

واکاوی تطبیقی مفهوم «زنجبیل» در قرآن (آیه ۱۷ سوره انسان) با یافته‌های گیاه‌شناسی، طب سنتی و پزشکی مدرن

نعمت‌الله فیروزی^{۱*}، سارا رفیعی‌پور^۲

چکیده

زمینه و هدف: قرآن کریم در آیه ۱۷ سوره انسان از نوشیدنی بهشتی ابرار سخن می‌گوید که «مزاج» آن زنجبیل است (يُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَ مِزَاجُهَا زَنْجَبِيلًا). این اشاره، امکان مطالعه‌ای میان‌رشته‌ای را فراهم می‌کند که به لایه‌های تفسیری و روایی آیه و نیز داده‌های گیاه‌شناسی، فیتوشیمی و پزشکی مدرن درباره این ماده می‌پردازد. هدف پژوهش، بررسی میزان هم‌سویی توصیف تفسیری زنجبیل به‌عنوان عامل گوارایی و نشاط با کارکردهای شناخته‌شده این گیاه در طب سنتی و پزشکی نوین است.

روش بررسی: پژوهش با روش توصیفی-تحلیلی و اتکا به منابع کتابخانه‌ای انجام شد. ابتدا دلالت‌های لغوی و تفسیری زنجبیل و نسبت آن با «سلسبیل» بر اساس تفاسیر و روایات معتبر بررسی گردید. سپس ترکیبات زیست‌فعال زنجبیل و سازوکارهای ضدالتهابی، آنتی‌اکسیدانی و ضدتهوع آن و نیز شواهد منتخب بالینی در حوزه‌هایی مانند تهوع بارداری، بیماری حرکت و آرتروز مرور و تطبیق داده شد.

یافته‌ها: برآیند تحلیل نشان می‌دهد که تصویر تفسیری زنجبیل به‌عنوان عامل گوارایی و نشاط با بخشی از کارکردهای شناخته‌شده این گیاه در طب سنتی و برخی یافته‌های پزشکی جدید هم‌راستاست. زنجبیل در آیه شریفه در شبکه‌ای از معنا، شامل پاکی، گوارایی و پاداش ابرار، قابل تحلیل است و از منظر علوم سلامت نیز شواهد قابل توجهی در حوزه‌های ضدالتهابی، ضدتهوع، حفاظت عصبی و متابولیک دارد.

نتیجه‌گیری: زنجبیل در آیه ۱۷ سوره انسان ظرفیت تحلیل چندلایه دارد و میان دلالت‌های قرآنی آن و کارکردهای علمی این گیاه قرابت مفهومی مشاهده می‌شود؛ با این قید که این هم‌سنجی باید غیرتقلیل‌گرایانه و مبتنی بر احتیاط تفسیری انجام شود.

واژگان کلیدی: تفسیر تطبیقی؛ زنجبیل؛ سوره انسان؛ طب سنتی؛ فیتوشیمی؛ مطالعات بالینی

*نویسنده مسئول، استادیار گروه الهیات و معارف اسلامی، دانشگاه بین‌المللی امام رضا علیه‌السلام، مشهد، ایران. firoozi@imamreza.ac.ir

۲. دانشجوی کارشناسی ارشد پیوسته الهیات و معارف اسلامی، دانشگاه بین‌المللی امام رضا علیه‌السلام، مشهد، ایران. sara.rafieipour@imamreza.ac.ir

۱. مقدمه

زنجبیل در آیه ۱۷ سوره انسان (يُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَان مَزَاجُهَا زَنْجَبِيلًا) در توصیف نوشیدنی بهشتی توسط ابرار آمده است. در قرائت تفسیری رایج، مفاهیم مربوط به آخرت برای تقریب به ذهن مخاطب با الفاظ آشنا بیان می‌شود؛ از همین رو، یادکرد زنجبیل در کنار «سلسبیل» در عین آن که به تجربه حسی طعم و عطر اشاره دارد، می‌تواند حامل دلالت‌هایی درباره لطافت، گوارایی و نوعی «نشاط» در منظومه نعمت‌های اخروی باشد [۱، ۲، ۳]. از سوی دیگر، زنجبیل در میراث لغوی، روایی و طبّی جهان اسلام و نیز در نظام‌های طبّی هند و چین، گیاهی با کاربردهای فراوان معرفی شده و در طب سنتی ایرانی به عنوان دارویی گرم و نافذ در تقویت هضم، دفع نفخ، تحلیل بلغم و تقویت قوای حیاتی مطرح بوده است [۴، ۵، ۶]. در پزشکی مدرن نیز، آثار ضدالتهابی، آنتی‌اکسیدانی و ضدتهوع زنجبیل و برخی کاربردهای بالینی آن در مطالعات متعدد گزارش شده است [۷، ۸].

این مقاله با رویکردی میان‌رشته‌ای می‌کوشد دو ساحت شناختی را جهت ارائه تصویری جامع تلفیق نماید: نخست) تحلیل تفسیری-روایی آیه و دلالت‌های معنایی زنجبیل و دوم) مرور تحلیلی داده‌های گیاه‌شناسی، فیتوشیمی و شواهد منتخب پزشکی درباره زنجبیل. پرسش محوری پژوهش آن است که آیا توصیف تفسیری زنجبیل در آیه (به‌مثابه عامل گوارایی و نشاط) با بخشی از آثار شناخته‌شده این گیاه در طب سنتی و پزشکی جدید، در سطحی غیرتقلیل‌گرایانه قابل هم‌سنجی است؟ روش پژوهش توصیفی-تحلیلی و مبتنی بر مطالعه کتابخانه‌ای است و منابع تفسیری، حدیثی، متون طب سنتی و مطالعات علمی جدید به‌صورت تطبیقی تحلیل می‌شوند.

۲. پیشینه پژوهش

در ادبیات قرآنی و حدیثی، آثار مستقلی درباره «گیاهان دارویی در قرآن» وجود دارد اما غالباً زنجبیل در حد یک مدخل کوتاه ذیل نعمت‌های بهشتی یا به‌عنوان ادویه دارویی مطرح می‌شود. پژوهش منصوره قوام (۱۳۹۴) به حضور زنجبیل در قرآن و نسبت آن با برخی کاربردهای دارویی پرداخته، ولی تحلیل تطبیقی منسجم میان تفاسیر کلاسیک/روایات و شواهد بالینی جدید را به‌صورت گسترده دنبال نکرده است [۹]. در سوی دیگر، مرورهای فیتوشیمیایی و فارماکولوژیک، ترکیبات فعال زنجبیل و سازوکارهای ضدالتهابی/آنتی‌اکسیدانی/ضدتهوع آن را گزارش کرده‌اند [۱۰، ۱۱، ۱۲] و مرورهای روایی نوروفارماکولوژیک نیز به جنبه‌های حفاظت عصبی پرداخته‌اند [۱۳]. بر همین اساس، خلأ اصلی این است که «تحلیل تفسیری-روایی آیه ۱۷ سوره انسان» و «مرور تحلیلی داده‌های علوم سلامت» درباره زنجبیل، کمتر در یک چارچوب واحد به هم پیوند خورده‌اند. نوآوری پژوهش حاضر، سامان‌دادن این پیوند در قالب بحث تطبیقی و با رعایت احتیاط‌های روش‌شناختی است.

