

THẠCH LỰU, BẠCH LỰU

Võ Quang Yến*

Công anh gánh đất đắp cội cây đào,
 Công anh rào giậu để cho ai vào hái hoa.
 Cây lê, cây lựu, cây đào,
 Ba bốn cây đứng đó, cây nào còn không ?
 Ca dao

Trong thế giới đa sắc, muôn màu của các loài hoa, nếu hoa đào là biểu tượng mùa xuân thì hoa lựu tượng trưng cho mùa hè. Nếu hai hoa đào và mận quấn quýt như tình yêu đôi lứa:

*Muốn cho mận ở với đào
 Tình ở với tính lúc nào chẳng vui*

thì hai hoa đào và lựu không khi nào gặp nhau: khi xuân tàn hoa đào rụng, hè vừa đến thì hoa lựu mới nở ra. Hoa đào, hoa lựu cũng là hình ảnh ví von cho sự trắc trở trong tình yêu đôi lứa:

*Sen xa hồ sen khô hồ cạn
 Lựu xa đào lựu ngã đào nghiêng.*

Lựu là một cây được nói đến từ thời thượng cổ. Tục truyền bên xứ Ba Tư có anh chàng Farhad mê muội nàng Shirin trong cung cấm vua Khosrau. Vào lúc hạn hán, dân tình khổ sở vì thiếu nước, vua ban chiếu thưởng bất cứ ai tìm ra nguồn nước, riêng Farhad sẽ được ân huệ tặng nàng Shirin. Sau nhiều ngày tháng tìm kiếm, Farhad may mắn tìm ra được một con suối ngầm. Trong khi mọi người sung sướng với nguồn nước, Farhad xin vào yết kiến vua để được cưới người trong mộng thì được báo tin Shirin đã từ giã cõi trần. Farhad buồn phiền ném rìu xuống đất và gục xuống chết luôn. Nơi rìu chạm vào đất mọc lên một cây lựu thân lá sum sê, hoa tươi đỏ thắm, trái cũng rực rỡ lại là một chất thuốc chữa trị muôn bệnh. Màu đỏ của lựu trở thành biểu tượng của sức khỏe, thịnh vượng, bất tử. Ở vùng Lưỡng Hà, Babylone gọi lựu là *nuarmu* (trong ngôn ngữ akkadien), *armunta* (ở vùng phía đông), *romuno* (ở vùng phía tây) trong ngôn ngữ assyrien mới, tên được ghi trong những văn bản chữ hình góc. Người ta thường bảo nếu nước Chaldée^(**) hãnh diện với những cây thông tuyết (cèdre), vùng Lưỡng Hà nổi tiếng với những cây lựu. Qua thời đại Trung Đế chế (2003 đến 1786 TCN), không biết nhờ ai, lựu vượt Địa Trung Hải nhập vào Ai Cập. Nhiều dấu vết lựu được tìm ra trong ngôi mộ những người hầu cận của vua Thutmose I, của nữ hoàng Hatshepsout, rồi ở Karnak, màu lựu đỏ chói còn tồn tại giữa những hình vẽ thảo mộc đã phai màu. Nhưng mẫu được xem đẹp nhất là một bình hình lựu tìm ra trong ngôi tháp chôn vua Toutankhamon (1354 đến 1346 TCN).

* Sceaux, Pháp.

** Một quốc gia ở vùng Lưỡng Hà thời cổ đại. BBT.

Qua thần thoại Hy Lạp, trên thiên đình, khi thừa lệnh thần Zeus, Diêm vương Hades bắt cóc con gái đẹp của chính Zeus là Persephone, bà mẹ Demeter buồn rầu tức giận ngừng mọi việc sinh sản ở thế gian. Thấy dân tình khổ sở, Zeus cho phép Demeter xuống âm phủ đem Persephone về với điều kiện là trong thời gian ở dưới ấy cô gái không được ăn bất cứ gì. Hades là một người xảo quyệt, đem biếu Persephone một trái lựu ngọt ngào, nàng không tránh được cám dỗ, hậu quả là mỗi năm nàng phải ở dưới âm phủ sáu tháng, chỉ về được với mẹ vào những tháng gieo mạ và gặt hái. Những thủy thủ Phenicien cũng là những nhà nông, mỗi chuyến đi không quên đem theo hạt giống. Công chúa Elissa tức Didon, trong lúc chạy trốn người em trai của mình là vua Pygmalion không quên đem theo trên thuyền giống hột lựu. Khi họ chiếm Carthage ở Bắc Phi, Didon trở thành nữ hoàng, cho trồng cây lựu trong vườn. Enée, con của Aphrodite và Anchise, trên đường đi đánh giặc ở Troie về, ghé ngang Carthage, thấy trái lựu đẹp hái tặng Didon, từ đấy đôi trai trẻ yêu nhau đắm đuối. Nhưng theo lệnh của Zeus, Enée phải rời Carthage đi Latium. Didon không chịu nổi cuộc chia ly, dùng thanh kiếm Enée tặng đâm mình tự tử. Dân chúng gào khóc, tiếng than lên đến thiên đình. Sau này người Romain đến Carthage đặt tên cây lựu là *pomma punica*, có người cho là có hình phạt đã đổ lên đầu dân chúng. Theo nhà thảo mộc Plinie ở đầu Công nguyên trong lưu vực Địa Trung Hải có đến bảy giống lựu. Ngày nay trên thế giới cũng có đến 2.000 loại.

