வைத்திய சந்திரிகா

423

423

OFFICE OF THE REGISTRAR OF BOOKS
7 · SEP 1943
MADRAS

உ

வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதப்பத்திரிகை.

பிரதி ஆங்கிலமாதம் முதல்வாரத்தில் வெளிவரும்

Vol. 5 **September 1943** **No. 9**

விஷய சூசிகை. **பக்கம்**

திருச்சி ஆயுர்வேத ஸபா (காரியதரிசி) 1

யோகரத்நாகரம் (பண்டிட் நாராயணய்யங்கார்) 37—48

ஜீவானந்தம் (மதுக்கூர் Dr. K. ஷாரோடி அவர்கள்) 1—4

சந்தா விகிதம்.	விளம்பர விகிதம்.
வருஷ சந்தா:—	மாதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு ரூ 8
உள் நாட்டிக்கு ரூ. 2	,, ,, $\frac{1}{2}$-க்கு ரூ 4
வெளிநாட்டுக்கு ரூ. 3	,, ,, $\frac{1}{4}$-க்கு ரூ 2

கிடைக்குமிடம்:—

Pandit, S. NARAYANA IYENGAR.

Editor and Publisher.

No. 2, Police Station West Lane, Madura.

[விலை 0—3—0

...டேஸ்வர் பிரஸ், மதுரை—43.

L:5ஹ211,M2 ...
N43.5.9.
2*1223

திருச்சி ஆயுர்வேத ஸபா:—இந் ஸபாவின் மாதாந்தக் கூட்டம் **24—8—43**௳ செவ்வாய்கிழமை மாலை 4.30-மணிக்கு திருச்சி ஆயுர்வேதிக யூனியன் கட்டிடத்தில் நடைபெற்றது. வைத்யவாசஸ்பதி **V. B. நடராஜசாஸ்திரிகள்** அவர்கள் தலைமையில் ஸ்ரீமான் **T. V. ஐயராமசாஸ்திரிகளவர்கள் "பிளலீட்"** என்பதுபற்றி ஓர் வியாஸம் எழுதிப்படித்தார்கள். மாலை 7.30-மணிக்கு வந்தனோபசாரத்துடன் கூட்டம் முடிவுற்றது. ஸபை மெம்பர்களெல்லோரும் விஜயம் செய்திருந்தார்கள்.

V. R. Subrahmanya Aiyar,
ஸபாமந்திரி.

வைத்திய சந்திரிகா:—சுதேச வைத்திய முறைகளைத் தெரிந்துகொள்ள விரும்புகிறவர்களுக்கு இந்த மாதாந்த பத்திரிகை ஓர் இன்றியமையாத சாதனமாகும். ஸஹஸ்ரயோகம், ஔஷததாரம் காயகல்பம் அல்லது ரஸாயன முறை, சித்தர் முறை, க்ஷயரோகமும் அதன் சிகித்ஸையும், ஆக இந்த ஐந்து புஸ்தகங்களும் இதில் பூர்ணமாக வெளிவந்துள்ளன. சென்ற நான்கு வருஷ சஞ்சிகைகளும் தயாராக இருக்கின்றன. ஒவ்வொரு வருஷ சஞ்சிகைகளும் வருஷ சந்தா இரண்டு ரூ க்குக் கொடுக்கப்படும். தபால் சார்ஜ் வேறு.

ஔஷதசாரம்:—இது வைத்திய சந்திரிகையில் வெளிவந்துள்ளது. இது தனியாக பைண்டு செய்யப்பட்டுள்ளது. இதில் 234 மருந்துகள் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. வடதேசங்களில் பெரும்பான்மையாகக் கையாளப்படும் பல உயர்ந்த முறைகள் இதில் அடங்கியுள்ளன. விலை ரூ 0—12—0 தபால் செலவு வேறு.

ஸஹஸ்ரயோகம்:—மலையாள தேசத்தில் பிரசித்தமான நூலின் தமிழ் மொழிபெயர்ப்பு, விரிவான குறிப்புகளுடன் கூடியது. கண் காது, மூக்கு, காது, தொண்டை, சிரஸ், முதலிய உறுப்புகளில் உண்டாகும் நோய்களும் அவைகளுக்கு மருந்தும் சேர்த்து சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. நடைமுறையில் வழங்கிவரும் கஷாயங்கள், தைலங்கள், சூர்ணங்கள், லேகியங்கள், குளிகைகள், முதலியன மிக சேர்த்தியான முறையில் வர்ணிக்கப்பட்டுள்ளன. இதில் மருந்துகள் மொத்தம் 867 காணப்படுகின்றன.

விலை ரூ 1 தபால் செலவு வேறு.

க்ஷயரோகமும் அதன் சிகித்ஸையும்:—இதில் ஆங்கில முறைப்படியும் ஆயுர்வேதக்கொள்கையையும் அனுசரித்து விரிவான சிகித்ஸையும் மருந்து முறைகளும் வர்ணிக்கப்பட்டுள்ளன.

விலை ரூ 0—8—0 தபால் செலவு வேறு.

கிடைக்குமிடம்:—**பண்டிட் நாராயண அய்யங்கார்,**
நெ. 2, போலீஸ் ஸ்டேஷன் மேற்கு சந்து, மதுரை.

OFFICE OF THE REGISTRAR OF ... 7 · SEP 1943 MADRAS

சிவானந்தர்.

(மதுக்கூர் டாக்டர் K. ஷாரோடி)

அடுத்தாப்போல் விசாரனென்பவன் கோழி கூவுவதையும் ஸ்தோத்திரப்பாடல்களையும் கேட்டுவிடியலானபடியினால் இராஜகாரியத்தைக் கவனிக்கச்சென்றுவிட்டான். அவ்வமயம் தாரணையுடன் மாடியில் விஞ்ஞானமென்ற அமைச்சன் தோன்றி அரண்மனையின் அழகுகளையும் அரசனின் பொறுப்புக்களையும் நீதிநியாயங்களின் ஒழுங்குகளையும் வேண்டிய வழிகளில் செய்ய தன்னபிப்பிராயப்படி அரசனின் துணிபுகளையும் நினைத்துப்பார்த்து அவ்வித ஒழுக்கமுள்ள அரசனின்மையில் பட்டிணத்தைக் காத்துவரத்தகுந்தவரான விசாரன் நியமிக்கப்பட்டிருப்பதால் மேலும் ஆகவேண்டியவைகளை கவனிக்கச்செல்லச் சேனைகளைக் கூப்பிட்டு தவம்புரியச்சென்றுள்ள அரசன் காரியத்தைக்கைக்கொண்டு பட்டணத்திற்கு திரும்பலானபடியினால் பட்டணம் முழுதும் கொடி தோரணம் வகையறாக்களினாலலங்கரிக்கப்படச்செய்ய வழி திரும்பிப்பார்க்கையில் பாண்டுவினால் வைப்பட்ட பல்லாயிரக்கணக்கான பீரங்கிஸைன்யங்களினால் பட்டணம் சூழப்பட்டிருப்பது ஆச்சரியமாகவிருக்கின்றது. ஆயினும் தானிருக்கையில் இச்சம்பவங்கள் பலன் பெறுதெனக்கூறி ஆங்காங்கு நிறுவப்பட்டுள்ள வெவ்வேறு அலங்காரங்களைக்கண்டு மகிழ்ந்து ஜனங்களின் இராஜபக்தியை உணர்ந்து. ஒருக்கால் அரசன் அபீஷ்டத்தைக் கைகூடிவிடுவானோ? ஈசனின் ப்ரீதியன்றி எவ்விதக்காரியசித்தியைப் பெறலாகாதே, ஈசுவரகிருபையைக் கிட்டகடும் தவம்புரியவேண்டுமே, அவ்வித கடுமைகளைத் தாங்க அரசனின்மிருது சரீரம் இடங்கொடுக்காதே, கடுமைசெய்யாதவரையில் கடவுளின் நூமே த்யானம் கிடைப்படாதே, எவ்விதமாகப்போகின்றதோ என்று மனம்சோர ஆலஸ்யுரும் அடிக்கக்கண்டு கவலைகளை விடுத்து அசரீரிவார்த்தைகளினின்றும் காரியசித்தியை விளங்கிக்கொண்டான். மேலும் அவ்வார்த்தைகளினின்றும் எதிரி ஸம்ஹாரிக்கப்படக்காலம் நெருங்கிவிட்டதாகவும் தெளிவுபெற்று மஹாராஜனை எதிர்கொண்டழைக்க முன்னோக்க அரச தம்பதிகள் மன மகிழ்ச்சியுடன் எதிர்படக்கண்டார். அத்தம்பதிகள் சிவ சக்திகளின் த்யானவராலாறுகளையும் [illegible] சித்திகளையும் [illegible]ருநல்குக்

