

வைத்திய சந்திரிகா.

ஓர் உயர்தர தமிழ் மாதப்பத்திரிகை.
 பிரதி ஆங்கிலமாதம் முதல்வாரத்தில் வெளிவரும்

Vol. 6 || November 1944 || No. 11

விஷய சூசிகை. பக்கம்

திராவிட வைத்திய சந்திரிகை 1
 யோகாநாதகாரம் 185-190

சந்தா விவரம்

வருஷ சந்தா:—	மாதம் 1-க்கு பக்கம் 1-க்கு ரூ 8
உள் நாட்டுக்கு ரூ. 2	" " ½-க்கு ரூ 4
வெளிநாட்டுக்கு ரூ. 3	" " 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.

திராவிட வைத்ய சம்மேளனம் கருர்.

ஏற்கனவே அறிவித்தபடி நவம்பர்மீ 18, 19 உகளில் ரை சம்மேளனம் சில தவிர்க்கமுடியாத காரணங்களால் டிசம்பர் மாதத்திற்கு ஒத்திவைக்கும்படி நேரிட்டது, ரை சம்மேளனம் உபசார சமிதியின் கூட்டம் ஒன்று நாளது நவம்பர்மீ 2 உ ரை சமிதியின் அக்யகூர் தலைமையில் கூடி அடியிற்கண்ட தீர்மானங்கள் செய்யப்பட்டன (1) 12-வது திராவிட வைத்ய சம்மேளனத்தை நாளது (19) டிசம்பர்மீ 2, 3 உகளில் நடத்தவேண்டியது (2) சகல வைத்தியர்களும் அபிமானிகளும் திரளாக வந்திருந்து சம்மேளனத்தைச் சிறப்பிக்குமாறு அனைவரையும் வேண்டுகிறது (3) சென்னை மாஜி இண்டியன் மெடிகல் ஸ்கூல் பிரின்ஸ்பால், வைத்ய ரத்னம், கேப்டன் G. ஸ்ரீனிவாஸமூர்த்தி அவர்கள் B.A., B.L., M. B. C. M. ரை சம்மேளனத்தின் தலைமைப்பதவியை வகிக்க இசைந்துள்ளதற்காக நன்றி செலுத்துகிறது (4) ரை சம்மேளனத்தின் பிரதிநிதிக்கட்டணம் ரூபாய் மூன்று என்றும் மருந்து கண்காணிக்கட்டணம் ரூ. பத்து என்றும் தீர்மானிக்கப்பட்டது. பிரதிநிதிகளுக்கு சாப்பாட்டு வசதியும் இடவசதியும் அளிக்கப்படும். ரை காணிக்கு மருந்து கொண்டு வருபவர்கள் தயவுசெய்து ஐந்து நாட்களுக்கு முந்தியாவது தகவல் கொடுக்கவேண்டும், மருந்துகள் எக்ஸ்பிஷனுக்குத் தேவையான பிரோ முதலியவைகளை அவரவர்களே சொந்தத்தில் தயாரித்துக்கொள்ள வேண்டுமெனக் கோரப்படுகிறது. பிரதிநிதிக்கட்டணம் முதலியவைகளை அடியிற்கண்ட விலாசத்திற்கு அனுப்பவேண்டும். வைத்ய வாஸ்பதி. பண்டிட், P. S. ராமசர்மா உபசாரசமிதித்தலைவர், கருர்.

குறிப்பு:—தயவுசெய்து வைத்தியர்களும் அபிமானிகளும் இதையே அழைப்புப்பத்திரமாக ஏற்றுக்கொண்டு சம்மேளனத்திற்குத் தவறாது விஜயம் செய்யுமாறு வேண்டப்படுகிறது.

