உ

வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதப்பத்திரிகை.

பிரதி ஆங்கிலமாதம் முதல்வாரத்தில் வெளிவரும்

Vol. 6 | March 1944 | No. 3

விஷய சூசிகை. பக்கம்

வைத்தியக் குறிப்புகள்	1
யோகரத்நாகரம்	103-118
சில சந்தேகங்கள்	2—3

சந்தா விகிதம்.

வருஷ சந்தா:—
உள் நாட்டுக்கு ரூ. 2
வெளிநாட்டுக்கு ரூ. 3

விளம்பர விகிதம்.

மாதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு ரூ 8
" " ½-க்கு ரூ 4
" " ¼-க்கு ரூ 2

கிடைக்குமிடம்:—

Pandit, S. NARAYANA IYENGAR.

Editor and Publisher.

No. 2, Police Station West Lane, Madura.

காபிரைட்] [விலை 0—3—0

வெங்கடேஸ்வர் பிரஸ், மதுரை—44.

வைத்தியக்குறிப்புகள்.

திருச்சி ஆயுர்வேத ஸபை—ஷை சபையின் ஆதரவில் 1944ஞு பிப்ரவரிமீ 28உ திங்கள்கிழமை மாலை 4-30-மணிக்கு திருச்சி ஆயுர்வேத யூனியன் கட்டடத்தில் ஆயுர்வேத சிரோமணி L. V. மகாதேவசர்மா அவர்களின் தலைமையில் இவ்வருஷத்திய மூன்றாவது மீட்டிங் நடைபெற்றது, அச்சமயம் ஆர்யவைத்தியர் ஸ்ரீ K. P. அப்புண்ணி வைத்தியர் அவர்கள் ',ஸங்பாலம்'' என்னும் ரோகத்தைப்பற்றி ஸம்ஸ்கிருதத்தில் ஓர்வியாசம் படித்தனர், சர்ச்சை நடந்தது, பிறகு அக்கிராசனர் முடிவுரையுடன் கூட்டம் இனிது முடிவுபெற்றது. காரியதரிசி.

திருச்சி ஆயுர்வேத சபை—ஷை சபையின் விசேஷப் பொதுக்கூட்டம் 1944ஞு பிப்ரவரிமீ 8உ செவ்வாய்க்கிழமை மாலை 4-30-மணிக்கு திருச்சி ஆயுர்வேதிக் யூனியன் கட்டடத்தில் ஆயுர்வேத சிரோமணி L. V, மகாதேவ சர்மா அவர்களின் தலைமையில் கூடிற்று, அச்சமயம் வைத்யரத்னம் கோட்டக்கல் P. S. வாரியர் அவர்களின் அகாலமரணத்தைக் குறித்து அடியிற்கண்ட அனுதாபத் தீர்மானங்கள் ஏகமனதாக நிறைவேற்றப்பட்டன.

(1) ஆயுர்வேதத்தின் உன்னதிக்காக அரும்பெரும் தொண்டுகள் ஆற்றியவரும், ஆயுர்வேத முறைக்கு இன்று ஏற்பட்டுள்ள ஜனசம்மதிக்கும் செல்வாக்குக்கும் வெகுதூரம் காரணபூதரும், பிரசித்திபெற்ற ஆயுர்வேத வைத்தியருமான கோட்டக்கல் வைத்யரத்னம் P, S. வாரியர் அவர்கள் திடீரெனக் காலமாகிவிட்டதைக் குறித்து திருச்சி ஆயுர்வேத சபாவின் அங்கத்தினர்கள் அடங்கிய இக்கூட்டம் ஆழ்ந்த வருத்தம் அடைகிறது, (2) காலம்சென்ற பெரியாரின் பந்துக்களுக்கும் ஆரிய வைத்தியர் ஸ்ரீ P. மாதவ வாரியர் அவர்களுக்கும், ஆரிய வைத்தியசாலை ஆரிய வைத்திய பாடசாலை முதலிய ஸ்தாபனங்களின் நிர்வாகிகளுக்கும் ஏற்பட்டுள்ள இந்த மகத்தான நஷ்டத்தில் இக்கூட்டம் தனது ஹிருதயபூர்வமான அனுதாபத்தைத் தெரிவித்துக்கொள்ளுகிறது. (3) ஷை அனுதாபத்தீர்மானங்களை ஸ்ரீ P. S. வாரியர் அவர்களின் குடும்பத்தாருக்கு அனுப்புவதெனத் தீர்மானிக்கப்பட்டது.

T. S. ஈசுவரன்,
காரியதரிசி.

ஜ்வரம், சுவாஸம், பிரமேஹம், ஆகிய இவைகளுக்கு நல்லது, விரணங்களைச்சுத்தம் செய்யும், பித்தம் செய்யும், தாகத்தை உண்டு பண்ணும், கண்களில் நீரைப்பெருக்கும், ரக்தரோகம், குன்மம், கிருமி, சூலம், குஷ்டம், ஆயுதத்தால் தாக்கப்படுதல், சுவாஸப் பைகளில் உண்டாகும் புண், க்ஷயம், பிரமேகம், மகோதரம், விக்கல், பித்தாதிசாரம், கிரஹணி, இன்னும் மற்றும்பல நோய்களையும் தேன் விலக்கும், தேனின் விசேஷ உபயோகம்—க்ஷய நோயில் மாக்ஷிகமும், ரக்தபித்த நோயில் ப்ராமரமும், பிரமேஹ நோயில் க்ஷௌத்ரமும், விரணங்களில் பௌதிகமும், எல்லா நோய்களிலும் சாத்ரமும், கண்நோய்களில் ஆர்க்யமும், குஷ்டத்தில் ஔத்தாலகமும், அரோசகத்தில் தாலமும் விசேஷித்த நன்மை செய்யும், தேன் சின்னப்படி இரண்டு, பசும்பால் சின்னப்படி ஒன்று, மஞ்சள், கடுக்காய்த்தோல், இவைகளை இடித்த தூள் வகைக்குத்தோலா நான்கு, இவைகளை அடுப்பில் ஏற்றி தேன் அளவு மிஞ்சும்படி வற்ற வைக்கவும். இனி கரும்பு ரசத்தின் குணம் சொல்லப்படுகிறது. கரும்பு—மதுரம், குரு, குளிர்ச்சியானது, புஷ்டியைக்கொடுக்கும், பசையுள்ளது, மலக்கட்டைக் கொடுக்கும், ஜீவனோபளிக்கும், வாதபித்தம் சமிக்கும், மூத்திரவிருத்தி, கபரோகம், கிருமிரோகம், இவைகளைச்செய்யும், அடிக்கரும்பு மிக மதுரமாகவும், நடுக்கரும்பு மதுரமாகவும், நுனிக்கரும்பும், கணுவும், உப்பாகவுமே இருக்கும். கரும்பின் வகைகள்—சிகப்புக்கரும்பு—குரு, குளிர்ச்சியானது, எரிச்சல், ரக்தபித்தம், கிர்க்கிப்பு, இவைகளை நீக்கும், பௌண்டரகம்(இதற்கு நாமக்கரும்பு என நமது நாட்டில் சொல்லுவார்கள்) குளிர்ச்சியானது, பசையுள்ளது, சரீரத்தைப் பெருக்கச்செய்யும், கபம் செய்யும், சர்வாங்கவியாபி, கருப்புக் கரும்பு-மூன் குணங்களுடன் விசேஷித்து எரிச்சலைப்போக்கும், வம்சேக்ஷு (இது நாணக்கரும்பு என்பர்)கொஞ்சம் கபம் செய்யும், புஷ்டியைக் கொடுக்கும், பசையுள்ளது, ரக்தக்குழாய் அடைப்புகளை நீக்கும், பௌண்டிரகம் என்ற வகைக் கரும்பைத் துண்டுகளாக நறுக்கி நிலாவில் வைத்து விடியற்காலத்தில் ஆகாரமின்றி வெறும் வயிற்றில் வயிறு நிரம்ப மூடிக்கமட்டில் அத்துண்டங்களைக் கடித்து ரஸம் விழுங்கினால் வெகுகாலக் காய்ச்சல் விலகும். முறைக்காய்ச்சல், குளிர்காய்ச்சல், எரியும் இவைகள் விலகும், பித்

