

## வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதிரி தகுதிகை  
பிரதி ஆங்கிலமாகும் முதலில் நாள் 8 NOV 1930

Vol. 2 October 1940 No. 11

## வினா கீழைக் கோணம்

ரஸாயனம் அல்லது காயகல்பம். (பத்திரகாதிய) 1-16

கிள்கள் முனை 17--24

## പ്രഞ്ചിട്ട നാരാധരണമ്പയങ്കര

## விஜயம்பாடு விதைசூடு.

வருஷ சந்தா:

மரதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு என 8

உள் நாட்டுக்கு மு. 2

१-कंड ५

வெளிநாட்டிக்கு மு. 3

4-5-2

## കിട്ടുക്കുമ്പിട്ടൻ—

## Pandit, S. NARAYANA IYENGAR.

## **Editor and Publisher**

No. 2, Police Station West Lane, Madura.

வெங்கடேஷ்வர் இயக்கும் பதினாறாம் :—40.

విలు 0-3-0

குழந்தைகளுடைய ஆரோக்யம் முதலியவை  
களுக்குதின்றியமையாத

## ப ய ஸ் ட ர

ஆயுர்வேதசார்ய V. B. நாராஜ சாம்ஹிகன்  
அவர்களால் ஆயுர்வேத முறைப்படி நயாகிக்கப்  
பட்டது.

**பால் கொடுக்கும் தாய்மார்க்கங்க்கு அவசியம்**  
**மானார் சிறந்த ரஸாயனம்.**

இது தாய்ப்பாலின் அளவையும், ஜீவ ஈத்துக்களையும்,  
மிகுதியாக விருத்தி செய்வதுடன் குழந்தைகளுக்குப்  
புத்தி, பலம், ஆரோக்கியம் முதலியவைகளையும் ஈர்ந்மாய்  
அளிக்கிறது. உடமோகிக்கும் வீகம் முதலியவை ரஸா  
யனத்துடன் அனுப்பப்படும். விலை நூய் 2-4-0 தான்  
தபால் சிலவு வீவு.

**கிடைக்குமிடம்:-**

**ஆத்ரேய ஆயுர்வேத ஓர்க்ஸ்,**  
தென் நூர் ரோட் திருச்சியைப்பள்ளி.  
  
**ஸஹஸ்ரயோகம்.**

இது மகிழ்யன தேசத்தில் பிரசித்தமான ஓர் வட  
குழுமம் அவத்ய நாளின் தமிழ் மொழி பெயர்ப்பு. இந்  
ஏதே மதுசரித்தே மகிழ்யனத்தில் மருந்து முறைகள்  
நம்பிக்கப்படுகின்றன. இச்நாளில் கண்ண முறைகள் 184,  
கிருதமுறைகள் 70, குதலமுறைகள் 85, குரண்  
முறைகள் 89, வெகியமுறைகள் 20, குளிகைமுறைகள்  
13, ஒன்னிமூட்டுகள் 75, கண்ணேய்களுக்கு மருந்துகள்  
62, காதுபீப்பகளுக்கு மருந்துகள் 6, முக்குநோய்களுக்கு  
மருந்துகள் 6, முகவோக மருந்துகள் 3, தொண்டுட கோய்  
குழுகு மருந்துகள் 6, உள்ளாய் ரோகங்களுக்கு மருந்து  
கூடி, பலவகை மருந்துகள் 153 ஆக இவ்விதம் மொத்தம்  
867 பிரமுந்துகள் வீக்தமாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.  
இது ஒரு தானை வைத்துவிடுவதைய தேவைக்குப் போது  
யானால் புத்தம் விலை ரூ. 1 தபால் களி வேறு.

**கிடைக்குமிடம்--பஞ்சமிட் நாராயணய்யங்கார்**  
**நூ. 2, பெரங்கில் வெட்டுவன் மேற்கு சந்து மதுவர்.**

ரவாயனம் அல்லது காயசல்பம்.

(பத்திராதிபர்)

50. ஆமலகரஸயனம்—இது அஷ்டாங்க ஹிருதயத் தலை மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. இந்த முறை பண்டிட மாளியா அவர்களால் அனுஷ்டிக்கப்பட்டது. பலாசமரம் என்ற புஷ்சமரத்தைக் காட்டில் அல்லது நாட்டில் தேடி பொறுக்கி எடுக்க வேண்டும். அது பச்சை மரமாக இருக்கவேண்டும். அம்மரத்தில் குற்றம் ஒன்றும் இருக்கக்கூடாது. நடுத்தர வயதுள்ள மரமாக இருக்கவேண்டும். அந்த மரத்தை அடிமரம் மாத்திரம் நிற்கும்படி வைத்துக்கொண்டு மேல்பாகத்தை வெட்டி விடவேண்டும். சமார் பூமியிலிருந்து மூன்று அல்லது நான்கு அடி உயரம் வைத்துக் கொண்டு கிளை பிரியும் பாகத்திலிருந்து வெட்டி விடவேண்டும். வெட்டின பிறகு மரத்தின் உச்சியிலிருந்து சுமார் இரண்டு முழும் ஆழத்திற்கு அம்மரத்தின் நடுவில் துளை போடவேண்டும். அதாவது நமது நாட்டில் பலாசமரம் சமார் மூன்றடி சுற்றாவுள்ளதாக கிடைப்பது கலபத். அம்மரத்தின் நடுவில் குட்டைத்து இருந்து குழும் குழும் பள்ளம் செய்யவேண்டும். பள்ளத்தைச் சுற்றி வருகான்கு பக்கத்திலும் சுமார் ஆறு அங்குலம் கணமுள்ள பாகத்தை நிறுத்தி விட்டு மீதி பாகத்தைக் குடைந்து எடுக்கவேண்டும். அந்தப்பள்ளம் நிறைய நல்ல பழுத்த செல்லிக்கணிகளைப் போடவேண்டும். மேல் வாய்க்கு அதே பலாசபரத்தின் பச்சைப்பல்லை போட்டு ஆனி வெளியில் போகாவேண்ணாம் நன்றாகப் பொருங்கும்படி செய்து மூடி விடவேண்டும். பிறகு மரத்தின் அடியிலிருந்து நுணி வரை பச்சை தர்ப்பத்தால் சுற்றவேண்டும். அதற்குமேல் தாமரை போடையிலுள்ள சேறு அல்லது களி மண்ணால் நான்கு விரல் பிரமாணம் பூசவேண்டும். காற்று விசாமல் அம்மரத்தின் நான்கு பக்கங்களிலும் தட்டி முதலியவை களால் மறைத்து விடவேண்டும். பசும்சாணி ஏருவாட்டிகளை அம்மாத்தையொட்டிச் சுற்றி நான்கு பக்கங்களிலும் நுணி வரை யடுக்கித் திரியிடவேண்டும். புண்காயில்லாமல் நன்றாக ஜ்வாலை விட்டு எறியும் படி செய்யவேண்டும். அதாவது இத்தொலி பச்சைத்தைகளிலும் புழுக்கம் உண்டாகி அதில் உள்ளிருக்கும் செல்லுகிகளிக்கண்டுவே

வேண்டும். இதுதான் பதம். பிறகு முட்டத்தைவிலக்கி விட்டு உள்ளிருக்கும் நெல்லிக்கனிகளை உள்ளிருக்கும் விதை நீக்கி வயிறு நிறைய சாப்பிடவேண்டும். தேன், நெய் இவைகளையும் சேர்த்துக் கொண்டு நீடி கனிகளைச் சாப்பிடவேண்டும். வயிறு நிறைய தேவையான வளவு சாப்பிட்ட பிறகு காய்ச்சின பசும்பாலை வேண்டிய வளவு அனுபானமாகச் சாப்பிடவும். பசி எடுக்கும் பொழுதும் பசும்பாலையே ஆகாரமாகக் கொள்ளவேண்டும். வேறு ஒன்றும் சாப்பிடக்கூடாது. இவ்விதம் ஒரு மாதம் செய்யவேண்டும். அபத்யக்களை இக்காலத்தில் டூர்னபாக ஸிலக்கவேண்டும். பச்சை நிறை கையால் கூட தொடக்கூடாது. குறிப்பு—இம்முறையைச் செய் வதில் அடிப்பிற்கண்ட விஷயங்களை ஞாபகத்தில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது, அவசியம். (1) மரத்தில் பூச்சி புழு வெட்டு இல்லா கூல கெட்டியான மரமாகவும் நடுவைதுள்ளதாகவும் இருக்க வேண்டும். (2) மரம் இருக்கும் இடத்தில் வேர்களுக்குப் பாதாக மில்லைமல் அப்படியே வைத்துக்கொண்டு மேல்பாகத்தாக மாத்திரம் விடவேண்டும். (3) மரத்தின் நடுளில் குடையும்பொழுது மற்றும் பின்து பேர்காமல் கவனிக்குக்கொள்ள வேண்டும். (4) நெல்லிக்கனிகளில் அடிப்படாமலும் காயம் படாமலும் உள்ளவைகளைப் பொறுக்கி எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். (5) அவை கண்ணாக வேகவேண்டும். அதாவது புரசம் ரஸம் பெருஷி அதோடு சேர்ந்து பக்வமாக வேண்டும். புரசம் மரத்தில் ஓர் உப்பு இருப்பதால் அந்த உப்பில் நெல்லிக்கனி பக்வமாலதால் ஓர் அழுர்லக்கியைப் பெறுகின்றது.