குடிக்கமுடியாத நிலைமைகளில் முகத்தில் ஷே மந்திரித்த நீரைத் தெளிக்கவும். அல்லது கட்டை விரலுக்கு அடுத்தவிரலான தர்ஜனீ விரலால் தலை உச்சியில் மந்திரித்து மூன்று தடவை தட்டவும். விஷம் விலகும். இனி அப்ரக சத்வம் எடுக்கும் விதம் சொல்லப் படுகிறது. அப்பிரகத்தைப் பொடிசெய்து அதைக்காடியில் ஒரு நாள் பாவனை செய்யவும், பிறகு வாழைத்தண்ணீர், காட்டுக்கிழங்கு கஷாயம், முள்ளக்கி ரஸம், இவைகளால் பாவனை செய்யவும். பிறகு பொடியின் எடையில் நான்கில் ஒருபங்கு வெங்காரம், மீன்குஞ்சு, எருமைச்சாணி, இவைகளைச்சேர்த்து அரைத்துப் பிறகு சுண்டைக் காயளவு பருமனாக குளிகைகளாகச் செய்து காயவைத்தப் பிறகு குகையிலிட்டு (இரண்டு துருத்தி கொண்டு) காடாள்ளியாக ஊத வெங்கலம்போன்ற ரவைகள் வரும். அவைகள் அப்ரக ஸத்வம் களெனப்படும். ஷே அப்ரக சத்துவத்தை தாமிர முறைப்படி பஸ்மம் செய்யவும். பஸ்மமாகும், பிறகு அப்பிரகச்சிந்தூரம், ரஸ பஸ்மம், இவைகளுடன் சேர்த்துச்சாப்பிடவும். (தேனில் குழைத்து) அப்பிரக சத்துவத்தின் குணம்—இது குளிர்ச்சியானது, திரிதோஷ ஹரம், ரஸாயனகுணமுள்ளது, விசேஷித்து தாதுபுஷ்டியைச் செய்யும், ஆயுளை அதிகப்படுத்தும். இனி அப்பிரகத்ருதி சொல் லப்படுகிறது. குறிப்பு—“த்ருதி” என்ற வடமொழிச்சொல் தண்ணீர் போன்ற நிலைமையைக் குறிக்கும். அப்பிரகத்தைத் தண்ணீர் போல திரவமாகச்செய்தால் அது அப்பிரகத்ருதி எனப்படும். இவ் விதமே உலோகங்களுக்கும் “த்ருதிகள்” வேறு நூல்களில் சொல் லப்படுகின்றன. இந்தத்தண்ணீர் நிலைமை எப்பொழுதும் மாறாம லிருக்கும், சில த்ருதிகள் தண்ணீரில் ஒன்றாகக் கலக்கும். சில கூடுதலாட்டா. இவைகளை உள்ளுக்கு உபயோகிக்கலாம், ஆனால் இம்முறைகளை தக்காலம் செய்து பார்த்தவர்கள் கிடையாதென்றே சொல்லலாம், சத்துவங்களை எடுப்பது சாத்தியமாகிலும். தேவையான அளவில் எடுப்பது அசாத்தியமானதால் வெகு அபூர்வமான நோய்களில் மாத்திரம் உபயோகிக்க முடிகின்றது. அப்பிரகத்ருதி— அகத்தியில் ரஸத்தால் அப்பிரகத்தை அரைத்து அந்த விழுதை உருட்டிக்காயவைத்து அதை காட்டுக்கிழங்கில் பொதித்து பசுக்கள் கொட்டகையில் பூட்டிப் பிடித்துவைத்து ஒரு மாதம்