Người Hébreu gọi lựu là *rimmon*, một trái quý, được dùng để trang hoàng mũ miện *rimmonim* đặt trên cuộn kinh Do Thái và cho rằng lựu có 613 hột như số giới luật Thượng đế đã ban cho cùng với đất lành. Trong bài thánh ca, lựu được ca tụng là xinh đẹp, đa tình. Người Hồi giáo cho chà là và lựu là những cây của thiên đàng, hột lựu đỏ chói tượng trưng những giọt nước mắt của Mahomet và của cô con gái Fatima khi được tin con là Hussein từ trần ở Kerbala. Trong kinh thánh, lựu có đức tính xua đuổi đồ kỵ, hằn thù. Sách truyền thống *hadith* về cử chỉ và lời giảng của đấng Tiên tri dạy nên ăn lựu vì không có một hột nào vào dạ dày mà không soi sáng tâm can và bịt miệng quỷ sứ Sa tăng. Theo những tín đồ khổ hạnh *soufi*, lựu là hình ảnh tính đa dạng của tạo hóa, là “Ngôi vườn của Bản thể”. Cụ thể hơn, lựu đã được dùng làm mực viết, nhiều bản chép tay hiện còn giữ ở Viện Bảo tàng British Museum bên Anh. Lựu cũng được làm thuốc nhuộm. Còn bên Tây Ban Nha thì lựu là tên của một thành phố ở miền nam. Khi người Ả Rập lại đây thì đổi tên của người Do Thái thường dùng là Albaicin thành Granat-al Yahoud. Tuy người Ả Rập gọi lựu là *romann*, tiếng Latin chỉ định tên cây là *malum granatum* hay *granatum punica* (*punica* chỉ định Carthage, *granatum* có nghĩa đầy hột), còn là một bí ẩn chuyện đặt tên thành phố Granada sau khi lần lượt được gọi Iliberis (tên bán đảo Tây Ban Nha - Bồ Đào Nha) và Florentia (tên Latin). Mang tên *pome grenate* từ thời Trung cổ, lựu được nói đến ở Pháp từ năm 1314 qua tên *grenade*. Như nho, lựu nhập cảng vào Trung Quốc vài thế kỷ trước Công nguyên, thường được biếu tặng cho vợ chồng mới cưới vì được xem là biểu tượng cho thịnh vượng và đem lại khả năng sinh sản. Trong Đông y, vỏ lựu được dùng để chữa kiết lỵ kinh niên, xuất



Hoa lựu. Ảnh Võ Quang Yến.

huyết, khí hư. Nhưng dưới đời Tống (960-1279), lựu lại được biết đến dưới một danh từ ít dễ thương hơn: lựu đạn...

Lựu không phải là một cây đòi hỏi nhiều: nó chỉ muốn nắng mùa hè để trái mạnh chín và chút lạnh mùa đông để hoa dễ nảy nở. Nó chịu đựng dễ dàng vừa khô hạn tuy phải tưới nhiều nếu muốn có trái nhiều, lớn, ngay cả khi nhiệt độ thấp xuống -15 độ. Tuy vậy, ở nhiều nước như Ấn Độ, thiếu nước, người ta thường sử dụng phương pháp “định chỗ” hay “nhỏ giọt” tưới vào ngay rễ cây, vừa tiết kiệm nước, vừa làm tăng năng suất. Vỏ trái dày giúp trái chống lại sâu bọ và bệnh tật, đồng thời giúp trái giữ được lâu nước bên trong mặc dầu nắng nóng ngoài trời, từ đây bảo quản được nhiều ngày, có khi đến sáu tháng nếu đặt ở chỗ khô và mát mẻ. Khác, trong thời gian bảo quản, trái tiếp tục chín mà tính chất dinh dưỡng và dược liệu không bị phá hư.

