

Cydonia oblonga به:



میوه به یا بهی دارای گوشت خشک و کرکی است که طعمی ترش و تقریباً گس دارد. با این حال وقتی به پخته می‌شود بو و طعمی بسیار خوش دارد. برای کمپوت مناسب است و به صورت مربا و مارمالاد نیز کاربردی عالی دارد. درخت به، درختی است از تیره گل‌سرخیان، جزو دسته سیبها که پشت برگهایش کرک‌دار است. این گیاه را در آستارا، هیوا؛ در رامیان و کتول، شغال؛ در لاهیجان، دلیجان و رودسر، توچ و در رامسر و شهنسوار، سنگه می‌نامند.

گیاهشناسی:

به درخت کوچکی است به ارتفاع حداکثر ۵ متر، از ۴-۵ سالگی میوه تولید می‌کند و عمر آن به ۵۰ سال می‌رسد. شاخه‌های جوان، برگها و پشت میوه از کرکهای نرم سفید یا خاکستری مایل به قهوه‌ای پوشیده شده است. برگهای تخم مرغی یا تقریباً گرد یا بیضی نوک‌دار با قاعده گرد، گلها درشت و صورتی مایل به سفید، گلبرگها تخم مرغی، دارای ۵ کاسبرگ، ۵ گلبرگ و گل‌های خود بارورند. گلها در انتهای شاخکهای برگ‌دار ظاهر می‌شوند. میوه بر حسب رقم گرد، تخم مرغی، گلابی شکل با رنگ زرد طلایی و در بعضی ارقام مایل به سبز و کرک‌دار است.

گونه‌های زیادی از به وجود دارد که فقط دوتای آنها قابل توجه است. به معطر: شکلی بیضی با انتهای مخروطی دارد. پوست آن نرم، زرد و دارای گوشت سفید است. به آناناسی: تا حدی شبیه گلابی برآمده است. پوست آن بعد از رسیدن زرد می‌گردد. گوشت میوه آن، زرد با طعم خفیفی از آناناس است.

اندام دارویی:

علاوه بر میوه به، از دانه های آن با نام "به دانه"، گل و شکوفه به و بالاخره برگ و شاخه های به استفاده می گردد.

پراکنش جغرافیایی:

به در اکثر نقاط اروپا، نواحی مدیترانه، آسیا و آفریقای شمالی می روید.

کاشت، داشت و برداشت:

به در مناطق سردسیر و گرمسیر معتدل قابل کشت می باشد. نیاز سرمایی به از سایر میوه های دانه دار کمتر است و بین ۱۰۰ تا ۴۵۰ ساعت زیر ۷ درجه سانتیگراد می باشد. ظهور شکوفه های به بسیار دیرتر از سایر میوه ها است؛ به همین دلیل خطر سرمازدگی بهاره در این میوه بسیار کم است.

خاک: خاکهای نیمه سنگین رسی و شنی برای کشت درخت به مناسب است. خاکهای آهکی موجب عدم جذب آهن و ابتلا به زردی می شود که این حالت در اراضی سنگین و زهدار هم مشاهده می شود. درخت به، به شوری خاک و آب مقاومتر از سایر میوه های دانه دار است. به تا حدودی به خشکی مقاوم است.

ازدیاد: به از طریق پاجوش، قلمه، خوابانیدن و پیوند قابل تکثیر است. پایه های بذری به برای ارقام مرغوب به، ززالک برای اراضی نامناسب و آهکی و Qb، Qa و Qc پایه های مناسب به می باشند. نوع پیوندهای شکمی و اسکنه ای در به متداول است.

کاشت: فواصل کاشت به معمولاً ۵*۵ یا ۵*۶ در نظر گرفته می شود. اصولاً درختان به، به هرس زیادی احتیاج ندارند ولی برای فرم دهی نهالها باید از ارتفاع ۱۰۰-۷۰ سانتیمتری زمین سربرداری شوند و در سال دوم ۴-۵ شاخه در اطراف شاخه اصلی انتخاب و بقیه حذف شوند.

ارقام به: در ایران حدود ۱۰ رقم به شناسایی شده که مهمترین آنها عبارتند از: به اصفهان، به نیشابور، به ترش آذربایجان، به مظاهری، به حاجی رفیعی.

سطح زیر کشت: بر اساس آمارنامه سال ۸۱-۸۰ وزارت جهادکشاورزی سطح کشت به در کشور ۴۷۰۱ هکتار (۱۵۵۰ هکتار نهال، ۱۶۵۵۲ هکتار بارور) با متوسط عملکرد ۱۱۹۱۷/۱

کیلوگرم در هکتار می باشد. مهمترین استانهای تولیدکننده به عبارتند از: اصفهان، کرمان، خراسان، فارس و گیلان.