கழிப்து எடுத்துப்பார்க்க அப்பிரகம் உருகி தீவமாக இருக்கும். இனி தாளகசத்துவம் எடுக்கும் விதம் சொல்லப்படுகிறது. கொம்பாக்கு, கடுகு, எள்ளு, முருங்கைவேர்ப்பட்டை, வெங்காயம், இந்துப்பு, வெல்லம், இவைகளைச் சமரிடையாக எரித்து இவைகளின் மொத்த எடைக்கு இரு மடங்கு தாளகம் சேர்த்தப் பொடி செய்து ஓர் குகையில் போட்டு வாய்முடி சீலைமண்செய்து காயவைத்துப் பிறகு பூமியில் சிறிய குழிதோண்டி அதில் நிறைய மணல்கொட்டி அதன் நடுவில் ஓடி குகையை வைத்து அதன்மேல் நான்குவித உயரம் மணல்பரப்பி அதன்மேல் எருக்களையடுக்கிப் புடமிடவும். ஆறிய பிறகு பார்க்க (சிகப்பு நிறமான) மணிகள் குகையில் இருக்குமா. அது தாளக சத்துவமாகும். குறிப்பு—இந்த முறை சரியானதாக இருந்தாலும் பலிப்பது கடினம், நூற்றுக்குப்பத்து தடவைகளில் சித்திக்கின்றது, ஏனெனில் மேலே இருக்கும் நெருப்பின் வேகத்தால் தாளகம் உருகி அதிலிருந்து சத்து வெளிப்படவேண்டும். இது கைதேர்ந்த நிபுணர்களுக்கும் சற்று கஷ்டமாக இருக்கின்றது. இனி மரப்பட்டைகளிலிருந்து பொதுவாக உப்பு எடுக்கும் விதம் சொல்லப்படுகிறது. இவ்விதம் தயாரிக்கப்படும் உப்புகளுக்கு வடமொழியில் “சூரம்” எனப்பெயர் வழங்கப்படுகிறது. உப்புள்ள மரங்களின் (அதாவது புளி, சதுரக்கள்ளி, நாயுருளி, புரசு, முதலியவை) கீளைகளை அல்லது பட்டைகளைக் கொண்டு உலர்த்தி அதைச் சாம்பல்செய்யவேண்டும். அதாவது கெட்டியான தரையில் ஓடி கட்டைகளைப்போட்டுத் தீயட்டுக் கொளுத்தி மண் கலக்காமல் ஜாக்கிரதையாகச் சாம்பலை மாத்திரம் ஆறிய பிறகு எடுத்து ஓர் மண்பானையில் போட்டு அந்தச் சாம்பலுக்கு நான்குமடங்கு தண்ணீர்விட்டு (இங்கு சாம்பலைப்படியால் அளந்துகொண்டு அதற்கு நான்குமடங்கு பச்சைநீர் விடவேண்டும்) கையால் நன்றாகப் பிசைந்து நீரில் கலக்கும்படி செய்து ராத்திரி முழுவதும் அதாவது 12 மணி அசையாமல் வைத்திருந்து பிறகு தெளிந்த நீரை எடுத்துக்கொண்டு ஓர் மண்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி எரித்து நீர் முற்றிலும் வற்றிய பிறகு அடியில் காணப்படும் மணல்போல வெண்மையான பொடி சூரமாகும், பத்திரப்படுத்தவும், இதில் ஜலக்குமிழி போன்றும், மணல்போன்றும், இருவகை

யாக ஸ்நாரங்கள் காணப்படுகின்றன; இந்த பேதங்கள் மாடுகளின் பேதத்தை யொட்டி ஏற்படுகின்றன, ஸ்நாரங்கள் உள்ளுக்கும் மேலுக்கும் உபயோகப்படுகின்றன, இனி அபாவவர்க்கம் சொல்லப்படுகிறது. அதாவது காலபேதம், தேசபேதம், இவைகளை யொட்டி சில சரக்குகள் கிடைப்பதில்லை. சில சரக்குகள் மறைந்தும் தூர்லபமாயின "ஸோமலதா" போன்ற சில ரஸாயன திரவியங்கள் சுசுருதம் முதலியவைகளில் விரிவாகச் சொல்லப்பட்ட போதிலும் வெகு காலத்திற்கு முன் பிருந்தே அவை தூர்லபமாகிவிட்டன. உசோகம் முதலியவை தமிழ்நாட்டில் கிடைப்பதில்லை. ஆகவே அவசர சந்தர்ப்பங்களில் சில திரவியங்கள் கிடைக்காவிட்டால் அவற்றிற்கு பதில் திரவியங்கள் போட்டு மருந்துகளைச் செய்யவேண்டுமென்ப தற்காக இப்பொழுது அபாவ வர்க்கம் சொல்லப்படுகின்றது, (1) சீந்தில் சர்க்கரைக்குப்பதில் சீந்தில் ரஸம் அல்லது கஷாயம் எடுத்துக்கொள்ளலாம். (2) கொடுவேலிக்கு பதில் நந்தி (கேர்வாளவேர்) அல்லது நாயுருவி உப்பு (3) சிறுகாஞ்சொரிக்கு பதில் பெரிய காஞ்சொரி (4) தகரத்திற்குப்பதில் கோஷ்டம் (5) மருளுக்குப்பதில் மஞ்சள் (6) அறிமஸராவுக்குப்பதில் மாணக்கிழங்கு (இந்த இரண்டு திரவியங்களும் வடதேசத்தில் கிடைக்கும், தமிழில் பெயர் இல்லை) (7) லக்ஷ்மணாவுக்குப்பதில் மயூரசிகை. (லக்ஷ்மணா என்பது ஓர் கொடிவகை. கிழங்குள்ளது, அது எங்கும் கிடைப்பதில்லை வெள்ளைக்கண்டங்கத்திரியைச் சிலர் லக்ஷ்மணாவுக்குப்பதிலாக உபயோசிக்கின்றனர், மயூரசிகை என்பது எங்கும் கிடைக்கின்றது பாழடைந்த மதில்களில் மழைஜலம்பட்டுப் பாசிபடர்ந்த இடங்களில் மயூரசிகை உண்டாகின்றது. சிறியசெடி, ஈச்சம்கன்று இலைகள் பால இலைகள் இருக்கும்.) (8) மொகிழத்திற்குப்பதில்க ஆம்பல், கருநெய்தல், தாமரை, ஆகிய இவைகளில் ஒன்றை எடுத்துக் கொள்ளலாம் (9) கருநெய்தலுக்குப்பதிலாக ஆம்பல் (10) தாமரைக்குப்பதிலாக தாமரைக்காய் (11) மொகிழத்திற்கு கருவேல் (12) ஜாதிபத்திரிக்கு கிராப்பு (12) எருக்கம்பாலுக்கு எருக்கம் தழைச்சார் (13) புஷ்கரமூலத்திற்குக் கோஷ்டம் அல்லது ஆமணக்குவேர் (14) ஸ்தெளணையகத்திற்குக் கோஷ்டம் (15) செவ்வியல், யானைத்திப்பிலிகளுக்கு தேர்வரம் (16) காலைக