51. ஆமலை ரஸாயனம்—இது அஷ்டாங்க ஹிருதயம், அஷ்டாங்க ஈந்திராறும், சரகம், ஆகிய இந்தால்களில் காணப்படுகின்றது. சிங்கிக்கனி ஆயிரம், திப்பிலி ஆயிரம், இவைகளை ஓர் மண்பாளையில் போட்டு நடுவைதுள்ள பலாசமரத்தின் பட்டையைச் சுட்டு சாம்பலாக்கித் தண்ணீரில் கலக்கித் தெளிவு எடுத்து முன் வேண்டும். அந்தகள் மூழ்கும்படி பானையில் விட்டு அந்த நீர் முழு வைத்து விரைவாக நீரு எடுத்து நிழலில் உலர்த்திப் பொடிசெய்து விரைவில் ஒரு படிக்காக்கவையும் நான்கு மடங்கு தேன் நெய் இவை

களையும் (சர்க்கரை நீங்கலாக பொடியின் அளவுக்கு நான்கு மடங்கு அளவில் தேன் நெய் இவைகளைச் சேர்த்து எடுத்துக்கொள்ளலும்) சேர்த்துக்கலந்து நெய் பானையில் வைத்து ஆறு மாதம் பூமியில் புதைத்து வைத்துப் பிறகு எடுத்து காலை வேளையில் ஜீரணசக்தியை யனுசரித்து உட்கொள்ளலும்; இம்மருந்து முழுவதையும் உபயோகித்து விடவேண்டும். நூறு வருஷம் அரோகமாக வாழ்க்கை பெறக்கூடும். குறிப்பு—அஷ்டாங்க ஹிருதயத்தில் கடுக்காயும் சேர்த்துச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது. மற்ற நால்களில் கடுக்காய் காணப்படவில்லை.

**42. ஆமலாவட்டிலூறும்—**நல்ல பழுத்த நெல்லிக்களி களைச் சிழிலில் காயவைத்துப் பொடிசெப்து 256 தோலா எடுத்து 21 நாள் நெல்லிக்காய் ரசத்தால் பரவைசொசெய்து (இவ்விடத்தில் ஸரகத்தில் ஆயிரம் நெல்லிக்களைக்கொ இயத்து எடுத்த ரஸத்தால் பாவளை செய்ய வேண்டுமென்ற கூறப்படுகின்றது) தேன், நெய் இவை வகைக்குச் சிக்ஞப்படி நான்கு, திப்பிலிப்பொடி எட்டில் ஒரு பங்கு, சர்க்கரை நாக்கில் ஒரு பங்கு, இவைகளைச் சேர்த்து நெய் பானையில் வைத்து மழை காலத்தில் சாம்பலில் புதைத்து வைத்து மழை காலம் நீங்கின் பிறகு எடுத்து உபயோகிக்காம் முன் குண முண்டாம். குறிப்பு—நெல்லிக்கனிகள் நமது நாட்டில் ஆவணி, பூர்டாசி, மாதங்களில் கிடைப்பது அருமையாக விருந்தாலும் ஹிமாலயம் முதலிய மலைகளில் கிடைக்கக்கூடும்.

**53. சதுப்தாமலக ரஸயானம்—**நெல்லிக்காய், கடுக்காய் இவைகளைச் சமமாக எடுத்து புரசம்பட்டை (பச்சைப்பட்டை) யில் சுற்றி முழுவதும் கனிமன் ஒரு அங்குல கனத்தில் பூசி பக்மசாணி எருளில் புடபாக ரி தியில் வேகவைத்து எடுத்து உள்ளிருக்கும் விதை களை நீக்கி 4000 தோலா எடுத்து உரவில் போட்டு நன்றாக இடித்து தயிர், நெய், தேன், எள்ளுப்பொடி, நல்லெண்ணை, சர்க்கரை, இவை வகைக்குத்தோலா 666 சேர்த்துக் கலக்கி ஆகாரம் எதுவுமின்றி உபயோகிக்க வேண்டும். மருந்து பூர்த்தியான பிறகு கஞ்சி அல்லது பால் ஆகாரம் உபயோகிக்க வேண்டும். பிறகு நெய்யுடன் அரிசி சாதம் உபயோகிக்க வேண்டும். பசுநெய்யால் உப்பங்கமும் யவ-

தான்யப் பொடியால் உடம்பு தேய்த்துக் கொள்ளுதலும் செய்ய வேண்டும். இவ்விதம் மருந்து சாப்பிட்ட காலத்திற்கு இரு மடங்கு காலம் பத்யம் அலுவிடிக்க வேண்டும். இம்முறை முன் முறையைக் காட்டிலும் உயர்ந்தது. இம்முறை அஷ்டாங்கலங்கிரஹத்திலும் சரகத்திலும் காணப்படுகின்றது. குறிப்பு—கனிகள் பச்சையாக இருக்கவேண்டும். புடபாகம் செய்யும் விதம்—பசம்சாணி எருவை அடுக்கி அதன் நடுவில் பேடி களிமன் கவசமிட்ட மருந்தை சற்றும் காயல்வக்காமல் அப்படியே வைத்துத் தீயிட்டு களிமன் சற்று சிவக்கும் பொழுது புடத்தை உடனே கலைத்து மண்ணை ஸீக்கிட்டினிருக்கும் மருந்தை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

**54. சதுர்த்தாமலக ரஸாயனம்—**நெல்லிக்காய், தான்றிக் காய், இவைகளைச் சமமாக எடுத்து முன்போல செய்யும்.

**55. சதுர்த்தாமலக ரஸாயனம்—**கடுக்காய், தான்றிக் காய் இவைகளைச் சமமாக எடுத்து முன்போல புடபாகம் செய்து உபயோகிக்கவும்.

**56. சதுர்த்தாமலக ரஸாயனம்—**நெல்லிக்காய், கடுக்காய், தான்றிக்காய், இவைகளைச் சமமாக எடுத்து முன்போல செய்து உபயோகிக்கவும். குறிப்பு—இந்த 53, 54, 55, 56, முறை களில் மருந்து இடை மொத்தம் தேவை 8000 ஆகின்றது. இந்த மருந்து தீரும் வரையில் வேறு ஆகாரம் கூடாது. அதாலுத பசி எடுக்கும் போதெல்லாம் இம்மருந்தையே சாப்பிடவேண்டும். அதேங மாக 40 நாள் முதல் 60 நாள் வரையில் உடயோகிக்க வேண்டியிருக்கலாம். மருந்து முடிந்த பிறகு மறுபத்தியம் இரண்டு மடங்கு நாள் அலுவிடிக்கவேண்டும். தயிர் சேர்ந்திருந்தாலும் இம்மருந்து இரண்டு மாதத்திற்குள் கெடுவதில்லை.

**57. ச்யவனப்ராசம்—**இது அஷ்டாங்க ஹிருதயம், அஷ்டாங்க சங்கிரஹம் சரகம், முகலிய பல நூல்களில் சொல்லப் பட்டிருக்கிறது. ஆனால் சசாருத்தில் காணப்படவில்லை. தசமூலம், குருந்தெட்டி, கோரைக்கிழங்கு, ஜீவகம் ரிஷபகம், நெய்தல்கிழங்கு,

உருங்துக்கொடி, பயிறுகொடி, திப்பிலி, கர்காடகசிருங்கி, மேதா, கீழ்வாய்நெல்லி, எலம், ஜீவந்தி, (இதை அடபொதியன் என மலையாளத்தில் அழைப்பார்கள்) அகில், திராஸைதி, பெளஷ்கரம், (இது காச்மீரதேசத்தில் உண்டாவது கோஷ்டம் போன்று இருக்கும்). இது கிடைக்காவிட்டால் அதற்குப் பதிலாகக் கோஷ்டத்தை யுபயோக கிக்கலாம்) சந்தனம், பூலாங்கிழுங்கு, வெள்ளைச்சாரடை, காகோலி, கூத்ரகாகோலி காகநாளா, சின்தில்கொடி, சிலப்பூசணிக்கிழுங்கு, ஆடா தோடைவேர், ஆகிய இவை வகைக்குத் தோலா நான்கு எடுத்து இடித்து ஜலம் சின்னப்படி 32 சேர்த்து அதோடு 500 நெல்லிக்கனி களையும் போட்டு அடுப்பேற்றி நான்கில் ஒன்றுக் கற்றவைத்துக் கஷாயம் செய்து வடிகட்டி. அந்தக் கஷாயத்தைத் தணியாக வைத்துக் கொள்ளவும். வெந்த நெல்லிக்கனிகளை எடுத்து அவைகளின் விறைகளை நீக்கி ஓர் இரும்பு பாத்திரம் அல்லது வெங்கல பாத்திரத் தில் போட்டு நல்லலெண்ணை 24 தோலா இடை சேர்த்து வதக்கிப் பிறகு பசுநெய் 24 தோலா சேர்த்து அதில் சர்க்கரை தோலா 200ம் அந்தக் கஷாயத்தையும் விட்டு அடுப்பேற்றி தீயிட்டு பாகு பதம் வரும்பொழுது கீழே யிறக்கி தேன் தோலா 48, மூங்கிலுப்பு தோலா 16, திப்பிலி தோலா 8, கருவாப்பட்டை, எலம், பச்சிலை வகைக்குத் தோலா 1 $\frac{1}{2}$  ஆகிய இவைகளைப் பொடிசெய்து சேர்த்து நன்றாகக் களினி பத்திரப்படுத்தவும். இந்த லேகியத்தை உபயோகிக்க காஸம், சவாஸம், சஷயம், ஹிருதயமிராகம், முத்திரசோகங்கள், சுக்லோகங்கள், தொண்டைக்கம்மல் முத்திய நோய்கள் நீக்கி சரீரம் புஷ்டியாகும். தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும். குறிப்பு—கஷாய சரக்குகள் 35 இவைகளை அளவுப்படி எடுத்து இடித்து பானையில் போட்டு அதோடு நெல்லிக்காய்களையும் ஓர் தணியில் கட்டிப்போட்டு கஷாயம் வைக்க வேண்டும். பிறகு நெல்லிக்காய்களை விடை நீக்கி எடுத்து நல் வெண்ணையை விட்டு இலேசாக வதக்கிக் கொள்ளவும். சக்ரதத் தத்திலும் சரகத்திலும் இதன் அளவு சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அதாவது—முதல் வேலை ஆகாரம் தேவையில்லாமலிருக்கும்படி மருந்தை சாப்பிடவேண்டும். அதாவது ராத்திரி பசி எடுக்கும்படி இருப்பதுதான் மருந்தின் அளவு. தத்காலம் இம்மருந்தை ஒரு தோலா அளவு சாப்பிடுவது வழக்கமாகவிருக்கிறது. இந்த அளவு