கொருவர் சொல்லிக்காண்பிக்க ரஸகந்தகங்களையும், திவ்ய மூலிகைகளையும் ஒழுங்குமுறையில் ப்ரயோகம் செய்துவிட மந்திரி தான் முதன்மைபெற்றவனாதலால கவலைப்படவேண்டியது அவசியமில்லையென்று அரசன் அரசாணிக்குச் சொல்லிக்கொண்டு வருகையில் அமைச்சன் தோன்றி ஸ்தோத்திரம் கூற உம்முடைய உதவியினால் இஷ்டசித்தியைப்பெற்றோம் என்ற நன்றியை யறிவித்த பின் தபசின் முறைகளையும் வரப்ரதானத்தின் வழிகளையும் விடாது சொல்லிக்காண்பித்து ஒடதிகளையும் இரஸகந்தகங்களையும் அமைச்சனிடம் ஒப்புவித்தார்கள். பெற்றுக்கொண்ட அமைச்சன் அவைகளை எதிரிகளை வெல்ல வல்லமைப்படுத்துவேன் என்று கூற எதிரிகளையறிய அரசாணி விரும்ப [illegible] மூலம் பேதி, சூலை, அச்மரி, பாண்டு, காமாலை, குஷ்டம், குன்மம். ஜன்னி. க்ஷயம் முதலியன முதன்மைபெற்றவைகளாகுமென்று மந்திரி கூற அரசாணி பயந்ததைப்பார்த்து பயப்படவேண்டாம் எதிரிகளைத் துலைக்க எப்பிணிஹாரங்களான சிலரஸகந்தகங்களை தயாரிக்கசொல்கிறேனென்று மந்திரி வெளிச்செல்ல அரச தம்பதிகளும் ஓய்வு எடுக்கச்சென்றார்கள். பின்னர் விதூஷகன் வெளிப்பட்டும் அரசன் ரஸகந்தகங்களைப்பெற்று வந்தவாலாறுகளைக் கேள்விப்பட்ட எதிரி அதிகக் கடுமையுடன் சண்டைபோட திட்டம் போட்டிருப்பதைக் கேள்விப்பட்டு விஞ்ஞானமந்திரியுடன் மந்திராலோசனை செய்யச்சென்றிருப்பதாய் ப்ரானொன்றும் துவாரபாலகனிடமிருந்தும் தெரிந்துகொண்டமையால் அங்கு செல்ல அரசனும் அமைச்சனும் மத்தியானவேளையாகிவிட்டதை உணர்ந்து கடமைகளை முடிக்கவெண்ணியிருக்கையில் விதூஷகன் நெருங்கி ஆசீர்வாதம் செய்து தன் பசியை முதலில் படியவைக்கவேண்டியபடி செய்துவிட அமைச்சனிடம் கட்டளைபோட்டு தானும் ஸ்நானாதிகளைச்செய்து சிறிது காலம் பக்தியை நினையாதிருந்தமையால் அதிகம் வருந்திக்கொண்டு சிரத்தை பக்தி ஸம்ருதிகள் மனதில் தோன்றி அரசனைத்தேற்றி ஆசீர்வாதம் செய்து அகன்றபின் நிஷ்டைகளை முடித்து அரசாணியுடன் நந்தவனம் புக அமைச்சனும் விதூஷகனும் அங்கு சென்றார்கள். ஒவ் [illegible] நந்தவனத்தின் அழகைக் கண்டுகளிக்க அரசன் [illegible] கடம்பை முதலியன புஷ்பிக்

3/0223

திருப்பதை எடுத்துக்காண்பிக்க இது மாரிகாலமாதலால் பித்த விருத்தி யேற்படுவதாய் வைத்தியர்கள் கூறுகின்றனரென மந்திரி மறுமொழியவே வாலாறுகளை விளக்கிவிட அரசன் கோரசித்திரை வைகாசிகள் வஸந்தம், ஆனி ஆடிகள் க்ரீஷ்மம் ஆவணி புரட்டாசிகள், வருஷம் அற்பசி கார்த்திகைகள் சரத் மார்கழி தைகள் ஹேமந்தம் மாசி பங்குனிகள் சிசிரமென்றும் ஹேமந்தத்தில் கபம் வலுத்து வஸந்தத்தில் கெடுதல்களை விளைவித்துக் கடையில் சமனமடைவதென்றும் வாதம் கோடையில் வலுத்து மாரிநாளில் கெட்டு சரத்காலத்தில் அடங்கிவிடுமென்றும், வருஷத்தில் வலுத்து பித்தம் சரத்தில்கெட்டு ஹேமந்தத்தில் சமனமடைவதென்றும் வைத்தியர்களின் கொள்கைகளைக் கூறிவிட்டார் மேலும் இம்மூன்றுகளின் விருத்திகோப சமனங்கள் தினராத்திரிகளின் முடிவு மத்தி ஆதிகளிலும் ஏற்படுவதுண்டென்று கூறினர். இதைக்கேட்டபின் அரசன் சந்துஷ்டியேற்பட உலாவச்சென்றார். அஸ்தமனகாலமானபடியால் கடன்களை முடிக்கவும் முயன்றார்கள். பயந்து நடுங்கி ஓட்டமாக வந்துகொண்டிருக்கும் மத்ஸரன் தோன்றித்தன்னைத்தார்களான காமாதிகளவர் எதிரியால் முறியடிக்கப்பட்டதைக்கண்டு தப்பித்துக்கொண்ட தான் யுவராஜனிடமோ ராஜாதியர்களிடமோ செல்ல வெட்கப்பட்டுக்காட்டுக்குத் தவம்புரிய விரும்பிச்செல்ல மத்தியில் குஷ்டத்தையும் கிங்கரனையும்பார்க்கத்தெரிந்துகொள்ளவிடாது தூண்போல் நிற்கக்கண்டு இருளில் இருவரும்யாரெனறிந்துபார்த்து சந்தேகத்துடன் சிறிது உற்றுப்பார்க்கையில் மத்சரனென்று கண்டு அடே உனக்கு ஏன் இந்தவேஷமென்றுகேட்க நடப்பு விருத்தாந்தங்களைக் கூறிவிடக்கேட்ட குஷ்டம் விஷயங்களை யுவராஜ மஹாராஜாக்களிடம் தெரிவிக்கச்சொல்வோமென்று முன் சென்றார்கள். காமாதிகளின் தோல்வியையும் மத்சரனின் வெறுப்பையும் குஷ்டன் மூலம் கேள்விப்பட்டு யுவராஜா எதிரியின் பேரில் மறுமுயற்சிகளைத் தொடுக்கவெண்ணி அப்பயத்தை எலிவிட்டுத் திரும்பினதும் யக்ஷமராஜன் கோபக்குறிகளுடன் எதிரில் தோன்றியதைக்கண்டு கலக்கத்துடன் யாது காரணமென வினவ மந்திராலோசனை செய்துகொள்ள ஏகாந்த ஸ்தானத்தை விரும்ப எல்லோரும் மாடிமேல்செல்ல அரசன் யுவராஜனைப்பார்த்து மச்ச

ரன் செய்துவந்த வரலாறுகளைக்கேட்கவில்லையாவென்று வாய்மொழியக்கேள்விப்பட்டேன் குஷ்டத்தினிடமிருந்து மாயினும் விவரமாய்க்கேட்க விரும்புவதாய் யுவராஜனுரைக்க மச்சான் எதிரிவீட்டை அடையச்செல்ல உள்ளே நுழையவிடாது ப்ராணபானாதிகள் ஐவர் எச்சரிக்கையுடனிருப்பதாகவும் சல்யங்களென்றும் வேற்றுமை வஸ்துக்களை வெளியேற்றத்தகுந்தயந்திரங்களும்மூலம் பவுந்தரம்போன்றவைகளில் க்ஷாரப்ரயோகம் செய்துவிட சஸ்திர க்ஷார அக்னிப்ரயோக ஸாதனங்களும் வஸ்தி விரேசனாதிகளும் அங்கிருப்பதோடு ஸிங்கமுகம், காகமுகம். கபிமுகம், கழுகுமுகம் முதலிய இயந்திரங்கள் பலவும் சலாகாதிகளும் அங்குள்ளனவென்றும் இவைகள் யாவற்றின் மூலம் பட்டணம் நன்றாகக்காக்கப்பட்டுவரினும் தந்திரமாக வுள்புக விசாரன் என்றும் நகரத்தான் காமாதிகளைக்கண்டறிந்து பார்த்து மடக்கிக் கடைசியில் தன்னை மட்டில் விட்டுவிரட்டிய அபமானத்தைப் பொறுக்கமுடியாது கானகம் செல்ல விருக்கையில் குஷ்டத்தினால் பிடிக்கப்பட்டு அரச சன்னிதானம் சேர்ந்திருப்பதாய்க் கூறினான். இதைக்கேட்டதும் அரசன் குழந்தாய்! தெரிந்துகொண்டாயா? மறுயோஜனை என்னவென்று யுவராஜனைக்கேட்க தங்கள் கோபாக்னியில் எதிரிகளின் ஆடம்பரங்கள் எவ்வளவு தூரம்தான் நிற்கமுடியும் என்பதினால் கவலையின்றி நாம் எல்லோரும் சற்று நித்திரை செய்வோமாக வென்று பாண்டு பதிலளிக்கஎல்லோரும் சென்றார்கள்.