தம் தணியும், சரீரத்தில் பலம், புஷ்டி, அக்னிபலம், இவை உண்டாகும், கரும்பைத்துண்டுசெய்து கடித்துச்சாப்பிட்டு ரசத்தை விழுங்கினால் புஷ்டியுண்டாகும், ரக்தரோகம், ரக்தபித்தம், சிரமம், இவை நீங்கும், குளிர்ச்சியானது, கபம்செய்யும், பசையுள்ளது, ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, ருசியைக்கொடுக்கும், ஆனந்தத்தை யளிக்கும், மூத்திரம் சுத்தப்படும், சரீரகாந்தி, சரீரபலம், இவைகளைக் கொடுக்கும், புஷ்டியைச்செய்யும், கரும்புரஸம் வெறும்வயிற்றில் பித்தத்தைத்தணிக்கும், சாப்பிட்டபிறகு கரும்பு ரசத்தை உபயோகித்தால் பித்தப் பிரகோபம் உண்டாகும், ஆகாரத்தின் நடுவில் சாப்பிட்டால் குருவாக அமையும், இவ்விதம் கரும்புகளுக்கு மூன்று குணங்களுண்டு. பாணிதம்—(வெல்லம்போல கெட்டியாக இராமல் ஈரத்துடன் கெட்டிக்கூழ்போன்ற நிலைமையிலுள்ள வெல்லத்தைப் பாணிதம் என்கின்றனர். நமது நாட்டில் சில கரும்புகளில் வெல்லம் கட்டியாக வாராமல் பானைகளில் கூழ்போல எடுத்துவைப்பதுண்டு. அதுவே பாணிதமாகும், இக்காலத்தில் சில ரஸாயன மருந்துகளின் உதவியால் வெல்லம் முழுவதும் கட்டியாகவே தயாரிக்கப்படுகின்றது, முற்காலத்தில் நிலங்களின் சாரத்திற்குத்தக்கவிதமாக கட்டிவெல்லம் கூழ்வெல்லம் ஆக இரண்டுவிதமும் இருந்துவந்தது.) இதன் குணம்—குரு, கபம்செய்யும், தோஷம் செய்யும், மூத்திரத்தை சோதிக்கும், வெல்லம்—உப்பும் மதுரமும் உள்ளது, குரு, உஷ்ணமானது, கபவாதஹரம், பித்தரக்தரோகயில் அபத்யமாகும், பழையவெல்லம் ரசாயனகுணமுள்ளது, பழைய வெல்லம்—பித்தஹரம், ருசியைக்கொடுக்கும், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, திரிதோஷத்தொந்திரவை விலக்கும், மற்ற கஷாயம் முதலிய மருந்துகளுடன் சேர்ந்து காய்ச்சலைப்போக்கும், காய்ச்சல் தாபத்தைத் தணிக்கும், மல மூத்திர தோஷங்களை விலக்கும், அக்னிபலம் செய்யும், பாண்டு பிரமேஹம், இவைகளைப்போக்கும், பசையுள்ளது, மதுரரஸமானது, இலகு, சிரமத்தைத் தணிக்கும், பத்தியமானது, சர்க்கரை—வெள்ளைச்சர்க்கரை வியாபிக்கும் குணமுள்ளது, குருவானது, வாதபித்தஹரம், குளிர்ச்சியானது, தாதுபுஷ்டியைச் செய்யும், சிரமம், ஒய்ச்சல், வாந்தி, எரிச்சல், மூர்ச்சை, மதம், இவைகளை நீக்கும். ராயபுரீ [illegible]ண்டு—ருசி புஷ்டி இவைகளைக்

கொடுக்கும், பசையுள்ளது, மயக்கம், மதம், கிருகிருப்பு, இவைகளைப்போக்கும், குளிர்ச்சியானது, குரு, வாதபித்தஹரம், மிகவும் வெளுப்பான சர்க்கரை—அதாவது ஜீனிச்சர்க்கரை—இதற்கு ஸிதா, மத்ஸ்யண்டிகா, மில்லீ, என மூன்று பெயர்கள் மதனபால நிகண்டுவில் காணப்படுகின்றன. குறிப்பு—வடமொழியில் "சீன சர்க்கரை" எனப்பெயர், எனெனில் இந்த வகை சர்க்கரை சீனதேசத்திலிருந்து முற்காலத்தில் நம் நாட்டிற்கு வந்துகொண்டிருந்தது. சீனதேசத்து சர்க்கரையை "சீன சர்க்கரா" என அழைத்து வந்தனர். இப்பெயரே தமிழில் ஜீனிசர்க்கரை அல்லது சீனிசர்க்கரையென வழங்கப்படுகிறது.) இது குளிர்ச்சியானது, வியாபிக்கும் தன்மையுள்ளது, தாதுபுஷ்டியைச்செய்யும், பலம், திருப்தி, இவைகளைச் செய்யும், இலகுவானது, தாகம், ஆயாசம், இளைப்பு, ரக்தபித்த நோய், எரிச்சல், மயக்கம், வாயு, இவைகளைப் போக்கும். மாதவீ—இவ்வகை சர்க்கரை பசையற்றது, கபம், ரக்தபித்தம் இவைகளைப் போக்கும், குரு, இனி மூத்திரவர்க்கம் சொல்லப்படுகிறது. எருமை, ஆடு, செம்மறியாடு, பசு, குதிரை, கழுதை, ஒட்டகை, யானை, ஆக இந்த எட்டு ஜந்துக்களின் மூத்திரத்திற்கு மூத்ராஷ்டகம் எனப் பெயர். கோமூத்திரம்—காரம் கசப்புள்ளது, உஷ்ணமானது, க்ஷாரம் அதாவது உப்புடன் கூடியது (அதாவது அதைக்காய்ச்சினால் உப்பு உண்டாகும் என்பது பொருள்) கபஹரம், வியாபிகுணமுள்ளது, இலகு, அகனி தீபனம் செய்யும், மூளைக்கு நல்லது, பித்தம் செய்யும், கபவாதங்களைப் போக்கும், சூலம், குன்மம், மகோதரம், வயிற்றுப்பொருமல். ஆகிய இவைகளில் நன்மைசெய்யும், பஸ்தி முதலியவைகளில் உபயோகிக்கலாம், நூல்களில் மூத்திரம்சேரும் மருந்துகளில் கோமூத்திரத்தையே உபயோகிக்க வேண்டும், குறிப்பு—மருந்துகளில் மூத்திரம் சேர்ந்து உள்ளுக்கும் வெளிக்கும் உபயோகிக்கப்படுகிறது, மூத்திரம் சேர்ந்த தைலகிருதங்கள் ஏராளமாக நூல்களில் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. குஷ்டம், உன்மாதம், அபஸ்மாரம், ஆகிய இந்நோய்களில் கோமூத்திரம் விசேஷித்து உபயோகிக்கப்படுகின்றது. தனியாகவே கோமூத்திரத்தை வாரத்திற்கு ஒரு தடவை அல்லது இருவாரங்களுக்கு ஒரு தடவை உள்ளுக்கு உபயோகிக்கின்றனர். சிறியபடி அரைக்கால்படி ஒரு

வேளைக்கு உபயோகிக்கலாம், 2—3 தடவை மலசுத்தியாகும், இதில் பலவித நோய்கள் விலகுகின்றன. விளக்கெண்ணெயுடன் சேர்த்தும் உபயோகிக்கலாம், மூத்திரத்தை உள்ளுக்குச்சாப்பிடுவதில் சிலர் நகைக்கின்றனர், இதைவிட ஆபாசமான பல முறைகள் ஆங்கில வைத்தியத்தில் கையாளப்படுகிறது, ஆகவே வியாதி நிவிருத்திக்கு மருந்துரூபமாக இவைகளை உட்கொள்ளுவதில் நகைப்புக்கு இடமில்லை.) வெள்ளாட்டு மூத்திரம்—காஸம், ஆஸ்த்மா, வீக்கம், காமாலை, பாண்டு, ஆகிய இவைகளுக்கு நல்லது, பசையற்றது, உஷ்ணமானது, காரமானது, கொஞ்சம் வாதபிரகோபம் செய்யும், செம்மறியாட்டு மூத்திரம்—பிலீஹை, மகோதரம், சுவாஸம், காஸம், வீக்கம், மலபந்தம், ஆகிய இவைகளில் நன்மைசெய்யும், க்ஷாரத்துடன் கூடியது, காரம், கசப்பு, குணமுள்ளது, உஷ்ணம், வாதஹரம், எருமை மூத்திரம்—மூலம், மகோதரம், சூலம், குஷ்டம், பிரமேஹம், காலரா, வயிற்றுப்பொருமல், வீக்கம், குன்மம், பாண்டு, இந்நோய்களில் நன்மைசெய்யும். யானைமூத்திரம்-அல்ப கசப்பு, உப்பு, குணமுள்ளது, மலத்தைப்போக்கும், வாதஹரம், பித்தம் செய்யும், தீக்ஷ்ணம், க்ஷாரத்துடன் கூடியது, வெள்ளைக்குஷ்டத்தில் நன்மைசெய்யும், குதிரை மூத்திரம்—தீபனம், காரகுணமுள்ளது, தீக்ஷ்ணமானது, உஷ்ணமானது, வாதரோகங்களுக்கு நல்லது, கபம் விலகும், பசையற்றது, கிருமி, மேகப்படை, இவைகளுக்கு நல்லது. குறிப்பு—குதிரையில் பெண்குதிரையின் மூத்திரம் நல்லது, "தரங்கீபுரீஷோதகம் ஹிங்குயுக்தம் மஹாசூலஹாரி ப்ரதிஷ்டம் பிஷக்பி:" இதன் பொருள்—பெண்குதிரையின் சாணியை (இதைக் குதிரைலத்தி என்று சாமான்யமாகச் சொல்லுவார்கள்) இடித்து ரஸம் எடுத்து அதை வடிகட்டி இரண்டு அவுன்சு ரஸத்தில் அரைக்கால்தோலா வெள்ளைப் பெருங்காயத்தைப் பொடிசெய்து போட்டுச்சாப்பிட வயிற்றுவலி போம், இவ்விதம் நாயில் இருந்தபோதிலும் பெண்குதிரையின் மூத்திரத்தில் அரைக்கால்படி வடிகட்டி அதில் முன்போல பெருங்காயம் சேர்த்து உபயோகிப்பதில் குணம் மிகுந்து காணப்படுகின்றது.) ஒட்டகை மூத்திரம்—குஷ்டம், மகோதரம், உன்மாதம் அதாவது பைத்தியம், வீக்கம், மூலம், கிருமிநோய், வாயு, விஷம், இவைகளில் நன்மைசெய்யும்,