آفات: از مهمترین آفات درخت به می توان به کرم به اشاره نمود که دارای چندین نسل در طول فصل رشد می باشد.

بیماریها: از مهمترین بیماریهای درخت به می توان به پوسیدگی سفید ریشه اشاره نمود. **برداشت:** به از اوایل مهرماه تا اواخر آبان برداشت می شود که معمولاً در میان میوه های سردسیری آخرین میوه ای است که می رسد. برداشت با دست انجام می شود و زمان برداشت وقتی است که رنگ میوه زرد و زرد طلایی شده باشد.

مهمترین مواد شیمیایی:

در ۱۰۰ گرم میوه به مواد زیر موجود است:

آب	۸۳ گرم
مواد قندی	۱۰ گرم
مواد نشاسته ای	۵ گرم
کلسیم	۱۰ میلی گرم
فسفر	۱۷ میلی گرم
آهن	۸/۰ میلی گرم
پتاسیم	۱۹۵ میلی گرم
سدیم	۵ میلی گرم
ویتامین آ	۴۰ واحد
ویتامین ث	۱۵ میلی گرم
ویتامین ب ۱	۰۲/۰ میلی گرم
ویتامین ب ۲	۰۳/۰ میلی گرم
ویتامین ب ۳	۲/۰ میلی گرم

خواص درمانی:

از نظر طب قدیم ایران به شیرین کمی گرم و تر و ترش و سرد و خشک است. روغن به سرد، تر و قابض و به دانه سرد و تر است.

- (۱) به تقویت کننده قلب است .
 - (۲) ادرار آور است.
 - (۳) نرم کننده سینه است .
 - (۴) مقوی معده و دستگاه هاضمه است .
 - (۵) قابض است .
 - (۶) خونریزی را بند می آورد .
 - (۷) به ترش مسهل است .
 - (۸) به ترش برای تنگی نفس مفید است .
 - (۹) به ترش استفراغ را بند می آورد .
 - (۱۰) اسهال های ساده و اسهال خونی را درمان می کند .
 - (۱۱) به بهترین و مفید ترین میوه برای مسلولین است .
 - (۱۲) خونریزی از رحم را متوقف می کند .
 - (۱۳) اثر مفید روی بواسیر درد .
 - (۱۴) برای هضم غذا مفید است .
- میوهٔ به، سرشار از ویتامین های A و B و املاح آهکی و تانن است. به، دارای پروتید، گلوکید، لپید و آب است و صد گرم آن تولید ۱۱۲ کالری انرژی می کند. در ادبیات کلاسیک طب، میوه به، سیب طلایی نامیده شده و در طول تاریخ سمبل عشق و باروری بوده و در انگلستان به عنوان تسلی بخش معده معروف است. این میوه مقوی معده و متوقف کنندهٔ اسهال های ساده و خونی است. در ورم حاد در روده ها، خونریزی های قاعدگی و بواسیری، اثر بسیار موثری دارد. به، ضمن تقویت اعمال دستگاه گوارش، مخاط و سرفه کاملاً موثر است. دم کرده برگ های به برای تسکین سرفه شهرت فراوان دارد.
- به های عطری کوچک تر دارای پرزهایی روی پوستشان هستند که پس از شستن میوه به راحتی از بین می روند. مانند سیب و گلابی، به را نیز می توان پوست کند و هسته آن را خارج نمود. با این حال بهتر است به را از درازا به دو نیم تقسیم کنیم بعد با قاشق هسته ها را خارج نمائیم چون محل هسته ها در به، عمیق تر و گردتر از جای هسته ها در سیب یا گلابی می باشد. طبخ به موجب بهتر شدن طعم آن می شود. آنها را در شربت با ادویه هایی نظیر هل و دارچین یا با پوست لیمو و پرتقال می پزند. در برخی نقاط جهان دانه های به را خشک می کنند و به همراه مقدار کمی آب می پزند که به عنوان داروی سرفه کاربرد دارد.

محصول شرکت باریج اسانس از این گیاه:

❖ شربت جالینوس از میوه به، زنجبیل، سرکه و عسل؛ به علت داشتن مواد قابض، مانع از ترشح اسید در جهاز هاضمه شده و ماهیچه معده را تقویت می کند. مصرف شربت جالینوس جهت هضم غذا، تقویت معده و رفع و یار زنان حامله توصیه می شود.