OFFICE OF THE REGISTRAR
7 SEP 1943
MADRAS

நீக்கும், திரிதோஷங்களுக்கும் நல்லது, காஸம், சுவாஸம், சுரம், இவைகளை விலக்கும். கபிஞ்ஜலம்—முன்சொன்ன குணங்கள் இதற்கு விசேஷித்து இருக்கும். மயூரம்—மயில்—மிகவும் பசையுள்ளது, வாதஹரம், சுக்ரவிருத்திசெய்யும், பலத்தைக் கொடுக்கும், மூளையைப் பலப்படுத்தும், கண் நோய்களுக்கு நல்லது, பனிகாலம், வஸந்தகாலம் இவைகளில் மயில் மாமிசத்தை உபயோகிக்கலாம், வெய்யில்காலம், சரத்காலம் அதாவது ஐப்பசி கார்த்திகை மாதங்கள் இவைகளில் உபயோகிக்கலாகாது, மழைகாலத்திலும் உபயோகிக்கலாகாது, கபோதம்—மாடப்புரா—மதுரமானது, துவர்ப்புள்ளது, கபபித்தஹரம், சுகம்—கிளி—பலத்தை யளிக்கும், மிகவும் தாதுவிருத்தியைச்செய்யும், குக்குடம்—கோழி—சரீரத்தை வளர்க்கும், பசையுள்ளது, உஷ்ணவீர்யமுள்ளது, வாதஹரம், குரு, கண்களுக்கு நல்லது, சுக்ரம் கபம் இவைகளை விருத்திசெய்யும், காட்டுக்கோழி—ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, கபஹரம், நீர்கோழி—பசையுள்ளது, சரீரத்தை வளர்க்கும், கபம் செய்யும், குருவானது, வெள்ளாடு—குரு, பசையுள்ளது, இலகுவானது, திரிதோஷஹரம், தேகத்தை வளர்க்கும், மிகுந்த குளிர்ச்சியில்லாதது, பீநஸநோய்க்கு நல்லது, சரீரத்திலுள்ள திரிதாதுக்கள், ஸப்ததாதுக்கள், ஆகிய இவைகளுக்குப் பொருந்தியிருப்பதால் சரீரத்தை வளர்க்கும், கபம் செய்யாது, இளம் ஆட்டின் மாமிசம்—பத்யமானது, திரிதோஷஹரம், செம்மறியாடு—குருவானது, பசையுள்ளது, பலத்தைக் கொடுக்கும், பித்தம் கபம், இவைகளைச்செய்யும், மேதஸ்ஸை விருத்தி செய்யும் ஆமநோய் செய்யும், தாதுவிருத்திக்கு நல்லது, இனி அனூபமாமிசங்களின் குணங்களைச் சொல்லுவோம்—ஸூகரம்—பன்றி—பித்தம் செய்யும், மதுரமானது, பலத்தைக்கொடுக்கும், வாதஹரம், குருவானது, மல மூத்திரங்களைப் போக்கும், வாதநோய், ரக்தபித்த நோய், இவைகளுக்கு நல்லது, இனி மத்ஸ்யம் (மீன்) முதலிய ஜலஜந்துக்களைச்சொல்லுவோம். மோரிகா—வாதஹரம், பலத்தைக் கொடுக்கும், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், தித்திப்பானது, குரு, பித்தஹரம், கபத்தைச்செய்யும், ருசியைக்கொடுக்கும், தாதுபுஷ்டியுண்டாக்கும், தீபனம்செய்யும், இளைத்தவர்களுக்கு நல்லது, சிலீந்திரம்—கபம் செய்யும், பலத்தைக் கொடுக்கும், மதுரவிபாகமுள்ளது, குரு, வாதபித்தஹரம், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, ஆமவாதத்

தைச்செய்யும், பாம்ப மத்ஸ்யம்—வாதபித்தஹரம், ருசியைக்கொடுக்கும், இலகுவானது, சகுலீ—மலபந்தம் செய்யும், தித்திப்பும் துவர்ப்புமுள்ளது. (கலிகா—தித்திப்பானது, பசையுள்ளது, துவர்ப்புமுள்ளது, ருசியைக்கொடுக்கும், கொஞ்சம் பித்தம் செய்யும், வாதஹரம், பலத்தைக்கொடுக்கும். காக்கீ—தித்திப்பும் கசப்புமுள்ளது துவர்ப்புமுள்ளது, வாதபித்தஹரம், கபத்தைப்போக்கும், ருசியைக்கொடுக்கும், தீபனகுணமுள்ளது, பலத்தையும், வீரியத்தையும் கொடுக்கும், மத்குரம்—வாதஹரம், தாதுபுஷ்டிக்கு நல்லது, பலத்தைக்கொடுக்கும், கபம் செய்யும், இலகுவானது, மத்ஸ்யகர்பம்—மிகவும் தாதுவிருத்திக்கு நல்லது, பசையுள்ளது, புஷ்டியைக்கொடுக்கும், குரு, தக்தமத்ஸயம்—மிகுந்த குணமுள்ளது, புஷ்டியையும் பலத்தையும் கொடுக்கும், மஹாசபரம்—கசப்பானது, பித்தகபஹரம் குளிர்ச்சியானது, தித்திப்புமுள்ளது, ருசியைக்கொடுக்கும், வாயுவுக்கு நல்லது, க்ஷுத்ரமத்ஸ்யம்—மதுரரஸமுள்ளவை, திரிதோஷஹரம், இலகு, ருசியைக்கொடுக்கும், எல்லா காலங்களிலும் உபயோகிக்கத்தக்கவை. அதிசூக்ஷ்மங்கள்—ஆண்மையைப் போக்கடிக்கும், ருசியைக்கொடுக்கும், காஸநோய், வாதநோய் இவைகளுக்கு நல்லது நாதேயங்கள்—நதி மீன்கள்—புஷ்டியைக்கொடுக்கும், குரு, வாதஹரம், கூப்யங்கள்—கிணற்றுமீன்கள்—தாதுவிருத்தி செய்யும், கபநோய், அஷ்டீலம் என்ற வாதநோய், மூத்ரகிருச்சரம் விபந்தம், இவைகளைச்செய்யும், தார்டாகங்கள்—தடாகத்திலுள்ள மீன்கள்—குரு, தாதுபுஷ்டிக்கு ஏற்றது, குளிர்ச்சியானது, பலத்தைக்கொடுக்கும், ஸோரஜம்—ஏரி மீன்கள்—மதுரமானது, பசையுள்ளது, பலத்தைக் கொடுக்கும், வாதஹரம், ஸாமுத்ரம்—ஸமுத்திர மீன்கள்—குரு, அதிக பித்தம் செய்யாது, வாதஹரம், அதிலும் உப்பு சமுத்திரத்திலுண்டான மீன்கள் மலபந்தம் செய்யும், கண் பார்வையைக்கொடுக்கும், ஹ்ராதஜங்கள்—மடுக்களில் இருக்கும் மீன்கள்—தெளிந்த ஜலத்திலிருப்பவைகளாதலால் அவை பலத்தைக்கொடுக்கும். கூபஜங்கள் பனிகாலத்திலும் அதாவது மார்கழி தை மாதங்களிலும், ஸாரஸங்கள் மாசி பங்குனி மாதங்களிலும், நதிஜங்கள் சித்திரை வைகாசி மாதங்களிலும், ஹ்ருதஜங்கள் ஆனி ஆடி மாதங்களிலும், தாடாகஜங்கள் ஆவணி புரட்டாசி மாதங்களிலும், ஹிதமானவை. ஆவணி புரட்டாசி மாதங்களில் நதி மீன்கள் ஆகா, அருவிகளில் இருக்கும் மீன்கள் ஐப்பசி கார்த்திகை மாதங்களில் ஹிதமானவை.