சாப்பிடுவதால் அதிக பலனை நாம் காண முடியவில்லை. சாஸ்திரங்களில் சொல்லப்பட்டபடி மிகுந்த பலனை நாம் அனுபவத்தில் அறிய முடியவில்லை. நான்கு தோலானிலிருந்து எட்டு தோலாவளவு சாப்பிடுவதில் பலன் காணப்படுகின்றது. ஆகவே சக்ரதத்தத்தில் சொல்லியியடி அளவை அதிகப்படுத்தியே உபயோகிக்கவேண்டும். இம்மருந்துதச் சாப்பிட்டு அனுபானமாகப் பால் சாப்பிடவேண்டும். ரளாயன முறையில் உபயோகிப்பவர்கள் பாலை மாத்திரம் ஆகாரமாகச் சாப்பிட்டு குழப்பிரிவெசமும் செய்யவேண்டும். சர்க்கரை அல்லது கல்கண்டு அளவுப்படி. எடுத்துப் பாகு வைத்துக்கொள்ளவும். சயவனர் என்ற ஓர் மகர்வி இம்மருந்து உபயோகித்து பலன் பெற்றதால் இந்த லேகியத்திற்கும் சயவனப்ராசம் எனப்பெயர் பிரசித்தமாயிற்று. ப்ராசம் என்ற பதத்திற்கு சாப்பாடு என்பது பொருள். சாகத்திற்கும் அஷ்டாங்க ஹிருதயத்திற்கும் சரக்கு களில் கொஞ்சம் வித்தியாசம் காணப்படுகின்றது. அஷ்டாங்க ஹிருதயத்தில் “கீர்காகோலீ” என்ற சரக்கு காணப்படுகின்றது. சரகத்தில் இது காணப்படவில்லை. சரகத்தில் ‘அபயா’ என்ற சரக்கும் “ரித்தி” என்ற சரக்கும் ஆக இரண்டு அதிகம் காணப்படுகின்றன. இந்த இரண்டு சரக்குகளும் அஷ்டாங்க ஹிருதயத்தில் காணப்படவில்லை. ஆகவே அஷ்டாங்க ஹிருதயத்தில் “காகநாளா மிருதால்லவயா:” என்ற பாடம் ஒரு சமயம் அச்சுப் பிழையாக இருக்கலாம். “காகநாளா மிருதாயா:” என்று இருந்தால் சரகமும் அஷ்டாங்க ஹிருதயமும் ஒத்துப்போகும். சரகத்தில் செல்லப்பட்ட “ரித்தி” என்ற பதத்திற்கு “கீர்காகோலீ” எனப்பொருள் கொண்டால் அதுவும் பொருத்தமாக விடும். இன்றிரண்டு நூல்களுக்கும் உண்மையில் பாடபேதம் இருந்தால் உணர்யாசிரியர்கள் அதை எடுத்துக் காட்டியிருப்பார்கள். ஒது உணர்யாசிரியரும் இந்த பேதங்களை விவரிக்காமலிருப்பதால் இதை அச்சுட பிழையென்றே கருதவேண்டும்.

வில்புசனிக்கிழங்கு ரஸம் சின்னப்படி ஒன்று, பசும்பால் சின்னப்படி எட்டு, பசுநெய் சின்னப்படி ஒன்று, இவைகளைச் சேர்த்து அதில் திப்பிலி, அதிமதுரம், இலுப்பை, காகோலி, பூஜைக்காலி விதை, ஜீவகம், ரிஷபகம், பால் நிலப்புசனிக்கிழங்கு, ஆகிய இவை வகைக்குத்தோலா 1½ இடித்துப் பொடிசெய்து கல்கமாகப் போட்டு கிருதப்தமாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி பத்திரப்படுத்தவும். பிரதித்தினம் காலை வேளையில் ஜீர்ணசக்கியை யனுசரித்துச் சாப்பிடவும். இவ்விதம் சின்னப்படி 32 படி நெய் முழுவதும் உபயோகிக்கவும். கிருதம் ஜீர்ணமான பிறகு பால், நெய், இவைகளுடன் அரிசி சாத மும் உஷ்ண ஜலமும் உபயோகிக்கவும். பூர்ண ஆயுளை அடைவான். குறிப்பு—இது சரகத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. கடுகு காப் முதலை 28 சாமான்களையும் வகைக்குத்தோலா 1½ எடுத்து இடித்து சின்னப்படி நான்கு ஜலம் விட்டு நூர், படியாக வற்ற வைத்துக்கொள்ளவும்.

59. ஆமலகாபோரஸாயனம்-கெல்விக்களிகளை இடித்து 100 தோலா ரஸம் எடுத்து அதில் பாவளைசெய்த கெல்விக்காய்ப்பொடி, தேங்க, சர்க்கரை, வகைக்குத்தோலா 100 இவைகளையும் கடுக்காய், நெல்லீக்காய், தான்றிக்காய், மஞ்சள், ஓரிகை, குருக்கெடாட்டி, வாய் விளங்கய், சிந்திரகொடி, சுக்கு, அதிமதுரம், திப்பிலி, கருங்காலி, இவைகளால் காய்ச்சப்பட்ட கிருதம் தோலா 100-யும் சேர்த்து அதில் சுத்திசெய்த இரும்புப்பொடி தோலா 100 சேர்த்து நன்றாகக் கலங்கு பத்திரப்படுத்தி காலையில் ஒரு தோலா யிடை சாப்பிட்டு சாயங்காலத்தில் பாகிட்டபயறு கஞ்சி அல்லது பாலுடன் அரிசி சாதத்தை நெய்யுடன் சாப்பிடவும். இவ்விதம் மூன்று வருஷம் உபயோகிக்க முன் குணமுண்டாப். குறிப்பு—இது சரகத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது.

60. ஆமலக்கிருதம்-இது சரகத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. ஏல்ல பூமியில் முளைத்து வளர்த்த கெல்விமரங்களில்காலத்தில் பழுத்த கெல்விக்களிகளை இடித்து எடுத்தாலும் சின்னப்படி 8 ஜலம் சின்னப்படி 32, பசுநெய் சின்னப்படி 8, இவைகளைச் சேர்த்து அதில் வெள்ளைச்சாரணத்திலேர் தோலா 128 இடித்துப் பொடி

செய்து கல்கமரகப் போட்டுச்சிறுதீயிட்டு கிருதபதமாக வடிக்கவும். பிறகு அந்த வடித்த நெய்யையும், நிலப்பூரணிக்கிழங்கு ரஸம் சின்னப்படி 1, சுத்தஜலம் படி 32 இவைகளையும் சேர்த்து அட பொதியன்கிழங்கு தோலா 128 இடித்துப் பொடிசெய்து போட்டு கிருதபதமாகக் காய்ச்சி வடிக்கவும். பிறகு அந்த நெய்யில் பசும்பால் சின்னப்படி 32, குருந்தொட்டி, பெருங்குருந்தொட்டி, இவைகளின் கலோயம் சின்னப்படி 1 இவைகளைச் சேர்த்து தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு தோலா 128 அரைத்துக்கல்கமாகப் போட்டு கிருதபதமாகக் காய்ச்சவும். வடிகட்டி அந்த நெய்யை முன்சொன்ன கிரமப்படி செல்லிக்காய் ரஸம் முதலியவைகளைச் சேர்த்துக் காய்ச்சவும். இவ்விதம் இதே கிரமத்தில் நூறு தட்டவை அல்லது ஆரியம் தட்டவை காய்ச்சி வடிகட்டி அந்த நெய்யில் நான்கில் ஒரு பாகம் தேஜையும் சர்க்கரையும் சேர்த்து நெய் வைத்துப் பழுதின மண்பாள்டத்தில் பத்திரப்படுத்தி முன்சொன்ன பத்தியத்துடன் காலையில் ஆர்ணா சக்தியை அனுசரித்து தகுந்த அளவுடன் சாப்பிடுகிறுத்தமிழர்னா மான பிறகு பால், நெய் இவைகளுடன் அரிசிசாதம் சாப்பிடவும். மூன்று வருஷம் இவ்விதம் அனுஷ்டிக்க நூறு வயது மூர்ணமாக ஜீவிப்பதுடன் சகல பின்சிஞரும் விவரும். குறிப்பு—இந்த ஆமலக் கிருதம் சதபாகம் என்றும் ஸஹஸ்ரபாகம் என்றும் இருவிதமாக சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. நூறு தட்டவை காய்ச்சி எடுப்பது சதபாகம். ஆயிரம் தட்டவை காய்ச்சி எடுப்பது ஸஹஸ்ரபாகம். அதாவது சொல்லப்பட்ட சரக்குகளைச் சேர்த்து கிருதபதமாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி பிறகு அந்த நெய்யையே, மருந்து சரக்குகள் சேர்த்து கிருதபதமாகக் காய்ச்சி வடிகட்ட வேண்டும். இவ்விதம் ஒவ்வொரு தட்டவையும் பதமாகக் காய்ச்சி வடிகட்டி தீப்பிகளை விலக்கி விட்டு நெய்யை மாத்திரம் எடுத்துக் கொண்டு மறுபடியும் சரக்குகளைப் போட்டுக் காய்ச்சவேண்டும். இவ்விதம் நூறு தட்டவை அல்லது ஆயிரம் தட்டவை காய்ச்சவேண்டும். இந்த ஆமலக்கிருதத்தில் மூன்று பாகங்கள் வரிசையாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அதாவது செல்லிக்காய் ரசமும் வெள்ளைச்சாரணாத்தி கல்கழும் சேருவது முதல் பாகம். நிலப்பூரணிக்கிழங்கு ரஸமும் அட்டபொதியன் கல்கழும் சேருவது இரண்டாவது பாகம். பாதும் குருந்தொட்டி

வள் கஷோயமும் சதாவரி கல்கழும் சேருவது மூன்றாவது பாகம். இதே வரிசையில் பாகம் செய்யவேண்டும். ஒவ்வொரு பாகமும் நூறு தடவை செய்யவேண்டும். அதாவது சதபாகத்தில் மூன்னூறு தடவையும், வறைவர்பாகத்தில் மூலாயிரம் தடவையும் பாகம் செய்யவேண்டும். இவ்விதம் மூன்னூறு அல்லது மூவாயிரம் தடவை பாகம் செய்தால் கிருதம் பல வழிகளில் சருங்கிவிடும். கணக்கித்தடவையில் கிருதத்தைக் காய்ச்சும்பொழுதுகிருதம் போட்ட அளவுக்கு மிகவும்கவல்பமாகத்தான் கிடைக்கும் என்று உரையில் கழுதியுள்ளார்கள். இந்த ஊகம் தப்பிதம். ஏனெனில் நான்கு பங்கு பால் சேர்த்து ஓர் பாகம் வருவதால்வற்கனவேகல்கங்களில் நஷ்டமாகும்கிருதம் ஈடு செய்யப்பட்டுவிடுகின்றது. பூராவளவும் ஈடு செய்யப்படாவிட்டாலும் கிட்டத்தட்ட மூர்த்தி செய்யப்படுவதை அனுபவத்தில் பார்த்திருக்கிறோம். குருந்தொட்டி என்பது இருவகை. வெளுத்த புஷ்பமுள்ள குருந்தொட்டி ஓர் வகை. மஞ்சள் புஷ்பமுள்ள குருந்தொட்டி. ஓரண்டாவது வகை. இந்த கிருதத்தை நஷ்கம் அல்லது வெள்ளிப்பாத்திரத்தில் பத்திரிப்படுத்தினால் குணம் மிகுஞ்சு இருக்கும்.

