen, J., Xie, X. & Wang, M. (2017). Isolation, structures and bioactivities of the polysaccharides from jujube fruit (*Ziziphus jujuba* Mill.): A review. *Food Chemistry*, 227: 349–357.
  20. Liu, X.-X., Liu, H.-M., Yan, Y.-Y., Fan, L.-Y., Yang, J.-N., Wang, X.-D., & Qin, G.-Y. (2020). Structural characterization and antioxidant activity of polysaccharides extracted from jujube using subcritical water. *LWT - Food Science and Technology*, 117, Article 108645.
  21. Rashwan, A, K., Karim, N., Shishir, M., R., I, Tao, B., Lu, Y., Chen, W. (2020). Jujube fruit: A potential nutritious fruit for the development of functional food products. *Journal of Functional Foods*, 75: 104205.
  22. Shen, J., Wei, T., Ji, X. & Wang, M. (2017). Effect of Drying Methods on Eating and Nutritional Qualities of Chinese Jujube Fruits (*Ziziphus jujuba* Mill. cv. Dongzao). *Food Science*, 38: 70–76.
  23. Shishir, M. R. I., Karim, N., Gowd, V., Xie, J., Zheng, X. & Chen, W. (2019). Pectin chitosan conjugated nanoliposome as a promising delivery system for neohesperidin: Characterization, release behavior, cellular uptake, and antioxidant property. *Food Hydrocolloids*, 95: 432–444
  24. Wojdyło, A., Carbonell-Barrachina, Á. A., Legua, P., & Hernández, F. (2016). Phenolic composition, ascorbic acid content, and antioxidant capacity of Spanish jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) fruits. *Food Chemistry*, 201: 307-314.
  25. Yang, C., Wang, J., Chio, C., Chen, X., Zhang, L., Zhang, J., & Qin, W. (2020). Low-cost recycling production of pectinase to increase the yield and quality of Muzao jujube juice by *Aspergillus niger*. *Biofuels, Bioproducts and Biorefining*, 14: 104–116
  26. Zhang, Q., Wang, L., Wang, Z., Liu, Z., Zhao, Z., Zhou, G., & Liu, P. (2020). Variations of the nutritional composition of jujube fruit (*Ziziphus jujuba* Mill) during maturation stages. *International Journal of Food Properties*, 23: 1066–1081.
  27. Zhang, Q., Wang, L., Wang, Z., Liu, Z., Zhao, Z., Zhou, G. & Liu, P. (2020). Variations of the nutritional composition of jujube fruit (*Ziziphus jujuba* Mill) during maturation stages. *International Journal of Food Properties*, 23: 1066–1081.
- عملکردی آن. علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۶(۹۱): ۸۱–۹۱.
۹. عسگرپناه، ژ.، و حقیقت، ا (۱۳۹۱). مروری بر فیتوشیمی و خواص دارویی عناب (*Ziziphus vulgaris*). علوم دارویی و سلامت، ۱(۴)، ۸۹–۹۷.
  ۱۰. عمادی، م.، امیری اردکانی، محمد (۱۳۸۱). تلفیق دانش بومی و دانش رسمی، ضرورتی در دستیابی به توسعه پایدار کشاورزی. پیاپی ۳۷: ۳۶–۱۰.
  ۱۱. نخعی، آ و زراعتگره (۱۳۹۸). مروری بر ترکیبات و خواص اعجاب انگیز عناب در بهبود و ارتقای سلامت انسان. مجله ترویجی زرشک و عناب. ۱(۲): ۸–۱.
  ۱۲. میرحیدر، ح (۱۳۷۳). معارف گیاهی به کاربرد گیاهان در پیشگیری و درمان بیماریها، جلد پنجم. دفتر نشر فرهنگ اسلامی.
  ۱۳. میلانی، ا.، شهیدی، ف.، انصاری فر، ا.، خلیلیان موحد، م و صالحی پور، فریده (۱۴۰۰). تأثیر فرمولاسیون و شرایط فرایند اکستروژن بر ویژگی های میان وعده حاوی پودر عناب. پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، ۱۷(۱) پیاپی ۶۷: ۱۱–۱.
  ۱۴. وثوقی، م و حبیبی، س (۱۳۹۳). دانش بومی، گامی به سوی بومی سازی توسعه روستایی و توانمندسازی روستاییان. مطالعات توسعه اجتماعی - فرهنگی، ۲(۴): ۲۶–۹.
  15. Bao, T., Hao, X., Shishir, M. R. I., Karim, N. & Chen, W. (2020). Cold plasma: An emerging pretreatment technology for the drying of jujube slices. *Food Chemistry*, 127783.
  16. Choi, S.-H., Ahn, J.-B., Kozukue, N., Levin, C. E. & Friedman, M. (2011). Distribution of Free Amino Acids, Flavonoids, Total Phenolics, and Antioxidative Activities of Jujube (*Ziziphus jujuba*) Fruits and Seeds Harvested from Plants Grown in Korea. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 6594–6604.
  17. Feng, C., Wang, B., Zhao, A., Wei, L., Shao, Y., Wang, Y. & Zhang, F. (2019). Quality characteristics and antioxidant activities of goat milk yogurt with added jujube pulp. *Food Chemistry*, 277: 238–245.
  18. Gowd, V., Karim, N., Xie, L., Shishir, M. R. I., Xu, Y. & Chen, W. (2020). In vitro study of bioaccessibility, antioxidant, and  $\alpha$ -glucosidase