புத்திக்கோளாறுகளை விலக்கும், தீக்ஷ்ணமானது, குறிப்பு—ஒட்டகை மூத்திரத்தை வடிகட்டி வேளைக்கு இரண்டு அவுன்சுவீதம் தினம் மூன்றுவேளை உள்ளுக்குக்கொடுத்துக் கஞ்சி ஆகாரம் சாப்பிட்டுவர சிலமாதங்களில் மகோதரம் விலகும்.) கழுதைமூத்திரம்:—தீபனம் செய்யும், கிருமிகள், வாயு, கபம், இவைகளை விலக்கும், துவர்ப்பு கசப்பு குணமுள்ளது, விக்கல், சுவாஸம், இவைகளை விலக்கும், (குறிப்பு—கழுதைமூத்திரம் மருந்துக்கு மிகவும் உதவக்கூடியது, மேகநோய்களில் விசேஷித்து நன்மைசெய்யும். கெட்ட நடத்தையால் உண்டாகும் கூவக்கட்டு நோய்களில் இதைமாத்திரம் உள்ளுக்குக் கொடுத்து உப்பில்லாத பத்தியம் வைத்தால் ஒரு வாரத்தில் வியாதி குணப்படுகின்றது.) மனிதர் மூத்திரம்—ரக்தபித்தம், கிருமி, இவைகளைப் போக்கும், விரேசனம் செய்யும், கபவாதஹரம் கசப்பானது, மயக்கத்தைப்போக்கும், வாதம் நீக்கும், இனி சில வஸ்துக்களின் குணம் சொல்லப்படுகிறது.

திரிபலா—ஒரு கடுக்காய், இரண்டு தான்றிக்காய், நான்கு நெல்லிக்காய், என்ற அளவில் சேர்த்துத் தயாரிக்கப்படும் இவ்வஸ்து விக்கம், பிரமேகம், முறைக்காய்ச்சல், ஆகிய இவைகளை நீக்கும், தீபனம் செய்யும், கபபித்தங்களைப் போக்கும், குஷ்டம், நீக்கும், ரஸாயனமாகும், திரிபலையைத்தேன் நெய்யுடன் சேர்த்து உபயோகிக்க கண்நோய்கள் போம். திரிகடு—சுக்கு திப்பிலி, மிளகு, இவைகளின் கூட்டிற்கு திரிகடு என்று பெயர், இதற்கு திரிகடு, த்ரியூஷணம், வியோஷம், எனப்பெயர்கள் உண்டு, இது தீபனம், ருசியைக கொடுக்கும், வாதகபங்களைப் போக்கும், மந்தாக்னி, சூலம், இவைகளைப்போக்கும். பஞ்சகோலம்—திப்பிலி, மோசாவரம், செவ்வியம், கொடுவேலி, சுக்கு, இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு பஞ்சகோலமெனப்பெயர், இது திரிதோஷங்களுக்கு நல்லது, ருசியைக் கொடுக்கும், தீபனபாசனம், தொண்டைக்கு நல்லது, மேதஸ்ஸைப் போக்கும், சூலம், குன்மம், இவைகளைப் போக்கும் ஷடூஷணம்—முன்சொன்ன ஐந்து சரக்குகளுடன் மிளகு சேர்ந்தால் இந்த ஆறு சரக்குகளின் கூட்டிற்கு ஷடூஷணம் எனப்பெயர், பஞ்சகோலம் குணமே இதற்குமுண்டு, விசேஷித்து அக்னி விருத்திசெய்யும்,

சதுரூஷணம்—திரிகடுவுடன் தேசாவரம் சேர்க்க ஆக இந்த நான்கு சாக்குகளின் கூட்டிற்கு சதுரூஷணம் எனப்பெயர், திரிகடுவின் குணம் இதற்குமுண்டு, கபம் அக்னிமந்தம், குழாய்களின் தடை, அரோசகம், பீனசம், காஸம், இவைகளில் நன்மைசெய்யும், திரிஜாதம்—சன்னலவங்கப்பட்டை, ஏலம், பச்சிலை, இந்த மூன்று சரக்குகளின் கூட்டிற்கு திரிஜாதம் எனப்பெயர், சதுர்ஜாதம்—திரிஜாதத்துடன் சிறு நாகப்பூ சேர்த்து ஆக இந்த நான்கு சாக்குகளின் கூட்டிற்கு சதுர்ஜாதம் எனப்பெயர், திரிஜாத சதுர்ஜாதங்களின் குணம்—தொண்டைக்கம்மல், சுவாஸம், காஸம், முகரோய், ஆகிய இவைகளில் நன்மைசெய்யும், பலத்தையும் புஷ்டியையும் கொடுக்கும், பல மருந்துகளில் சேருபவையாகும், ரஸாயன குணமுள்ளது, தசமூலம்—பில்வம், முன்னை, பெருவாகை, குமிழ், பாதிரி, சித்தாமல்லி (இதுவே ஓரிலை) பேராமல்லி, (இதுவே மூவிலை) முள்ளி, கண்டங்கத்திரி, சிறு நெரிஞ்சி, ஆக இந்தப்பத்துச்சாக்குகளின் கூட்டிற்குத் தசமூலம் எனப்பெயர், சித்தாமல்லி, பேராமல்லி, முள்ளி, கண்டங்கத்திரி சிறுநெரிஞ்சில், ஆக இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு சிறுபஞ்சமூலம் எனப்பெயர், பில்வம், முன்னை, பெருவாகை, குமிழ் பாதிரி, ஆக இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு மகாபஞ்சமூலம் எனப்பெயர், இவற்றின் குணம்—திரிதோஷஹரம். வாதஹரம், சுரம், காஸம், சுவாஸம், சூலம், மந்தாக்னி, அரோசகம், இவைகளைப்போக்கும், கடுபஞ்சமூலம்—குருக்தொட்டி, வெள்ளைச்சாரணத்தி, ஆமணக்கு, சித்தாமல்லி, பேராமல்லி, ஆக இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு கடுபஞ்சமூலம் எனப்பெயர், இது கபவாதஹரம், அதிக பித்தம்செய்யாது, பஞ்சவல்கலம்—அதாவது ஐந்து மரங்களின் பட்டை—ஆல், அத்தி, அரசு, இச்சி வஞ்சி, ஆக இந்த ஐந்து சரக்குகளின் பட்டைகளின் கூட்டிற்கு பஞ்சவல்கலமெனப்பெயர், துவர்ப்பு ரசமுள்ளது, குளிர்ச்சியானது, நிறத்தைக்கொடுக்கும், எரிச்சல், தாகம், இவைகளைப்போக்கும், யோனி ரோகங்கள், கபரோய், வீக்கம், இவைகளைப்போக்கும், பஞ்சபிருங்கம்—பேய்ப்பீர்க்கு, வன்னி, கரிப்பான், நொச்சி, சமகம், (இது விளங்கவில்லை) ஆக இந்த ஐந்து வஸ்துக்களின் கூட்டிற்கு பஞ்சபிருங்கமெனப்பெயர், ரோயாளியின் ஸ்நாநபானங்களில் இவை உபயோகப்படுகின்