**61. ஆழமலகாயாஸ பிரஹ்ம ரவாயனம்—சந்தனம்,** அகரு, தவம், தினிசம், கருங்காலி, சிம்பா, வேங்கை, இவைகளின் உள் வைரபாகங்கள், கடுக்காய், தான்றிக்காய், திப்பிலி, வசய்பு, செவ்வியம், கொடுவேலி, வாய்ணிளங்கம், ஜீவனீயங்கள் அவைகளாவன—ஜீவகம், ரிஷிபகம், மேதா, பறூமேதா, காகோலி, சூரியகாகோலி ஆடபொதியன்கிழங்கு, அதிமதுரம், காட்டு உருந்துகொடி, காட்டு பயறுகொடி, (இந்த பத்து சரக்குகளுக்கும் ஜீவனீயங்களைனப் பெயர்) பிரும்ஹணீயங்கள். அவைகளாவன—சூரியலதா, துக்திகாகுருந்தொட்டி, காகோலி, சூரியகாகோலி, வெள்ளோட்டிழு குருந்தொட்டி, மஞ்சள்ழு குருந்தொட்டி, காட்டுப்பருத்தி, சிலப்பூசணிக்கிழங்கு, ரிஷியகந்தா, (ஆக இந்த பத்து சரக்குகளுக்கும் பிரும்ஹணீயங்கள் எனப்பெயர்) ஸ்தன்ய ஜனனங்கள். அவைகளாவன—விலாமிச்ச வேர், சம்பா, அறுபது நாள் சம்பா, கருப்புவேர், தாப்பவேர், குசம், நாளை, பேய்க்கரும்புவேர், இத்தடம், கந்தப்புல் (இந்த பத்து

சரக்குகளுக்கு ஸ்தன்ய ஜனனங்கள் அதாவது தாய்ப்பாலை விருத்தி செய்பவை எனப்பெயர்) வயஸ்தாபனங்கள். அவைகளாவன—சின் திற்கொடி, கடுக்காய், நெல்லிக்காய், அறத்தை, வெள்ளைக்காக்கண்ட் டான், அட்பதியன்கிழங்கு, அதிரளை, வல்லாரை, சித்தாமல்ளி, வெள்ளைச்சாரணத்தி (ஆகலிந்தபத்து சரக்குகளுக்கும் வயஸ்தாபனங்கள் அதாவது வயதைக் குறைத்துக் காட்டுபவை எனப்பெயர்) இவைகளைச்சமயிடையரக எடுத்து நன்றாக இடித்து பக்து மடங்கு ஜலத்தில் போட்டு பத்தில் ஒன்றாக வற்றவைத்துக் கல்லாயம்செய்து வாட்டி கஷாய சாபான்களின் மொத்த எடையளவு நெல்லிவற்றலை இடித்து வள்ளிரகாயர் செய்து அந்தப் பொடியை நெல்லிக்காய் உடைத்தால் 21 தடவை பாவளைசெய்து உலர்த்தி பிறகு அநில் அந்த கஷாயத்தை விட்டு அடுப்பேற்றி பக்மசாணி எருக்களால் அல்லது மூங்கில் விறகால் சிறுநிரிட்டு எரித்து அந்த கஷாயம் சண்டின வடன் அதை எடுத்து இருப்புத் தகட்டில் பரப்பி நிழலில் உலர்த்தி எண்றாக உலர்த்த பிறகு மாண்தோல் மேல் கல்வாத்தை வைத்து அதில் பொடிசெய்து இருப்பு பாத்திரத்தில் பக்திரப்படுத்திப்பிறகு தீணம் காலையில் ஓரளை ரக்கினை யனுகூலித்து அந்தச் சூரிணத்தை வட்டில் ரூரூ பங்கு அரப்போடி ரேர்த்து கென், கொம், இவைகளில் குழமுத்துச் சாப்பிடவும். இம்முறையை பல பெரியோர்கள் அதைத்துச் சொல்லுகின்றனர். இப்முறை சரகத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது.

62. கேவலாமலக ரஸாயனம்—இரு வருஷ காலம் பக்ம்பால் மாத்திரம் ஆகாராகச் சாப்பிட்டு பகக்கள் நடுவிலே வசித்து வருஷ முடினில் மூன்று கால் உபவாளமிருந்து வைத் தான், அல்லது பஞ்சுணி மாதத்தின் பெளர்னாமியில் நெல்லிமாக் காட்டில் குழமுத்து பருத்த களிகளுள்ள ஓர் மரத்தில் ஏறி கிளைகளின் உண்டாகிப் பழுத்த பழங்களைக் கையால் பறித்து பிரணவத்தை குடித்துப்பிறகு வழிய நிறைய புகிக்கவேண்டும். ரஸாயன பலன் கிடைக்கும். இப்முறை சரகத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது.

63. லோகரஸாயனம்—இது சரகத்திலும் அஷ்டாங்காரித்திலும் காணப்படுகின்றது. இருப்பை நான்கு அங்கு

நீளமும் என் கணமுமின் தகடுகள் தட்டி அவைகளைத் தனாலில் காய்ச்சி முதலில் திரிபலை கஷையத்திலும், பசு முத்திரத்திலும், வாலுருங்கைப்புத்தண்ணீரிலும்,இங்குதீட்புத்தண்ணீரிலும்,பிறகு முருங்கைப்புத்தண்ணீரிலும், தோய்த்து (அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத் தில் நெல்லிக்காய் ரஸத்தில் 21 தடவை காய்ச்சித் தோய்க்கவேண்டுமென்று மாத்திரம் காணப்படுகின்றது) பிறகு அவைகளைத் தீட்துப் பொடிசெய்து அவசியமானால் அரத்தைக்கொண்டு சிறு பொடியாகச் செய்து 400 தோலா பொடியை ஒர் இரும்பு குடத்தில் போட்டு அப்பொடி முழுகும்படி நெல்லிக்காய் ரசத்தை விட்டு மூடிசாம்பலில் புதைத்துப் பிறகு மாதா மாதம் மூடியைத் திறக்கு இரும்பு கரண்டியால் நன்றாகக் கிளரிவிட்டு மறுபடியும் வாய் மூடி புதைத்து வருஷ மூடிவில் திறந்து பார்க்க இரும்பு முழுவதும் கரைந்து காணும். பிறகு வமனவிரேசனங்கள் செய்து கொள்ளாமலேயேன் நேற்றுபானம் மாத்திரம் செய்து சரித்தை ஸ்திக்தமாகச் செய்து கொண்டு உள் அகலம், உள் தீளம், உள் உயரம் இவைகளில் கட்டை விரல் கணு அளவுள்ள ஒர் இரும்பு ஸ்துன் தயார் செய்து ஒரு ஸ்துன் மருங்கும் தென், நெய் இவை வகைக்கு ஒரு ஸ்துனும் எடுத்துக் கலந்து பிரதி தினம் காலையில் சாப்பிட்டு மருங்கு ஜீரணமான பிறகு பால், கஞ்சி இவைகளில் ஒன்றேடு புதிய அரிசி சாதத்தை கெய் கலந்து சாப்பிட வும். இவ்விதம் ஒரு வருஷம்மருங்கு சாப்பிட்டுப்பிறகு ஒரு வருஷம் மருங்கின்றி முன்சொன்ன பத்தியம் மாத்திரம் (மறு பத்தியம்) அனுஷ்டக்க ரளாயன குணங்கள் உண்டாகும்.

**64. தூர்ப்பரஸாயனம்—**இது அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத் தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. சவர்ணாமாக்கிகத்தைச் சிந்துரம் செய்து முன்சொன்னபடி செய்ய முன் குணமுண்டாம்.

**65. ரூப்பரஸாயனம்—**இது சரகத்திலும் அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத்திலும் காணப்படுகின்றது. வெள்ளியைத் தகடு தட்டி முன்போல செய்ய அதிக குணமுண்டாம்.

**66. ஸவர்ணாரஸாயனம்—**இது சரகத்திலும் அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத்திலும் காணப்படுகின்றது. ஸவர்ணாக்க போல செய்து உப்பீயாகிக்க மிருங்க குணமுண்டாம்.

