

نقش حسو (غذایی ایرانی) در درمان بیماریهای تنفسی

Role of hassovv (Persian Food) in management of Respiratory Diseases

دکتر محمود بابائیان^۱، دکتر آرش خسروی^۲، دکتر مریم رنجبر^۳، *دکتر محمد مظاهری^۴

*نویسنده مسئول: گروه طب ایرانی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان

mazaherimohammad@med.mui.ac.ir

۱. متخصص طب ایرانی، گروه طب ایرانی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان
۲. دانشجوی تخصصی طب ایرانی، گروه طب ایرانی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان
۳. متخصص طب ایرانی، گروه طب ایرانی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان
۴. متخصص طب ایرانی، استادیار گروه طب ایرانی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان

چکیده

مقدمه: محدودیت کالری جهت پیشگیری و درمان اختلالات متابولیک، کمردرد، آلزایمر، تغییرات ساختاری و عملکردی سلول‌های پوششی ریه ناشی از افزایش سن و بیماران آستوماتیک چاق مورد توجه قرار گرفته است. یکی از تدابیر درمانی در بیماریهای تنفسی از دیدگاه طب ایرانی تقلیل کیفیت و مقدار غذا به کمک انواع حسو می‌باشد که بدلیل پخت آسان و سریع پایه غذایی مهمی جهت کمک در پیشگیری و درمان انواع بیماری‌ها است. هدف از این مطالعه شناخت نقش حسو و معرفی انواع آن در درمان بیماری‌های مختلف ریوی از منظر طب ایرانی است.

روش: در این مطالعه مروری توصیفی با استفاده از نرم افزار کتابخانه جامع سنتی و اسلامی طب نور و جستجوی کلیدواژه حسو، حسو، حساء، یحسی، حریره در متون اصلی طب ایرانی، از قرن دوم تا قرن چهاردهم، تعریف، اجزا، روش تهیه و خواص درمانی مربوط به آن بخصوص در پیشگیری و درمان بیماری‌های ریوی جمع آوری شد. سپس داده‌ها با رعایت اصل امانت داری مورد بررسی و تجزیه و تحلیل و طبقه بندی قرار گرفتند. اطلاعات نوین از طریق بانک‌های اطلاعاتی مانند **Google Scholar**، **Pubmed** و **SID** استخراج شد.

یافته‌ها: حسو (hasovv) که جمع آن احساء است لغتی عربی می‌باشد که در زبان فارسی با اسامی حریره، آش اماج، اتاله و لیتی آورده شده است. حسو به معنای هر خوراکی رقیق آشامیدنی و شورباهایی است که از سبوس با شکر و روغن بادام و یا نشاسته ... تهیه می‌شود. حسو در حقیقت یک روش طبخ می‌باشد که ماده غذایی یا دارویی در ظرفی حاوی آب، شیر و یا عرقیات دارویی همچون عرق بیدمشک چنان حرارت ببند که غلظت آن در حد متوسط شود. در صورتی که حسو قبل از اسم ماده دیگر آورده شود مانند حسو بیض که نیمبرشت هم نامیده شده به این معنا است که این ماده غذایی مانند تخم مرغ چنان در آب حرارت بگیرد که زرده آن دارای قوامی متوسط میان سفتی و لطافت شود که در این حالت دارای هضمی سریع و آسان برای بدن است.

حسو دارای انواع مختلف غلیظ، رقیق، حسوی دارای مزاج گرم و حسوی دارای مزاج سرد بوده و جایگاه مهمی به عنوان یک پایه دارویی برای پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری‌های بدن از جمله اختلالات ریوی می‌باشد. انواع حسو در درمان

بیماریهای ریه از جمله انواع سرفه، گرفتگی صدا و خشونت ریه، تب ها، ذات الجنب، ذات الریه، قروح ریه، سل و درمان لاغری و ضعف ریه بکار می‌رفته است. البته مصرف حسوی سرد مانند حسو شعیر (آش جو) دارای محدودیت مصرف در ضعف قوه نگهدارنده معده، اسهال معدی، حموضت معده، یبوست شدید، تورم صورت و دست و پاها و حسوی گرم مانند حسو حاوی مغز چلغوز در موارد تب، عطش و ادرار سرخ رنگ منع مصرف دارد.

نتیجه گیری: پژوهش های محدودی در مورد تاثیر محدودیت کالری در کنترل اختلالات مختلف بدن صورت گرفته ولی در مورد خواص درمانی انواع حسوها و حریره ها اشاره نشده و بررسی جامع در این موضوع می تواند در ارتقای سطح سلامتی و تسریع روند درمانی کمک نماید.

کلمات کلیدی: طب ایرانی، ریه، محدودیت کالری