றன. அமலபஞ்சகம்—கொம்மட்டி மாதளை, எலுமிச்சை, நார்த்தை அல்லது கொழுமிச்சை, புளிவஞ்சி, புளி, ஆக இந்த ஐந்தும் அம்ல பஞ்சகமெனப்பெயர், பஞ்சாங்கம்—பட்டை, இலை, பழம், வேர், புஷ்பம், இந்த ஐந்தும் பஞ்சாங்கமெனப்படும், லந்தர்பணர்—திராக்ஷை, மாதளை, பேரிச்சம்பழம், இவைகளைத்தண்ணீரில் ஊரவைத்து நன்றாகப்பிசைந்து எடுத்த நீர், சர்க்கரை, பொரிமாவு, தேன், இவைகளின் கூட்டிற்குத் தர்பணமெனப்பெயர், இது குளிர்ச்சியானது, கண்நோய்களுக்கு நல்லது, பலத்தைக்கொடுக்கும், ரஸாயனம், ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, வீரியத்தை விருத்திசெய்யும், யக்ஷகர்தமம்—குங்குமப்பூ, அகரு, பச்சைக்கர்ப்பூரம், கஸ்தூரி, சந்தனம், இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு யக்ஷகர்தமம் அல்லது மகா ஸுகந்தமெனப்படும். இது குளிர்ச்சியானது, சர்மரோகங்களைப் போக்கும், வாசனை, காந்தி, இவைகளை யுண்டுபண்ணும், தலைநோயை விலக்கும், குங்குமப்பூ—குங்குமம், அக்னிசேகரம், அஸிருக், காச்மீரஜம், பீதகம், காச்மீரம் ருசிரம், வரம், பிசுனம், ரக்தம், சடம், சோணிதம், பாஹ்லீகம், குஸிருணம், வரேண்யம், மஸிருணம், காலேயகம், ஜாகுடம், காந்தம், வஹ்னிசிகம், கௌரிநேத்ரம், என்ற பெயர்கள் இதற்கு உண்டு. இது வாசனையானது, கசப்பு காரமானது, உஷ்ணமானது, காஸம், வாதம், கபம், கண்டரோகங்கள், சிரோரோகம், விஷம், இவைதீரும் ருசியைக்கொடுக்கும், சரீரத்திற்கு நிறத்தைக் கொடுக்கும், சித்திரை, வைகாசி மாதங்களில் குங்குமப்பூ, கஸ்தூரி, சந்தனம், இவைகளை சரீரத்தில் பூசிக்கொண்டு மல்லிகைப்புஷ்பங்களைத் தரித்துக்கொண்டும் வருபவனுக்கு திரிதோஷ பிரகோபங்கள் அணுகா, காம அவா பெருகும், பஞ்சஸுகந்தி—வால்மிளகு, பாக்கு, கிராம்பு, ஜாதிக்காய், பச்சைக்கற்பூரம் ஆகிய இந்த ஐந்து சரக்குகளின் கூட்டிற்கு ஸுகந்தபஞ்சகம் எனப்பெயர். இது குளிர்ச்சியானது, ரக்தபித்தம் போம், முககாற்றம், பீனசம், இவைகளைப்போக்கும், கபம், ரக்ததோஷம், இவைகளை விலக்கும். இனி ஆறுவகை ரஸங்கள் சொல்லப்படுகின்றன,

ஆறு ரஸங்கள்—அல்லது சுவைகள்—காரம், கசப்பு, துவர்ப்பு, உப்பு, புளிப்பு, தித்திப்பு, என ஆறுவகைச்சுவைகளாம், மதுரத்ரிகம்—மூன்று மதுரங்கள்—நெய், வெல்லம், தேன், இம் மூன்று

வஸ்துக்களின் கூட்டிற்கு மதுரத்ரிகம் எனப்பெயர். ஸமத்ரிகம்—கடுக்காய், சுக்கு, வெல்லம், இம்மூன்றின் கூட்டிற்கு ஸமத்ரிகம் எனப்பெயர். க்ஷாரத்ரயம்—சோடா உப்பு, யவக்ஷாரம், வெங்காரம், க்ஷாரபஞ்சகம்—புரசபட்டை, எள்ளுச்சக்கை, மூஷ்ககம், (இது புரசின் ஓர் பேதம்) இவைகளின் உப்பு, சோடா உப்பு, யவக்ஷாரம், ஆக இந்த ஐந்தின் கூட்டிற்கு க்ஷாரபஞ்சகமெனப்பெயர். க்ஷாராஷ்டகம்—நாயுருவி, புரசு, எருக்கு, எள்ளு, மூஷ்ககம், யவக்ஷாரம், சோடா உப்பு, வெங்காரம், ஆக இந்த எட்டு சரக்குகளின் கூட்டிற்கு க்ஷாராஷ்டகமெனப்பெயர். க்ஷாரத்வயம்—சோடா உப்பு, யவக்ஷாரம், இந்த இரண்டு வஸ்துக்களின் கூட்டிற்கு க்ஷாரத்வயமெனப்பெயர். லவணத்ரயம்—இந்துப்பு, சௌவர்சலம், பிடா, இம் மூன்றும் லவணத்ரயமாகும். லவணபஞ்சகம்—சௌவர்சலம், இந்துப்பு, பிடாலவணம், பூநீர், சமுத்திர உப்பு, ஆக இந்த ஐந்தும் லவணபஞ்சகமாம், லவணஷட்கம்—சமுத்திர உப்பு, இந்துப்பு, சௌவர்சலவணம், பிடாலவணம், பூநீர், உவர் உப்பு, ஆக இந்த ஆறும் லவணஷட்கமாகும். சந்தனம்—கசப்பு ருசியுடனும், கல்லில் தேய்த்த விழுது மஞ்சளாகவும், பிளந்தால் சிகப்பாகவும், மேல்பாகம் வெளுப்பாகவும், முடிச்சுகள் நிறைந்தும் இருக்கும் சந்தனம் உத்தமமாகும். இது குளிர்ச்சியானது, பசைபற்றது, கசப்பு, மனதிற்கு இன்பத்தை யளிக்கும், இலகு, ஹிருதயத்திற்கு நல்லது, நிறத்தைக்கொடுக்கும், விஷம், கபம், தாகம், ரக்தபித்தம், எரிச்சல், இவைகளைப்போக்கும். சிகப்பு சந்தனம்—விசேஷித்து நோய்களுக்கு நல்லது, அகரு—உஷ்ணமானது, காதுநோய், கண்நோய், இவைகளுக்கு நல்லது, குளிர்ச்சியானது, இலகு. சீந்தில் சர்க்கரை—கடுமையான எரிச்சல், கடுமையான காய்ச்சல், எரிச்சல், பிரமேகம், ஜ்வரம், அரோசகம், சுவாஸம், பாண்டு, மூலம், விக்கல், பெரும்பாடு, ஆகிய இவைகளில் நன்மைசெய்யும், ஸ்வரஸம் முதலியன இனி சொல்லப்படுகின்றன,

ஸ்வரஸம்—பச்சை வஸ்துக்களை உடனே இடித்துப்பிழிந்து வடிகட்டி எடுக்கும் ரஸம் ஸ்வரஸமாகும், உலர்ந்த வஸ்துக்களை இடித்துப்பொடிசெய்து ஒரு பங்கு பொடியில் இரு மடங்கு பச்சைஜலத்தைவிட்டு 24 மணி நேரம் அப்படியே ஊறவைத்துப்பிறகு வடிகட்

டிக்கொள்வதும் ஸ்வரசமாகும், உலர்ந்த வஸ்துக்களை கொறுக்கிப் பானையில் போட்டு எட்டு மடங்கு ஜலம்விட்டுக் கால்பாகமாக வற்ற வைத்து வடிகட்டிக்கொண்டாலும் அதுஸ்வரஸம் போன்றதாகும், இடித்து எடுத்த ஸ்வரஸம் குருவானது பற்றி அதை வேளைக்கு இரண்டு தோலா அளவில் சாப்பிடலாம், ஊரவைத்தும் அல்லது கஷாயம் செய்தும் தயாரித்த ஸ்வரஸம் நான்கு தோலா யிடை அளவில் ஒருவேளைக்கு உட்கொள்ளலாம், ஸ்வரஸத்தில் சேர்த்துச்சாப்பிடும் வஸ்துக்களுக்கு "மேம்பொடி" என்று பெயர், அந்த வஸ்துக்களாவன—தேன், சர்க்கரை, வெல்லம், இந்துப்பு, ஜீரகம், க்ஷாரங்கள், நெய், எண்ணெ, வேறு (திப்பிலி முதலிய) பொடிகள், ஆகிய இவைகளாகும், மேம்பொடியின் அளவு கால்தோலாவாகும், உதாஹரணம்— சீந்தில்கொடி ரஸத்தில் தேன் சேர்ந்துச்சாப்பிட பிரமேஹநோய் போகும் என்றால் சீந்தில்கொடியை இடித்து ரஸம் எடுத்தால் அந்த ரஸம் இரண்டு தோலா எடுத்து அதில் கால்தோலா தேன் சேர்த்துச் சாப்பிடவேண்டும். இந்த இடத்தில் தேன் மேம்பொடியாகும், இடித்து ரஸம் எடுக்காமல் கஷாயமுறையில் முன் சொன்னபடி ஸ்வரஸம் தயாரித்தால் அதில் நான்கு தோலா எடுத்து தேன் கால்தோலா சேர்த்துச் சாப்பிடவேண்டும். மற்றொரு உதாஹரணம்—நெல்லிக்காய் சுவரஸத்தில் மஞ்சள் பொடிசேர்த்து தேன் சேர்த்துச்சாப்பிடப் பிரமேஹம் போம் என்றால் இந்த பச்சை நெல்லிக்காயை இடித்து ஸ்வரஸம் பிழிந்து அதில இரண்டு தோலா எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும். இதில் மேம்பொடி சரக்குகள் இரண்டு இருப்பதால் இரண்டும் சேர்ந்து கால்தோலாவாக ஆகவேண்டும், ஆகவே இரண்டு வஸ்துக்களையும் தனித்தனி அரைக்கால் தோலா எடுத்துச் சேர்க்கவேண்டும், இவ்விதமே மற்ற இடங்களிலும் கவனித்துக்கொள்ளவேண்டும். குறிப்பு—இங்கு சொல்லப்பட்ட அளவுப்படி மேம்பொடி சேர்ப்பதில்லை, இன்னும் குறைந்த அளவில் சேர்ப்பது வாடிக்கை ஆகவே சமயோசிதப்படி இதை அளவைக் கூட்டியும் குறைத்தும் வைத்துக்கொள்ளலாம், இனி புடபாக முறை சொல்லப்படுகிறது. மருந்துவிழுதை இலையில் சுற்றி அதற்கு மேல் களிமண்ணை இரண்டு அங்குலம் அல்லது கட்டைவிரல் பிரமாணம் பூசி அப்படியே ஈரத்துடன் புடமிட்டு மேல் [illegible]ம