சங்கம் முதலியவைகளின் குணங்கள் இனி சொல்லப்படும்.—சங்கம்—சங்கு, வராடகம்—சோகி (இதுவே பலகரை எனப்படும்) சுக்தி—சிப்பி, சம்பூகம்—சிறு சங்கு, பல்லகம் இதுபோன்றவை கோசஸ்தங்கள் எனப்படும். இவை மதுரம், பசையுள்ளவை, வாதபித்தஹரம் குளிர்ச்சியானது, புஷ்டியைக்கொடுக்கும் தாதுபுஷ்டியைச் செய்யும், காந்தியைக் கொடுக்கும், கபவிருத்தி செய்யும், கர்கடம்—தவக்களை—புஷ்டியைக்கொடுக்கும், தாதுவிருத்தி செய்யும், குளிர்ச்சியானது, ரக்தநோய்களைப் போக்கும், கச்சபம்—ஆமை—பலத்தைக் கொடுக்கும், பசையுள்ளது, வாதஹரம்: ஆண்மையை விருத்திசெய்யும், இனி ஸித்தான்னம் முதலியவைகளின் செய்பாகம், குணம் இவைகள் சொல்லப்படுகின்றன. பக்தம்—அரிசி சாதம்—14 பங்கு தண்ணீரில் நான்கு பலம் அரிசியைப்போட்டு வேகவைத்து கஞ்சியை வடித்துவிட்டால் அது பக்தம் அல்லது அன்னம் எனப்படும்) அதாவது 14 பலம் ஜலத்தில் நான்குபலம் அரிசியைப்போட்டு வேகவைத்து நன்றாக வெந்தபிறகு கஞ்சியைவடித்து எடுப்பது. இந்த அன்னம் மதுரமானது, இலகு மிகச்சூட்டுடன் அன்னத்தைச் சாப்பிட்டால் பலத்தைக்குறைக்கும். ஆறின வரண்ட அன்னம் ஜீரணமாவது கடினம். மிகவும் நைந்துபோன அன்னம் சரீரத்திற்குத் தெம்பைக் குறைக்கும், நன்றாக வேகாத அன்னம் ஜீர்ணமாவது கடினம், நீர் அன்னம் சுவாஸம்: காஸம், பீனஸம் இவைகளைச் செய்து சரீர பலத்தையும் நிறத்தையும் போக்கடிக்கும், மலபந்தம், வாதபந்தம் இவைகளையும் செய்யும். தக்ரஸித்தான்னம்—மோரில் தயாரான அன்னம்—கிரஹணீ, மூலநோய் இவைகளுக்கு நல்லது, சரீரத்தில் சிரமத்தை நீக்கும், வாதஹரம், பலத்தைக் கொடுக்கும், கபம், பித்தம், ரக்தம், இவைகளை விருத்தி செய்யும். வறுத்த அரிசியால் தயாரான அன்னம்—ருசியைக்கொடுக்கும், கபஹரம், லகுவானது, வாதபித்தஹரம் மலபந்தம் செய்யும், சுரம், க்ஷயம், அதிசாரம், இவைகளுக்கு நல்லது, உசிதமான காலத்தில் அரிசியை ஜலத்தில் நன்றாகக்கழுவி அதைச்சமையல்செய்து கஞ்சியை வடித்துவிட்டு கொஞ்சம் நெய்சேர்த்து அதில் ஓர் தணலைவைத்து ஒரு நாழிகைக்குப்பிறகு தணலுடன் மேலாக அன்னத்தை விலக்கிவிட்டு மீதி அன்னத்தை உபயோகிப்பது மிகவும் நல்லது. யவாகூ கஞ்சியின் பேதம்—ஆறு மடங்கு ஜலத்தில் தயாரான கஞ்சி யவாகூ எனப்

படும். இதில் திரவபாகம் குறைந்திருக்கும். இது மலபந்தம் செய்யும், தாகம், சுரம், இவைகளுக்கு நல்லது, மூத்திரப்பையை சோதிக்கும். விலேபீ—இது கஞ்சியின் ஓர் பேதம்—நான்கு மடங்கு ஜலத்தில் தயாரான கஞ்சிக்கு விலேபீ எனப்பெயர் இதில் திரவியம் மிகுந்திருக்கும், இது தீபனத்தைக் கொடுக்கும், பலத்தை அளிக்கும், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, மலபந்தம் செய்யும், இலகு. புண்களுக்கும், கண்ணோய்களுக்கும் நல்லது, திருப்தியைக்கொடுக்கும், தாகம், சுரம் இவைகளைத் தணிக்கும். ஆமசூலத்தைப் போக்கடிக்கும், மதுரமானது, தீபனம்செய்யும், ருசியையும் புஷ்டியையும் கொடுக்கும், பேயா—கஞ்சியின் பேதம்—14 மடங்கு ஜலத்தில் தயார் செய்தது பேயா எனப்படும். வயிற்றுநோய், சிரமம், சுரம், விரைப்பு அதிசாரம், இவைகளுக்கு நல்லது, ருசி, அக்னிபலம், இவைகளைக் கொடுக்கும் இலகுவானது, தோஷங்களையும் மலத்தையும் அனுலோமப்படுத்தும் வியர்வையுண்டுபண்ணும், மண்டம்—கஞ்சியின் பேதம்—14 மடங்கு ஜலம்விட்டுத்தயாரித்துத் தெளிவாக எடுத்துக் கொள்ளுவது மண்டம் எனப்படும். இது மலபந்தம் செய்யும், லகுவானது, குளிர்ச்சியானது, தீபனம் செய்யும், தாதுக்களை ஸமப்படுத்தும், குழாய்களுக்கு மிருதுத்தன்மையைச் செய்யும், பித்தநோய், சுரம், கபநோய், திருகிருப்பு இவைகளைப் போக்கும், வறுத்தயவத்தால் தயாரிக்கப்பட்ட மண்டத்திற்கு வாட்யமண்டம் எனப்பெயர், அரிசியால் தயாரிக்கப்பட்டால் அது லாஜமண்டம் எனப்படும். வாட்யமண்டம்—இலகுவானது, மலபந்தம் செய்யும், சூலம் எரிச்சல், இவைகளுக்கு நல்லது, திரிதோஷங்களுக்கு நல்லது, புதுஜ்வரத்தில்கூட இது பேய்புடன் திப்பிலியுடன் சேர்த்து உபயோகித்தால் நன்மைசெய்யும். லாஜமண்டம்—இலகுவானது, மலபந்தம் செய்யும், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, பாசன தீபனதுமுள்ளது அதிசாரம், கிரஹணி, மூலம், அரோசகம், இவைகளுக்கு நல்லது, திரிதோஷஹரம், அஷ்டகுணமண்டம்—கஞ்சியின் பேதம்—பாசிப்பருப்பு ஒரு பாகம், அரிசி இரண்டுபாகம், எடுத்து இளவறுப்பாக வறுத்து (முன்போல) ஜலம்விட்டு வேகவைத்து அதில் பெருங்காயம் இந்துப்பு, கொத்தமல்லிவிதை, திரிகடு, எண்ணெ, இவைகளைத் தேவையானவளவு சேர்த்துத் தயாரிக்கவேண்டும், இது திரிதோஷங்களுக்கும் சுரத்திற்கும் நல்லது, ரக்தத்தை விருத்திசெய்யும், பசியை யதிகப்படுத்தும், ஜீவசக்தியை அதிகப்படுத்தும் மூத்திரப்