۳. مواد و روش‌ها

این پژوهش یک مطالعه اصیل (Article Original) است که به روش توصیفی-تحلیلی (Descriptive-Analytical) و با رویکرد تطبیقی (Comparative) انجام‌شده است. روش گردآوری داده‌ها به‌صورت اسنادی و کتابخانه‌ای بوده است.

- جامعه پژوهش و ابزار گردآوری داده‌ها: جامعه آماری این پژوهش شامل کلیه منابع معتبر مرتبط با کلیدواژه «زنجبیل» در سه حوزه دانشی زیر بود:

۱. متون تفسیری و روایی: شامل تفاسیر شاخص شیعه و اهل سنت (نظیر المیزان، نمونه، مجمع‌البیان) [۱، ۲، ۳] و جوامع روایی [۱۴، ۱۵، ۱۶، ۱۷].

منابع وجود نداشته است.

۴. تحلیل تفسیری و روایی زنجبیل

واژه «زنجبیل»، نام گیاهی معطر و تندمزه است که هم در مصرف خوراکی و هم در کاربرد دارویی (نام ادویه/ گیاه خوشبو و گرم) شناخته شده است [۲۳] و در برخی منابع معزبات و دخیل نیز صورت‌های دیگر ضبط آن (از جمله سنگبیل) گزارش شده است [۲۴]. «زنجبیل» برای مخاطب عصر نزول واژه‌ای آشنا بوده و ظرفیت معنایی آن به «نام یک گیاه» محدود نمی‌شود بلکه به تجربه حسی عطر، تند و نوعی «خوشایندی/ نشاط» نیز گره خورده است. این پیش‌زمینه لغوی-فرهنگی، در فهم کارکرد واژه در سیاق توصیف نعمت‌های اخروی اهمیت دارد زیرا قرآن در بیان حقایق غیبی، غالباً از الفاظ آشنا بهره می‌گیرد تا ذهن مخاطب از طریق «شناخته‌های دنیوی» به «ناشناخته‌های اخروی» نزدیک شود؛ بی‌آنکه لازم‌اش این باشد که ماهیت نعمت اخروی عین مصداق دنیوی تلقی شود [۳].

در تفسیر این تعبیر قرآنی، چند محور مشترک دیده می‌شود: نخست، تبیین «مزاج» به معنای آمیزه/ آمیختگی نوشیدنی و این که زنجبیل در این آیه نقش طعم‌دهنده و خوشبوکننده دارد، با تأکید بر این نکته که زنجبیل بهشتی از حیث پاکی و لطافت، از سنخ نعمت‌های زمینی نیست [۱]. در ذهنیت عرفی عرب، نوشیدنی مزوج با زنجبیل با «نشاط‌آوری» تداعی می‌شود و قرآن از همین آشنایی زبانی برای تقریب معنا استفاده کرده است؛ هرچند حقیقت نعمت اخروی فراتر از تجربه‌های دنیوی است [۲].

دوم، تأکید بر «تقریب به ذهن» و عدم همانندی حقیقی نعمت‌های بهشتی با دنیا. طبرسی با استناد به نقل ابن عباس تصریح می‌کند آنچه در قرآن از نعمت‌های بهشتی یادشده، مشابهت حقیقی با دنیا ندارد و نام‌گذاری‌ها برای فهم‌پذیری

۲. متون مرجع طب سنتی: شامل کتب مادر طب ایرانی و اسلامی، از جمله «القانون» ابن‌سینا [۴]، «الحاوی» رازی [۱۸]، «ذخیره خوارزمشاهی» جرجانی [۵].

۳. مستندات پزشکی نوین: شامل مقالات معتبر نمایه‌شده در پایگاه‌های استنادی بین‌المللی (Scopus, PubMed) و داخلی.

- روش اجرا و مراحل پژوهش: این مطالعه در چهار مرحله اصلی انجام شد:

۱. مرحله اکتشاف: شناسایی و استخراج گزاره‌های مربوط به زنجبیل در آیه ۱۷ سوره انسان و روایات ذیل آن.

۲. مرحله کدگذاری: فیش‌برداری و دسته‌بندی ویژگی‌های ذکرشده برای زنجبیل در طب سنتی (مانند طبع، خواص گوارشی و عصبی).

۳. مرحله جستجوی شواهد: جستجوی هدفمند در منابع پزشکی مدرن (بازه زمانی ۲۰۰۰-۲۰۲۵) با استفاده از کلیدواژه‌های «officinale Zingiber»، «Ginger»، «Pharmacology» جهت یافتن شواهد علمی متناظر [۲۲، ۲۱، ۲۰، ۸، ۷، ۱۹].

۴. مرحله تحلیل تطبیقی: داده‌های به‌دست‌آمده با روش تحلیل محتوای کیفی موردبررسی قرار گرفتند تا میزان هم‌سویی گزاره‌های دینی و سنتی با یافته‌های آزمایشگاهی و بالینی نوین سنجیده شود.

- زمان و مکان پژوهش: این مطالعه در بازه زمانی مهر ۱۴۰۴ تا آذر ۱۴۰۴ در دانشگاه بین‌المللی امام رضا (ع) مشهد طراحی و اجرا گردید.

- ملاحظات اخلاقی: در تمام مراحل پژوهش، اصول امانتداری در نقل‌قول‌ها، ارجاع-دهی دقیق به منابع اصلی (رفرنس-دهی به روش ونکوور) و پرهیز از سوگیری در تفسیر داده‌ها رعایت شد. همچنین هیچ‌گونه تضاد منافعی در انتخاب

واکاوی تطبیقی مفهوم «زنجبیل» در قرآن (آیه ۱۷ سوره انسان) با...

مخاطب است؛ سپس در توضیح «زنجبیل» یادآور می‌شود که عرب با آن تَطْيِب (خوشبو کردن) می‌کرده و از همین جهت ذکر آن در وصف نوشیدنی بهشتی قابل فهم بوده است [۳].