நிலைமையில் புடத்தைக் கலைத்து மண்ணை இடுக்கிக்கொண்டு விலக்கி மருந்தை எடுத்துக்கொள்வது புடபாக முறையாகும். சாணிமுட்டை அல்லது எருவாட்டிகளைக் கொண்டு புடமிடவேண்டும், மருந்தின்மேல் சுற்றும் இலைகளாவன—குமிழ், ஆல், நாவல், முதலிய மரங்களின் இலை உத்தமமாகும். புடபாக மருந்தை புடத்திலிருந்து எடுத்து அதைப்பிழிந்து ரஸம் எடுத்து அதில் நான்கு தோலா அளவு ஒவ்வொரு வேளைக்கும் உபயோகிக்கலாம், அதில் தேன் தோலா ஒன்றும் மற்ற மேம்பொடிகள் அளவு ஸ்வரஸத்தில் சொல்லிய அளவுபோல பார்த்துக்கொள்ளவும். உதாஹரணம்—வெப்பாலைப்பட்டை பச்சையாக எடுத்து அரிசி கழுவின நீரைவிட்டு நன்றாக விழுதுபோல அரைத்து 16 தோலா அளவு எடுத்து அதின் மேல் நாவல்மரத்தழைகளால் சுற்றி மூடி மெல்லிய கயிறால்கட்டி, அதின்மேல் கோதுமை மாவால் கவசம் செய்து (கோதுமைமாவில் நீர் சேர்த்துப்பிசைந்து அதைக்கொண்டு மேலே முதலில்பூசவேண்டும்) பிறகு களிமண்ணால் பருமனாகப்பூசி எருவில் புடமிட்டு மேல் மண் சிவந்து காணும் சமயத்தில் புடத்தைக்கலைத்து மண், கோதுமைமாவு, நாவல்தழை, இவைகளை விலக்கிவிட்டு உள் மருந்தைப் பிழிந்து தேன் சேர்த்துச்சாப்பிட நாள்பட்ட அதிசாரங்கள் கூட சமிக்கும், இனி கல்கம் என்ற முறை சொல்லப்படுகிறது. பச்சை அல்லது உலர்ந்த வஸ்துவை அம்மியில் அரைத்து தண்ணீரில் கலங்கிச்சாப்பிடுவதற்குக் கல்கமெனப்படும். இதின் அளவு ஒரு தோலாவாகும் கல்கத்தில் மேம்பொடி வஸ்துக்களின் அளவு—தேன், நெய், எண்ணை, இவைகளை இருமடங்கு சேர்க்கவேண்டும், சர்க்கரை, வெல்லம், இவை ஒருபாகம் சேர்க்கவேண்டும், (தண்ணீரின்) கலக்கிச்சாப்பிடவேண்டிய நீரின் அளவு நான்குமடங்கு அதாவதுநான்கு தோலாவாகும்—உதாஹரணம்பிரதிதினம் திப்பிலியை மும்மூன்றாக அதிகப்படுத்திக்கொண்டு இவ்விதம்பத்து நாள் உபயோகிக்கவும், திப்பிலிகளை அரைத்துக் கல்கமாகச்செய்து உபயோகிக்கவும். அதாவது முதல்நாள் அரிசித்திப்பிலி மூன்று எடுத்துத் தண்ணீர்விட்டு அரைத்து நான்குமடங்கு நீரில் கரைத்துச்சாப்பிடவேண்டும். இரண்டாவதுநாள் ஆறு திப்பிலியை உபயோகிக்கவேண்டும். இவ்விதம் மும்மூன்றாக அதிகப்படுத்திக்கொண்டு போய் பத்துநாள் பூர்த்தியான

பிறகு 11-வது நாள்முதல் மும்மூன்றாகக் குறைத்துக்கொண்டுவரவும், இவ்விதம் இருபது நாட்களில் முடிவடையும் இந்தப்பிரயோகத்திற்கு "பிப்பலீவர்த்தமானகம்" எனப்பெயர், இம்முறையால் பாண்டு, வாதரக்தம், காஸம், சுவாஸம், அரோசகம், ஜ்வரம், மகோதரம், மூலம், க்ஷயம், கபம், வாதம், மார்பில் இழுத்துப்பிடிப்பு, ஆகிய இவை நசிக்கும், இவ்விதமே ஐந்தைந்து அதிகப்படுத்துவதும் ஏழு ஏழு, அதிகப்படுத்துவது உண்டு. இனி கஷாயம் சொல்லப்படுகின்றது நான்கு தோலா இடையுள்ள சரக்கை இடித்துப்போட்டு அதில் 16 மடங்கு அதாவது சின்னப்படியில் ஒருபடி ஜலம்விட்டு மண்பானையில் சேர்த்து அடுப்பேற்றி சிறு தீயிட்டு எரித்து எட்டில் ஒன்றாக அதாவது அரைக்கால்படியாக வற்றவைப்பது கஷாயமாகும். இதை வடிகட்டி உபயோகிக்கவேண்டும், சாப்பிட்ட ஆகாரம் ஜீர்ணமானபிறகு கஷாயம் உபயோகிக்கவேண்டும், இதின் அளவு 8 தோலாவாகும் (இரண்டரை தோலா ஓர் அவுன்சாகும்) இவ்விதம் நன்றாகக்கஷாயம் தயாரித்து விருத்த வைத்தியர்கள் உபதேசப்படி உபயோகிக்கவேண்டும், ஷை கஷாயத்தில் பித்தவாத கபநோய்களை அனுசரித்து முறையே சர்க்கரையை 4, 8, 16 என்ற வரிசையில் சேர்க்கவேண்டும். அதாவது பித்தநோய்களில் கஷாயத்தின் அளவில் நான்கில் ஒருபாகம் சர்க்கரை சேர்க்கவேண்டும், கஷாயத்தின் அளவு 8 தோலாவானதால் அதில் நான்கில்ஒருபங்கு என்பது இரண்டுதோலாவாகும், இரண்டுதோலா சர்க்கரைசேர்க்க வேண்டுமென்பது பொருள். இவ்விதமே மற்றவைகளையும் கவனித்துக் கொள்ளவேண்டும். ஷை கஷாயத்தில் பித்தவாத கபநோய்களில் தேனை 16, 8, 4, என்ற வரிசையில் சேர்க்கவேண்டும், அதாவது பித்தநோய்களுக்குக் கொடுக்கப்படும் கஷாயத்தில் 16-ல் ஒரு பங்கு தேன் சேர்க்கவேண்டும். இவ்விதமே மற்றவைகளையும் கவனித்துக கொள்ளவும். (குறிப்பு—இக்கணக்குப்படி தற்காலம் உபயோகிப்பதில்லை.) கஷாயத்தில் மேம்பொடியாக ஜீரகம், குக்கில், யவக்ஷாரம், உப்புகள், கல்மதம், பெருங்காயம், திரிகடு. இவைகளைச் சேர்க்கும்போது அதன் அளவு கால்தோலாவாகும். பால், நெய், எண்ணை, மூத்திரம், இன்னும் மற்றவஸ்துக்கள், கல்கம், சூர்ணம், முதலியவைகளைக் கஷாயத்தில் சேர்க்கும்பொழுது ஒரு தோலா