210223

பையைச் சுத்திசெய்யும், ஸாரம்—ஆகாரங்களுக்குள் உயர்ந்ததாகவும், அதிக ஆனந்தத்தை யுண்டுபண்ணுவதாகவுமுள்ள ஸாரம் என்ற பானத்தை அனைவரும் உபயோகிக்கவேண்டும். ஷடி பானத்தை உபயோகிக்காதவர்களுடைய பிறவியே வியர்த்தமெனலாம், ஷடி பானம் தயாரிக்கும் விதம்—புளியம்பழம் தோலா நான்கை சின்னப்படி ஒருபடி ஜலத்தில் போட்டு பாதியாக (அடுப்பேற்றி) வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் மிளகு தோலா இரண்டு, இந்துப்பு, ஜீரகம், பெருங்காயம், இவைகளை உசிதம்போல எடுத்துப்பொடி செய்து போட்டு பச்சை கொத்தமல்லிக்கீரை கருவேப்பிலை இவைகளையும் உசிதம்போல போட்டு அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைத்து இறக்கி உபயோகிக்கவும், இது வாதஹரம், பித்தகபம் இவைகளைச் செய்யும், ருசியைக்கொடுக்கும், தீபனம் செய்யும். இனி யூஷங்கள் சொல்லப்படுகின்றன. (யூஷம் என்பது கஞ்சியின் பேதம், இதற்கு முன்சொன்ன கஞ்சிகளில் அரிசிக்குருணை சேரும். யூஷங்களில் அரிசிக்குப்பதிலாக வேறு தானியங்கள் சேரும். அதாவது பாசிப்பயர் முதலியவைகளால் தயாரிக்கப்படும் கஞ்சிக்குப் பொதுவில் யூஷம் எனப்பெயர்.) பாசிப்பயர் முதலிய தானியங்களால் 18 மடங்கு ஜலத்தில் தயாரிக்கப்படும் கஞ்சிக்கு வைதல யூஷம் எனப்பெயர், இது பலத்தைக் கொடுக்கும், லகுவானது, ருசியைக்கொடுக்கும், தொண்டையில் இருக்கும் கபத்தைநீக்கும்,முத்கயூஷம்-பாசிப்பயர்கஞ்சி—இது உயர்ந்தது. தீபனம், குளிர்ச்சியானது, இலகுவானது, விரணங்கள், கழுத்துக்குமேல் காணும் நோய்கள், எரிச்சல் கபநோய், பித்தநோய், சுரம், ரக்தநோய் இவைகளுக்கு நல்லது, இதில் புளிப்பு மாதளை, நெல்லிக்காய், இவைகளையும் சேர்த்துத் தயாரித்தால் அது வாதபித்தஹரமாகும், பத்யம், தீபனம் செய்யும், ஸர்வாங்கவியாபி, முத்காமலகயூஷம்—அதாவது பாசிப்பருப்பும் நெல்லிவற்றலும் சேர்த்துத் தயாரிக்கப்படும்யூஷம்-மலபந்தத்தைத் தீர்க்கும், கபபித்தஹரம், தாகம், எரிச்சல், இவைகளைத்தணிக்கும், குளிர்ச்சியானது, மூர்ச்சை, கிறுகிறுப்பு, மயக்கம், இவைகளைப்போக்கும், குளுத்தயூஷம்—கொள்ளுகஞ்சி—குன்மம், மூலம், கபநோய், வாதநோய், அச்மரீ, தூனீ, ப்ரதூனீ, (குன்மத்தின் பேதங்கள்) இவைகளுக்கு நல்லது, கொழுப்பைக் குறைக்கும், பிரமேகத்திற்கு நல்லது, தீபனம்செய்யும், ஸர்வாங்கவியாபி, சணகயூஷம்—கொத்

கொக்கட்டைக்கஞ்சி—உஷ்ணமில்லாதது, துவர்ப்பானது, இலகுவான து, ரக்தபித்தம், பீனசம், காஸம், பித்தநோய், கபநோய், இவைகளுக்கு நல்லது, மகுஷ்டயூஷம்—காட்டுப்பயறு கஞ்சி—பந்தம் செய்யும், பித்தநோய், கபநோய், சுரம், இவைகளுக்கு நல்லது, இலகுவானது, திருப்தியை யளிக்கும், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, பீனஸம், காஸம், இவைகளுக்கு நல்லது, மஸூரயூஷம்—தட்டைப்பயறுகஞ்சி—பந்தம்செய்யும், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், மதுரமானது, பிரமேகத்திற்கு நல்லது. ஆடகீயூஷம்—துவரம்பருப்பு கஞ்சி—மதுரமும் துவர்ப்புமுள்ளது, உலர அடிக்கும், வாதஹரம், பித்தஹரம், கபஹரம், சுரத்திற்கும் கிருமிகளுக்கும் நல்லது, மலவாய்க்கு விரோதமானது, அகஸ்திஸாரம்—மிக மதுரமானது, கரப்புமுள்ளது, வாதகபஹரம், பாண்டு, வீக்கம், அரோசகம், ப்லீஹநோய், குன்மம், சூலம், இவைகளுக்கு நல்லது. இனி பருப்பு வகைகள்—(அதாவது பிரதிதினம் சமையல்களில் அன்னம் முதலியவைகளுடன் கலந்து உபயோகிக்கத் தயாரிக்கப்படுபவை) பாசிப்பருப்பால் தயாரிக்கப்பட்ட பருப்பு இலகுவானது, மலபந்தம் செய்யும், கபபித்தஹரம், குளிர்ச்சியானது, மதுரமானது, கண்களுக்கு நல்லது, வாதஹரம், குல்மாஷம்—பாசிப்பயறு சுண்டல்—சுக்ரத்தை விருத்தி செய்யும். மாஷஸூபம்—உளுத்தம்பருப்பால் தயாரிக்கப்பட்ட பருப்பு—குல்மாஷம்—உளுத்தம் சுண்டல்—(குல்மாஷம் என்ற வடமொழி பாதி வேகவைத்து எடுத்த தானியச்சுண்டலைப் பொதுவில் குறிக்கும்) பசையுள்ளது, தாதுபுஷ்டியைச்செய்யும், வாதஹரம், உஷ்ணம், சிரமத்தைப்போக்கும், பலத்தைக் கொடுக்கும், மதுரம், ருசியைக்கொடுக்கும், ஆடகீஸூபம்—துவரம்பருப்பால் தயாரிக்கப்பட்ட பருப்பு—கபபித்தஹரம், குளிர்ச்சியானது, கொஞ்சம் துவர்ப்புள்ளது, ருசியைக்கொடுக்கும், நெய்யுடன் சேர்ந்தது திரிதோஷஹரமாகும், சாணகம்—கொத்துக்கடலைப்பருப்பு—ருசியைக் கொடுக்கும், மிகவும் பாசனகுணமுள்ளது, கபபித்தஹரம், பலத்தைக்கொடுக்கும், ரக்ததோஷத்தை விலக்கும், மிக வாயுசெய்யாது, காட்டுப்பயறு அல்லது வயல் பாசிப்பயற்றுப்பருப்பு—அல்ப பலத்தைக்கொடுக்கும், பாசன தீபனகுணமுள்ளது, இலகுவானது, கண்களுக்கு நல்லது, புஷ்டியைக்கொடுக்கும், தாதுவிருத்தி செய்யும் கபநோய், பித்தநோய், ரக்ததோஷம், இவைகளை விலக்கும், தட்

டைப்பயறு பருப்பு—மலபந்தம் செய்யும், குளிர்ச்சியானது, மதுரம், இலகுவானது, கபம், பித்தம், ரக்தம், இவைகளின் குற்றங்களை விலக்கும், நிறத்தைக்கொடுக்கும், முறைக்காச்சல்களுக்கு நல்லது, ராஜமாஷஸூபம்—மதுரமானது: பசையற்றது. துவர்ப்புமுள்ளது, மலபந்தம் செய்யும். குருவானது. வாதம் செய்யும், முலைப்பால் விருத்திசெய்யும், ருசியைக்கொடுக்கும், மொச்சைப்பருப்பு—பித்தநோய், ரக்தநோய், இவைகளைச்செய்யும், மூத்திரம் விருத்தியாகும், தாய்ப்பால் விருத்தியாகும், வாயுசெய்யும், விதாஹிகுணமுள்ளது, உஷ்ணமானது, குரு, சோபம், கபநோய், இவைகளைச்செய்யும், சுக்ரத்தை விருத்திசெய்யும், ஸர்வாங்கவியாபி, கொள்ளுபருப்பு—வாதஹரம், காரமானது, துவர்ப்பு விபாகமுள்ளது, கபத்திற்கு விருத்தமாகாது, ரத்தபித்தம் என்ற நோயைச்செய்யும், உஷ்ணமானது, சுவாஸம், காஸம், இவைகளைப்போக்கும். இனி பர்படம் சொல்லப்படுகின்றது. (பர்படம் என்பது அப்பளாம் என்று தமிழில் சாதாரணமாக வழங்கப்படுகின்றது) இந்துப்பு, ஜீரகம், பெருங்காயம், சோடா உப்பு, மிளகு, ஆகிய இவைகளுடன் சேர்ந்த பர்படம் அரோசகத்தை நீக்கும். உளுந்து அப்பளாம்—பலத்தைக் கொடுக்கும், ருசியைக்கொடுக்கும், பாசனமுள்ளது, ஸர்வாங்கவியாபி குணமுள்ளது, குரு, ரக்தபித்தநோயைச் செய்யும், அக்னிபலத்தைக்கொடுக்கும், கபம் செய்யும், மலம் அதிகமாகும், பாசிப்பயறு அப்பளாம்—சுரம், கண்ணோய், காதுநோய், இவைகளுக்கு நல்லது, அரோசகத்தைப்போக்கும், பசையுள்ளது, இலகு, தோஷங்களை விலக்கும். பாசிப்பருப்பும் அரிசியும் சேர்ந்த கிருஸரம்—(பாயஸவகை) இது அல்பபலத்தைக் கொடுக்கும், இலகுவானது, அன்னத்தைக்காட்டிலும் ஜீர்ணமாகக் கடினமானது. பலத்தைக்கொடுக்கும், புஷ்டியையளிக்கும், சிரமத்தையும் போக்கும், குளிர்ச்சியானது, உளுந்தம்பருப்பும் அரிசியும் சேர்ந்த கிருஸரம்—முக்கூபோன்ற அரிசியைக் குருணை செய்தாவது அல்லது முழுதாகவாவது எடுத்து அதில் நான்கில ஒருபங்கு உளுத்தம்பருப்பு சேர்த்து அதற்குத் தகுந்த ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி வேகவைத்து பெருங்காயம், உப்பு, இஞ்சி, இவைகளை உசிதம்போல சேர்த்துத் தகுந்த நெய்விட்டுத் தயாரித்து மாசி பங்குனி மாதங்களில் உபயோகிக்கவும். இதன் குணம்—ஜீர்ணிக்க கடினமானது, குரு, பலத்தைக் கொடுக்கும்,