67. ஜூந்திரிசுவாயனம் இமுறை சரகம், அஷ்டாங்கலூரி ரதையம், அஷ்டாங்கலைக்கிரஹம் ஆகியது நூல்களில்காணப்படுகின்றது. இதில் மொத்தம் சரக்குகள்பதினெண்று அவையாவன—ஜூந்திரி, மத்ஸ்யாகஷகம், பிராந்தமீ, வசா, பிரம்மஸாவர்ச்சலா, பிப்பலீ, வலவணம், சங்கபுஷ்டி, சவர்ணம், விஷம், கிருதம், இவைகளுக்குத் தமிழ்ப் பெயர்களாவன—பேய்க்கொம்மட்டி, பொன்னாங்காணி, பிரம்மி, வசம்பு, பிரம்மஸாவர்ச்சலா, திப்பிலி, இந்துப்பு, வெள்ளீக் காக்கணட்டான், கங்கரேக்கு, வத்ஸாமிக்கிழுங்கு, பசுநெய். இவற்றில் பேய்க்கொம்மட்டியின் வேரை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிரம்மஸாவர்ச்சலா என்பது ஸாமர்யஸாவர்ச்சலா என்பதின் ஒர்பேதமெனத் தெரிகிறது. ஸாமர்யஸாவர்ச்சலா என்பது சூரியகாங்கச்சிசடி. அச் செடியின் புஷ்பம் சூரியன் இருக்கும் திக்ஞகநோக்கியிருக்கு மாதலால் அதற்கு சூர்யபக்தா என்றும் பெயர் உண்டு. வெள்ளீக்காக்கணட்டான் கொடியில் வேரை எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும், தங்கக்கை பஸ்மசிந்தாரம் சொய்யாமல் அப்படியே சேர்க்கவேண்டும். பேய்க்கொம்மட்டி முதலான ஏட்டி சரக்குகள் வகைக்கு மூன்றாயவாம்திடை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். தங்கரேக்கு இரண்டியவம், பசுநெய் தோலா 4, காபிக்கிழுங்கு ஒரு திலம் இடை, எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். யவும் என்பது மாவும் என்ற அளவில் நான்கில் ஒரு பாகம். அதாவது மாவும்  $\frac{1}{4}$  தோலா அல்லது  $1\frac{1}{4}$  கிரெயின்சு இடையுள்ளது. ஆகவே யவும் என்பது சுமார் மூன்று கிரெயின்சு இடையுள்ளதாகும். முன் சொல்லிய எட்டி சரக்குகளும் வகைக்கு  $\frac{1}{4}$  கிரெயின்சும் தங்கரேக்கு டீக்ரெயின்சும் நாபிக்கிழுங்கு ஓர் எள்ளுப் பிரமாணமும் எடுத்து நன்றாக அறைத்து நான்குதோலாடாசுரெய்பில் கலக்கி காலையில் சாப்பிடவேண்டும். இவ்விதம் பிரதிதினம் புதிது புதிதாகத் தயார் செய்து சாப்பிடவும். மறந்து ஜீர்ணமான பிறகு பசுநெய் மிகுந்த ஶரிசி சாதம் தேஜுடன் பத்தியம் சாப்பிடவேண்டும். இது ரஸாயன குணங்களைக் கொடுப்பதுடன்குஷ்டம், வெண்குஷ்டம், வாக்நோய்கள், முதலியவற்றையும் விலக்கும். மூளையைப்பற்றின தியாகிகள் தீரும். புத்தி சக்தியை அதிகப்படுத்தும். இம்முறை புத்தியை பிரிக்கும் பிரிக்கும் திலும் இவ்விதமே வர்ணிக்கப்பட்டிருக்கின் முறை முறை போகிப்பதில் காலவளவு ஒரு வருஷமென அஷ்

டாங்கதுவிருதயம் கூறுகின்றது. இம்முறையில் சேரும் சுவர்ணத்தை அப்படியே ரேக்காக சேர்க்கவேண்டுமா அல்லது பஸ்மம் சிந்தூரம் செய்து சேர்க்கவேண்டுமா என்பது ஒர் பிரச்சினை. பஸ்மம் அல்லது சிந்தூரம் செய்தே சேர்க்கவேண்டுமென்பது சிலர் அபிப்பிராயம் அது சாஸ்திர விருத்தம். சுவர்ணத்தைப் பச்சையாக சேர்த்துப் பல ரஸாயன முறைகள் அஷ்டாங்க ஹிருதயத்தில் வியக்தமாகச் சொல் வரப்பட்டிருக்கின்றன என்கிடி ரஸாயனத்திற்குமுந்தன “யங்காலகந்த” என்ற சலோகத்தில் சொல்லப்படும் சது: ருவலயம் என்ற ரஸாயனத்தில் “வைஹிரண்யபத்ரம்” என்று சுவர்ணரேக்கை அப்படியே ரேர்த்துச் செய்யும்படி. சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது. அதற்குமுந்தன பஞ்சாரளிந்தம் என்ற ரஸாயனத்திலும் “வைஹுமசகலம்” என்று தங்கரேக்கை அப்படியே சேர்க்கும்படி வியக்தமர்க்க காணப்படுகின்றது. ஆகவே இதுபோல இவ்விடத்திலும் ரேஷாக உபயோகிப்பது தான் பொதுத்தமாக ஆகும். பச்சையாகச் ரேப்பவை விட பஸ்ம சிந்தூரம் செய்து சேர்ப்பது நல்லதுதானே என்ற கேழ்வி மிகவும் அசம்பாளிதம் “நிஷயஸ்தவேவ ஜாகந்தியோகஸ்யோகஜம் பலம்.” இதன் பொருள்—இரண்டு அல்லது அதிகமான சரக்குகளைச் சேர்ப்பதால் உண்டாகும் குணங்கள் முனிகளுக்குத்தான் புலப்படும். நம் போன்றவர்களுக்கு அது புலப்படாது. ஆகையால் சாஸ்திரங்களில் சொல்லப்பட்ட வழியைப் பின்பற்றி நடப்பாது குற்றமற்ற தாகும். இது போன்ற விஷயங்களில் சாஸ்திரம் பயன்படாது என்பதே. ஆகவே ஐந்திரி ரஸாயனத்தில் தங்கரேக்குகளை அப்படியே சேர்த்து தின்கொறும் புதிதாகத் தயார் செய்து உபயோகிப்பது சாஸ்திர சம்மதம்.

68. திரிபலா ரஸாயனம்—இது அஷ்டாங்க வங்கிரஹம் சரகம் இவைகளில் காணப்படுகின்றது. பிரதிதினம் காலையில் ஒரு முழு கடுக்காயைத் தேன், நெய், இவைகளுடனும், சாப்பாட்டிற்கு முந்தி இரண்டு முழுத்தான்றிக்காய்களை தேன் நெய் இவைகளுடனும், சாப்பாட்டிற்குப் பிறகு நான்கு நெல்லிக்கனிகளைத் தேன், நெய் இவைகளுடனும் சேர்த்துச் சாப்பிட்டு இவ்விதம் ஒரு வருஷம் அதுவிடிக்க ரஸாயன குணமுண்டாம்.

69. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையைச் சமமாக எடுத்து அவரத்து (அவசியமானால் ஜலம் விட்டு) ஒர் இருப்புத் தகட்டில் காலையில் அடைபோல தட்டி வைத்து மறநாள் காலையில் தேன், தண்ணீர், இவைகளில் கலக்கி ஓர்னாசக்தியை யனுசரித்துச் சாப்பிட்டு ஓர்னாமானவுடன் நெய் மிகுந்த ஆகாரம் கொள்ள ரஸாயன குணம் கிடைக்கும். இவ்விதம் ஒரு வருஷம் அலுஷ்டிக்கு பூங்குடியுள் வாழலாம். இம்முறை சரகம் அஷ்டாங்க ஸக்கிரஹம் ஆகிய இந்தாஸ்களில் காணப்படுகின்றது.

70. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலை, அதிமதாம், இவைகளைச் சமவிடையாகப் பொடிசெய்து ஒரு வருஷம் சாப்பிட ரஸாயன குணம் முன்டாம்.

71. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையும் மூங்கிலுட்பும் சமவிடையாகப் பொடிசெய்து முன் போல உபயோகிக்கவேப்.

72. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையும் தீரிப்பலையும் சமவிடைக்கட்டி முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுன்டாம்.

73. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலை சமவிடை பொடி செய்து அந்தப்பொடியின் இடைக்கு தேன், நெய் இவைகளைச் சேர்த்துச் சமமாக எடுத்து முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுன்டாம்.

74. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையும் சர்க்கரையும் சமவிடைக்கட்டி முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுன்டாம்.

75. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையும் இந்துட்பும் சமவிடை சேர்த்து முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுன்டாம்.

76. தீரிப்பா ரஸாயனம்—தீரிப்பலையும் வசப்பும் சமவிடை எடுத்து முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுன்டாம்.

77. தீரிப்பா ரஸாயனம்—ஸாவர்னாம், இருப்பு, வெள்ளி, சூமிரம், கருவங்கம், வெள்வங்கம், இவைகளில் தனித்தனியாக

ஒரு லோஹத்துடன் திரிபலை குணம் சேர்த்து முன்போல உபயோகிக்க முன் குணமுண்டாம். குறிப்பு—70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, இந்த எட்டு ரஸாயனங்களும் சரகம், அஷ்டாங்க ஸிருதயம், அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹம் ஆகிய இந்தால்களில் காணப்படுகின்றன.

78. விடங்கதண்டு ரஸாயனம்—இது அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. வாய்விளங்கத்தை பிரித்துப் புடைத்து உமி நீக்கி உள்ளிருக்குமரிசி தோலா 256, திப்பிலி தோலா 256, ஜீனி தோலா 384, தேன், தெய், நல்லெண்ணே, வகைக்குச் சின்னப்பாடி 4, இவைகளை ஒன்று சேர்த்து ஓர் பாணையில் வைத்து முடியிட்டு மழுகாலத்தில் சாம்பலில் புதைத்து வைத்து எடுத்து ஜீர்ணாசக்தியை ராதாசரித்து உபயோகிக்க முன் குணமுண்டாம்.

79. விடங்கதண்டு ரஸாயனம்—இது கசுருதத்தில் மாத்திரம் காணப்படுகின்றது. முன்போல வாய்விளங்க அரிசி எடுத்து அதிமதுரம் சேர்த்து ஜீர்ணாசக்தியை அனுசரித்து குளிர்ந்த ஸீர் அனுபானத்துடன் சாப்ரிடவும். இவ்விதம் பிரதிதினம் செய்து ஒரு மாதம் முடிய உபயோகிக்க வேண்டும். வாய்விளங்கவரிசியை தேன் சேர்த்து சேங்கொட்டை கஷாயத்தில் உபயோகிக்கலாம். அல்லது தேன் சேர்த்து திராகைஷப்பழு கஷாயத்தில் உபயோகிக்கலாம். அல்லது தேன் சேர்த்து நெல்லிக்காய் ரஸத்துடன் உபயோகிக்கலாம். அல்லது தேன் சேர்த்து சிஂதிற்கொடி கஷாயத்தில் உபயோகிக்கலாம். மருந்து ஜீர்ணாமான பிறகு பாசிப்பயறு, நெல்லிவற்றல், இவை களால் தயாரிக்கப்பட்ட கஞ்சியுடன் உப்பில்லாமல் அல்ப நெய்யுடன் அரிசி சாதம் சாப்பிடலாம். இவை மூலநோய்களை விலக்கும். கிருமிகளைப் போக்கும். மறைக்கும் பலத்தை யளிக்கும்.