யிடை சேர்க்கவேண்டும். (இது வேறு சிலர்மதம்) உதாஹரணம்—சீந்தில், மல்லிவிதை, வேப்பம்பட்டை, செஞ்சந்தனம், பத்மகாஷ்டம், இந்த ஐந்து சரக்குகளுக்கு குடூச்யாதிகண மெனப்பெயர். இதன் கஷாயம் எல்லா சுரங்களையும் போக்கும். ஹிமம் சொல்லப்படுகிறது. ஒருபலம் வஸ்துவை இடித்துப் பொடிசெய்து ஆறுபலம் பச்சை ஜலத்தில் போட்டு மூடி இராத்திரி முழுவதும் வைத்திருந்து காலையில் வடிகட்டிச்சாப்பிடுவது ஹிமம் அல்லது சீதகஷாயமாகும். இதன் அளவு அடியில் சொல்லப்படும் பாண்டம்போல கவனித்துக்கொள்ளவும். உதாஹரணம்—மா, நாவல், மருது, இவைகளைப் பொடிசெய்து ஜலத்தில் போட்டு இராத்திரி அப்படியே வைத்திருந்து காலையில் வடிகட்டித் தேனுடன் சாப்பிட ரக்தபித்தம் போம். இனி பாண்டம் சொல்லப்படுகிறது, ஒரு பலம் வஸ்துவை இடித்துப்பொடிசெய்து அதில் நான்குமடங்கு வென்னீர் (கொதிக்கும்) விட்டு முன்போல வைத்திருந்து வடிகட்டிச் சாப்பிடுவது பாண்டமாகும். இதன் அளவு 8 தோலாவாகும். தேன், சர்க்கரை, முதலியவைகளைக் கஷாயத்தில் சொல்லிய அளவுப்படி இதிலும் சேர்க்கவும். உதாஹரணம்—இலுப்பைப்பூ, அதிமதுரம், சந்தனம், ஈச்சம்பழம், தாமரைத்தண்டு, தாமரைப்பூ, லோத்திப்பட்டை, குமிழம்பழம், சிறுநாகப்பூ, திரிபலை, நன்னாரி, திராக்ஷை, நெல்பொரி, இவைகளை (வகைக்குக் கால்தோலா எடுத்து) இடித்து உஷ்ணஜலத்தில் போட்டு அதாவது நான்குமடங்கு வென்னீரில் போட்டு பிறகு வடிகட்டி அதில் சர்க்கரை, தேன், சேர்த்துச்சாப்பிட வாதபித்தசுரம், எரிச்சல், தாகம், மூர்ச்சை, அரதி (இதை ஆங்கிலத்தில் restlessness என்பர்) கிறுகிறுப்பு, ரக்தபித்தம், மதம், இவைகளைப்போக்கும். இந்த மருந்துகளைக்கொண்டு ஹிமம் செய்து கொடுத்தபோதிலும் இதே குணமுண்டாம். இனி சூர்ணமுறை சொல்லப்படுகின்றது. வஸ்துக்களை நன்றாக வெய்யிலில் உலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்வது சூர்ணமெனப்படும். இதன் அளவு ஒரு தோலாவாகும். சூர்ணத்தில் வெல்லம் சமஎடையும், சர்க்கரையாகில் இருமடங்கும், சேர்க்கவேண்டும். சூர்ணத்தில் பெருங்காயம், ஜீரகம், இவைகளைச் சேர்க்கவேண்டியிருந்தால் அவைகளை வறுத்தே சேர்க்கவேண்டுமென்று சிலர் கினைக்

கின்றனர். இனி வடகம் சொல்லப்படுகின்றது—இதற்கு குடிகா, வடீ, மோதகம், வடிகா, பிண்டீ, குடம், வர்தி எனப் பெயர்கள் உண்டு. சர்க்கரை குக்கில் அல்லது வெல்லத்தைப் பாகுவைத்து (லேகியத்திற்குப்போல) அதில் மருந்துப் பொடிகளைப்போட்டுக்கிளரிப்பிறகு இஷ்டம்போல உருண்டையாகவோ தட்டையாகவோ செய்துகொள்வது வடகமாகும். சில மருந்துகளில் குக்கிலை அடுப்பில் வைக்காமலேயே கரையவைத்து மருந்துகளைப்போட்டுக் கிளரி வடகம் செய்யும்படி சொல்லப்படுகின்றது. ஏதாவது திரவவஸ்து அல்லது தேனைச்சேர்த்து குளிகை செய்யலாம், வடகங்களில் சர்க்கரை நான்குமடங்கும் அதாவது மருந்துப்பொடிக்கு நான்கு மடங்கு சர்க்கரையும் அல்லது இருமடங்கு வெல்லமும் சேர்த்துச் செய்யவேண்டும். மருந்துக்குச்சமயிடை குக்கில் சேர்க்கவேண்டும், தேனும் அவ்விதமே, வடகங்களில் திரவவஸ்து இருமடங்கு அதாவது மருந்துக்கு இருமடங்கு விடவேண்டும். இதின் உட்கொள்ளும் அளவு ஒருதோலாவாகும். இனி லேகியம் சொல்லப்படுகிறது—கஷாயம் முதலியவைகளை அடுப்பேற்றிக் குழம்புபோல கெட்டியாக ஆகும்வரையில் காய்ச்சி எடுப்பது ரஸக்ரியா எனப்படும் இந்த ரஸக்ரியா என்பதும் லேகியத்தின் ஓர் வகையாகும், லேகியத்தின் சாப்பிடும் அளவு நான்குதோலாவாகும், மருந்து பொடிக்கு நான்குமடங்கு சர்க்கரை அல்லது இருமடங்கு வெல்லத்தில் லேகியம் செய்யவேண்டும். லேகியத்தில் திரவவஸ்து மருந்துபொடிக்கு நான்குமடங்கு அதிகம் சேர்க்கவேண்டும். அடியில்கண்டவைகளுள் ஏதாவது ஒன்று லேகியத்திற்கு அனுபானமாகக் கொள்ளலாம். பால், கரும்புச்சார், கஞ்சி, பஞ்சமூல கஷாயம், ஆடாதோடை கஷாயம், ஆகிய இவைகள் அனுபானமாகும். ஸ்நேக பாகம் இனி சொல்லப்படுகிறது, கிருதம் அல்லது தைலம் காய்ச்சுவது ஸ்நேஹபாகம் எனப்படும். எண்ணெ அல்லது நெய்யுடன் முதலில் கஷாயம், பிறகு பால், பிறகு கல்கம் என்று இம்முறைப்படி சேர்த்துக்காய்ச்சவேண்டும். இவ்விதம் மாலதீ முதராம் என்ற நூலில் சொல்லப்பட்டுள்ளது. நல்ல கெட்டியான வாயகன்ற ஓர் இரும்பு பாத்திரத்தில் தைலம் அல்லது கிருதத்தைச்சேர்த்துச் சிறுதீயிட்டு எரித்துவர நுரையடங்கி ஆறினபிறகு அதில் மஞ்சிஷ்டி, மஞ்சள், லோத்திப்

பட்டை, கோரைக்கிழங்கு, நெல்லிக்காய், தான்றிக்காய், கடுக்காய், ஸூசிபுஷ்பம் வேர் (இது விளங்கவில்லை) விலாமிச்சம்வேர், இவைகளைப்பொடிசெய்து போட அந்தத் தைலம் அல்லது நெய் பிறகு எவ்வளவுநாள் வைத்திருந்தபோதிலும் அவைகளுக்கு சிக்குநாற்றம் உண்டாகாது, இவ்விதம் தயாரித்த தைலகிருதங்களில் மருந்துகள் செய்யலாம். குறிப்பு—பிருங்காமலக தைலம் முதலிய தைலங்களை நாம் தயாரித்தால் சிலமாதங்களுக்குப்பிறகு அந்தத்தைலம் ஓர்வித சிக்குநாற்றத்தை அடைகிறது. ஆகவே அவ்வித துர்நாற்றம் வாராமலிருப்பதற்காக நல்லெண்ணை அல்லது தேங்காயெண்ணையை முன் சொன்னவிதம் பக்வப்படுத்திவிட்டுப்பிறகு அதைக்கொண்டு பிருங்காமலதைலம் முதலியவைகளைச் செய்யலாம். இம்முறை தைலங்களில் மாத்திரம்தான் உபயோகிக்கப்படுகின்றது. உள்ளுக்குச் சாப்பிடும் கிருதமுறைகளில் இவ்விதம் செய்வது வழக்கமல்ல. இனி மறுமுறை சொல்லப்படுகின்றது—நல்லெண்ணைக்கு 16-ல் ஒருபங்கு மஞ்சிஷ்டியும், மஞ்சிஷ்டியின் அளவில் 16-ல் ஒருபங்கு அடியில்கண்ட சாமான்கள் திரிபலை, கோரைக்கிழங்கு, மஞ்சள், விலாமிச்சவேர், லோத்திப்பட்டை, ஸூசிபுஷ்பம், ஆல்விழுது, கவிசை, (இது ஓர் வாசனைச்சரக்கு வடதேசத்தில் கிடைக்கின்றது. தமிழ்ப் பெயர் கிடைக்கவில்லை. இவைகளைத்தனித்தனி சமயெடையாக எடுத்து மொத்த அளவு மஞ்சிஷ்டியின் எடையில் 16-ல் ஒருபங்காக இருக்கவேண்டும்) இவைகளைப் பொடிசெய்து எண்ணையில் போட்டுக்காய்ச்ச அந்த எண்ணை சிக்கற்றுப்போம். வேறு முறை மா, நாவல், விளா, கொம்மட்டி மாதுளை, பில்வம், இவைகளின் துளிர்களைப்போட்டுக்காய்ச்ச மூன்குணமுண்டாம். இனி ஸ்நேஹபாகத்தில் பொதுவிதிகள் சொல்லப்படுகின்றன—ஸ்நேஹத்தில் அரைத்துச்சேர்க்கும் அல்லது பொடிசெய்து சேர்க்கும் வஸ்துக்களுக்குக் கல்கம் எனப்பெயர். ஸ்நேஹங்களில் கல்கத்தின் அளவு சொல்லப்படாத இடங்களில் ஸ்நேஹத்தின் அளவுக்கு நான்கில் ஒருபங்கு கல்கத்தின் மொத்த அளவு இருக்கவேண்டும். அதாவது நல்லெண்ணை சின்னப்படி ஒன்று இருந்தால் அதில் சேரவேண்டிய கல்கத்தின் மொத்த அளவு 16 தோலாவாகும். கல்கசாமான் ஒன்றாக இருந்தால் அந்த ஒரு சாமானை 16 தோலாவாக எடுத்துக்கொ