Còn gọi thạch lựu, bạch lựu, thấp lựu, lựu mang tên khoa học *Punica granatum* L., thuộc họ Lựu *Punicaceae*. Cao chừng 3-4m, cây lựu có lá dài, nhỏ, mềm, đơn, hoa nở mùa hạ màu đỏ tươi, có khi màu trắng, trái to bằng nắm tay, vỏ dày, ngoài da sắc xanh, khi chín màu vàng, đỏ, trong có tám ngăn xếp thành hai tầng, tầng trên năm ngăn, tầng dưới ba ngăn, giữa có màng mỏng phân cách, nhiều hạt sắc hồng trắng. Mỗi hạt bao quanh một lớp cơm là phần ăn được, chiếm khoảng 55% trái. Vị ngọt, hơi nhơn nhớt chua của trái lựu phát xuất từ một sự cân đối hài hòa giữa những glucid và những acid hữu cơ. 100g phần cơm chứa 0,4g lipid, 14g glucid gồm có một nửa fructose, một nửa glucose (có rất ít saccharose), tổng hiện 1g protein, 62kcal, ngang hàng với trái xoài. Vị nhơn nhớt chua là do citric acid chiếm phần lớn trong trái, malic acid cũng cho cùng vị nhưng số lượng ít hơn. Những acid hữu cơ khác là puniceic, oleic, palmitic, stearic acid. Lựu thường được trồng khắp nơi để lấy trái và làm cảnh. Vỏ rễ, vỏ cành, vỏ thân chứa đựng một số hóa chất alcaloid, trong 1kg vỏ có chứa: peletierin 0,7-1g, pseudopeletierin 1,5-2g, isopeletierin 1,3-15g, methylpeletierin 0,04g, bên cạnh các galantanic, punicotanic acid và 22% tanin (28% trong vỏ trái), tỷ lệ thay đổi tùy theo phân bón, cách chăm sóc và bảo quản. Trong số các sinh tố, trái lựu chứa đựng nhiều nhất vitamin C (20mg mỗi 100g), nhiều nhất trong các trái tươi, và một loạt vitamin B: B3 (0,3mg), B5 hay pantothenic acid (0,6mg), B6 hay piridoxin (0,2mg), rất ít vitamin E, vitamin F hay linolenic acid, provitamin A (0,04mg). Trong trái lựu cũng có các khoáng chất (700mg mỗi 100g), nhiều nhất là K (250mg), P, Ca, Mg và kim loại: sắt (1mg), kẽm (0,4mg), mangan (0,13mg), đồng (0,12mg).

Song song với sách thánh các đạo nêu cao tính chất của lựu, trong dân gian từ lâu lựu là một chất thuốc được dùng để bài trừ giun, sán, chữa những chứng tiêu chảy, kiết lỵ, nói chung những cơn đau bụng, dựa lên tác dụng làm se của tanin lên màng ruột bị dịch vị phá hư. Hạt trái thường được dùng làm thuốc chống viêm nhờ chứa đựng một acid mỡ omega-5 hiếm có là puniceic acid. Những phytostyrol trong hạt có tính chất làm êm dịu, yên lòng nên được cho vào các thuốc bảo vệ chống da nhăn, tóc khô hư. Những flavonoid và những vitamin C, E chống oxy hóa là những chất có tác dụng chống lão hóa, phòng ngừa chứng nhồi máu. Những tính chất kiềm hóa và khử lọc có thể đưa lựu vào các môn thuốc chữa thống phong liên quan đến những vấn đề về uric acid.