80. விடங்கதண்டு ரஸாயனம்—முன்போல வாய்விளங்க அரிசி தயாரித்து சின்னப்பாடி 16 எடுத்து அதை மாவு பண்டங்களை வேகவைப்பாது போல வேடுகட்டி ஆளியில் வேங்கவத்து எடுத்து

அரைத்து ஓர் இருப்பு குடத்தில் போட்டு அது முழுகும்படி தேங்கலந்த ரீர் விட்டு மணம் காலத்தில் விட்டிற்குள் சாம்பலில் புனைத்து நான்குமாதம் கழித்து எடுத்து பஞ்சகர்மாக்கள் செய்து கொண்டு பிரதித்தோம் காலையில் ஜீர்ணசக்தியை யலுசரித்து உபயோகிக்கவும். மருந்து ஜீர்ணமான பிறகு பாசிப்பயறு, நெல்லிக்காய், இவைகளால் தயாரித்த கஞ்சியுடன் உட்பில்லாத அரிசி சாதத்தை சுவல்பு நெய்யுடன் உட்பயோகிக்கவும். மிருதுவான மன் படுக்கையில் படுக்க வேண்டும். ஒரு மாதமான பிறகு அவனுடைய ஸ்கல் அவயவங்களிலிருந்தும் கிருமிகள் வெளிப்படும். அணுதைலம் தடவி மிருதுவான மூங்கில் இடுக்கியால் அவைகளை நீக்கவேண்டும். இரண்டாவது மாதத்தில் சில கிருமிகளும் மூங்கிலுவது மாதத்தில் சில கிருமிகளும் வெளிவரும். அவைகளையும் முன்போலவே ஸ்லக்கவேண்டும். நான்காவது மாதத்தில் பற்கள், நகங்கள், ரோமங்கள், இவை கழன்டு போகும். ஒருதாவது மாதத்தில் நல்ல குணங்கள் உண்டாகும் நல்ல சூரியத்தை கூடியச்சிரியம் உண்டாகும். நல்ல பலமும் சரிதீடனும் உண்டாகும். அவனுக்கு ஸ்காநத்திற்கு அனுஷைலம் உபயோகிக்கவேண்டும். அஜக்ன கஷாயத்தைத் தீட்யக்கும் பொடியாகவும் விலாமிச்சவேர் சேந்த கிணற்ற ரீர் ஸ்காநத்திற்கும் உபயோகிக்கவேண்டும். ஆகார நியமங்கள் இனி சொல்லப்படும் சேங்கொட்டை நெய்ரில் போல கொள்ளவேண்டும்.

81. காச்மர்ய ஃஸாயனம்— குழிமும் பழங்களை இடுத்து பருப்பு ஏடுத்து அவைகளையும் 80வது ஃஸாயன முறைப்படி பக்கவந் செய்து அவ்விதமே உபயோகிக்கவும். இதில் மன் படுக்கை அவசியமில்லை. ஆகாரத்தில் முன்போல் ரீர்பந்தமில்லை. இதில் காய்ச்சின பாறும் சாதமும் சாப்பிடலாம். குணங்கள் முன்போலவே ரக்த பித்த நேரம்களில் இப்ருஷா முக்கியானது. தீப்புஞ்சு கச்சருத்தில் காணப்படுகின்றது.

---

## சித்தர் முறை.

(பண்டிட நாளாயணம்யங்கார் எழுதியது)

இந்து கண்டங்களாக வகுக்கப்பட்ட சித்தர் நால்களில் வாத கண்டம், மந்திரகண்டம் ஆகிய இவ்விருகண்டங்கள் நீங்கலாக மற்ற மூன்று கண்டங்களும் வைத்தியர்களுக்கு மாத்திரம் உபயோக முன்னவைகளாக விருக்கின்றன. இம்மூன்று கண்டங்களும் சேர்ந்து ஒரே புஸ்தகமாகக் காணப்படுகின்றது. இப்புஸ்தகங்களுக்கு ஷெகிரந்தங்கள் எனப் பொதுவாக வடமொழி வைத்யர்கள் பெயரிட்டு அழைக்கின்றனர். தமிழ் வைத்யர்கள் சித்தர்நால் எனப் பொதுவில் கூறுகின்றனர். ரஸ்கிரந்தம் என்ற பதம் ரஸங்களைச் சொல்லும் நூல் என்ற பொருளைக் கொடுக்கும். ரஸம் என்ற சொல் தமிழில் Mercury என்ற பாதரஸத்தை குறிப்பதாகும். ஆனால் வட மொழியில் உலோஹங்கள் நீங்கலாக மற்றவைனத்தையும் குறிக்கும். ஆதலால் ரஸ்கிரந்தமென்றால் ரஸம் முதலிய பல பொருள்களை விவரிக்கும் கிரந்தமெனப் பொருளாகும். வடமொழி ரஸ்கிரந்தங்களில் ரஸம், மஹாரஸம், உபரஸங்கள், சாதாரண ஶவ்யங்கள், உலோஹங்கள், ரத்னங்கள், என வள்ளுக்கள் பிரிக்கப்பட்டிருக்கின்றன சில நால்களில் ரஸமென்றும் உபரஸங்களைன்றும், உலோஹங்களைன்றும், ரத்னங்களைன்றும் நான்கு விதமாகப் பிரிக்கப்பட்டிருக்கின்றன. இவற்றுள் ரஸமென்பது பாதரஸம் ஒன்றே. மஹாரஸங்கள் எட்டு. அவை யாவன—அப்பிரகம், வைகரங்தம், மாகநிகம், விமலா, சிலாஜத್, துத்தம், சபலம், ரஸகம், ஆக எட்டு. உபரஸங்கள் எட்டு. அவையாவன—கந்தகம், கைரிகம், அண்ணபேதி, பதிகாரம் (இதைசிவிக்காரமென்பர்) தாளகம், முனோசிலை, அஞ்சனக்கல், கங்குஷ்டம், ஆக எட்டு. ஸாதாரண ரஸங்கள் ஒன்பது அவையாவன—கம்பில்லம், பாஷாணம், நவாச்சாரம், சோசி, (இதுவே பலக்கர) அக்னிஜாரம், கிரிகிந்தூரம், விங்கம், மிருதார்சிங்கி, ராஜாவர்த்தம், ஆகங்களுண்பது. சில நால்களில் வெங்காரம், ஸ்படிகம், சங்கு, பலப்பக்கல்மணல், போளம், கோபிச்சந்தனம், கடல்நூரை, சிறுசங்கு, முத்துச்சிப்பி, சிந்தூரம், (இது சபசிந்தூரம் என்ற கடைச்சரக்கு) ஆக இந்த 11 சரக்குகளையும்

உபரவுகளென சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது. சிலர் மஹாரஸம் 8, சாதாரணரஸம் 8, உபரஸம் 8, வெங்காரம் முதலிய 11 இவையளைத் தையும் அதாவது 35 சரக்குகளையும் உபரவுகளென அழைக்கின்றனர். (இதை யொட்டியே ரஸ்கிரந்த மென்ற பெயர் இந்துங்களுக்கு இடப்பட்டது.) உலோஹங்கள் ஒன்பது. அவையாவன—சவர்ணம், வெள்ளி, தாமிரம், இரும்பு, (இவை நான்கும் சுத்த லோஹங்களேன அழைக்கப்படுகின்றன) வெள்ளுங்கம், கருவங்கம், (இவையிரண்டும் நூதிலோஹமென அழைக்கப்படுகின்றன.) பிததீரை வெங்கலம், வர்தம் (இம்முன்றும் மிச்சரலோஹமென அழைக்கப்படுகின்றன.) இரத்னங்கள் பத்து. அவையாவன—ஸமர்யகாந்தக்கல், சந்திரகாந்தக்கல், வஜ்ரம், முத்து, புஷ்பராகம், நீலம் (இது இந்திர நீலம்) பத்மராகம், (இது மாணிக்கமெனப்படும்) பவழம், வைதூர்யம், பச்சை, (இதுவே மரகதப்பர்சை) ஆக பத்து. இவற்றுள் புஷ்பராகம் இந்திரநீலம், பத்மராகம், வஜ்ரம், மரகதம் ஆக இந்த ஐந்தும் மஹாரத்னங்களைப்படும்.

ரஸம்—இதை ஆங்கிலத்தில் Mercury என அழைப்பார். இதைத் தமிழில் ரஸம் என்றும் பாதரஸம் என்றும் சாதாரணமாக வழங்குவார்கள், கதேச நூல்களைனத்தும் இதைப் பெருமையாகக் கொண்டாடுகின்றன. ஆங்கில வைத்தியத்திலும் இது புதமுப்படுகின்றது. இதைப் பல விதமாக ஆங்கில வைத்தியத்தில் உபயோகிக்கின்றனர். மகோதம், வீக்கம் முதலிய ரோகங்களில் முத்திரம் அதிகரிக்கும்படி மூத்திரக்குண்டிக் காய்களைத் தூண்டுவதில் கிரைற்றதென ஆங்கில வைத்தியத்தில் கொண்டாடப்படும் மருந்து இந்த ரஸத்தைக் கொண்டே தயாரிக்கப்படுகின்றது. இதை அக்னிக்கு ஜயிக்கும்படி செய்து விட்டால் உயர்ந்த கடியகல்பமாகவும் இது ஆகின்றது. இது கந்தகத்துடன் சேர்ந்து பல முறைகளில் காணப்படுகின்றது. இது தக்காலம் பிறதேசங்களிலிருந்து நமது நாட்டிற்குக்கொண்டு வரப்படுகிறது. ஆனால் முற்காலத்தில் கணிகளிலிருந்து நமது நாட்டிலேயே தயாரிக்கப்பட்டதாக நூல்களால் அறியலாகும். கடையில் கடைக்கும் ரஸத்தில் பல தோழங்களிருப்பதால் அவை நிவர்த்தியாவதற்கு அவசியம் சுத்தி செய்யவேண்டும். விங்கத்திலிருந்து ரஸத்தை எடுத்துக் கொள்ளுவதால் சுத்தி வேண்டும்.