வாதஹரம், புஷ்டிசெய்யும், மலம் அதிகமாகும், கப பித்தம் இவைகளைச்செய்யும் சுக்ரவிருத்தி செய்யும், ஸர்வாங்கவியாபி, பாயஸம்—இதுவே பாமான்னமெனப்படும்—பாலைக்கொதிக்கவைத்துப் பாதி வற்றினவுடன் அதில் பாலில் எட்டில் ஒருபங்கு அரிசி சேர்த்து வேகவைக்கவேண்டும். இது மிகவும் ஜலமாகவும் கெட்டியாகவும் இராது. இது ஜரிப்பது கடினம், பலத்தையும் தாதுபுஷ்டியையும் செய்யும், குரு, சுக்ரத்தை விருத்திசெய்யும், மதுரபாகம்; பித்தஹரம், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், ஸர்வாங்கவியாபி, கோதுமை பாயஸம்—பலத்தைக்கொடுக்கும், மேதஸ், கபம், இவைகளைச்செய்யும், குருவானது, குளிர்ச்சியானது- பித்தஹரம், வாயுசெய்யும், சுக்ரத்தை அதிகப்படுத்தும், யோலிகா—தமிழில் போளி என்பர். வடநாட்டில் முக்கியமான ஆகாரவஸ்து. கோதுமை போலி—பலத்தைக்கொடுக்கும், கபம் செய்யும், வாதஹரம், குரு, சுக்ரத்தை விருத்திசெய்யும், மதுரபாகம், பித்தஹரம், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், ஸர்வாங்க வியாபி, அங்காரகர்கரீ—கோதுமைமாவை எடுத்து அதில் எட்டில் ஒருபங்கு கடலைமாவைச்சேர்த்து உசிதம்போல ஓமம் பெருங்காயம் உப்பு இவைகளைச் சேர்த்து கொஞ்சம் நெய் விட்டுக்கலந்து ஜலம்விட்டு நன்றாகப் பிசைந்து அடைபோல தட்டி தணலில்போட்டு அப்பளம் காச்சுவதுபோலக் காய்ச்சிச் சிவந்த நிறமாக எடுக்கவும். இது பலத்தைக்கொடுக்கும், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், சுக்ரத்தை விருத்திசெய்யும், இலகுவானது, தீபனகுணமுள்ளது, கபநோய், ஹிருதயநோய், பீனஸம், சுவாஸம், வாதநோய், இவைகளுக்கு நல்லது, மண்டகம்—இலகுவானது, உஷ்ணமானது, திரிதோஷஹரம், சுக்ரவிருத்தி, புஷ்டி, காந்தி, கண்பார்வை, இவைகளைக்கொடுக்கும், பசையுள்ளது, அங்காரிகா—சர்க்கரை, நெய், இவைகளைச்சேர்த்து கையால் நன்றாகப்பிசைந்து தயாரிக்கப்படும் இந்தவஸ்து மிகவும் தாதுபுஷ்டியைச் செய்யும், வாதபித்தஹரம், குரு, இனி வடகங்கள் சொல்லப்படுகின்றன. (வடகம் என்பது தமிழில் வடை எனப்படும்) உப்பு, மிளகு, பெருங்காயம், இஞ்சி, இவைகளைச்சேர்த்து உளுந்தம்பருப்புமாவை வடையாகத்தட்டி நெய் அல்லது எண்ணெயில் தயாரித்த வடை பாக்யவான்களுக்குக் கிடைக்கும். வாதநோய், அரோசகம், அர்திதம் என்ற முகவாதம், நடுக்குவாதம், இவைகளைப் போக்கும். ருசியைக்கொடுக்கும், கபம் பித்தம், இவைகளைச்செய்யும், காஞ்சிகவடை—பெருங்காயம் சேர்ந்த சுத்தமான மோரிரம்பின ஓர் பாத்திரத்தில் உப்பு கடுகு முதலியவைகளைச்சேர்த்துத் தயாரித்த காஞ்சிகவடை வாதஹரமாகவும் கபம் பித்தம் இவைகளைச் செய்வதாகவும் ருசியை யளிப்பதாயும் இருக்கும். பாசிப்பயறு வடை—இலகுவானது, ருசியைக்கொடுக்கும், வாயுவையும், ரக்தபித்தத்தையும் செய்யும், கபம் செய்யும், புஷ்டியையும் பலத்தையும் அளிக்கும், சுக்லத்தை விருத்தி செய்யும், மிருதுவானது, கொஞ்சம் தாகத்தை யுண்டுபண்ணும். (இனி பூரிசொல்லப்படுகின்றது) கோதுமைப் பூரி—கடலைமாவை வேகவைத்து அதாவது ஆவியில் வேகவைத்துத் தேவையான வெல்லத்தைச் சேர்த்தும் அல்லது ஜீரகம், பெருங்காயம், உப்பு, சேர்த்தும் பிசைந்துகொண்டு பிறகு கோதுமைமாவை ஜலம் விட்டுப் பிசைந்து அதை அப்பளம் போல செய்து அதன் நடுவில் கெட்டி கடலைமாவை உருண்டையாகவைத்து அது மறையும்படி அப்பளத்தைச்சுருட்டி மறுபடி முன்போல அப்பளமாக குழவிகொண்டு செய்து காய்ந்த தோசைக்கல்லில் போட்டுப்பதமாக எடுத்துக்கொள்ளவும். இது மதுரமானது, பலத்தைக்கொடுக்கும், சிரமத்தையும் வாதநோய்களையும் தணிக்கும், சுக்ரத்தை விருத்திசெய்யும், புஷ்டியைக்கொடுக்கும், சுவாஸநோய்க்கு நல்லது, ஹ்ருதய நோய்களைத் தணிக்கும், இந்த குணங்கள் வெல்லம்சேர்த்த பூரிக்கு உண்டு. உப்புசேர்த்த பூரியின் குணங்களாவன—இலகுவானது, வாதகபஹரம், அரிசிமாவுகேவர்—(கேவர் அல்லது கீவர் என்ற ஓர் பக்ஷணவகை தென்னாட்டில் தற்காலம் நடமாடுவது. ஆனால் வரும் அதீந்தே) அரிசிமாவை சர்க்கரை சேர்த்துக் கெட்டியான பாலைவிட்டுக் கலந்து ஓர் வஸ்திரத்தில் சேர்த்து பிறகுநெய்யில் பாகபக்வமான பக்ஷ்யம் "கேவர்" எனப்படும். இனி "இண்டரீ" என்ற பக்ஷ்யவகை சொல்லப்படுகின்றது. (இண்டரீ என்பது கொழுக்கட்டை போன்று தயாரிக்கப்படும் வஸ்து) உளுத்தம் மாவு அல்லது பாசிப்பயறு மாவு எடுத்துத் தேவையானவளவு உப்பு பெருங்காயம் இவைகளைச்சேர்த்து ஜீரகம் இஞ்சித்துண்டங்களும் சேர்த்து கையில்பிடித்து (கொழுக்கட்டைபோல) ஜலமும் பில்லும் நிறைந்த ஓர் பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றிக்கொதிக்கவைத்துஜலம் கொதிக்கும் சமயத்தில் முன் சொன்ன கொழுக்கட்டைகளைப் போட்டு நன்றாக வெந்தபிறகு எடுத்துக்கொள்ளவும். புளிப்பு தேவையானவர்கள் கெட்டி கொழுக்