வரிசிக்குத்தகரவிதை (17) மரமஞ்சளுக்கு மஞ்சள் (18) ரஸாஞ்
 ஜனத்திற்கு மரமஞ்சள் (19) காலிக்கல்லுக்கு சீனிக்காரம் (20)
 தாளிசபத்திரிக்கு ஸ்வர்ணதாளி (21) சிறு தேக்குக்கு தாளிச
 பத்திரி அல்லது கண்டங்கத்திரி வேர் (22) ருசகலவணத்திற்கு
 உவர் உப்பு (23) உப்புகளுக்கு இந்துப்பு (24) அந்மதாத
 திற்குக் காட்டாத்திப்பூ (25) புளிவஞ்சிக்குக்காடி (26) காடிக்கு
 எலுமிச்சம்பழ ரசம் (27) திராகைக்கு நிலக்குமிழும்பழம் (28)
 திராகை, நிலக்குமிழும்பழம் இவைகளுக்கு இலுப்பைப்பூ (29)
 நகத்திற்குக் கிராம்பு (30) தண்ணீர்விட்டான், நிலப்பூசனி, நிலப்
 பனைக்கிழங்கு, ஜீரகம், மஞ்சள், மரமஞ்சள், ஓமம், தேவதாரு, ஆக
 இந்த எட்டு திரவியங்களில் ஒன்று கிடைக்காவிட்டால் மற்றொன்
 றை உபயோகிக்கலாம் (31) இரண்டு கண்டங்கத்திரிகளில் ஒன்
 றுக்கு பதில் மற்றொன்று (32) சித்தாமல்வி, பேராமல்வி, இவை
 களில் ஒன்றுக்குப்பதில் மற்றொன்று (33) இரண்டு சதகுப்பை
 களில் ஒன்றுக்குப்பதில் மற்றொன்று (34) வெட்டிவேர், விலாமிச்ச
 வேர்களில் ஒன்றுக்கு பதில் மற்றொன்று (35) முத்தபர்ணி, மாஷ
 பர்ணி; இவைகளில் ஒன்றுக்கு பதில் மற்றொன்று (36) முன்னை,
 வாதமடக்கி, இவைகளில் ஒன்றுக்கு பதில் மற்றொன்று எடுத்துக்
 கொள்ளலாம். கீழே சொன்ன விடங்களில் திரவியங்கள் கிடைக்
 காவிட்டால் எந்த திரவியத்திற்கு இரண்டு, மூன்று பதில் சரக்கு
 கள் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றதோ அந்த விடங்களில் இரண்டு,
 மூன்று, திரவியங்களையும் ஒன்றுக்கு பதிலாக எடுத்துக்கொள்ள
 வேண்டும். எந்த இடங்களில் ஒரு திரவியம் கிடைக்காவிட்டால்
 பதிலாக ஒரு திரவியம் சொல்லப்பட்டிருக்கிறதோ அங்கு ஒரு திர
 வியத்தையே எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும் (37) கஸ் தூ ரி க் கு
 பதில் வால்மிளகு (38) வால்மிளகுக்கு ஜாதிப்பூ அல்லது
 மாலதிப்பூ அல்லது மாலதி இலை (39) கர்ப்பூரத்திற்கு
 வலாவாலுக், கோரைக்கிழங்கு (40) கர்ப்பூரத்திற்கு கிரந்தி
 பர்ணதகரம் சேர்ப்பது மிகவும் விசேஷம் (41) குங்குமப்பூக்கு
 குஸும்பாபூ (42) ஸ்ரீகண்டம் என்ற சந்தனத்திற்குக் கர்ப்பூரம்
 அல்லது செஞ்சந்தனம் (43) செஞ்சந்தனத்திற்கு விலாமிச்ச
 வேர் மிகவும், செஞ்சந்தனம் இருவகை, ஒன்று வாசனையுள்