Ngày nay, những cuộc khảo cứu thăm dò và dịch tễ học cho thấy ăn nhiều trái cây nói chung, lựu nói riêng, thì thấy giảm bớt các bệnh tim mạch, ung thư cùng những bệnh kinh niên. Vài cơ chế đã được đề nghị để giải thích tính chất ấy và những chất phản oxy đã đóng một vai trò quan trọng. Phản oxy hóa là tính chất những chất bảo vệ các tế bào chống lại những gốc tự do khởi đầu sự phát triển các bệnh tim mạch, ung thư cũng như lão hóa. Trong một cuộc khảo cứu trên 40 loại trái cây, lựu đứng hàng đầu về số lượng các chất oxy hóa. Nổi trội trong số này là những flavonoid, đặc biệt những anthocyanin, những tanin và ellagic acid. Những anthocyanin (cyan có nghĩa xanh đậm) nhuộm màu từ đỏ qua đen cho trái lựu còn tanin thì cống hiến vị chát cho nước lựu ép và màng trắng bao bọc các hạt. Chính các màng này, cũng như tanin, mang nhiều chất phản oxy nhất nên khi ép trái lựu thì cũng ép luôn các màng này, kết quả là nước ép lựu chứa nhiều chất phản oxy hóa hơn trái lựu, hơn cả trà và rượu vang đỏ từng có tiếng có nhiều các chất ấy. Những flavonoid có khả năng bảo vệ máu chống oxy hóa, giảm hạ tỷ lệ các cholesterol, đặc biệt LDL là những cholesterol xấu. Kết quả rất rõ ràng trên các bệnh nhân bệnh tiểu đường sau 8 tuần uống mỗi ngày 40ml nước lựu ép, hay trên các bệnh nhân huyết áp cao sau 2 tuần uống 50ml mỗi ngày. Đáng khác, những bệnh nhân uống trong một năm mỗi ngày 50ml nước lựu ép thấy giảm hạ những thương tổn xơ cứng động mạch, cũng như những bệnh nhân mắc chứng động mạch vành uống trong ba tháng mỗi ngày 240ml thì thấy máu chảy rất lưu thông.

Để trị tiêu chảy hoặc tiêu ra máu, di tinh, bạch đới, lỵ trực khuẩn thì cho 15g vỏ quả lựu vào nước, sắc 3 lần, mỗi lần với một bát nước, cô lại còn 250ml, chia làm 3-4 lần uống trong ngày cho đến khi khỏi bệnh. Để chữa giun, sán: cho 250g vỏ lựu vào 1.250g nước (125cl) rồi đun sôi 10 phút trong một cái soong bằng inox (tránh soong bằng sắt, đồng, thiếc, nhôm hay bạc), cho hãm 15 phút rồi lọc qua một cái rây. Uống mỗi ngày 4 tách 6cl cách nhau 2 tiếng đồng hồ. Giữa hai lần nước sắc vỏ lựu, phải uống thuốc nhuận tràng: những alcaloid tách rời giun, sán khỏi màng ruột và được nước đào thải ra ngoài. Có thể uống luôn một lần 20g nước sắc. Cũng có thể ăn trái luôn 1 hay 2 ngày, nhưng đừng ăn hạt khó tiêu, dù sao phải nhai thật kỹ. Một phương pháp hơi khác là cho hạt 8-10 trái lựu vào máy ly tâm, lấy nước chứa cơm hạt cho vào 1 lít rượu trắng (hay 900ml nước nhưng phải cho thêm vào 100ml nước chanh ép) rồi đem

sắc. Uống nhiều lần trong mỗi ngày. Đừng quên uống thuốc nhuận tràng ngay sau đấy. Về mặt ung thư, chưa có nhiều khảo cứu về lựu. Tuy nhiên trong các cuộc thử nghiệm *in vitro*, nước lựu ép có khả năng ngăn chặn sự tiến triển của những loại ung thư vú, ruột kết, tiền liệt tuyến. Tuy cần phải đón nhận với tất cả thận trọng cần thiết vì không có đối chứng, một cuộc thử nghiệm trên những bệnh nhân ung thư tiền liệt tuyến uống trong nhiều tháng mỗi ngày 250ml nước lựu ép thấy thuyên giảm cuộc sinh trưởng những tế bào ung thư, đồng thời tăng gia cuộc oxy hóa các lipid. Đáng khác đáng để ý là nước lựu ép có kết quả khả quan hơn các thuốc chống oxy hóa, như vậy là vì có thể có những tác dụng đồng vận với một hay nhiều chất khác trong nước lựu ép. Một cuộc thử nghiệm trên chuột mở đường cho những tác dụng bảo vệ thần kinh, chẳng hạn nước lựu ép bảo vệ não bào thai chống những thương tổn do thiếu dưỡng khí, có tác dụng tốt lên những dấu hiệu thần kinh liên quan đến bệnh sa sút trí tuệ Alzheimer.



Trái, hạt lựu. Ảnh Võ Quang Yến.