سوم، پیوند آیه ۱۷ با آیه بعد و مفهوم «سلسبیل». در ادامه آیه ۱۸ از چشمه‌ای با نام «سِلْسَبِيل» یاد می‌شود که منشأ این نوشیدنی است. «سلسبیل» به «روانی و سهولت جریان» تفسیر شده و به این نکته اشاره می‌شود که دلالت بر گوارایی و سهل‌الورود بودن نوشیدنی دارد [۲]. طبرسی نیز سلسبیل را وصفِ نهایتِ نرمی و سهولت دانسته و آن را به گوارایی نوشیدنی مرتبط کرده است [۳]. در «أطیب‌البیان» نیز گزارشی از پیوند سلسبیل با منظومه‌ای از نعمت‌های خاص و نسبت آن با مقامات پیامبر (ص) و اهل بیت (ع) نقل شده است [۲۵].

در کنار تفاسیر، روایات نیز لایه‌ای معنایی به این تصویر می‌افزایند و زنجبیل/سلسبیل را به ساحت «اختصاص و کرامت» پیوند می‌زنند. در روایتی که در الأمالی نقل شده، درباره درخت «طوبی» و چشمه «سلسبیل» آمده است که آب آن گواراست و «مزه زنجبیل» دارد و نوشیدن آن با مراتب و تقدّم‌هایی در نسبت با پیامبر (ص) و امت او بیان شده است [۱۴]. همچنین در «ارشاد القلوب» گزارشی آمده است که امیرالمؤمنین (ع) نخستین کسی است که از نوشیدنی سلسبیل و زنجبیل می‌نوشد [۱۶]. این دسته روایات، به‌طورکلی، فهم زنجبیل در این سیاق را از سطح «عنصر طعم‌دهنده» فراتر می‌برد و آن را در شبکه‌ای از معنا (کرامت، اختصاص، مراتب پاداش) قرار می‌دهد.

برآیند این تحلیل نشان می‌دهد که در میراث اسلامی، «زنجبیل» در آیه ۱۷ سوره انسان سه لایه هم‌پوشان دارد: اول (لایه لغوی-فرهنگی) عطر و تند و آشنایی واژه؛ دوم (لایه تفسیری) تقریب به ذهن و نمایش گوارایی/نشاطِ نعمت اخروی؛ سوم (لایه روایی) که این نوشیدنی را با مراتب کرامت اخروی و نسبت آن با پیامبر (ص) و اهل بیت (ع) تبیین می‌کند.

۵. زنجبیل در علوم زیستی و پزشکی

کاربرد زنجبیل با نام علمی «*officinale Zingiber*» (از خانواده Zingiberaceae) گیاهی علفی و چندساله است که بخش دارویی/خوراکی اصلی آن «ریزوم» زیرزمینی معطر و تندمزه است. زنجبیل به‌صورت تازه، خشک، پودر، عصاره و نیز به شکل اسانس/روغن در صنایع غذایی و فرآورده‌های دارویی به کار می‌رود [۱۹، ۱۱]. خاستگاه تاریخی و کانون مصرف سنتی زنجبیل عمدتاً در جنوب و جنوب‌شرقی آسیا گزارش شده و امروزه در بسیاری از مناطق گرمسیری و نیمه-گرمسیری کشت می‌شود. در کنار مصرف غذایی، حضور زنجبیل در نظام‌های طبّی کلاسیک مانند آیورودا و طب سنتی چین و نیز در سنت طب اسلامی/ایرانی، نشان‌دهنده جایگاه دیرپای آن به‌عنوان یک «ادویه-دارو» است [۲۶، ۲۷، ۱۰، ۸].

۵-۱. ترکیبات زیست‌فعال و سازوکارهای اثر

زنجبیل شامل جینجرول‌ها (به‌ویژه ۶-gingerol)، شوگاول‌ها (به‌ویژه ۶-shogaol)، زینجرون، پارادول‌ها و طیفی از ترکیبات معطر در بخش اسانس است. از منظر فرآوری، گزارش شده است که در طی خشک کردن/حرارت‌دهی، بخشی از جینجرول‌ها می‌تواند به شوگاول‌ها تبدیل شود و این تغییرات، هم بر طعم/عطر و هم بر شدت برخی آثار زیستی اثر می‌گذارد [۱۹، ۱۱]. همچنین اندازه‌گیری‌های تحلیلی نشان می‌دهد مقدار ۶-gingerol و ۶-shogaol در فرآورده‌ها و نمونه‌های مختلف زنجبیل می‌تواند متغیر باشد که این تغییرپذیری با تفاوت رقم، منشأ، شرایط کشت و روش فرآوری/نگهداری مرتبط دانسته می‌شود [۲۲، ۸]. از نظر سازوکارهای شناخته‌شده، زنجبیل و برخی ترکیبات اصلی آن در مطالعات مروری به‌عنوان عوامل دارای طیف اثرات ضدالتهابی و آنتی‌اکسیدانی معرفی شده‌اند. این آثار معمولاً با تعدیل مسیرهای التهابی و کاهش تولید برخی میانجی‌های التهابی تبیین می‌شوند [۱۲، ۲۰]. در کنار آن، ادبیات علمی مبتنی بر مونوگراف‌های گیاهان دارویی

نیز به کاربردهای متداول، شواهد ایمنی و ملاحظات مصرف اشاره کرده است [۲۸].

۲-۵. شواهدی از مطالعات بالینی و پیش‌بالینی

الف) تهوع و استفراغ (به‌ویژه در بارداری): تهوع بارداری از شکایات شایع سه-ماهه اول است و به دلیل احتیاط‌های دارویی در این دوره، توجه به گزینه‌های گیاهی افزایش یافته است. در یک مرور نظام‌مند گسترده بر کارآزمایی‌های تصادفی‌سازی‌شده، زنجبیل در بسیاری از مطالعات انسانی به‌عنوان مداخله‌ای قابل‌بررسی برای کاهش تهوع (از جمله در بارداری) گزارش شده است [۷]. با این حال، در توصیه‌گری بالینی باید به کیفیت ناهمگون مطالعات، تفاوت دوز/فرم مصرف و وضعیت زمینه‌ای بیمار توجه کرد و مصرف در بارداری به‌صورت خوددرمانی دوز بالا توصیه‌پذیر نیست [۲۸]. گزارش‌های داخلی نیز به رواج کاربرد زنجبیل به‌عنوان گزینه کم‌عارضه‌تر اشاره کرده‌اند [۱۰]. علاوه بر این، در منابع جدید و نیز گزارش‌های پژوهشی داخلی به‌عنوان گیاهی با قابلیت کاهش تهوع ناشی از حرکت معرفی شده است و مکانیسم‌های پیشنهادی معمولاً بر بهبود عملکرد گوارشی و تعدیل علائم تهوع متمرکز است [۱۲، ۲۹].