எது, மற்றொன்று வாசனையற்றது (44) ஷே வகைகளில் ஒன்றுக்கு மற்றொன்று (45) வெள்ளைச்சந்தனம், செஞ்சந்தனம், பூநீகண்டம், இம்முன்றில் ஒன்றுக்குப்பகில் மற்றொன்று (46) அகி விடயத்திற்குக் கோரைக்கிழங்கு கடுக்காய் (47) கடுக்காய்க்கு கடுக்காய்ப்பூ (48) சிறுநாகப்பூக்கு தாமரைப்பூ (49) சேங்கெட்டைக்கு நதிபல்லாதகம் (இது விளக்கவில்லை) (50) மேதாமகாமேதா, இவை இரண்டிற்கும் தண்ணீர்விட்டான் (51) ஜீவகத்திற்கு மொதக்கன்கிழங்கு (52) காகோலீ, சந்திரகாகோலீ, இவை இரண்டிற்கும் அமுக்கரா (53) ருத்தி, விருத்திக்கி வாராஹீ (54) வாராஹீ என்பதற்கு சர்மாகாராலுகம் என்பது சேர்க்கவேண்டும். மேற்கு தேசங்களில் வாராஹீ என்பதை கிருஷ்டி என்ற பெயரால் அழைக்கின்றனர். குறிப்பு—வாராஹீ என்பது கொடியினத்தைச் சேர்ந்தது. அதற்குக் கிழங்கு உண்டு, கிழங்குதான் மருந்தங்களில் சேருகின்றது, பன்றியின் மேர்மங்கள்போல வேர்கள் அந்தக்கிழங்கின்மேல் அடர்ந்திருக்கும். பன்றியின் தலை போல அசிருசியுடன் இருப்பதால் அதற்கு வாராஹீ எனப்பெயர்வந்தது, இதற்கு தமிழில் பன்றிமோந்தான் கிழங்கு எனச்சொல்லுகின்றனர். கோரைக்கிழங்கும், பன்றி மோந்தான் கிழங்கு என்று ஓர் பெயர் உண்டு. தமிழ்நாட்டில் அபூர்வமாக இந்த திரவியத்தைச் சிலர் அறிந்திருக்கின்றனர். வடநாட்டில் கிடைக்கும், வாராஹி என்பதை நிலப்பணக்கிழங்கு எனச்சிலர் நினைக்கின்றனர். அது சுத்த தப்பிதம், சர்மாகாராலுகம் என்பது ஓர் கிழங்கு, இதற்குக் தமிழில் பெயர் இல்லை. வடதேசங்களில் கிடைக்கின்றது. “கஞ்சகி” இதன் கிழங்கு ாலுள்ளதாக இருக்கும், முள்ளக்கிக்கிழங்கு போன்று இருக்கும். செடியில் ஏழு அல்லது எட்டு இலைகளும் வெளுப்பும் சிகப்பும்கலந்த தண்டு உள்ளதாகவும் வருஷம்தோறும் துளிர்விட்டுக்கொண்டும் இருக்கும், வெண்மை நிறமுள்ள கிழங்கு சிலாக்கியம் இதற்கு “ச்யாவ, கர்கச, வாடிஹ, விருஷண, மானகந்த, காம பூவல்லீ, சதநாவல்லீ, வராஹகுட்டிகா” என எட்டுபெயர் உண்டு. குறிப்பு—கஞ்சகி என்பது குக்கட என்று அழைக்கப்படும், இது ஓர் ரசாயனச்சரக்காக அஷ்டாங்க ஸங்கிரஹத்தில் ரஸாயநாத்யாயத்தில் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது, இது தக்காலம் கிடைப்பதில்லை (55)