Trái lựu nhờ ngọt lại có nhiều nước nên rất được ưa chuộng. Người ta bảo trái phải nặng mới có nhiều nước. Trái nhỏ, khô thì chẳng ăn được. Vỏ trái cần phải nhẵn và láng, trái ăn mới ngon. Khi gõ vào trái chín phải nghe như âm thanh kim loại. Ngoài trái ăn, lựu được ép ra nước uống, làm thành xi rô. Xi rô lựu nhãn hiệu Grenadine màu đỏ rất được thông dụng. Có một dạo, để tránh bị cho chứa chất thuốc nhuộm, người ta chế biến xi rô Grenadine trắng không có lựu thì không bán chạy, lập tức xi rô trở lại đỏ (có lẽ cũng chẳng có lựu!). Cũng như xi rô bạc hà thì phải là màu lục (có lẽ cũng chẳng có bạc hà!). Ở vùng Địa Trung Hải, lựu được đưa vào các món ăn. Ở nước Liban nước mật lựu gọi là *raber'remane*, gồm có nhiều acid cồng hiến một vị dịu và nhôn nhốt chua. Nước mật này dùng để nêm nhiều món như *baba-ghannouj* là cà tím nghiền nướng với tỏi, *lachmacun* là một loại *pizza* có thịt. Ở vùng Punjab bên Ấn Độ, nơi trồng lúa *bismati*, hạt lựu được dùng để đem lại vị chua trong những món ăn chay. Có lẽ ở nước Iran, trái lựu có vai trò quan trọng nhất trong ngành ẩm

thực. Nước ép lựu được cô lại để nêm nhiều món, đặc biệt nhất là *fessenjan*, một món thịt vịt xào với hạt hồ đào băm nhỏ. Ở Thổ Nhĩ Kỳ, *muhammara* là một loại nước sốt gồm có ớt bột nướng, ớt bột cay, hành, tỏi, hồ đào xay, vỏ bánh mì tán vụn, nước chanh, yoghurt, cumin [thì là Ai Cập], muối và nước mật lựu hay nước ép lựu cô đặc trộn với nhau trong dầu ô liu, dùng để ăn với rau sống, bánh quy giòn hay bánh mì. Một loại nước sốt khác là cho trộn bạc hà, tiêu, muối, mùi tây persil với nước chanh, dầu ô liu và nước ép lựu ăn với cà tím nướng. Trong món *kisir* miền Ấn Độ, trộn ớt, cà chua, hành, bạc hà, mùi tây persil, boughour (một loại mì) và nước ép lựu, dọn trên những lá nho đã trưng nước sôi. Còn có cách nấu cháo đậu lăng (*lentille*): tao hành trong chảo, cho vào gạo, đậu lăng, tiêu, muối, nghệ, nấu 15 phút, cho thêm mùi tây persil, hành xanh và nước ép lựu (một chén cho 10 chén cháo), nấu thêm 10-15 phút, cho thêm bạc hà, nho khô. Chúc ăn ngon!

Những năm gần đây, trái lựu trở nên một nguyên liệu đắt, quý. Ở Pháp người ta nói đến một sự kiện xem như một “cuồng loạn”: từ nước ép đến da trái lựu, ngay cả hạt lựu đua nhau làm rộn các phòng thí nghiệm mỹ phẩm. Hãng Weleda đã cho bán từ năm ngoái một loại dầu tái sinh cơ thể, nhãn hiệu cuối cùng của một loạt đầy đủ những thương phẩm lấy hạt lựu làm gốc. Sau đó lần lượt hãng Onagrine cho ra một loại kem bóp da, hãng Nivea một loại nước sữa thoa mình, hãng Biotherm một chất thuốc bảo vệ cơ thể..., luôn được quảng cáo là chiết từ hạt lựu. Những hãng khác như Colibri cho nhập cảng từ Thổ Nhĩ Kỳ loại nước uống Elite Naturel (400.000 chai mỗi năm), hãng Petrossian từ Caucase loại nước uống Yablok (20.000 chai mỗi tháng!). Trước những thành công rõ rệt trong lãnh vực mỹ phẩm, ngành ẩm thực không thể đứng yên nhìn. Để bắt đầu, nhà làm kem Philippe Faur cho chế ra một loại *sorbet* [nước quả có đá] lựu màu hồng, cam đoan “92% trái cây” có mặt trong thực đơn các tiệm ăn lớn. Sự kiện nổi bật nhất là sự hiện diện trong các siêu thị nhãn hiệu một loại nước lựu Pom Wonderful nhập cảng từ Cali, nghe nói đã chiếm 90% thị trường Hoa Kỳ. Đặc biệt chai nước có hình số 8, vòng trên là một trái tim như để tỏ bày nước lựu là một nước uống gợi tình... Bên Cận Đông, nước lựu chua được xem như là một vị thuốc thụ tinh nếu không là một chất kích dục, nhưng vượt biển qua Mỹ, nó trở thành một “món ăn bài thuốc” cường dương, chống tiểu đường cùng các bệnh tim mạch, ngay cả ung thư, đặc biệt ung thư tiền liệt tuyến. Chính Giáo sư niệu học François Desgrandchamps ở Bệnh viện Saint-Louis tại Paris cũng khuyên bệnh nhân uống mỗi ngày một ly nước lựu ngày nào chưa cần đến thuốc. Cơ sở khoa học của sự chỉ dẫn này là kết quả một cuộc khảo cứu bên Hoa Kỳ cho thấy chỉ số PSA (Prostate Specific Antigen) xác định mức bệnh ung thư ở tiền liệt tuyến, không thay đổi sau một thời gian uống nước lựu. Mặc dầu lời cảnh cáo: “một ly nước lựu mỗi ngày là cơ thể tăng thêm một kilô mỗi tháng”, tin tưởng ở những tính chất chữa bệnh của lựu, bà Lynda Resnick, Giám đốc hãng Pom Wonderful, vừa mới đóng 50 triệu Mỹ kim vào cuộc khảo cứu lợi ích của lựu lên sức khỏe. Còn ở Pháp, nhà nông Jean-Claude Peretto đầu tư vào 10ha trồng cây lựu ở vùng Gard...