ب) آرتروز و دردهای التهابی اسکلتی-عضلانی: بخشی از توجه علمی به زنجبیل به نقش آن در تعدیل التهاب و درد بازمی‌گردد. زنجبیل به‌عنوان فرآورده‌ای گیاهی با «کنش‌های ضدالتهابی گسترده» معرفی شده است [۲۰]. در گزارش‌های پژوهشی داخلی نیز کاهش درد/تورم در برخی بیماران پس از مصرف منظم زنجبیل مطرح شده است [۳۰]. در تفسیر این نتایج باید به طراحی مطالعه، حجم نمونه، نوع فرآورده و هم‌زمانی درمان‌های دیگر توجه کرد.

ج) حفاظت عصبی و کارکرد شناختی: در تبیین مکانیسمی نیز نقش ظرفیت آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی کلی زنجبیل مطرح می‌شود [۱۲]. در برخی متون، به ارتباط زنجبیل با

ترکیبات پلی‌فنولی/آنتی‌اکسیدانی و اثرات زیستی آن‌ها اشاره شده است [۱۱]. در سطح شواهد، لازم است بین نتایج آزمایشگاهی/پیش‌بالینی و نتایج انسانی تفکیک شود و از تعمیم شتاب‌زده پرهیز گردد. زنجبیل به‌واسطه ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی خود، در مطالعات نوروفارماکولوژیک به‌عنوان عامل محافظت‌کننده عصبی (Neuroprotective) مطرح شده است. برخی اجزای فعال زنجبیل می‌توانند با کاهش استرس اکسیداتیو، مهار التهاب عصبی و بهبود عملکرد میتوکندری، از نورون‌ها در برابر آسیب‌های مختلف محافظت کنند و در بهبود عملکرد شناختی (حافظه، یادگیری) نقش داشته باشند [۱۳]. همچنین، در برخی مطالعات بالینی کوچک، مصرف زنجبیل با بهبود خفیف در پارامترهای توجه و حافظه کاری در افراد میانسال همراه بوده است. از نظر اثرات روانی، گزارش‌هایی مبنی بر کاهش خستگی، افزایش احساس انرژی و تعدیل خفیف اضطراب وجود دارد که می‌تواند با توصیف سنتی «نشاط‌آور» بودن زنجبیل در متون طب سنتی و با توصیف قرآنی نوشیدنی بهشتی‌مزوج با زنجبیل مرتبط دیده شود.

د) متابولیسم، دیابت و وزن: در برخی مطالعات انسانی، زنجبیل به‌عنوان مداخله‌ای کمکی در شاخص‌های متابولیک (قند/چربی خون) بررسی شده و مکانیسم‌های پیشنهادی معمولاً شامل کاهش التهاب مزمن، اثرات آنتی‌اکسیدانی و بهبود حساسیت به انسولین است [۱۰]. درباره وزن و اشتها نیز یک مطالعه پایلوت انسانی، افزایش «اثر گرمایی غذا» و برخی احساسات سیری را پس از مصرف زنجبیل گزارش کرده است [۲۱]. جمع‌بندی این حوزه همچنان نیازمند کارآزمایی‌های بزرگ‌تر و با طراحی دقیق‌تر است.

خ) اثرات ضد توموری و ضد میکروبی (آزمایشگاهی/پیش‌بالینی): بخشی از ادبیات علمی به بررسی اثر ترکیباتی مانند gingerol-۶ و shogaol-۶ در مدل‌های آزمایشگاهی و

واکاوی تطبیقی مفهوم «زنجبیل» در قرآن (آیه ۱۷ سوره انسان) با...

حیوانی پرداخته و نتایجی از قبیل تعدیل تکثیر سلولی/التهاب و مسیرهای مرتبط گزارش شده است [۱۰، ۱۱]. درعین حال، تبدیل این داده‌ها به توصیه قطعی بالینی، مستلزم شواهد انسانی کنترل شده است. در حوزه ایمنی/ایمنی‌زایی و اثرات ضدویروسی نیز مرورهای جدیدتر به «اهداف مولکولی» و «کنش‌های ایمنی تعدیل‌گر» اشاره کرده‌اند [۳۱].

ر) اثرات قلبی-عروقی: زنجبیل با کاهش التهاب عروقی و استرس اکسیداتیو، می‌تواند در پیشگیری از آترواسکلروز نقش داشته باشد. برخی مطالعات کاهش خفیف فشارخون، بهبود جریان خون محیطی و مهار نسبی تجمع پلاکتی را گزارش کرده‌اند [۱۰]. این یافته‌ها با توصیف زنجبیل به عنوان مقوی قلب و منقبی عروق در متون طب سنتی و اسلامی همخوان است [۶، ۳۲].

ح) اثرات موضعی و پوستی: روغن و ضماد زنجبیل در کاهش درد مفاصل، گرفتگی عضلات و سردی اندام‌ها، به دلیل افزایش جریان خون موضعی و اثرات ضدالتهابی، در مطالعات مدرن نیز تأیید شده است [۳۳، ۱۴]. ۶- شوجاول با مهار التهاب ناشی از اشعه فرابنفش و کاهش استرس اکسیداتیو در سلول‌های پوستی، گزینه‌ای بالقوه برای محصولات ضدپیری و محافظت‌کننده پوستی به شمار می‌آید [۳۱].

۶. زنجبیل در طب سنتی ایرانی و طب اسلامی

در طب سنتی ایرانی، زنجبیل از مهم‌ترین ادویه گرم-مزاج، نافذ و محلل است. ابن‌سینا، جرجانی و عقیلی خراسانی آن را در شمار داروهایی قرار داده‌اند که قوای حیاتی را تقویت، انسدادها را می‌گشایند و رطوبات زائد را تحلیل می‌برند لذا با «طبع گرم و خشک» در درجه دوم تا سوم، حرارت غریزی را تقویت و توان هضم را می‌افزاید و در کاهش رطوبات و مواد غلیظ بدن نقش دارد [۴، ۵، ۶]. از منظر اخلاط نیز، از بهترین داروهای مَیْذِبِ بلغم است و انسدادهای ناشی از بلغم غلیظ

را باز می‌کند [۴، ۶]. در دستگاه گوارش، ابن‌سینا زنجبیل را مقوی معده، محلل، مفتح و حلال النفخ معرفی کرده و آن را برای ضعف هضم، نفخ، سردی معده و بی‌اشتهایی مفید می‌داند [۴]. رازی در الحاوی نیز به تقویت معده و دفع رطوبات توسط زنجبیل اشاره می‌کند [۱۸]. جرجانی آن را دارویی اصلی در نسخه‌های «معده سرد و رطوبی» می‌داند [۵].