சேக்கொட்டைக்குக் கொடிவேலி (56) கரும்புக்கு வேல் (57) குசத்திற்கு நாணல் (58) தசமுலம் என்ற பத்து திரவியங்களின் ஒன்று கிடைக்காவிட்டால் மற்றொன்று (59) நேனுக்கு பனழி வெல்லம் (60) மத்ஸியண்டிகா, கண்டம், விதா, என்ற மூன்று வஸ்துக்கள் மேல்மேல் உயர்ந்தவை, அதாவது மத்ஸியண்டிகாவை விட கண்டம் உயர்ந்தது, இரண்டையும் விட விதா உயர்ந்தது, மத்ஸியண்டிகா, கண்டம், இவை இரண்டிற்கும் பதிலாக விதா உபயோகிக்கலாம். குறிப்பு—மத்ஸியண்டிகா என்பது கெட்டியாக, ஆகாத இளகின பாசுபோன்ற வெல்லம், கண்டம் என்பது கல்கண்டு, விதா என்பது வெள்ளைச்சர்க்கரை இது கரும்பிலிருந்து எடுத்ததாகவே இருக்கவேண்டும் (61) தளசிக்கு நொச்சி (62) குடேரியா (இதுவே நாய்தளசி)க்கு தளசி (63) வெள்ளைச்சாரணைக்குச் சுகப்புச்சாரணை (64) அரத்தைக்கு எலந்தைக்கொட்டை (65) தங்கத்திற்கு சுவர்ணமாக்ஷிகம் (66) ஸ்வர்ணமாக்ஷிகத்திற்கு வெள்ளிமாக்ஷிகம் (67) மாக்ஷிகத்திற்கு காவிக்கல் (68) ரஸம், தங்கம் முதலியவ்வ இவைகளுக்கு அயம் (69) காந்தத்திற்கு உருக்கு இரும்பு (70) முத்துக்கு முத்துச்சிப்பி (71) வைதூர்யம் முதலியவைகளுக்கு முதது முதலியவைகளின் பஸ்மம் (72) ரஸமஸ்மத்துக்கு ரஸ சிந்தூரம், (குறிப்பு—கஜபுடத்தில் போட்டைடுக்கும் ரஸபஸ்மத்திற்குப்பதில் குத்தி எரிப்பு முறையால் தயாரிக்கப்படும் ரச சிந்தூரத்தை ஏடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்) (73) ரசசிந்தூரத்துக்கு லிங்கம் (74) பசம்பாலுக்கு வெள்ளாட்டுப்பால் (75) பசுநெய்க்கு வெள்ளாட்டுப்பால் நெய் (76) பசம்பாலுக்கு பாசிப்பயறு ரஸம், தட்டைப்பயறு ரஸம் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்: வாக்ப்டர் கூறுவதாவது—திரவியங்களுக்கு உஷ்ணம் என்றும் குளிர்ச்சி என்றும் இருவித விர்யமுண்டு திரவியங்கள் மூன்றுவித விபாகங்களை யடைகின்றன, மதுரம், புளிப்பு, காரம், என மூன்று விபாகங்கள் ஆயி சுவையுடன் கூடிய போதிலும் ஆகாரங்கள் முதலில் ஆகாரக்குடலில் மதுரமாக ஆகின்றது, ஆகாரக்குடலில் உள்ள கபத்தின் சம்பந்தத்தால் நுரையாக மாறுகின்றது, பிறகு விதாஹம் என்ற நிலைமையடைந்து புளிப்பாக மாறி பிறகு அக்னிபலத்தால் ஜீரணம் ஆகி ஸத்துக்கள் உறுஞ்சப்பட்டு கெட்டியாக ஆகி காரமாக ஆகின்றது, சுவர்ணமாக்ஷிகம்—தாவது—