இலகுவாக ஆகலாம். ஆனால் ரஸசுத்தி என்பது ரஸத்தில் தோஷங்களை விலக்குவது மாத்திரமின்றி ரஸத்தில் குணத்தையும் உண்டு பண்ணுவதாக விருப்பதால் இந்த சுத்திகளை கூடியவரை செய்து முடிப்பதே உசிதமாகின்றது. ஆகவே ரஸசுத்திகளை ரஸஸ்ம்ஸ்காரங்களென நூல்கள் கூறுகின்றன. ஸம்ஸ்காரமாவது வள்ளுவக்குப்புதிய சக்தியையளிப்பதே. “தவதசைதே ரஸே தோஷா” என்று ரஸத்தில் 12 தோஷங்கள் இருக்கின்றன. அவைகளுள் மூன்று தோஷங்கள் பிரதானமானவை. அவைகளாவன— விஷம், அக்னி, மலம், ஆகியவைகளோ. இவை நிலர்க் தோஷங்கள் எனப்படுகின்றன. நிலர்க்தோஷங்கள் என்றால் இயற்கை தோஷங்களெனப் பொருள். மற்ற தோஷங்கள் செயற்கையில் வந்தன. இவ்விதம் இயற்கையிலும் செயற்கையிலும் ரஸத்திற்கு ஏற்பட்டுள்ள தோஷங்கள் 12-யும் விலக்க ஸம்ஸ்காரங்கள் அல்லது சுத்திகள் செய்ய வேண்டியது. அவசியமாகின்றது. ஸம்ஸ்காரங்கள் 18 விதங்களாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அவையாவன—ஸ்வேதனம், மர்தனம், மூர்ச்சனம், உத்தாபனம், பாதனம், ரோதனம், நியாமனம், தீபனம், அப்பிரக்கராஸமானம், சாரணம், கர்பத்ருதி, பாஹ்யத்ருதி, ஓரணம், கரங்கம், ஸாரணம், கராமனம், வேதம், யோகம், ஆக இவ்விதம் 18. சிலர் இவைகளுடன் அலுவாஸனம் என்பதையும் சேர்த்து 19 ஸம்ஸ்காரங்கள் என்கின்றனர். இவற்றுள் ஐந்தாவதான ரோதனம் என்ற ஸம்ஸ்காரத்தைச் சிலர் போதனமென அழைப்பர். ரோதனம், போதனம், என்ற இரண்டு சொற்களும் ஒரு அர்த்தத்தையே குறிப்பிடுகின்றன. ரோதனம் என்ற சொல் வெகு நூல்களில் காணப்படுகின்றது. இவற்றுள் ஸ்வேதனம், மர்தனம், மூர்ச்சனம், உத்தாபனம், பாதனம், ரோதனம், நியாமனம், தீபனம், ஆக எட்டு ஸம்ஸ்காரங்களும் முக்கியமானவை. இந்த அஷ்ட ஸம்ஸ்காரமே வைத்தியத்திற்குத் தேவையானது. மற்ற ஸம்ஸ்காரங்கள் வாதத்திற்கும் (ரஸவாதம் அதாவது தங்கம் செய்யும் வித்தை) காயகல்பத்திற்கும் தேவையானவை. இந்த ஸம்ஸ்காரங்களை ஏற்கனவே சொல்லியுள்ள வரிசையில் செய்யவேண்டும்.

1. ஸ்வேதனம்-இது ரஸத்தின் முதல் ஸம்ஸ்காரமாகும். பல

வித தானியங்களை கிடைத்த வளவு எடுத்து உமி நீக்கிப்புடைத்து ஒர் மண்பாண்டத்திலிட்டு அது நிறைய சுத்த ஜலம் கிட்டு நன்றாக புளிப்பு ஏறும் வரையில் வைத்திருந்து பிறகு அந்த நிரைத் தெளிவாக எடுத்து ஒர் மண் சட்டியில் பாதி சட்டி கிட்டு அதில் கோரைக் கிழங்கு, பிரமி, வெள்ளைப்பூ விஷ்ணுக்கிராந்தி, சாரணாத்தி, பொன்னாங்காணி, கிரிபுரண்டான், ஸஹாதேவி, (இதுவே சிராசைக் கழுதீர்,) தண்ணீர்விட்டான். திரிபலை, நீலபுஷ்பமுள்ள விஷ்ணு கிராந்தி, சிறபுள்ளடி, கொடுவேவி, ஆக இந்த 14 சரக்குகளில் கிடைத்த மட்டில் அதாவது எட்டு சரங்குகளுக்குக் குறையாமல் சமயிடையாக எடுத்து (ஒவ்வொரு சரக்கும் ரஸத்தின் இடைக்கு 16-ல் ஒரு பங்கை எடுத்துக் கொள்ளவும்) நன்றாக அரைத்துப் போட்டு (இதற்கு தான் யாம்லமெனப் பெயர்) ரஸத்தை ஒர் தானியில் பொட்டுள்ளாகச் சுட்டு அதில் தொங்க விட்டு (தேவார்யத் திரத்தில்) சிற திசிட்டு மூன்று நாள் விட்டமின் ஏரிக்கவேண்டும். தோலா யங்கிராவது—ஒர் பாண்டத்தில் ஏற்கனவே கொல்லியுள்ள திரவபதாரத்தத்தைப் பாதி பாண்டம் விட்டு பாண்டத்தின் கழுத்து பாகத்தில் இரு பக்கத்திலும் ஒட்டை செய்து அதில் ஒர் குச்சியைதழைத்து ரஸம் முதலிய வல்துக்களைத்துணியில் கட்டி அந்தக்குச்சியின் நடுவில் முடிந்து பாண்டத்தின் அடி பாகம் படாமலிருக்கும்படி சமார் 3, 4, அங்குலம் உயரத்திற்கு மேலேயே இருக்கும்படி தொங்கசிட் வேண்டும். மூன்று நாள் ஏரிக்கும் போது ஜலம் ரஸப்பொட்டளத்தில் படாமல் குறைந்து விட்டால் ஏற்கனவே கொல்லியுள்ள திரவத்தை மறுபடியும் பாதியளவுக்கு முன்போல் விட்டுக் கொள்ளவேண்டும். தீபாக்ஞியாக எரிக்க வேண்டும்.

வேறு விதம் ஸ்வேதனம்—இது மற்றொரு விதமான சிறைத் தும். திரிகடு, இந்துப்பு, கடிகு, உள்ளிப்பூண்டு, திரிபலை, இளை, மஞ்சள்டி குருந்தொட்டி, நாகபலா, சிறக்கிரை, சாரணாத்தி, மேவுகிருங்கி (இது ஒர் மரம். இது கிடைக்காவிட்டால் கர்காடக சிறுங்கியை எடுத்துக் கொள்ளவும்) கொடுவேலி, நவாச்சாரம், ஆகிய இவ்வளை வகைக்கு ரஸத்தின் இடைக்கு 16-ல் ஒரு பங்குளுக்கு அன்னிசௌந்தை தான் மலத்தால் அரைத்து அந்த கல்கத்தால்

ஓர் வெள்ளைத் துணியில் கட்டை விரல் பிரமாணம் தடவி அதன் நடுவில் ரசத்தை வைத்துப்பொட்டளமாகக் கட்டி முன்சொன்னபடி சுட்டியில் பாதிவரை தான்யாமலம் விட்டு தோலா யந்திரமாக ரஸப்பொட்டளத்தைக் கட்டி மூன்று நாள் தீயிட்டு எரிக்கவும்.

**மற்றேரு வித ஸ்வேதனம்—திரிகடு, இந்துப்பு, கடுகு, கொடு வேலி, இஞ்சி, முள்ளங்கி, இவைகளை ரஸத்தின் இடைக்கு 16-ல் ஒரு பங்கு வகைக்குச் சமயிடையாக எடுத்து அரைத்து அந்த கல்கத்தால் ஓர் வெள்ளைத் துணியில் கட்டை விரல் பிரமாணம் தடவி அதில் ரஸத்தை வைத்து முன்போல தோலா யந்திரமாக மூன்று நாள் தீபாக்னியாக எரிக்கவும். ஒவ்வொரு நாளும் ரஸத்தை எடுத்து புதிய கல்கம் தயாரித்து முன்போல துணியில் தடவி ரஸத்தை அதில் வைத்து எரிக்க வேண்டும். இது ஓர் சித்தமுறைப் படி. செய்யும் ஸ்வேதனம்.**

**மற்றேரு ஸ்வேதனம்—துணியை நான்கு மடியாக மடித்து அதன்பேரில் தீரிகடு, திரிபலை, கொடுவேலி, சோற்றுக்கற்றஞ்சை, ஆகிய இவைகளை வகைக்கு ரஸத்தின் 16-ல் ஒரு பங்கு சமயிடையாக எடுத்து அரைத்து முன்போல கட்டை விரல் பிரமாணம் பூசி ரஸத்தை அதில் வைத்து முன்போல தான் யாம்லம் விட்ட மண்பாண்டத்தில் தோலா யந்திரத்தில் ஒரு நாள் எரிக்கவும். குறிப்பு—இவ்விதம் மூன்று நாள் எரிக்கமுடியாத பக்ஷத்தில் ஒரு நாளாவது பூர்ணமாக எரிக்கவேண்டும். இந்த நான்கு ஸ்வேதனங்களில் ஏதாவது ஓர் வகை ஸ்வேதனத்தைச் செய்யவேண்டும். இவ்விதம் ஸ்வேதனம் செய்வதால் ரஸத்திலுள்ள தோஷங்கள் இளகி விடுகின்றன. இனி மேலே சொல்லப்போகும் ஸம்ப்ரகாரங்களால் அந்த இராசின தோஷங்கள் நிவர்த்தியாகி விடுகின்றன.**

**2. மார்தனம்—ரஸத்தை கல்வத்திலிட்டு சூர்ணங்களாலும் திரவங்களாலும் அரைப்பது மார்தனமெனப்படும். ஏற்கனவே ஸ்வேதனம் செய்த ரஸத்தை கல்வத்திலிட்டு புகைக்கடு, (இதை நட்டை என்று ஜனங்கள் அழைப்பார்கள்) செங்கல்பொடி, தயிர், வெல்லம், இந்துப்பு, கடுகு, இவைகளை ச்சமயிடையாக எடுத்து**

தயிர், வெல்லம், இவை கீங்களாக மற்றவைகளை இடித்து வள்கிர காயம் செய்து மொத்தம் ஆறு சரக்குகளும் சேர்ந்து ரஸத்தின் இடைக்கு 16-ல் ஒரு பங்காக எடுத்துச் சேர்ந்து மூன்று நாள் கைவிடாமல் அரைக்க வேண்டும். அவ்வது ஒரு நாளாவது அரைக்க வேண்டும்.