در حوزه قوای دماغی، زنجبیل دارویی تقویت‌کننده دماغ و حافظه است. ابن‌سینا تصریح می‌کند که این گیاه با رفع رطوبات زائد دماغی، حافظه را تقویت و سستی مغز را برطرف می‌کند [۴]. جرجانی نیز آن را برای اصلاح سر و مغز سردمزاج مفید می‌داند. همچنین در حوزه قوای جنسی، زنجبیل در زمره مهم‌ترین داروهای تقویت‌باه و محرک قوای جنسی معرفی شده است [۴، ۶، ۳۲]. برای دردهای سرد مفاصل و اندام‌ها، ضماد زنجبیل بر مواضع، به عنوان درمان اوجاع مفاصل سرد توصیه شده است [۴، ۵]. در برخی منابع، زنجبیل به عنوان مقوی قلب و تحلیل‌برنده سموم سرد نیز آمده است [۶، ۳۲].

از سوی دیگر؛ طب اسلامی-مبتنی بر روایات نبوی و اهل بیت (ع) -، زنجبیل را ادویه‌ای نافذ، مقوی و پاک‌ساز معرفی کرده است. سیوطی در طب-النبی (ص) زنجبیل را در زمره ادویه گرم مفید برای رفع برودت اعضا و تقویت هضم و رفع نفخ می‌آورد [۱۷]. ابن‌قیم در الطب النبوی، زنجبیل را دارویی برای تحریک معده، دفع رطوبات زائد و بهبود سوءهاضمه و نفخ می‌داند [۱۵]. در طب-الصادق (ع) نیز در بحث ادویه گرم مفید برای هضم و اصلاح سرما و رطوبت معده و نیز در تقویت حافظه، به زنجبیل اشاره شده است [۳۴]. در حوزه قوای دماغی، ابن‌قیم زنجبیل را از ادویه نافذ مفید برای رفع «سنگینی سر» و پاک‌سازی رطوبات دماغ می‌شمارد [۱۵]. برای درد مفاصل سرد، استعمال موضعی و ضماد زنجبیل توصیه شده است [۱۷]. از حیث شکل مصرف نیز، منابع طب اسلامی همان الگوهای داروسازی ایرانی را تکرار می‌کنند: سفوف، دم‌کرده، معجون،

شراب زنجبیل و روغن و ترکیب زنجبیل با عسل و سکنجبین برای تقویت معده و رفع رطوبات [۱۵، ۱۶].

۷. تحلیل هم‌سویی یافته‌های علمی با تفسیر قرآنی

این پژوهش با بهره‌گیری از یک چارچوب میان‌رشته‌ای، موفق شده است دو ساحت به‌ظاهر مجزای «تفسیر قرآنی» و «علوم زیستی-پزشکی» را در تحلیل خود ادغام کند. نقطه قوت روش‌شناختی پژوهش، پرهیز از تقلیل‌گرایی است؛ به این معنا که با احتیاط تفسیری، بر تفاوت ماهوی «نشاط معنوی اخروی» با «اثرات فیزیولوژیک دنیوی» تأکید شده و از تحمیل یافته‌های علمی بر متن قرآن اجتناب نموده‌اند. این تحلیل نشان می‌دهد که زنجبیل در آیه شریفه صرفاً یک ماده خوراکی نیست بلکه در شبکه‌ای از معانی نمادین (پاکی، گوارایی، پاداش اخروی) قرار دارد. با توجه به آنچه درباره تصویر قرآنی و تفسیری زنجبیل و از سوی دیگر درباره ویژگی‌های گیاه‌شناختی، طبی و فیزیولوژیک آن بیان شد، می‌توان به تحلیلی تطبیقی رهنمون شد که چگونه اشاره کوتاه قرآن به «مزاج زنجبیل» در نوشیدنی بهشتی، با شبکه‌ای گسترده از آثار حسی، جسمی و حتی روانی-معنوی این گیاه هم‌خوانی دارد. نمای کلی این تطبیق در شکل ۱ ارائه شده است و در ادامه، ابعاد گوناگون این هم‌سویی در پنج محور بررسی می‌شود.

۷-۱. از «طعم و عطر نشاط‌آور» تا ترکیبات فیتوشیمیایی

فعال

در فرهنگ عربی پیش از اسلام، شراب ممزوج با زنجبیل، شرابی نشاط‌آور و محرک به شمار می‌آمد [۳۵]. قرآن، با استفاده از همین تعبیر آشنا، نوشیدنی‌ای را توصیف می‌کند که بهشتیان را سرشار از سرور و رضایت می‌سازد؛ با این تفاوت که این شراب، آمیخته با آلودگی‌ها و تبعات منفی شراب دنیوی نیست بلکه از سرچشمه‌ای پاک (سلسبیل) برمی‌خیزد و مایه نشاط معنوی و قرب الهی است. در دنیای مادی، زنجبیل

به‌عنوان گیاهی گرم، مقوی و نشاط‌آور، در طب سنتی برای رفع خستگی، تقویت حرارت غریزی، بهبود گردش خون و تقویت قوای حیاتی تجویز شده است [۴]. در مطالعات مدرن نیز، آثار آن را بر کاهش خستگی، بهبود عملکرد شناختی و افزایش احساس انرژی گزارش شده است [۱۳، ۳۱، ۳۳]؛ بنابراین، اگرچه نمی‌توان این نشاط جسمی و ذهنی را با «سرور معنوی بهشتی» یکسان دانست، اما می‌توان گفت که زنجبیل، حتی در سطح دنیوی، نمونه‌ای از گیاهانی است که هم از نظر حسی و هم از نظر فیزیولوژیک، «حال آدمی را بهتر می‌کند» و از این جهت، استعاره‌ای مناسب برای توصیف شراب بهشتی نشاط‌آور به شمار می‌آید.

روغن‌های اسانس، جینجرونها، شوگاوها و زینجرون، مسئول اصلی عطر و طعم تند و درعین حال گرم و مطبوع زنجبیل هستند. ترکیباتی که نه تنها ویژگی‌های حسی خوشایند ایجاد می‌کنند بلکه از نظر زیستی نیز آنتی‌اکسیدان، ضدالتهاب، محرک ملایم گردش خون و تقویت‌کننده هضم‌اند. به عبارت دیگر، همان عاملی که در سطح حسی، «لذت طعم و بو» را ایجاد می‌کند، در سطح فیزیولوژیک، «نشاط، سبکی و رفع کسالت» را به همراه می‌آورد.