கட்டை வெந்தபிறகு உசிதம்போல சேர்த்துக்கொள்ளலாம். உளுந்துகொழுக்கட்டை—பலத்தைக்கொடுக்கும், ருசியைத்தரும், வாதஹரம், குரு, சுக்லத்தை அதிகப்படுத்தும், புஷ்டியைச்செய்யும் பாசிப்பயறு கொழுக்கட்டை—இலகுவானது, அரிசிமாவு பலகாரங்கள் அதிகபலம் கொடுக்காது, விதாஹி குணமுள்ளது, தாதுவிருத்திக்கு விருத்தமானது, குரு, உஷ்ணம், கபம், பித்தம், செய்யும், கோதுமை பக்ஷணங்கள்—பலத்தைக்கொடுக்கும், வாதபித்தஹரம் மற்ற தானியங்களால் செய்யப்பட்டவை—வாயுவைச் செய்யும், குளிர்ச்சியானது, குருவானது, துவர்ப்புள்ளது, உளுந்தால் தயாரிக்கப்படும் பக்ஷ்யங்கள்—பலத்தைக்கொடுக்கும், கபம் பித்தம், செய்யும், நெய்யில் தயாரிக்கப்படுபவை—பலத்தைக்கொடுக்கும், வாதபித்தஹரம், எண்ணெயில் தயாரிக்கப்பட்டவை—கண் பார்வையைக் கெடுக்கும், வாதஹரம், உஷ்ணம், பித்தம் ரக்தம் இவைகளைத் தூஷிக்கும், அரிசிமாவு அல்லது கோதுமைமாவு முதலியவைகளைப் பாலில் கலந்து தயாரிக்கப்படும் பக்ஷ்யவகை வாதபித்தஹரம், ஹிருதயத்திற்கு ஹிதம், சுக்ரவிருத்தி செய்யும், இனி பானகவகை சொல்லப்படுகின்றது—திராக்ஷை, புளி, பேரீச்சம்பழம், இவை முதலியவைகளைக் கஷாயம்செய்து சர்க்கரை அல்லது கல்கண்டு சேர்த்து அதில் மிளகு, இஞ்சித்துண்டம், பச்சைக்கற்பூரம், சாதுர்ஜாதம் இவை முதலியவைகளை உசிதம்போல சேர்த்துத்தயாரிக்கப்படுபவை பானகமாகும். அம்லபானகம் அதாவது புளிப்புபானகம், அனம்லபானகம் அதாவது புளிப்பில்லாத பானகம் எனப்பானகம் இருவகைப்படும். இது மூத்திரத்தை அதிகப்படுத்தும், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, பிரீதியைக்கொடுக்கும், தாகம் சிரமம், இவைகளைத் தணிக்கும், பானகத்தில் சேரும் சரக்குகளைக்கொண்டு அதன் குணத்தைச்சொல்லவேண்டும். திராக்ஷபானகம்—ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, மூத்திரத்தை அதிகப்படுத்தும், தாகம், கிருகிருப்பு, இவைகளை விலக்கும். பேரீச்சம்பழபானகம்-வாதம், பித்தம் இவைகளைப்போக்கும், சிரமத்தைத்தணிக்கும், வாந்தி, எரிச்சல், மயக்கம் இவைகளைப்போக்கும் இலந்தைப் பழபானகம்—ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, விஷ்டம்பிகுணமுள்ளது, மாங்காய்பானகம்—வாதஹரம், பிரதிதினம் சாப்பிட கபம் பித்தம் இவைகளைச்செய்யும், மாம்பழபானகம்—மதுரம், உஷ்ணமானது, குரு, பித்தம்செய்யும், ருசியைக்

கொடுக்கும், கபம்செய்யும், பலத்தைக்கொடுக்கும், நிறத்தைக்கொடுக்கும், வாதஹரம், தாதுபுஷ்டி செய்யும், கொத்தமல்லிவிதைபானகம்—மல்லிவிதையைக் கல்கமாக அரைத்து ஜலத்தில் கலக்கிச்சர்க்கரைசேர்த்து நிலாவில் வைத்திருந்து உபயோகிக்க—மிகவும் குளிர்ச்சியானது, மிகவும் பித்தஹரம் மூத்திரக்கடுப்பை நீக்கும், எலுமிச்சம்பழ பானகம்—எலுமிச்சம்பழரஸம் ஒருபங்கு, சர்க்கரை ஆறுபங்கு சேர்த்து (உசிதமான ஜலம்விட்டு) கிராம்பு, மிளகு இவைகளையும் வேண்டியவளவு சேர்த்து உபயோகிக்க—மிகப்புளிப்பானது, வாதஹரம், தீபனம்செய்யும், ருசியைக்கொடுக்கும், எல்லா ஆகாரத்தையும் பாசனம் செய்யும். இனி ராககாண்டவம் என்றவகை சொல்லப்படுகின்றது. (முரபா என்றதினுசே ராககாண்டவம் எனப்படும்) மாங்காய் முரபா—மாங்காயைத் தோல் நீக்கி இரண்டு மூன்றாகத்துண்டம்செய்து நெய்யில் கொஞ்சம் வதக்கிச்சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு நன்றாக வெந்தபிறகு அதை எடுத்து ஏலம், மிளகு, பச்சைக்கற்பூரம், இவைகளைப்பொடிசெய்து போட்டு ஜாடியில் பத்திரப்படுத்தவும். இது புஷ்டியையும் பலத்தையும் கொடுக்கும், பித்தநோய், வாதரக்தம், அரோசகம், இவைகளை நீக்கும், பசையுள்ளது, குரு, சிரமத்தைப் போக்கடிக்கும், மிகவும் மதுரமானது, சர்க்கரை, சௌவர்சலவணம், இந்துப்பு, விருக்ஷாம்லம், ஈச்சங்காய், நாவல்பழரஸம், இவைகளைச்சேர்த்து கடுகுகலந்து தயாரிக்கப்படும் ராககாண்டவங்கள் உண்டு. தித்திப்பு, புளிப்பு, முதலிய ரஸங்களைச்சேர்த்துப் பலவிதமாக காண்டவங்கள் தயாரிக்கப்படலாம். அவை தீபனம், புஷ்டி, ருசி, தீக்ஷ்ணம், என்ற குணங்களுடன் சிரமத்தைப் போக்கும், ஹிருதயத்திற்கு நன்மைசெய்யும். இனி ரஸாலா சொல்லப்படுகின்றது. இதற்கு சிகரிணீ என்ற வேறுபெயரும் உண்டு. வேண்டியவளவு தயிரை எடுத்து ஓர் வஸ்திரத்தில் கட்டித்தொங்கவிட்டால் சில நாழிகைகளில் அதிலிருக்கும் நீர் வடிந்துவிடும், (இந்த நீருக்கு மஸ்து எனப்பெயர்) பிறகு துணியைப்பிரித்து அதிலுள்ள தயிரை எடுத்து சரியளவு சர்க்கரையும், பாதியளவு பாலும் சேர்த்து நன்றாகக்கலந்து பிறகு அதில் மிளகு ஏலம், பச்சைக்கற்பூரம் சேர்த்துவிட்டால் அது ரஸாலா எனப்படும். வேறுவழியாகவும் ரஸாலா தயாரிக்கலாம். அதாவது முன்போல தயிர் எடுத்து ஜலம் நீக்கி சரியளவு சர்க்கரை சேர்த்து அதில் தேன், நெய், மிளகு, ஏலம்,