Hoa đỏ, trái đỏ, tuy đã biết đến từ thuở xa xăm, gần đây mấy ai đoán được sự phát triển của nó trên thị trường.

*Cây gì lá nhỏ cành mềm,
Hoa như đốm lửa thấp bên vườn nhà.
Hè về, cây đỏ rực hoa,
Sang thu, quả chín như là sơn son.*

Xô thành, mùa xuân 2013

V Q Y

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Christèle Guinet, *La Grenade, le fruit médicament*, Nexus 51, 07-08/2007.
2. J.A .Dipage, Fleur et fruit du grenadier, *Sainte-Liberté*, 29/06/2009.
3. M. Fischer-Zom, M. Ara, "Jus de grenade - Composition chimique et frelatages possibles", *Science et recherche I*- 09/2009; *MedicatriX.co.uf*.
4. Eve Roger, "L'explosion de la grenade", *le Nouvel Observateur*, 1-07/07/2010.
5. Paulette Vanier, "Le grenade au fil des temps", *Fiche Grenade*, 05/10/2010.
6. Marie-Noelle Delaby, "Les "superfruits" sont-ils si riches en antioxydants?", *Sciences et Avenir*, 11/2011.

TÓM TẮT

Lựu là loài cây được nói đến từ thời thượng cổ, từ vùng Lưỡng Hà, qua Ai Cập, Hy Lạp, Do Thái, người Ả Rập đưa qua Bắc Phi, vào Tây Ban Nha, đặt tên thành phố Granada. Mang nhiều chất phản oxy hóa, lựu là một cây thuốc bài trừ giun sán, chữa những chứng tiêu chảy, kiết lỵ, phòng ngừa các bệnh tim mạch, ung thư, lão hóa. Hạt lựu có tính chất làm êm dịu nên được cho vào các thuốc chống da nhẩn, tóc rụng. Vỏ trái lựu sắc với nước là một loại thuốc nhuận tràng. Lựu còn chữa các chứng di tinh, bạch đới, lỵ trực khuẩn. Ngày nay, lựu đang mạnh dạn tiến vào lãnh vực mỹ phẩm bảo vệ cơ thể.

ABSTRACT

POMEGRANATE AND WHITE POMEGRANATE

Pomegranate trees had been mentioned from time immemorial; from Mesopotamia, they were imported to Egypt, Greece, Israel, and then the Arabs brought them to North Africa, into Spain, and the city of Granada was named after them. Containing plenty of antioxidants, pomegranate can be used to eliminate parasites and worms, cure diarrhea, dysentery and prevent cardiovascular diseases, cancer and aging. Pomegranate seed oil has soothing quality, so it is blended with other substance to make up wrinkle creams and cure hair loss. Pomegranate peel is simmered in water to make up laxative. Pomegranate can also be used to cure spermatorrhea, leucorrhea, and bacillary dysentery. Today, pomegranate is commonly used in the field of cosmetics to protect the body.