۷-۲. گوارایی و لطافت نوشیدنی بهشتی و آثار گوارشی آن

در توصیف تفسیری آیات، بر «لطافت، سهولت ورود و گوارایی» نوشیدنی ممزوج با زنجبیل تأکید شده است [۳]. از سوی دیگر، در طب سنتی و طب اسلامی، به‌عنوان مقوی معده، حلال‌النفع، مفتوح و مسهل هضم معرفی شده است [۴، ۵، ۶]. در طب مدرن نیز شواهد متعددی نشان می‌دهد که زنجبیل با بهبود حرکات معده-روده، افزایش ترشح صفرا و تعدیل گیرنده‌های سروتونینی گوارشی، تهوع و احساس سنگینی را کاهش می‌دهد [۱۰]. بدین ترتیب، «گوارایی و سهولت عبور» که در توصیف شراب بهشتی زنجبیل‌دار آمده، با نقشی که زنجبیل در دنیای مادی بر دستگاه گوارش دارد، در سطحی

واکاوی تطبیقی مفهوم «زنجبیل» در قرآن (آیه ۱۷ سوره انسان) با...

نمادین هم‌راستاست.

۷-۳. طبع گرم و آثار انرژی بخش در طب سنتی و طب نوین
طب سنتی ایرانی و اسلامی، زنجبیل را دارای «طبع گرم و خشک» در درجات دوم تا سوم معرفی می‌کند و معتقد است که این گرما، «حرارت غریزی» را تقویت نموده، هضم را بهبود می‌بخشد، رطوبات سرد را تحلیل می‌برد و قوای جنسی و قلبی را تقویت می‌کند [۵، ۶، ۳۲]. در طب مدرن، همین واقعیت را می‌توان با مفاهیمی چون افزایش ترموژنز، بهبود جریان خون، تنظیم بهتر متابولیک گلوکز و چربی و کاهش التهاب مزمن تبیین کرد [۱۰]. اثر ملایم زنجبیل بر افزایش مصرف انرژی در حالت استراحت، بهبود حس گرما در بدن و کاهش احساس سنگینی بعد از غذا، همگی در جهت ایجاد احساس «سبکی، گرمی و سرزندگی» عمل می‌کنند.

در توصیف قرآنی، شراب بهشتی ممزوج با زنجبیل، بهشتیان را در اوج نعمت، سرور و کمال بدنی-روحی نگه می‌دارد؛ بدون آن‌که به خستگی، کسالت یا عوارض منفی دچار شوند. بدین معنا می‌توان گفت که طبع گرم و انرژی بخش زنجبیل در جهان مادی، در سطحی نمادین، با کارکرد نشاط‌آفرین و کمال بخش شراب بهشتی زنجبیل دار هم‌سو است.

۷-۴. پاکی، خلوص و نمادگرایی زنجبیل بین دنیا و آخرت
در احادیث، زنجبیل در ترکیب آب سلسبیل و درخت طوبی، با مقامی خاص پیوند خورده است؛ مثلاً در روایت عیسی بن مریم (ع)، آب سلسبیل که مزه زنجبیل دارد، نوشیدنی اختصاصی پیامبر (ص) و امت او معرفی شده و در روایات دیگر، امیرالمؤمنین (ع) را نخستین نوشنده سلسبیل و زنجبیل می‌داند [۱۶، ۱۴]. همان‌طور که بیان شد زنجبیل دارای قدرت پاک‌سازی بلغم، دفع رطوبات سرد، تقویت هضم و تنقیه عروق است که در طب سنتی، این ویژگی‌ها نوعی «تنظیف بدن از مواد مضر» شمرده می‌شود [۶، ۳۲، ۴]. در سطحی نمادین و معنوی، می‌توان گفت همان‌گونه که زنجبیل جسم را از «مواد زائد» پیزاید و آن

را سبک و فعال می‌کند، شراب بهشتی ممزوج با زنجبیل نیز نمادی از «پاکی، خلوص و رفع کدورات» در ساحت روحی و وجودی بهشتیان است. هرچند نباید این قیاس را به‌صورت مادی یک-به یک دید، اما ساختار معنایی آن‌ها - پاک‌سازی، نشاط و گوارایی - هم‌رسان و هم‌سو است.

۷-۵. تفاوت زنجبیل دنیوی و بهشتی در میزان محدودیت و ضرر آن

در متون طب سنتی، همواره بر اعتدال در مصرف زنجبیل تأکید شده است. ابن‌سینا هشدار می‌دهد که افراط در مصرف ادویه بسیار گرم می‌تواند موجب خشکی مفرط و سوزش معده شود [۴]. در طب مدرن نیز، گزارش‌هایی از سوزش معده، رفلاکس و تداخل بالقوه با داروهای ضد انعقاد در صورت مصرف دوزهای بالای زنجبیل وجود دارد [۱۰]. از سوی دیگر، قرآن کریم، شراب بهشتی ممزوج با زنجبیل را به‌عنوان نعمتی معرفی می‌کند که «لا فیها غول ولا هم عنها ینزفون»؛ نه عقل را می‌رباید و نه به خمار و آسیب منتهی می‌شود. این تفاوت، بر همان نکته‌ای که مفسران یادآور شده‌اند تأکید می‌کند: نعمت‌های بهشتی، اگرچه بانام‌های آشنای دنیوی معرفی شده‌اند اما از سنخ و ماهیت دیگری‌اند [۳]. بدین‌سان، می‌توان گفت که قرآن از زنجبیل - با همه نشاط‌آوری و گوارایی‌اش در دنیا - بهره می‌گیرد تا تصویری از نعمتی فراتر و کامل‌تر در آخرت ارائه دهد؛ نعمتی که جوهره‌اش برای ذهن بشر، از طریق همین نمونه‌های دنیوی تا حدی قابل تقریب می‌شود ولی قطعاً تمایز بسیار با آن دارد.



شکل ۱: نمای مفهومی تطبیق دلالت‌های قرآنی و کارکردهای طبی زنجبیل

(طراحی: نویسندگان)

۸. نتیجه‌گیری

پژوهش حاضر با رویکردی میان‌رشته‌ای، دلالت‌های قرآنی و تفسیری «زنجبیل» در آیه ۱۷ سوره انسان را در کنار داده‌های طب سنتی و یافته‌های منتخب علوم زیستی و پزشکی تحلیل کرد. در سطح تفسیری، برآیند دیدگاه‌ها نشان می‌دهد که یادکرد زنجبیل در توصیف نوشیدنی بهشتی، از یک‌سو در چارچوب «تقریب به ذهن» قرار می‌گیرد و از سوی دیگر شبکه‌ای از معانی مانند گوارایی، لطافت، پاکی و کرامت ابرار را می‌سازد و با مفهوم «سلسبیل» پیوند معنایی دارد. در لایه روایی نیز، زنجبیل و سلسبیل در ساحت «اختصاص و کرامت» با مراتب پاداش پیامبر (ص) و اهل بیت (ع) پیوند می‌خورند. در سطح علوم زیستی، زنجبیل به‌واسطه ترکیباتی نظیر جینجرول‌ها، شوگاول‌ها و زینجرون، هم‌زمان ویژگی‌های حسی عطر و تند را فراهم می‌آورد و هم مجموعه‌ای از اثرات زیستی گزارش‌شده (به‌ویژه ضدالتهاب/آنتی‌اکسیدان و ضدتهوع)