210223

முதலியவைகளைச்சேர்த்து நன்றாகக்கலந்துவிட அது ரஸாலர் ஆகும். இதற்கு சிகரிணீ, மார்ஜாரீ, மார்ஜிகா, என மூன்று வேறு பெயர்கள் உண்டு. இது சுக்லத்தை அதிகப்படுத்தும், பலத்தைக் கொடுக்கும், ருசியைத்தரும், வாதபித்தஹரம், பசையுள்ளது, குரு, பீனசத்தைப் போக்கடிக்கும். பரித்தம்—(இது ஓர்வகை பக்ஷணம்) உப்பு மிளகுபொடி தூவி பெருங்காயம்சேர்த்து அக்னியில்பாகம்செய்து எலுமிச்சம்பழ ரஸத்துடன் சேர்த்துத்தயாரிக்கப்படும்பரித்தம் வாதஹரமாகும், கபத்தைப்போக்கும், வயிற்றுக்குப் போதிய ஆகாரமாகும். ஆர்த்ரகம்—இஞ்சியை நன்றாகக்கழுவி பிறகுபில்லைகளாக நறுக்கி நெய்யில்போட்டு அதில் இந்துப்பு, மிளகு, ஜீரகம், கருஞ்ஜீரகம் இவைகளைப் பொடிசெய்து போட்டு பிறகு கடலை வறுத்துப்பொடிசெய்து அந்தப்பொடியையும் போட்டு பெருங்காயம் சேர்த்துப் பதத்தில் பத்திரப்படுத்தவும். அவல்—குரு, பலத்தைக்கொடுக்கும், கபம் செய்யும், வாதஹரம், ஜீர்ணமாவது கடினம் சுக்லம் விருத்திசெய்யும், ருசியைக்கொடுக்கும், ஆமநோய், விஷ்டம்பம் இவைகளைச்செய்யும். பொரி—மிகவும் இலகுவானது, குளிர்ச்சியானது, பலத்தைக்கொடுக்கும், கபபித்தஹரம், வாந்தி, அதிசாரம், எரிச்சல், மேதஸ், பிரமேஹம், தாகம், இவைகளைப் போக்கும். ஹோலா—பயறு தானியங்களைப் பாதிபக்வம்செய்து சட்டியில்வறுத்தால் அவை ஹோலா எனப்படும். இவை அல்பவாயு செய்யும், மேதஸ் கபம், இவைகளை யுண்டுபண்ணும். வேஸவாரம்—சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கொத்தமல்லிவிதை, ஜீரகம், மாதளை, தேசாவரம், இவைகளின் கூட்டிற்கு வேஸவாரம் எனப்பெயர். இது குரு, பசையுள்ளது, பலத்தைக்கொடுக்கும், வாதத்தைத் தணிக்கும், புஷ்டியைக் கொடுக்கும், விசேஷித்து மலத்தைப் போக்கடிக்கும்.

இனி ஆயுர் விசாரம் செய்யப்படுகிறது—வைத்தியன் முதலில் கவனத்துடன் நோயாளியின் ஆயுர்பாவத்தைப் பரீக்ஷிக்கவேண்டும். நோயாளிக்கு ஆயுர்பாவம் பலமாக விருந்தால் அவனுக்குச்செய்யப்படும் சிகிச்சைக்குப் பலன் உண்டு. இனி தீர்க்காயுசின் லக்ஷணங்கள்—நோயாளியின் பார்வை இனிமையாகவும் காதுகளும் மேல் தோலும் இயற்கையாக விருந்து வாசனையின் உணர்ச்சியும் ஒழுங்காக இருந்தால் நோயாளி தீர்க்ககாலம் ஜீவிப்பான். கால்களும் கைகளும் சூட்டுடன் கூடியும், சரீரத்தில் எரிச்சல் அல்பமாகவும், நாக்கு மிருதுவாகவும், இருந்தால் நோயாளி ஆயுர்பலமுள்ளவனாவான்.

சிலாஜது ரஸாயனம். (Best blood purifier and enricher)

சோகை, பாண்டு, காமாலை, இவைகளை யொட்டிய கைகால் வீக்கம், லிவர் பெருத்திருத்தல், பசியின்மை, ரக்தம் அதிகஜலமாகி விடுதல், ரக்தக்குறைவு, கைகால் சோர்வு, தூக்கமின்மை, முதலிய பல வியாதிகள் ரக்த தோஷத்தால் காணுகின்றன. அனேகமாக மனிதர்களுக்குள் காணும் பல நோய்கள் ரக்த தோஷத்தையும் ரக்தக்குறைவையும் ஒட்டியே காணுகின்றன. சிலாஜது ரஸாயனம் இந்நோய்களில் ஒப்புயர்வற்றது. இதில் கல்மதம், சுவர்ணமாக்ஷிக சிந்தூரம், அயச்சிந்தூரம், முதலியவை சேர்ந்துள்ளன. தினம் காலையில் ஒரு மாத்திரையும் சாயங்காலம் ஒரு மாத்திரையும் ஜலம் விட்டு விழுங்கவேண்டும். ஒரு மாத மருந்து விலை ரூ. 6. தபால் செலவு வேறு.

தந்தரோக நிவாரணீ (A sure cure for Pyorrhoea)

பற்களிலும் அதன் அடி ஈகிர்களிலும் பல நோய்கள் காணுகின்றன. பற்களில் பல காரணங்களால் வலி முதலியவை உண்டாகின்றன. ஈகிர்களில் புண்கள் உண்டாகி சீ பிடித்து பல நோய்கள் காணுகின்றன சிலருக்கு ஒன்று அல்லது இரண்டு ஈகிர்களில் இவ்விதம் புண் உண்டாகின்றன. சிலருக்கு ஈகிர்கள் முழுவதிலும் இந்நோய் காணுகின்றது. இதற்கு ஆங்கிலத்தில் Pyorrhoea (பையோரியா) என்பர். இதற்கு ஆங்கில வைத்யர்கள் பற்களைப் பிடுங்கி விடுவதுதான் சிகித்சையென்பர். மனிதன் ஆரோக்யத்திற்குப் பற்கள் அவசியம் தேவையான வஸ்து. ஆகவே அதைப் பிடுங்கி விடுவதென்பது தகாத காரியமாகும். தந்தரோக நிவாரணி பற்களில் காணும் வலி, முதலியவைகளை விலக்குவதுடன் பையோரியா வியாதியை அடியோடு நிவர்த்திசெய்து விடுகின்றது. இத் தைலத்தைப் பஞ்சில் தோய்த்து வியாதியுள்ள இடத்தில் தினம் மூன்று தடவை தடவி கால்மணி வைத்திருந்து பிறகு வென்னீர் விட்டு கொப்பளித்து விடவேண்டும். வியாதி கடுமையாக விருந்தால் தைலத்தில் அரை அவுன்ஸ் அப்படியே வாயில் விட்டுக் கொண்டு பற்களிலும் நன்றாகப்படும்படி கால்மணி அல்லது அரை மணிவரையில் வைத்திருந்து பிறகு முன்போல வென்னீரை விட்டுக்கொப்பளித்துவிடவேண்டும். இவ்விதம் தினம் மூன்று தடவை செய்யவேண்டும். ஒரு வாரம் அல்லது பத்து நாளில் பூர்ண குணம் கொடுக்கும். பற்களைப் பிடுங்கவேண்டிய அவசியமிருக்காது. ஒரு அவுன்சு மருந்து விலை ரூ. 1. தபால் செலவு வேறு.

Registered No. M. 4018.

க்ஷயாந்தகரஸம்.

க்ஷய நோய்களுக்கு (Pulmonary Tuberculosis) ஓர் புமர்வற்ற மருந்தெனச் சுதேச நூல்களில் கூறப்பட்ட தாளகட பஸ்மம் வைக்ராந்த பஸ்மம், ஸ்வர்ணமர்க்ஷிக சிந்தூரம், ஆகிய மூன்றும் அளவுப்படி சேர்க்கப்பட்டு க்ஷயாந்தக ரஸமென்ற பெ ருடன் வெகுகாலமாக அநுபவத்தில் பரிசீலிக்கப்பட்ட இம்மரு க்ஷயநோய்களில் மிகுந்த குணம் கொடுக்கக்கூடியது. சுமார் நாட்களுள் காய்ச்சல் முதலியவைகளைக் குறைத்துச் சில மா களுக்குள் பூர்ண சுகத்தை அளிக்கின்றது. 4 அல்லது 5 மா களுக்குள் க்ஷயநோய் பூர்ணமாக நிவர்த்தியாகும். இத்து ஸ்வர்ண பஸ்மம் சேர்த்துச் சாப்பிடுவதும் நாகபலா லேகியத் அநுபானமாகக் கொள்வதும் மிகவும் நல்லது.

க்ஷயாந்தக ரஸம்	ஒரு மாத மருந்து விலை ரூ.	10
ஷை ஸ்வர்ண சிந்தூரத்துடன்	ஷை ஷை விலை ரூ.	20
நாகபலாலேகியம்	ஷை ஷை விலை ரூ.	5

தபால் செலவு வேறு.

மருந்தைக் காலை 6-மணி, சாயங்காலம் 6-மணி ஆக இரு வேளைகளில் தேனில் குழைத்துச் சாப்பிட வேண்டும். அ கோதுமை, பருப்பு, தயிர், பால், நெய், வெண்ணை, பாதாம்பரு கற்கண்டுபருப்பு, ஆரஞ்சு, கொடிமுந்திரிப்பழம், ஜீர்ணமாகக்கூ காய்கறிகள் முதலியன புஷ்டியாகச் சேர்த்துக்கொள்ளவும். சு காய்ச்சல் இருந்தாலும் ஸ்நானம் கூடாது. காய்ச்சல் நின்ற பி ஸ்நானம் செய்யலாம்.

விலாசம்:—

பண்டிட் நாராயண அய்யங்கார்

2, நெ. போலீஸ் ஸ்டேஷன் மேல்புரம் சந்து, மதுரை.

S.F. 259A-6—1,00,000—30-1-84.