ள்ளவேண்டும். நான்கு சாமான்களாக இருந்தால் வகைக்கு நான்கு தோலாவாக எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும். இனி ஸ்நேஹத்தில் கஷாயம் சேர்க்கும்படி சொல்லி அந்தக் கஷாயத்தின் அளவு சொல்லப்படாவிட்டால் அந்த இடங்களில் ஸ்நேஹத்திற்கு நான்கு மடங்காகக் கஷாயத்தை எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும். உதாஹரணமாக ஓர் தைலத்தில் தசமூல கஷாயம் விடவேண்டும் என்று மாத்திரம் சொல்லி அக்கஷாயத்தின் அளவு சொல்லப்படாவிட்டால் அப்பொழுது தைலத்தின் அளவு கின்னப்படி ஒன்றாக இருந்தால் கஷாயம் நான்குபடி விடவேண்டும். அதாவது கஷாயமுறைப்படி தயாரித்த கஷாயம் நான்குபடியாக இருக்கவேண்டும், ஸ்நேஹங்களில் ஜலத்தின் அளவானது கஷாயத்தின் அளவைவிட நான்குமடங்கு அதிகமாகும். அதாவது தைலம் அல்லது கிருதத்தைச் செய்யும்பொழுது அதில் சேரும் கல்கம் முதலிய வஸ்துக்களின் ஸாரம் அவைகளில் நன்றாக இறக்குவதற்காக ஒவ்வொன்றிலும் ஜலம் சேர்க்கவேண்டுமென்பது சிலர் எண்ணம். இவ்விதம் சேர்க்கப்படும் ஜலத்தின் அளவு கஷாயத்தைவிட நான்குமடங்கு அதிகமாகும், கஷாயம் சேராத ஸ்நேஹங்களில் ஸ்வரஸம் முதலிய திரவங்களின் அளவைவிட நான்குபங்கு அதிகமாகும். திரவமே சேராத ஸ்நேஹங்களில் எண்ணெயின் அளவுக்கு நான்கு மடங்கு அதிகமாகும். கஷாயம் முதலிய திரவவஸ்துக்கள் சேர்ந்த ஸ்நேஹங்களில் ஜலம் சேர்க்கவேண்டியதில்லையென்பது சில நூல்களின் அபிப்பிராயம், திரவமே சேராத ஸ்நேஹங்களில் நான்கு பங்கு ஜலத்தைச் சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டுமென்பதில் அபிப்பிராய பேதமில்லை, வேறு சிலர் மதம்— கல்கதிரவியம் மிருதுவாக இருந்தால் முன்சொன்னபடி நான்கு மடங்கு ஜலம் விடவேண்டும், கல்கதிரவியம் கடினமாக இருந்தால் அப்பொழுது எட்டு மடங்கு ஜலமும், மிகவும் கடினமாக இருந்தால் 16 பங்கு ஜலமும் சேர்த்துக் காய்ச்சவேண்டும். ஸ்நேஹங்களில் சேர்க்கவேண்டிய கஷாயத்தைத் தயாரிக்கும் முறை சொல்லப்படுகிறது— ஒருதோலா முதல் நான்குதோலாவரை எடையுள்ள வஸ்துக்களை இடித்து 16 மடங்கு ஜலம்விட்டு நான்கில் ஒன்றாக வற்ற வைத்துக்கஷாயம் செய்யவேண்டும். நான்கு தோலாமுதல் 16 தோலாவரை எடையுள்ள வஸ்துக்களுக்கு எட்டுமடங்கு ஜலம்

விட்டு நான்கில் ஒன்றாக வற்றவைத்துக் கஷாயம் செய்யவேண்டும். 64 தோலாமுதல் வஸ்துக்களுக்கு நான்கு மடங்கு ஜலம்விட்டு நான்கில் ஒன்றாக வற்றவைக்கவேண்டும், இனி ஸ்நேஹத்தின் பதம் சொல்லப்படுகிறது. ஸ்நேஹத்தைக் காய்ச்சும்பொழுது அதில் கொஞ்சம் எடுத்து அக்னியில்விட சொடசொடப்பு இல்லாமலிருந்தால் ஸ்நேஹபதம் வந்துவிட்டதாக நினைக்கவேண்டும். யோகரத்நாவலீ என்ற நூல் கூறுவதாவது—எண்ணெயைக் காய்ச்சும்பொழுது நுரை உண்டானால் அது பதம்வரும் சமயமாகும், கிருதத்தைக் காய்ச்சும்பொழுது நுரையடங்கிவந்தால் அது கிருதபதமெனக் கொள்ளவேண்டும், ஸ்நேஹங்களைக் காய்ச்சும்பொழுது நல்லவாசனை நிறம், சுவை இவை காணுமாகில் அது பதமெனக் கொள்ளவேண்டும். குறிப்பு—கிருதங்கள், தைலங்கள், இவைகளைக் காய்ச்சும்பொழுது அநேகமாகப் பார்வையிலேயே பதம்வரும்சமயம்தெரிந்துவிடும். கல்கத்ரவியம் சேர்க்காமல் தனி திரவத்தைக்கொண்டு தயாரிக்கும்பொழுது நெருப்பில் சொடசொடப்பு இல்லாமலிருப்பதே பதத்தின் அடையாளமாகும். கல்கதிரவியம் சேர்ந்துள்ள ஸ்நேஹங்களில் கல்கதிரவியத்தைக் கொண்டுதான் பதம்பார்க்கவேண்டும், மெழுகுபோல கையில் ஒட்டாமல் கல்கதிரவியம் இருந்தால் இதுதான் சரியான பதமாகும், இது சற்று மீறினால் அந்த கல்கத்திரவியம் மெழுகுபோல வராமல் உதிர்ந்து சூர்ணம்போல ஆகிவிடும், இது அப்யங்கத்திற்கு அர்கமானபதமாகும். ஆகவே இந்த அடையாளங்களைக் கொண்டே பதத்தை யறிவதுதான் உசிதம்.) வைத்யாலங்காரம் என்ற நூல் கூறுவதாவது—கல்கதிரவியம் சேராதவைகளும் கடினமான கல்கவஸ்துக்கள் சேர்ந்தவைகளுமான ஸ்நேஹங்களில் தான் நமது யுக்திப்படி கஷாயம் சேர்க்கவேண்டும். மற்ற ஸ்நேஹங்களில் கல்கம்மாத்திரமே போதியதாகும். கல்கவஸ்துக்களை அரைத்துச் சேர்க்கவேண்டும். நெருப்பில் வற்றவைப்பது கஷாயமாகும். ஸ்நேஹங்களுக்குப்பாகம் மூன்றுவிதமாகும். மிருது, மத்யம், கரம், என அவைகளுக்குப் பெயர். கல்கத்தில் கொஞ்சம் ஈரமிருக்கும்பொழுது எடுக்கப்படும் ஸ்நேஹங்கள் மிருது என அழைக்கப்படும். குறிப்பு—இந்தக் கல்கத்தை

M A D B

சிலசந்தேகங்கள்

ஓர் வைத்ய நண்பர் அடியில் வருமாறு நமக்கு எழுதுகிறார்—

"பூர்ணசந்திரோதயம் செய்வதில் தங்கம் அதில் சேருகிறதில்லை. அடியிலேயே தங்கிவிடுகிறது. தங்கம் குப்பியின் அடிபாகத்தில் கருப்புப்பொடிகளாகத் தங்கிவிடுகிறது. ரஸம் குப்பியின் அடியில் தங்காமல் மேல்பாகத்தில் (குப்பியின்) பதங்கித்து சிந்தூரமாகிறது, எவ்வளவுகாலம் எரித்தபோதிலும் தங்கம் பதங்கிப்பதில்லை, கீழ் பாகத்திலேயே தங்கும் ஸ்வபாவமுடையதாகையால் தங்கம் ரஸத்துடன் கலந்து சிந்தூரிக்கவில்லை. ஆனால் ஏகதேசம் தங்கத்தின் சத்தை ரஸம் கிரஹித்துக்கொள்ளுகிறது, இதுதான் என் அனுபவம், இதனை சுமார் 20 தடவைக்குமேல் செய்திருக்கிறேன், வடதேசத்து கம்பெனிகளிலும் இவ்விதம்தான் தயாரிப்பதாகத் தெரிகிறது, சமீபத்தில் நான் பார்த்த "கவிராஜ சேகரத்திலும்" இவ்விதமே சொல்லப்பட்டிருப்பதுடன் ரஸத்தை ஜயாரஸமாக்கிப்பின் பூர்ணசந்திரோதயம் செய்தால் அது பதங்கிககாமல் குப்பியின் அடிபாகத்திலேயே தங்கத்துடன் கூடி சிந்தூரிக்கும் என்றும் ஜயாரஸம் செய்யுமிதத்தை "ஸஹஸ்ரஸித்த யோகத்தில்" பார்க்கலாமென்றும் கூறப்பட்டிருக்கிறது, ஆக இதன் தத்வம் என்ன? ஸஹஸ்ர சித்த யோகம் எங்கு கிடைக்கும்? ஜயாரஸம் செய்யும் விதம் எப்படி?"