دارد. در حوزه بالینی نیز، شواهد انسانی درباره برخی کاربردها - به‌خصوص در کاهش تهوع - قابل توجه است، هرچند ناهمگونی طراحی‌ها و تفاوت در دوز و فرم مصرف، احتیاط در نتیجه‌گیری‌های تجویزی را اجتناب‌ناپذیر می‌سازد. همچنین، در طب سنتی و طب اسلامی، بر رعایت اعتدال و توجه به عوارض گوارشی احتمالی تأکید شده است. با توجه به پرسش محوری پژوهش می‌توان گفت: توصیف تفسیری زنجبیل به‌مثابه عامل گوارایی و نشاط، با بخشی از تجربه انسانی و نیز با برخی کارکردهای شناخته‌شده این گیاه در طب سنتی و پزشکی جدید، قرابت مفهومی دارد؛ اما این هم‌سنگی باید غیرتقلیل‌گرایانه و با حفظ مرز میان زبان هدایت قرآنی و زبان آزمون‌پذیر پزشکی انجام شود تا از برداشت‌های شتاب‌زده یا «تحمیل علم بر متن» پرهیز گردد. نوآوری اصلی این پژوهش، ارائه چارچوب منسجم برای کنار هم نهادن تحلیل تفسیری-روایی آیه و مرور تحلیلی داده‌های علوم سلامت درباره

واکاوی تطبیقی مفهوم «زنجبیل» در قرآن (آیه ۱۷ سوره انسان) با...

زنجبیل است.

برای پژوهش‌های آینده، مسیرهای زیر پیشنهاد می‌شود:

۱. انجام کارآزمایی‌های انسانی استاندارد در حوزه‌هایی مانند خستگی، انرژی‌زا بودن و شاخص‌های متابولیک؛
 ۲. توسعه مطالعات تطبیقی بر سایر گیاهان قرآنی (مثلاً عسل، انجیر، زیتون) با همان الگوی روش‌مند؛
 ۳. گسترش گفتگوهای بین‌رشته‌ای دقیق‌تر که هم‌زمان به جزئیات دلالت‌های قرآنی و شواهد علمی می‌پردازد.
- بدین‌سان، پژوهش حاضر الگویی روش‌مند برای مطالعه سایر مفاهیم طبیعی در قرآن ارائه می‌دهد که می‌تواند به گفت‌وگوی سازنده بین علوم انسانی-اسلامی و علوم تجربی منجر شود و از برداشت‌های شتاب‌زده یا افراطی جلوگیری نماید.

۹. تضاد منافع

در این پژوهش هیچ‌گونه تضاد منافی برای نویسندگان وجود ندارد.

Reference

1. The Holy Quran, translated by Ayatollah Naser Makarem Shirazi.
2. Tabatabaei, Mohammad Hossein. *Al-Mizan fi Tafsir al-Qur'an* (Persian translation). Qom : Islamic Publications Office; 1995. Vol 20, P 208. [in Persian]
3. Makarem Shirazi, Naser. *Tafsir-e Nemouneh*. Tehran : Dar al-Kotob al-Islamiyah; 1995. Vol 25, Pp 366-372. [in Persian]
4. Tabarsi, Fazl ibn Hassan. Translation of 'Tafsir Majma' al-Bayan. Tehran : Nasir Khosrow Publications; 1993. Vol 26, P 176. [in Persian]
5. Ibn Sina, Hussein ibn Abdullah. *Al-Qanun fi al-Tibb*. Beirut : Dar Sader; 1984. Vol 1, P 84; Vol 2, Pp 125-126; Vol 3, Pp 55-56, 219, 278. [in Persian]
6. Jorjani, Ismail ibn Hassan. *Zakhireye Khwarazmshahi*. Qom : Institute of Natural Medicine Revival; 2012. [in Persian]
7. Aghili Khorasani, Mohammad Hossein. *Makhzan al-Adwiyah*. Tehran : Tehran University of Medical Sciences; 2010. Pp 381-383. [in Persian]
8. Anh NH, Kim SJ, Long NP, et al. Ginger on human health : A comprehensive systematic review of 109 randomized controlled trials. *Nutrients*. 2020;12(1):157.
9. Ali BH, Blunden G, Tanira MO, Nemmar A. Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) : A review of recent research. *Food Chem Toxicol*. 2008;46(2):409-420.
10. Ghavam, Mansoureh. Investigation of Ginger Plant from the Perspective of the Quran. National Conference on Agricultural Sciences Approaches in the Light of the Quran; 2015. [in Persian]
11. Dadfar, Fereshteh; et al. A Review of Phytochemical, Pharmacological and Physiological Properties of Ginger Plant. *Scientific-Research Journal*; 2014;3(1). [in Persian]
12. Ravindran PN, Babu KN. *Ginger : The Genus Zingiber*. CRC Press; 2004.
13. Benzie IFF, Wachtel-Galor S, editors. *Herbal Medicine : Biomolecular and Clinical Aspects*. 2nd ed. CRC Press/ Taylor & Francis; 2011.
14. Kajkolah, Mahan; et al. A Review of Neuropharmacological Effects of Ginger : A Narrative Review. *Khatam al-Anbiya Neuroscience Journal*; 2022;10(3):113-122. [in Persian]
15. Ibn Babaveyh, Mohammad ibn Ali (Sadugh). *Al-Amali*; translated by Hassan Hedayati. Tehran : Sadough Publications; 1997. Vol 1, P 457. [in Persian]
16. Ibn Qayyim al-Jawziyya, Mohammad ibn Abi Bakr. *Al-Tibb al-Nabawi*. Beirut : Dar al-Hijrah; 1987. Pp 245-257. [in Persian]
17. Daylami, Hassan ibn Mohammad. *Ershad al-Gholoub*; translated by Hassan Salegi. Tehran : Dar al-Kotob al-Islamiyah; 2000. Vol 2, P 158. [in Persian]
18. Suyuti, Jalal al-Din. *Tibb al-Nabi (PBUH)*. Beirut : Dar al-Fikr; 1984. Pp 89-97. [in Persian]
19. Razi, Mohammad ibn Zakariya. *Al-Hawi fi al-Tibb*. Beirut : Dar Ihya al-Turath al-Arabi; 1988. Vol 9, Pp 212-213; Vol 12, P 301. [in Persian]
20. Evans WC. *Trease and Evans' Pharmacognosy*. 16th ed. Elsevier Health Sciences; 2009.
21. Grzanna R, Lindmark L, Frondoza CG. Ginger—an herbal medicinal product with broad anti-inflammatory actions. *J Med Food*. 2005;8(2):125-132.
22. Mansour MS, Ni YM, Roberts AL, et al. Ginger consumption enhances thermic effect of food and promotes feelings of satiety without affecting metabolic and hormonal parameters in overweight men : A pilot study. *Metabolism*. 2012;61(10):1347-1352.
23. Schwertner HA, Rios DC. High-performance liquid chromatographic analysis of 6-gingerol, 8-gingerol, 10-gingerol, and 6-shogaol in ginger-containing dietary supplements, spices, teas, and beverages. *J Chromatogr B*. 2007;856(1-2):41-47.
24. Azarnoush, Azartash. *Contemporary Arabic-Persian Dictionary*. Tehran : Contemporary Culture; 2003. P 265. [in Persian]
25. Ma'louf, Louis. *Al-Mujam al-Mufasssal fi al-Mu'arrab wa al-Dakhil*. Beirut : Dar al-Ilm for Millions; 2005. P 259. [in Persian]
26. Tayyeb, Abdolhossein. *Atiyab al-Bayan fi Tafsir al-Qur'an*. Tehran : Islamiyah Publications; 2003. Vol 13, P 324. [in Persian]
27. Patil K. *Ayurvedic applications of ginger*. 2011. P 67.
28. Li X, Chen Y. *Traditional Chinese Medicine and ginger*. 1998. P 204.
29. World Health Organization (WHO). *WHO Monographs on Selected Medicinal Plants*. Vol 1; 1999.
30. Taeb, Maryam. Investigation of Ginger's Effects in Treating Motion Sickness. *Southern Medicine Journal*;