மற்றேரு முறை மர்தனம்—செங்கல்பொடி, மஞ்சள், ஒட்டடை, ஆட்டுரோம பன்மம், இவைகளைச் சமைமுடித்து மூன்போல பொடிசெய்து ரஸத்தின் இடைக்கு 16-ல் ஒரு பங்கு எடுத்து கல்வத்திலிட்டு ரஸத்தையும் சேர்ந்து எதுமிச்சம்பழு ரஸம் விட்டு மூன்று நாள் அல்லது ஒரு நாள் அரைக்கவும். பிறகு ரஸத்தைத் தனிப்படுத்த வேண்டும். மேல் சட்டியில் பதங்கிக்கும் படி செய்து ரஸத்தைத் தனிப்படுத்தலாம். கஞ்சியில் அலசி தனிப்படுத்தலாம். குறிப்பு—இந்த இருவகை மர்தனங்களுக்குள் ஏதாவது ஒரு வகைப்படி மர்தனம் செய்து ரஸத்தைத் தனிப்படுத்திப் பிறகு அடியிற் காலுமாறு மூர்ச்சனம் என்ற ஸம்ப்ரகாரம் செய்யவேண்டும்.

3. மூர்ச்சனம்—மூர்ச்சனமென்பது அடியிற்காலும் சில மூலிகைகளைப் பொடி செய்து கல்வத்திலிட்டு ரஸத்தையும் சேர்ந்து அரைப் படுவே. ரஸத்தில் இயற்கையில் அமைந்துள்ள தோஷங்கள் ஐந்தில் மூன்று தோஷங்கள் முக்கியமானவை யென மூன்பே சொன்னேனும். அவையாவன—மலம், அங்கி, சியநி, ஆகியவை களே. இம்மூன்று தோஷங்களால் மிகுந்த விபத்துகள் உண்டாலும் தால் இவைகளை விலக்க இந்த மூர்ச்சனமென்ற ஈம்ப்ரகாரம் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது. குயரி, (சோற்றுக்கற்றுமை) மலம் என்ற தோஷத்தை விலக்குகின்றது. திரிபலை அங்கி என்ற தோஷத்தை விவரத்திக்கின்றது. கொடுவேலை விதம் என்ற தோஷத்தைப் போக்குகின்றது, ஆகவே இந்த ஐந்து சரக்குகளையும் தனித்தனி சமமாக எடுத்து ரஸத்தின் அளவுக்கு 16-ல் ஒரு பங்கு மொக்கத் தில் இருக்கும்படி செய்து கல்வத்திலிட்டு ரஸத்தையும் சேர்ந்து அரைக்கவேண்டும். சோற்றுக்கற்றுமை கீங்களாக மற்ற நாள்கு சரக்குகளையும் கண்ணுக்க பொடிசெய்து கொண்டு பிறகு அணிய

வற்றையும் ஒன்று சேர்த்து அரைக்கவேண்டும். பிறகு ரஸத்தைத் தனிப்படுத்தி முன் போல அரைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஏழு தடவை செய்யவேண்டும். ஏழு தடவை செய்ய வேண்டுமென்று நால்களில் கூறப்பட்ட போதிலும் இம்முறை ரஸவாதத்திற்காகச் சொல்லப்பட்டதென்றும் வைத்திய விஷயத்தில் ஒரு முறை செய்யும் மூர்ச்சனமே போதுமானதென்றும் நால்கள் கூறுகின்றன. மூன்று மணி நேரம் அரைக்க வேண்டும்.

மற்றேரு மூர்ச்சனம்—சரக்கொண்ணை மரத்தின்வேர், குமரிச்சார், இவைகளால் ரஸத்தை அரைப்பது ஒர் வித மூர்ச்சனமாகும். கருஞ்சமத்தை ரஸத்தால் அரைக்க சாஞ்சல்யம் என்ற தோஷம் விலகும். திரிபலை, குமரி இவைகளின் கஷாயத்தால் அரைக்க விஷம் என்ற தோஷம் விலகும். திரிகடி, குமரி, இவைகளின் ரஸத்தால் அரைக்க திரி என்ற தோஷம் விலகும். கொடுவேசி, குமரி, இவைகளால் அரைக்க அக்னி என்ற தோஷம் விலகும். ஒவ்வொரு தடவையும் அரைத்து கடும் கஞ்சியில் அலசி ரஸத்தை எடுக்கவும். இம்முறைகளால் ரஸத்தின் ஏழு கஞ்சகங்கள் அல்லது தோஷங்கள் விவரத்தியாகும்.

மற்றேரு முறை—குமரி, கொடுவேசி, சிகாபி கடுகு, கண்டங்கத்திரி, இவைகளைக் கஷாயம் செப்பது அரைத்தாலும் அல்லது திரிபலை கஷாயத்தால் ஏழு நாள் அரைத்தாலும் ரஸத்தின் ஏழு கஞ்சகங்கள் அல்லது தோஷங்கள் விவரத்தியாகும். குறிப்பு—சாதா ரஸமாக வைத்தர்கள் ரஸத்தைச்சுத்தி செய்யும் முறையாவது—கொடுவேலிவேர், திரிபலை, குமரிச்சார், இவைகளைச் சமமாக எடுத்து ரஸத்தின் இடைக்கு 16.-இ ஒரு பக்கு கிரஹித்து கல்வத்திலிட்டு ரஸத்தையும் சேர்த்து ஒரு யாமம் அரைத்து சுடி நீரில் அலசி ரஸத்தை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

4. உத்தாபனம்—மூர்ச்சனம் செய்த ரஸத்தைத் தனிப்படுத்த வும். தனிப்படுத்த முடியாவிடால் அந்த சூர்ணங்களை அப்படியே ஓர் மண் சட்டியில் போட்டு வாயில்கூடியது. முடியாக்கவிழ்த்து மூடியாய்க்குச்சீலை மண் செய்து ஆடிப்பெற்று இரண்டு பிழைம் மந்தாக்னி

யாக எரிக்க ரணம் மேல் சட்டியில் பதங்கிக்கும். ஆற்றன பிறகு ரஸத்தை எடுத்துக்கொள்ளவும். இதற்கு உத்தாபனம் எனப்பெயர். உத்தாபனம் என்றால் ரஸத்தைத் தனிப்படுத்தல் எனப்பொருள்.

5. பாதனம்-ரஸத்தைச் சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி எரித்து மேலும் கீழும் குறுக்காகவும் போகுப்படி செய்யும் ஸம்ஸ்காரத்திற்குப் பாத னம் எனப்பெயர். ஆகவே பாதனம் ஊர்தல்பாதனம் அது: பாதனம், திர்யக் பரதம், என மூன்று விதமாகும். உத்தாபனம் செய்த ரஸம் மூன்று பங்கும் தூயிரப்பொடி ஒரு பங்குமாக எடுத்துக் கல்வத்தினிட்டு எலுமிச்சம்பழ ரஸம் விட்டு ஒரே மொத்ததயாக ஆகும்படி அகரக்கவேண்டும். அந்த மொத்ததயை அப்படியே ஒர் மன் சட்டியிலிட்டு மேல் மன் சட்டியைக் கவிழ்த்து மூடி வாய்க்கு சீலி மன் செய்து மேல் சட்டியின் வெளிப்பக்கம் நானியில் ஒர் பாத்தி கட்டி அதில் ஜலம் விட்டு அடுப்பேற்றி கான்கு யாமம் அதாவது 12 மணி எரிக்கவும். ஆற்றன பிறகு மேல் சட்டியில் இருக்கும் பதங்கத்தை எடுத்துக்கொள்ளவும். இதற்கு ஊர்தல் பாதனம் எனப்பெயர்.

மற்றொரு முறை—மயில் துத்தம், சவர்னாமாகவிக்கம், இவை களை ரஸத்துடன் சேர்த்துக்குமரிச்சாற்றால் அரைத்து முன்போல் எரித்து எடுக்கவும். இது மற்றொரு முறை ஊர்த்தவாதனம்.

அது: பாதனம்—அதாவது ரஸத்தைக் கீழ் நோக்கிச்செல்லுப் படி செய்தலாம். திரிபலீ, முருங்கை, கொள்வேலி, இந்துப்பு வெகு, இவைகளைப் பொடிசெய்து ரஸத்தைச் சேர்த்து குமரிச்சாற் றால் அரைத்து ஒர் சட்டியின் உள் பாகத்தில் தடவி ஒர் சட்டி நிறைய தண்ணீர்-விட்டு அந்தச் சட்டியின் பேரில் முன் சொன்ன சட்டியைக் கவிழ்த்து மூடி வாய்க்குச் சீலி மன் செய்து இந்த இரண்டு சட்டிகளில் மருந்துள்ள சட்டியில் பாதி சட்டி முழுகும்படி குதி செய்து அதில் அதை வைத்து குழியை மூடி மேல் சட்டியின் மேல் ஏருமுட்டை படுக்கித் தியிட ரஸம் கீழ்ச் சட்டியிலுள்ள தண்ணீரில் இறங்கும் அதை வித்துக்கொள்ளவும். இதற்கு அத் பாதனம் எடுப்பீர். குத்துப் பாத தியிடவும்.

தமிழ்நாடு ஆவணக்காப்பக நூலகம்,  
எழும்பூர், சென்னை-600 088.

## அவ்வளவுத்தான்.

କେବଳିତା :

ପ. ଗାଁର୍ଜି :

S.F. 259A-6-1,00,000-30-1-84.