இந்த நண்பரின் கடிதத்தில் மற்ற விவரங்கள் பூர்ணமாக இருந்தாலும் தங்கத்தின் நிலைமை தெளிவாக விளக்கப்படவில்லை, அதாவது leaves என்ற ரேக்கு ரூபத்தில் தங்கம் சேர்க்கப்பட்டதா அல்லது சுருள்தங்கமென்று கடைகளில் கிடைக்கும்வகை சேர்க்கப்பட்டதா அல்லது வேறுவிதமா என்பது தெளிவாகவில்லை, இந்த ஓர் விஷயம் கவனிக்கப்படவேண்டியது அவசியம் சாமானியமாக எல்லா லோஹங்களையும் ரஸகந்தகத்துடன் சேர்த்து அரைத்துப்புடமிட்டால் அது பஸ்மமாகிவிடுகிறதென்பது எல்லாரும் அறிந்த விஷயம், இவ்விதமே ரஸகந்தகங்களுடன் சேர்ந்த குப்பி எரிப்பிலும் லோஹங்கள் மடிகின்றன, சமபிடை லிங்கத்துடன் அந்தலோஹ சூர்ணத்தையும் சேர்த்து ஓர் சட்டியில் போட்டு மேல் சட்டி மூடி நான்கு யாமம் எரித்தால் பஸ்மம் அல்லது சிந்தூரமாகி விடுகின்றது, இவ்விதம் எழுகடவை செய்தால் [illegible] சிந்தூரம் ஆகிவிடுகின்றது. ரசகந்தகங்கள் சேர்ந்த லோஹங்கள் [illegible]

எரிப்பில் சிந்தூரம் ஆகியே தீரவேண்டும், சிந்தூரங்கள் அல்லது பஸ்மங்கள் "நிருத்தம்" என்றும் "அநிருத்தம்" என்றும் இரண்டு வகையாகும், பஸ்மசிந்தூரங்களை மறுபடியும் மித்ரபஞ்சகங்கள் சேர்த்து உருக்கினால் ஜனிக்குமாகில் அது அநிருத்தமாகும், அவ்விதம் ஜனிக்காவிட்டால் அது அநிருத்தமாகும், முப் 9 எரிப்புகளில் காணப்படும் பஸ்மசிந்தூரங்கள் முழுவதும் அநிருத்தவகையைச்சேர்ந்ததாகும், அதாவது மறுபடியும் உருக்கினால் அது ஜனிக்கும், பூர்ண சந்திரோதயத்தில் ஒருபங்கு தங்கத்திற்கு 8, 16, மடங்குகளில் ரஸகந்தகங்களைச்சேர்த்து மூன்றுநாள் இடைவிடாமல் எரிக்கும்போது அந்தத்தங்கம் வெட்டையாகிவிடுகின்றது, ரஸம் எந்தமுறையிலும் பதங்கிப்பதே இயற்கையாகையால் அது தங்கத்துடன் சேர்ந்து இருப்பது சாத்தியமல்ல, சில ஐபர்லைக்கொண்டு ரஸத்தைகட்டுப்படுத்து ஜாபாளமுறையாகும், இம்முறையிலும் தங்கத்துடன் ரஸம் சேர்ந்து அடியில் தங்குவதென்பது கொஞ்சமும் இயலாதகாரியம், வெட்டையான தங்கத்தையும் சேர்த்து அரைத்து எரித்துக்கொள்வதுதான் பூர்ண சந்திரோதயமாகும், தங்கத்தை [illegible] தகடாக்கி கட்டிச் சேர்த்தால் அந்தத் தங்கத்தை மறுபடியும் உருக்கியெடுத்துக்கொள்ள முடியும், வேறு தங்கத்தைச்சேர்த்தால் தங்கத்தைத் தனியாக உருக்கமுடியாது, தங்கத்தை விலக்கித்தயாரிக்கும் வடதேச கம்பெனிகள் முறை சாஸ்திரியமாகாது, [illegible] சித்தயோகமென்பது கல்பனை நூல்.

பத்திராதிபர்.

உ

வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதப்பத்திரிகை.
பிரதி ஆங்கிலமாதம் முதல்வாரத்தில் வெளிவரும்

Vol. 6 | February 1944 | No. 2

விஷய சூசிகை. பக்கம்

சொரி, சிரங்கு (பண்டிட் நாராயண அய்யங்கார்)	1
யோகரத்னாகரம் ஷை	87–102
கீல்வாயு (சோபனபுரம், ஸ்ரீநிவாஸன் அவர்கள்)	2—3
திருச்சி, ஆயுர்வேத சபா (காரியதரிசி)	3

சந்தா விகிதம்.

வருஷ சந்தா:—
உள்நாட்டுக்கு ரூ. 2
வெளிநாட்டுக்கு ரூ. 3

விளம்பர விகிதம்.

மாதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு ரூ 8
,, ,, ½-க்கு ரூ 4
,, ,, ¼-க்கு ரூ 2

கிடைக்குமிடம்:—

Pandit, S. NARAYANA IYENGAR.

Editor and Publisher.

No 2, Police Station West Lane, Madura.

காபிரைட்] [விலை 0—3—0

ஈடேன்வர் பிரஸ், மதுரை—44.

JL
L'5mm11/112svc
N44.6.2

சொரி சிரங்கு.

இவ்விஷயமாக திருச்சி வைத்யவாசஸ்பதி ஸ்ரீமான் V. B நடராஜ சாஸ்திரிகள் அவர்கள் சென்ற இதழில் எழுதியுள்ள வியாசத்தைப் பலரும் படித்திருப்பார்கள். மதுரை ஜில்லாவிலும் இந்நோய் க... மையாகப் பரவியிருப்பதை நாமும் அறிகிறோம். சிறு குழந்... அதாவது 4, 5 மாத சிசுமுதல் 70 வயது ஆனவர்கள்வரை இந்நோ... பலவிதமாக வியாபித்துவருகிறது, சரீரமுழுவதும் சொரிசிரங்... களாயும் வயது முதிர்ந்தவர்களுக்குச் சகிக்கமுடியாத அரிப்புடரு... மாகவும் இருந்துவருகிறது, சுகாதாரம் மிகுந்தும் புஷ்டியானஉண... அருந்தும் தனிகர்களையும் இது விட்டபாடில்லை, இது பலருக்... மாதக்கணக்காக இருந்துவருகிறது, இந்நோயும் அம்மையும் சே... தும் காணுகின்றது. அதாவது மணல்வாரிபோன்ற சாதாரண... அம்மைகளுடன் கலந்திருக்கின்றது. காரணத்தை அறிய முடி... வில்லை. சுகாதாரக்குறைவு என்ற பொதுக்காரணம் பொருத்தமாக தோன்றவில்லை, சுகாதாரம் மிகுந்த பெரிய தனிகர்களுக்கும் ஆசா... சிலர்களுக்கும் இதன் ஹிம்சையை நாம் கண்கூடாகக் காணுகி... றோம். ஆகவே காலதோஷம் தான் இதன் வியாபகத்திற்குக் காரண... மென ஊகிக்கமுடிகின்றது, இதற்கு நாம் செய்துவரும் சிகிச்சை... வது—யோகரத்நாகரத்தில் ரஸாயன அதிகாலத்தில் சொல்ல... பட்ட கந்தக ரஸாயனத்தை உள்ளுக்கும், சார்ங்கதரத்தில் சொ... லப்பட்ட காஸீஸாதி கிருதத்தை மேலுக்கும் உபயோகிக்கவ... இது குணமாகின்றது.

பண்டிட் நாராயணய்யங்கார்.

அறிக்கை:—கால நிலைமையை உத்தேசித்து இனும் காபிக யாருக்கும் அனுப்புவது சாத்தியமில்லையென்று தெரிவிக்கிறோ...

பத்திராதிபர்.

(1)	(2)	(1)	(2)