- 2001;4(Suppl):65. [in Persian]
31. Momen Nejad, Maryam; et al. The Effect of Ginger on Pain and Inflammation Reduction. International Congress of Complementary and Alternative Medicine; 2015. [in Persian]
32. Mustafa AM, et al. Antiviral and immunomodulatory properties of Zingiber officinale: A contemporary review of molecular targets. Inflammopharmacology. 2025.
33. Razi, Mohammad ibn Zakariya. Al-Mansouri fi al-Tibb. Cairo: Dar al-Kotob; 1987. Pp 112-113. [in Persian]
34. Zhang J, et al. Ginger as an immunomodulator: Systematic review of clinical and pre-clinical evidence. Phytotherapy Research. 2024.
35. Tibb al-Sadiq (AS). [n.d.]; Hadith Publications; Pp 188-193. [in Persian]
36. Zabidi, Mohammad Morteza. Taj al-Arus min Jawahir al-Qamus. Kuwait: Dar al-Hidayah; 1994. Vol 14, P 317. [in Persian]
37. Ibn Babaveyh, Mohammad ibn Ali. Al-Khisal; translated by Ali Akbar Kamareh'i. Qom: Jame'e Modarresin; 1998. Vol 2, P 370. [in Persian]
38. Ibn Manzur, Mohammad ibn Mokarram. Lisan al-Lisan. Beirut: Dar al-Fikr; 1988. P 556. [in Persian]
39. Shartouni, Saeed. Aqrab al-Mawarid fi Fosah al-Arabiyah wa al-Shawarid. Beirut: Dar al-Kotob al-Ilmiyah; 1996. Vol 2, P 561. [in Persian]
40. Momen, Mohammad. Tohfah al-Hakim Momen. Tehran: Institute of History of Medicine Studies; 2005. Pp 215-216. [in Persian]
41. Nouri, Hossein ibn Mohammad Taqi. Mustadrak al-Wasa'il wa Mustanbat al-Masa'il. Qom: Ahl al-Bayt Institute; 1988. Vol 16, P 313. [in Persian]
42. Tibb al-Reza (AS). [n.d.]; Al-Reza Publications; P 64. [in Persian].



A Comparative Exploration of the Concept of “Zanjabīl” in the Qur’an (Insān 76:17) with Findings from Botany, Traditional Medicine, and Modern Biomedicine

Nematollah Firoozi ^{1*}, Sara Rafieipour²

Abstract

Background and Aim: Qur’an 76:17 describes a heavenly drink served to the pious whose “mixture is ginger.” This study adopts a multidisciplinary framework to juxtapose exegetical/hadīth-based understandings of “zanjabīl” with botanical, phytochemical, and biomedical evidence, in order to examine potential conceptual convergences without collapsing spiritual meanings into material analogues.

Methods: Using a descriptive–analytical design, classical and contemporary tafsīr sources, major traditional medical compendia, and peer-reviewed biomedical literature (2000–2025) were surveyed. Data were coded thematically across four stages: textual extraction of exegetical motifs, cataloguing traditional medical attributions, targeted database searches (PubMed/Scopus) for ginger-related trials, and integrative qualitative comparison.

Ethical Considerations: Accurate citation, faithful translation of scriptural and clinical data, and avoidance of over-interpretation were observed throughout; no human or animal experimentation was conducted, and no conflicts of interest were declared.

Results: Exegetical sources portray ginger as a symbol of purity, delight, and spiritual honor, closely tied to the notion of “salsabīl.” Traditional Islamic–Iranian medicine characterizes ginger as a warm, penetrating agent that fortifies digestion, circulation, cognition, and vitality. Modern evidence attributes anti-inflammatory, antiemetic, thermogenic, neuroprotective, and cardiometabolic effects to gingerols, shogaols, and related constituents, with the strongest human data in pregnancy-related nausea and motion sickness, alongside emerging findings in pain modulation, metabolism, and immunoregulation.

Conclusion: While the eschatological “ginger mixture” cannot be reduced to earthly pharmacology, the symbolic motifs of palatability, purification, and vivacity resonate with empirically observed properties of *Zingiber officinale*. The proposed framework demonstrates how cautious comparative analysis can enrich cross-disciplinary dialogue between Qur’anic studies and health sciences without compromising methodological rigor

Keywords: Clinical Evidence; Comparative Exegesis; Ginger; Phytochemistry; Surah al-Insan; Traditional Persian Medicine.

-
1. *Corresponding Author: Assistant Prof, Department of Quranic and Hadith Studies, Faculty of Theology and Islamic Studies, Imam Reza International University, Mashhad, Iran. Email: firoozi@imamreza.ac.ir
 2. MSc. Student in Theology and Islamic Studies, Imam Reza International University, Mashhad, Iran. Email: sara.rafieipour@imamreza.ac.ir